

# SLURP decaf #162



## SHG Honduras Decaf

**Dark chocolate · Cantaloupe ·**

This excellent decaf coffee from Honduran smallholders. Caffeine has been removed from beans with Swiss water -process, which preserves nicely the characters and flavors of the coffee.

Kahiwa roasts coffees always with special preciseness aiming at bringing out the unique character of coffee. Quality can not be added to beans during roasting, but it can be lost by sloppiness. We always do our part with passion and piety as an appreciation to farmers and exquisite raw materials so that you can taste coffee at the peak of its potential!



K A H I W A  
COFFEE ROASTERS

### **Kahiwa Coffee Roasters**

Joonas Markkanen

Country: Honduras

Region: Various

Farm: Various

Varieties: Various

Growing Altitude: above 1200 m

Processing: Swiss water

# SLURP decaf #162



## SHG Honduras Decaf

ダークチョコレート・カンタロープメロン・

今回お届けするのは、ホンジュラスの小規模農家から届いたデカフェコーヒー。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、コーヒーの素材の良さや香りが強調されています。焙煎を手がけたKahiwaロースタリーでは、コーヒー豆のもつ個性を引き出す焙煎に力を入れています。焙煎過程では、少しの気の緩みがクオリティーに影響するため、常に情熱と農家への感謝を込め、豆の持つ魅力を最大限引き出すことを意識しています。ダークチョコレートとメロンのフレーバーをお楽しみください。



K A H I W A  
COFFEE ROASTERS

**Kahiwa Coffee Roasters**

Joonas Markkanen

生産国: ホンジュラス

地域: 複数の地域

農園: 複数の農園

品種: 複数の品種

栽培地標高: 1200 m以上

精製方法: Swiss water

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee