

Land	Costa Rica
Region	Valle de Dota
Farm	Finca La Pachuca
Produzent*in	Roberto Mata Naranjo
Anbauhöhe	1800 m
Varietät	Catura
Ernte	2024
Aufbereitung	juicy honey

LA PACHUCA
Costa Rica

Pinot Noir
Kirsche
Ananas



S H
U A
E N
D G

Limitiert
250 g

Mindestens haltbar bis und ein
Jahr vorher in Tübingen geröstet.

Pour-Over Filter

Kaffee/Wasser 1:16
Temperatur 94°C
Extraktion 2:30-3:00 Min.

Aeropress

Kaffee/Wasser 1:16
Temperatur 96°C
Extraktion 2:00-3:00 Min.

French Press

Kaffee/Wasser 1:16
Temperatur 96°C
Extraktion 3:30-4:30 Min.
Optimal mit größerem Mahlgrad.

Modern Espresso

Kaffee/Wasser 1:2
Temperatur 94°C
Extraktion 27-35 Sek.

SUEDHANG Kaffee GmbH
Jakobsgasse 4, 72070 Tübingen
info(at) suedhang.org
Instagram suedhangkaffee

Funky-saftig
mit lebendiger
Säure.

Röstkaffee

e 250 g