

INDIEN MONSOONED MALABAR

ORIGEN



Karnataka

VARIETAL



Kent / S795

PROCESSING



Monsooned

FLAVOUR



Haselnuss,
Schokolade

ALTITUDE



1300m



Arde Roasters

Die Bohnen werden mit einem speziellen Verfahren verarbeitet: Der Monsunregen macht das Fruchtfleisch weich, löst es vom Kaffee kern und verleiht dem Kaffee ein einzigartiges Aroma und einen unverwechselbaren Geschmack. Noten von Zartbitterschokolade, Erdnuss und Haselnuss verschmelzen mit einem leicht bitteren Nachgeschmack. Ein Kaffee mit kräftigem Körper und dichter Textur in der Tasse. Die Säure ist durch den Monsoon-Prozess sehr gering, nahezu neutral.

Der Kaffee wird in 10 bis 15 cm dicken Schichten in gut belüfteten Lagerhäusern mit Ziegel- oder Betonböden ausgebreitet. Während der Monsunmonate (Juni bis September) sind die Bohnen den feuchten Winden des Arabischen Meeres ausgesetzt. So durchlaufen sie eine allmähliche Transformation, die ihnen ihre charakteristische goldene Farbe, ein größeres Volumen und ein unverwechselbares sensorisches Profil verleiht.

SUITABLE FOR

