

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 Limitiert
D G 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