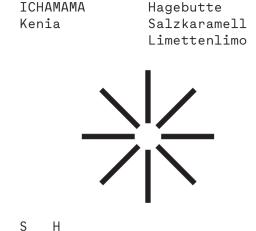
Land	Kenia
Region	Othaya, Nyeri
Farm	Small holders
Produzent*in	Ichamama Factory
Kooperative	Othaya FCS
Anbauhöhe	1700-1800 m
Varietät	Ruiru 11, SL-34, Batian, SL-28
Ernte	2024
Aufbereitung	washed
Volumen	540 kg



Pour-Over Filter Kaffee/Wasser 1:16 Temperatur 94°C 2:30-3:00 Min. Extraktion Aeropress 1:16 Kaffee/Wasser 96°C Temperatur 2:00-3:00 Min. Extraktion French Press Kaffee/Wasser 1:16 Temperatur 96°C Extraktion 3:30-4:30 Min. Optimal mit gröberem Mahlgrad. Modern Espresso Kaffee/Wasser 1:2 94°C Temperatur

27-35 Sek.

Fruchtigsamtiger Filterkaffee mit nussigem Abgang.

Mindestens haltbar bis und ein Jahr vorher in Tübingen geröstet. U A E N Limitiert D G 250g

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

Extraktion

Röstkaffee

e 250 g