

SLURP decaf #160



Pärinätön

Chocolate · Syrup · Hops

Pärinätön is our decaffeinated coffee, which has changed the way many coffee drinkers think about decaffeinated coffees. We buy the green coffee beans from small farmers in Huehuetenango, Guatemala, but in this version, we remove the caffeine from them using the C02 method. In other words, the coffee beans are soaked in liquid carbon dioxide, which separates the caffeine from the coffee. This process often brings a bit of malt flavour into the coffee, combined with its succulent chocolate aroma and mellow sweetness.

MAKEA COFFEE Roasters & brew specialists

Makea Coffee

Visa Tuovinen

Country: Guatemala
Region: Huehuetenango
Farm: Primavera Family farmers
Farmer: Ten different smallholder farms
Varieties: Caturra, Catuai, Bourbon
Growing Altitude: 1400-1650 m
Processing: Washed, C02 decaffeinated

SLURP decaf #160



Pärinätön

チョコレート・シロップ・ホップ

Pärinätön は、コーヒーを飲む多くの人々のデカフェコーヒーに対する考え方を変えたといっても過言ではない逸品。グアテマラのウエウエテナンゴにある小さな農家からコーヒー豆を購入し、購入した豆から二酸化炭素抽出法を使ってカフェインを取り除きます。このコーヒー豆は、コーヒーからカフェインを分離する液体二酸化炭素に浸けられます。この処理によって、しばしば、甘いチョコレートの香りと芳醇な甘みを組み合わされたコーヒーに、わずかな麦芽風味が加わります。

MAKEA COFFEE Roasters & brew specialists

Makea Coffee

Visa Tuovinen

生産国：グアテマラ
地域：ウエウエテナンゴ
農園：家族経営の複数のプリマベラ農園
農園主：10件の異なる小規模農家
品種カトゥーラ、カトゥアイ、ブルボン
栽培地標高：1400-1650 m
精製方法：ウォッシュド、二酸化炭素除去法