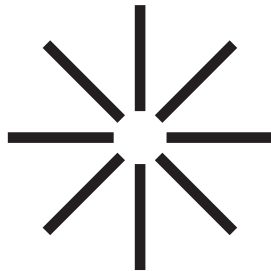


JAIRO ARCILA Kolumbien	Orange Traube Karamell
Region	Armenia, Quindio
Farm	Santa Monica
Produzent*in	Jairo Arcila
Anbauhöhe	1450–1500 m
Varietät	Castillo
Aufbereitung	washed
Fermentation	30 h
Ernte	2025

Röstkaffee 250 g

JAIRO ARCILA
Kolumbien

Saftige Orange
mit lebendigem
Trauben-Finish



S H
U A
E N
D G

Geröstet
in Tübingen

Brührezepte,
Termine unserer
Kaffeeschule und
Informationen
darüber, wie
wir arbeiten,
findest du auf
suedhang.org.

Mindestens haltbar bis und ein
Jahr vorher in Tübingen geröstet.

SUEDHANG Kaffee GmbH
Jakobsgasse 4, 72070 Tübingen
[info\(at\) suedhang.org](mailto:info@ suedhang.org)
Instagram [suedhangkaffee](https://www.instagram.com/suedhangkaffee)



Mit Produzent*innen wie Jairo
Arcila zusammenzuarbeiten, gehört
zu den schönsten Aspekten unserer
Arbeit.