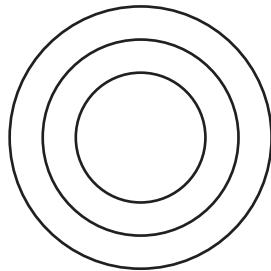


Land	Kolumbien
Region	Risaralda
Farm	Familienbetriebe
Anbauhöhe	1500-1900 m
Sorte	Arabica
Varietät	Cattura, Bourbon
Ernte	2024/2025
Aufbereitung	natural
Fermentation	EA sugar cane
Besonderheit	entkoffeiniert

Mindestens haltbar bis und ein Jahr vorher in Tübingen geröstet.

RISARALDA
Kolumbien

Vanillezucker
Milchschokolade
Kokosnuss



S H
U A
E N
D G

Limitiert
250 g

Pour-Over Filter	
Kaffee/Wasser	1:16
Temperatur	94°C
Extraktion	2:30-3:30 Min.
Modern Espresso	
Kaffee/Wasser	1:2
Temperatur	94°C
Extraktion	27-35 Sek.
Mokka pot	
(1) Heißes Wasser in den unteren Behälter einfüllen.	
(2) Auf niedriger Stufe brühen.	
(3) Vom Herd nehmen, sobald ein sanftes Blubbern zu hören ist.	
French Press	
Kaffee/Wasser	1:16
Temperatur	96°C
Extraktion	3:30-4:30 Min.
Optimal mit größerem Mahlgrad.	

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

Harmonisch
sanfter Decaf –
ideal für jede
Tageszeit.

Röstkaffee e 250 g