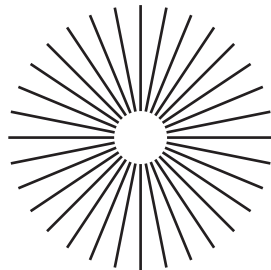


Land	Ecuador
Region	Loreto, Orellana
Farmer*in	Chakra Warmi
Anbauhöhe	350-550 m
Sorte	Canephora
Varietät	Napo Payamino
Aufbereitung	anaerobic natural
Fermentation	96 h versiegelt, 500 h natural

CHAKRA WARMI
Ecuador

Papaya
Vanilla
Sencha



S H
U A
E N
D G

Canephora
250 g

Mindestens haltbar bis und ein
Jahr vorher in Tübingen geröstet.

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	4:00-5:00 Min.
French Press	
Kaffee/Wasser	1:16
Temperatur	90°C
Extraktion	4:30-5:30 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

Süß, komplex,
mit subtiler
Würze: Ein
Canephora,
der überrascht.

Röstkaffee e 250 g