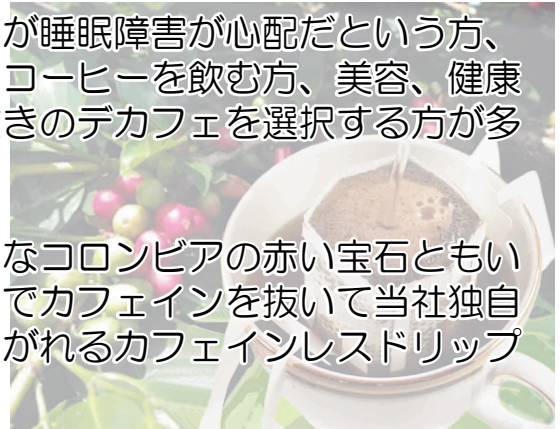


話題のデカフェ!! ドリップコーヒー

カフェインレス・コロンビアスプレモ

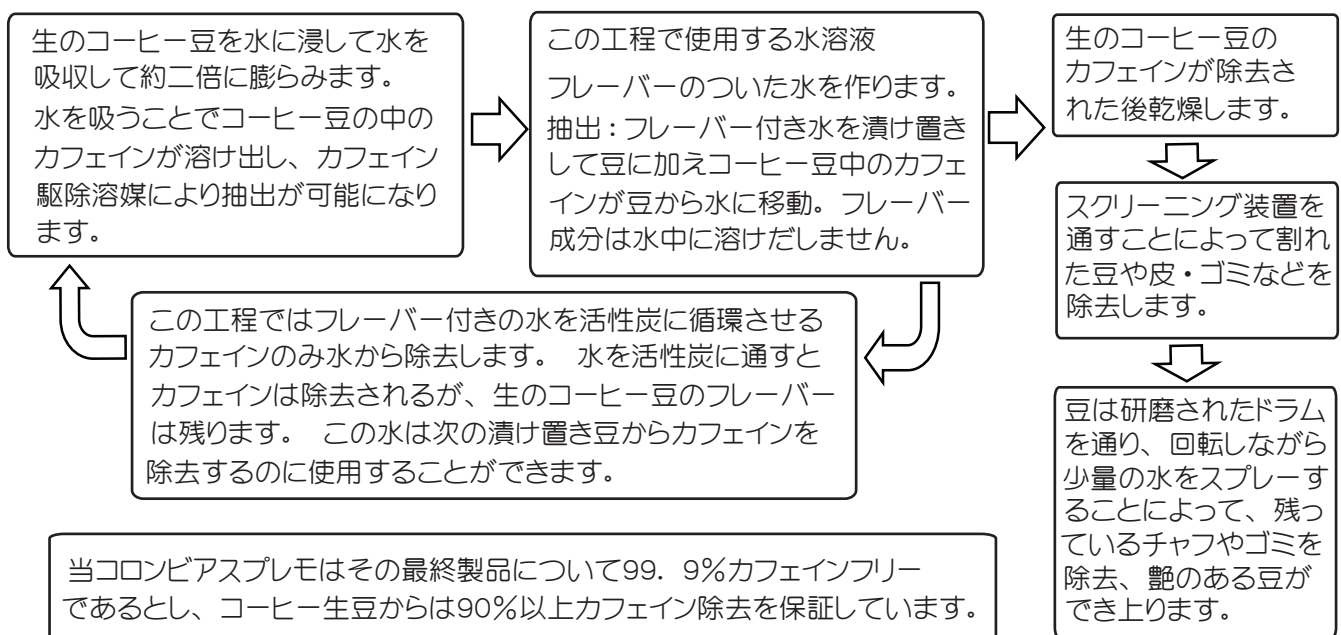
コーヒー好きの方が夜コーヒーを飲みたいが睡眠障害が心配だという方、カフェインを気にされる方、一日に何杯もコーヒーを飲む方、美容、健康を気遣い通常のコーヒーよりカフェイン抜きのカフェインレスのデカフェを選択する方が多くなっています。

コロンビアの高地で栽培されている高品質なコロンビアの赤い宝石ともいわれているスプレモをスイス・ウォーター社でカフェインを抜いて当社独自焙煎方法、酵素焙煎して安心してお召し上がれるカフェインレスドリップコーヒーに仕上げてお届けします。



スイス・ウォーター社カフェイン除去法は次の通りです。

1. ロースト前の生豆のコーヒーを水に浸します。この水は生コーヒー豆エキスと呼ばれカフェインを除いた可溶性コーヒー成分で過飽和された水です。
2. 生コーヒー豆エキスに、コーヒーの生豆を浸します。成分の平均状態を求めて、コーヒー豆の中のカフェインがエキスの方へと移動を始めます。
3. こうして生コーヒー豆エキスの方がカフェインを含有するようになりますが、それも束の間カフェイン分子を捕えるカーボンフィルターを通過することによって、エキスはカフェインを除いた元の状態に戻ります。
4. この繰り返しを10時間続けます。(その間、時間や温度、エキスの流れを随時チェックします。) スイス・ウォーター社のプロセスは、乾燥重量基準 (DWB) で0.1%未満の焙煎カフェイン残留率を達成しています。



カフェインレスドリップコーヒー充填加工承ります。