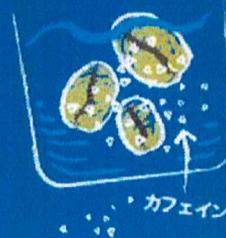


# スイス・ウォーター®・プロセスは、極上のコーヒーを カフェイン抜きでお届けします

1 ロースト前の生のコーヒー豆を水に浸します。この水は生コーヒー豆エキス (Green Coffee Extract) 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。成分の平衡状態を求めて、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、それも束の間です。カフェイン分子を捕ら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 この繰り返しです。このサイクルが10時間続きます。(その間、時間や温度、エキスの流れを随時チェックします。) 当社のプロセスは、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。

