

SLURP decaf #138



Pärinätön

Suklaa · Siirappi · Humala

Pärinätön on kofeiiniton kahvimme, joka on muuttanut monen kahvinjuojan käsityksen kofeiinittomista kahveista. Raakakahvi tulee Guatemalan Huehuetenangon pienviljelijöiltä joilta ostamme papuja, mutta tästä versiosta on poistettu kofeiini C02 -menetelmällä. Kahvipavut asetetaan likoamaan nestemäiseen hiilidioksidiin, joka eriyttää kahvista kofeiinin pois. Prosessi tuo usein kahvin makuun hieman mallasta, jonka aistit myös tästä kahvista suklaisuuden ja täyteläisen makeuden kera.

Makea Coffee

Visa Tuovinen

28.04.2020

Maa: Guatemala

Alue: Huehuetenango

Tila: Primavera Family viljelijät

Viljelijä: Kymmenen pienviljelijää

Lajikkeet: Caturra, Catuai, Bourbon

Kasvukorkeus: 1400–1650 m

Prosessointi: Washed, C02 decaffeinated

SLURP decaf #138



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

Visa Tuovinen

28.04.2020

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