

SLURP decaf

#154



Primavera Family Decaf

Punaherukkapiiras · Suklaa · Kinuski

Tästä erinomaisesta kofeiinittomasta kahvista vastaa Huehuetenangon alueen pienviljelijät. Kofeiini on poistettu kahvista CO2 -menetelmällä, joka säilyttää kahvissa sen oman luonteen ja maun erittäin hyvin.

Erinomaisten ja kestävästi hankittujen kahvien paahtaminen on Kahiwalle sydämen asia. Uskomme, että ostamalla kahvimme reilulla hinnalla mahdollisimman suoraan viljelijöiltä, emme ainoastaan auta viljelijöitä rahallisesti, vaan annamme heille myös mahdollisuuden keskittyä intohimoisesti kahvin viljelyyn.



K A H I W A
COFFEE ROASTERS

Kahiwa Coffee Roasters

Joonas Markkanen

Maa: Guatemala

Alue: Huehuetenango

Tila: Primavera Family viljelijät

Viljelijä: Useita eri pienviljelijöitä

Lajikkeet: Caturra, Catuai, Bourbon

Kasvukorkeus: 1400-1650m

Prosessointi: Washed, CO2 decaffeinated

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP decaf

#154



Primavera Family Decaf

Red currant pie · Chocolate · Fudge

This excellent decaffeinated coffee is produced by the smallholders of the Huehuetenango region. The caffeine is removed from the beans using the C02 method which preserves the original taste and characteristics of the coffee.

Roasting first-class, sustainably sourced coffees is essential to Kahiwa. We believe that by buying the coffee as directly as possible from the farmers and with a generous price we are not only helping the farmers financially but also allowing them to passionately focus on farming coffee.



K A H I W A
COFFEE ROASTERS

Kahiwa Coffee Roasters

Joonas Markkanen

Country: Guatemala

Region: Huehuetenango

Farm: Primavera Family farmers

Farmer: Multiple smallholder farms

Varieties: Caturra, Catuai, Bourbon

Growing Altitude: 1400-1650m

Processing: Washed, C02 decaffeinated

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee