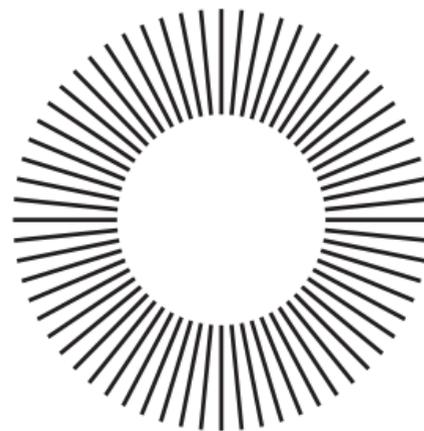


Land	Indien
Region	Nakur Shirangala, Karnataka
Farm	Mooleh Manay
Produzent*in	Komal and Akshay
Anbauhöhe	1000 m
Sorte	Canephora
Varietät	Old Peridinia, CxR
Ernte	2024
Aufbereitung	natural
Fermentation	Hefe-basiert

Mindestens haltbar bis und ein  
Jahr vorher in Tübingen geröstet.

MOOLEH MANAY  
Indien

Litschi  
Schokocreme  
Pflaume



S H  
U A  
E N  
D G

Canephora  
Limitiert  
250 g

Pour-Over Filter  
Kaffee/Wasser 1:16  
Temperatur 87°C  
Extraktion 2:00-2:30 Min.

Aeropress  
Kaffee/Wasser 1:16  
Temperatur 90°C  
Extraktion 2:00-3:00 Min.

French Press  
Kaffee/Wasser 1:16  
Temperatur 90°C  
Extraktion 3:30-4:30 Min.  
Optimal mit größerem Mahlgrad.

Modern Espresso  
Kaffee/Wasser 1:2  
Temperatur 87°C  
Extraktion 25-30 Sek.

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

Cremig-süßer  
Canephora,  
aufbereitet  
als Natural.

Röstkaffee

e 250 g