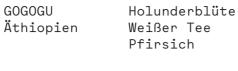
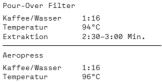
Land	Äthiopien
Region	Gogogu, Guji
Farm	Familienbetriebe
Produzent*in	Gogogu Washing Station
Anbauhöhe	1900-2200 m
Varietät	Heirloom
Ernte	2025
Erntezeit	Nov-Jan
Aufbereitung	washed







Extraktion 2:00-3:30 Min. French Press Kaffee/Wasser 1:16 Temperatur 96°C Extraktion 3:30-4:30 Min. Optimal mit gröberem Mahlgrad.

Modern Espresso Kaffee/Wasser

1:2 94°C Temperatur Extraktion 27-35 Sek.

Erinnert an Steinfrucht mit floralen Noten, feiner Süße und sanfter Säure.

Н Limitiert G 250 q

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

Mindestens haltbar bis und ein Jahr vorher in Tübingen geröstet.

e 250 g Röstkaffee