

SLURP decaf #151



Pamela Aranciaga Mauricio

Kuivattuja hedelmiä · Rusina · Kerma

Rosenheimin kahvitila sijaitsee Villa Rican ylängöllä Perun viidakossa. Kahvipuut kasvavat paikallisen luonnollisen kasvuston seassa ja tilalla osallistutaan aktiivisesti alueen luonnonsuojeleen 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.

INKA
PAAHTIMO

Inka Paahtimo

Peru Rosenheim decaf

Maa: Peru

Alue: Villa Rica, Oxapampa

Tila: Rosenheim

Viljelijä: Gisela Neumann

Lajikkeet: Typica, Bourbon

Kasvukorkeus: 1400–1600m

Prosessointi: Washed - CO2-decaf

SLURP decaf #151



Pamela Aranciaga Mauricio

Dried fruit · Raisin · Cream

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. Planting and harvesting are carefully done 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.

INKA
PAAHTIMO

Inka Paahtimo

Peru Rosenheim decaf

Country: Peru

Region: Villa Rica, Oxapampa

Farm: Rosenheim

Farmer: Gisela Neumann

Varieties: Typica, Bourbon

Growing Altitude: 1400–1600m

Processing: washed - CO2-decaf