

Hazelnut • Cacao • Heavy cream

Hasselpähkinä • Kaakao • Kerma



SLURP decaf

Brasil Decaf



To prepare the beans for caffeine removal, they are first cleaned and hydrated with pure, local water, after which they are introduced to an internally developed Green Coffee Extract (GCE), and the caffeine removal begins. 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. The process is monitored for around 10 hours and the caffeine levels until the coffee is 99.9% caffeine free.

Country: Brazil
Region: Minas Gerais
Farm: Ascarive
Farmer: Part of the Cocarive co-operative
Varieties: Bourbon, Catuai
Growing Altitude: 900-1100m
Processing: Natural, Swiss Water

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

ROGER'S COFFEE

www.slurp.coffee/blog



SLURP decaf

Brasil Decaf



Kofeiinin poistoa varten kahvi ensin puhdistetaan ja kosteutetaan puhtaalla paikallisella vedellä jonka jälkeen se sijoitetaan Green Coffee Extract -aineeseen (GCE), jonka jälkeen kofeiinin poisto alkaa. Kofeiini ja GCE kulkevat hiilisuodattimien läpi, kunnes kaikki kofeiini on erottunut GCE:stä, jonka voi uusiokäyttää myöhemmin. Prosessia monitoroidaan noin kymmenen tunnin ajan, kunnes kahvi on 99.9% vapaa kofeiinista.

Maa: Brasilia
Alue: Minas Gerais
Tila: Ascarive
Viljelijä: osa Cocarive osuuskuntaa
Lajikkeet: Bourbon, Catuai
Kasvukorkeus: 900-1100m
Prosessointi: Natural, Swiss Water

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

ROGER'S COFFEE

www.slurp.coffee/blog

Roger's Coffee
Roasted: 19/02/2020
Paahdettu: 19/02/2020
Paahdaja: Martins Kubulnieks

Roger's Coffee
Roasted: 19/02/2020
Roaster: Martins Kubulnieks

Hasselpähkinä • Kaakao • Kerma



SLURP decaf

Brasil Decaf



Kofeiinin poistoa varten kahvi ensin puhdistetaan ja kosteutetaan puhtaalla paikallisella vedellä jonka jälkeen se sijoitetaan Green Coffee Extract -aineeseen (GCE), jonka jälkeen kofeiinin poisto alkaa. Kofeiini ja GCE kulkevat hiilisuodattimien läpi, kunnes kaikki kofeiini on erottunut GCE:stä, jonka voi uusiokäyttää myöhemmin. Prosessia monitoroidaan noin kymmenen tunnin ajan, kunnes kahvi on 99.9% vapaa kofeiinista.

*Maa: Brasilia
Alue: Minas Gerais
Tila: Ascarive
Viljelijä: osa Cocarive osuuskuntaa
Lajikkeet: Bourbon, Catuai
Kasvukorkeus: 900-1100m
Prosessointi: Natural, Swiss Water*

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

ROGER'S COFFEE

www.slurp.coffee/blogi

Hazelnut • Cacao • Heavy cream



SLURP decaf

Brasil Decaf



To prepare the beans for caffeine removal, they are first cleaned and hydrated with pure, local water, after which they are introduced to an internally developed Green Coffee Extract (GCE), and the caffeine removal begins. 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. The process is monitored for around 10 hours and the caffeine levels until the coffee is 99.9% caffeine free.

*Country: Brazil
Region: Minas Gerais
Farm: Ascarive
Farmer: Part of the Cocarive co-operative
Varieties: Bourbon, Catuai
Growing Altitude: 900-1100m
Processing: Natural, Swiss Water*

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

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®



www.slurp.coffee/blog