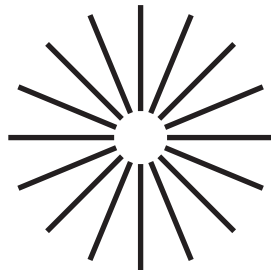


Land	Guatemala
Region	La libertad, Huehuetenango
Farm	La Maravilla
Farmer*in	Familie Rosales
Anbauhöhe	1650-1800 m
Größe der Farm	25 ha
Varietät	Bourbon, Caturra
Aufbereitung	washed

Mindestens haltbar bis und ein
Jahr vorher in Tübingen geröstet.

LA MARAVILLA
Guatemala
Schokoladencreme
Pekannuss
Orangenzeste



S U E D H A N G
Filterkaffee
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

Ob Fest, Break
oder Breakfast:
Dein Filter
mit vertrautem
Schoko-Nuss-
Profil.

Röstkaffee e 250 g