

SLURP decaf #159



Colombia Decaf

Dark chocolate · Roasted nuts · Caramel

To prepare the beans for caffeine removal, they are cleaned and hydrated with pure, local water. After that the beans are introduced to an internally developed Green Coffee Extract (GCE), and caffeine removal begins. Caffeine ventures out on its own, away from the coffee beans into the GCE until the ratio of soluble compounds in the GCE to the compounds in the coffee reach the point of equilibrium. Caffeine and GCE flow continuously through carbon filters until all the caffeine is trapped and separated from the GCE, which is refreshed so that it can be used again and again to remove more caffeine.



Roger's Coffee

Martins Kubulnieks

Country: Colombia
Region: Huila
Farm: Several independent farmers
Varieties: Caturra, Typica
Growing Altitude: 1450 m
Processing: washed, swiss water process
decaffeination

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP decaf #159



Colombia Decaf

ダークチョコレート・ローストナッツ・キャラメル

このデカフェコーヒーは、スイスウォータープロセスという方法でカフェイン除去を行いました。準備段階として、生豆を地元のきれいな水で洗うのが彼らのこだわりです。その後、独自開発したカフェイン除去用の水（GCE）に生豆を浸すことで、GCEへとカフェインが流れ出ます。カフェインが流れてきたGCEをカーボンフィルターに何度も通し、最終的にカフェインがGCEから分離されるまでこの工程を繰り返します。そうすることで、しっかりとカフェインを除去することができます。

チョコレートやキャラメルの甘さとローストしたナッツのフレーバーをお楽しみください。



Roger's Coffee

Martins Kubulnieks

生産国: コロンビア
地域: Huila
農園: Several independent farmers
品種: Caturra, Typica
栽培地標高: 1450 m
精製方法: washed, swiss water process
decaffeination

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee