

Dried fruit • Raisin • Cream



# SLURP decaf

Peru Rosenheim decaf



The Rosenheim coffee farm is located in the Peruvian jungle, in the Villa Rica highlands. The coffee trees are shaded by native and reforested forests, so the farm is contributing effectively with local reforestation, preserving the area's flora and fauna. The planting and harvesting is carefully made by hand. Coffee is pulped, fermented, washed and dried in the sun. The whole process is done on the plantation's grounds. Decaffeination is done without chemical solvents by using carbon dioxide and high pressure for extracting the caffeine. The farm's owners are Gisela Neumann and her son.

Country: Peru  
Region: Villa Rica, Oxapampa  
Farm: Rosenheim  
Farmer: Gisela Neumann  
Varieties: Typica, Bourbon  
Growing Altitude: 1400-1600m  
Processing: washed - CO2-decaf

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi

If we share it, you  
get a free coffee!

**INKA**  
PAAHTIMO

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

**SLURP®**

Kuivatut hedelmät • Rusina • Kerma



# SLURP decaf

Peru Rosenheim decaf



Rosenheimin kahvitila sijaitsee Villa Rican ylängöllä Perun viidakossa. Kahvipuut kasvavat paikallisen luonnollisen kasvuston seassa ja tilalla osallistutaan aktiivisesti alueen luonnonsuojelun uudelleenistuttamalla metsää. Sekä istuttaminen että poimiminen tehdään käsin. Kahvin hedelmäliha istutetaan, kahvi fermentoidaan, pestään ja kuivataan auringossa, ja koko prosessi tapahtuu tilan alueella. Kahvin kofeiini poistetaan ilman kemiallisia liuottimia hiilidioksidilla ja korkealla paineella. Tilan omistaa Gisela Neumann ja hänen poikansa.

Maa: Peru  
Alue: Villa Rica, Oxapampa  
Tila: Rosenheim  
Viljelijä: Gisela Neumann  
Lajikkeet: Typica, Bourbon  
Kasvukorkeus: 1400-1600m  
Prosessointi: Washed - CO2-decaf

Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

**INKA**  
PAAHTIMO

[www.slurp.coffee/blogi](http://www.slurp.coffee/blogi)

**SLURP®**

Inka Paahtimo

Roasted: 22/12/2019

Roaster: Pamela Aranciaga Mauricio

Inka Paahtimo

Paahtettu: 22/12/2019

Paahtaja: Pamela Aranciaga Mauricio

**Kuivatut hedelmät • Rusina • Kerma**



# SLURP decaf

*Peru Rosenheim decaf*



Rosenheimin kahvitila sijaitsee Villa Rican ylängöllä Perun viidakossa. Kahvipuut kasvavat paikallisen luonnollisen kasvuston seassa ja tilalla osallistutaan aktiivisesti alueen luonnonsuojelun uudelleenistuttamalla metsää. Sekä istuttaminen että poimiminen tehdään käsin. Kahvin hedelmäliha istutetaan, kahvi fermentoidaan, pestään ja kuivataan auringossa, ja koko prosessi tapahtuu tilan alueella. Kahvin kofeiini poistetaan ilman kemiallisia liuottimia hiilidioksidilla ja korkealla paineella. Tilan omistaa Gisela Neumann ja hänen poikansa.

*Maa: Peru  
Alue: Villa Rica, Oxapampa  
Tila: Rosenheim  
Viljelijä: Gisela Neumann  
Lajikkeet: Typica, Bourbon  
Kasvukorkeus: 1400-1600m  
Prosessointi: Washed - CO2-decaf*

**Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

**SLURP®**

**INKA**  
PAAHTIMO

[www.slurp.coffee/blogi](http://www.slurp.coffee/blogi)

**Inka Paahtimo**

**Paahtettu: 22/12/2019**

**Paahtaja: Pamela Aranciaga Mauricio**

**Dried fruit • Raisin • Cream**



# SLURP decaf

*Peru Rosenheim decaf*



The Rosenheim coffee farm is located in the Peruvian jungle, in the Villa Rica highlands. The coffee trees are shaded by native and reforested forests, so the farm is contributing effectively with local reforestation, preserving the area's flora and fauna. The planting and harvesting is carefully made by hand. Coffee is pulped, fermented, washed and dried in the sun. The whole process is done on the plantation's grounds. Decaffeination is done without chemical solvents by using carbon dioxide and high pressure for extracting the caffeine. The farm's owners are Gisela Neumann and her son.

*Country: Peru  
Region: Villa Rica, Oxapampa  
Farm: Rosenheim  
Farmer: Gisela Neumann  
Varieties: Typica, Bourbon  
Growing Altitude: 1400-1600m  
Processing: washed - CO2-decaf*

**Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi**

If we share it, you  
get a free coffee!

**SLURP®**

**INKA**  
PAAHTIMO

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

Inka Paahtimo

Roasted: 22/12/2019

Roaster: Pamela Aranciaga Mauricio