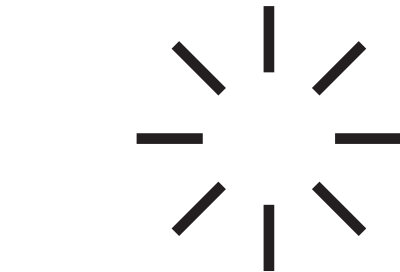


Land	Papua-Neuguinea
Region	Kindeng, Jiwaka
Farmer*in	1500 small holders
Produzent*in	Kindeng Dry Mill
Anbauhöhe	1520-1770 m
Varietät	Arusha, Bourbon, Typica
Ernte	2025
Aufbereitung	natural

Mindestens haltbar bis und ein Jahr vorher in Tübingen geröstet.

KINDENG MILL
Papua-
Neuguinea

Preiselbeere
Spätburgunder
Schokomousse



S H
U A
E N
D G

Limitiert
250 g

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

Süß, fruchtig
und alkoholisch
anmutend.

Röstkaffee

e 250 g