

SLURP decaf #134



San Lorenzo Decaf

Sokeriruoko · Mausteinen · Paahteinen sokeri

Tämä kahvi tulee San Lorenzon osuuskunnalta Riosuciosta, Kolumbian länsiosasta. Osuuskunta koostuu noin 1150 ihmisestä. Jäseninä on perheitä, naapureita ja ystäviä, jotka ovat alkaneet kasvattamaan kahvia, sekä suojelemaan ympäröivää luontoa ja sen monimuotoisuutta.

San Lorenzo on prosessoitu käyttäen lähdevettä ja sokeriruoko'osta hankittua etyyliasetaattia. Kahvipavut höyrytetään ja kostutetaan vedellä, jonka jälkeen ne huuhdellaan etyyliasetaatilla. Prosessi on hellävarainen ja suojelee kahvin uniikkeja makuja poistaen 97% kofeiinista.

Kaffa Roastery

Jonna Korhonen

03.03.2020

Maa: Kolumbia

Alue: Cauca

Tila: San Lorenzo

Viljelijä: San Lorenzo tuottajayhteisö

Lajikkeet: Caturra, Castillo

Kasvukorkeus: 1700-1900m

Prosessointi: Washed

SLURP decaf #134



San Lorenzo Decaf

Sugar Cane · Spices · Toasted sugar

This coffee comes from the San Lorenzo collective in Colombia, situated in Riosucio, which is in the western part of the country. The collective is comprised of roughly 1150 people. They are families, neighbours, and friends, who have taken to growing coffee, and protecting the surrounding nature and its diversity.

The coffee is processed using spring water and Ethyl Acetate obtained from sugar cane. The green beans are first steamed and moistened with water, then rinsed with Ethyl Acetate. This process is gentle, and preserves the coffee's unique flavor while getting rid of 97% of the caffeine.

Kaffa Roastery

Jonna Korhonen

03.03.2020

Country: Colombia

Region: Cauca

Farm: San Lorenzo

Farmer: San Lorenzo co-op

Varieties: Caturra, Castillo

Growing Altitude: 1700-1900m

Processing: Washed