

Land	Mexico
Region	Coatepec, Veracruz
Farm	Finca San Jose
Produzent*in	Alejandro Martinez
Anbauhöhe	1200 m
Varietät	Anacafe 14
Aufbereitung	washed
Fermentation	18 h
Ernte	2025

Mindestens haltbar bis und ein
Jahr vorher in Tübingen geröstet.

FINCA
SAN JOSE
Mexico

Rote Grütze
Lollipop
Kirschsaft



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

Perfekte
Balance aus
marmeladig-
fruchtigen
Noten und
saftiger Süße.

Röstkaffee

e 250 g