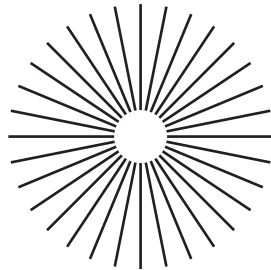


Land	Kolumbien
Region	Acevedo, Huila
Farm	Finca Villa Betulia
Produzent*in	Luis Anibal Calderon
Anbauhöhe	1450 m
Varietät	Castillo
Ernte	2025
Aufbereitung	natural
Fermentation	aerobic 25 h

Mindestens haltbar bis und ein Jahr vorher in Tübingen geröstet.

LUIS ANIBAL
CALDERON
Kolumbien

Brombeere
Orangenschale
Lavendel



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

Intensiv blumig,
saftig und mit
ausgeprägter
Fruchtigkeit –
wirklich außer-
gewöhnlich.

Röstkaffee e 250 g