CAROMA



INDIA MONSOONED MALABAR A

100 % ARABICA

Regione: Chikmagalur **Finca:** Karadykan Estate **Altitudine:** 1.100 m **Specie:** 100 % Arabica **Varietà:** S795, S9, Catimor **Lavorazione:** Monsooned **Gusto**: finemente speziato, cioccolato amaro, tabacco, legno tropicale, noce

Tostatura



Preparazione



Il gusto dei Monsoni

I caffè indiani sono particolarmente apprezzati dagli intenditori, per via della bassa acidità e del buon equilibrio che derivano dal clima favorevole dell'India. India Monsooned Malabar è considerato la specialità indiana per eccellenza. Le sue drupe crescono nelle piantagioni della Karadykan Estate, nella provincia meridionale di Karnataka. Lì si trovano ripidi pendii su cui crescono fino a 50 specie diverse di alberi e piante, che offrono alle piante di caffè un piacevole riparo dal sole. Ma ciò che rende Monsooned Malabar così speciale è il suo insolito metodo di lavorazione. Dopo il raccolto, infatti, i chicchi vengono conservati in sacchi di iuta per un periodo di quattro mesi, durante il quale il caffè viene esposto al clima umido tipico della stagione monsonica. È così Monsooned Malabar sviluppa il suo incomparabile aroma e profilo di tazza. Per alcuni, questo è addirittura il miglior caffè al mondo. Provatelo come espresso, oppure aggiungete un tocco esotico alla vostra giornata con la ricetta indiana del caffè Masala: basterà far bollire nel latte un mix di cannella e semi di cardamomo, aggiungere il caffè e agitare bene prima di servirlo.

Caroma torrefazione del caffè . coffeeseum . caffetteria . centro di addestramento
Fiè allo Sciliar, Zona artigianale, S. Antonio 92, Alto Adige, Italia - T +39 0471 725 651 - www.caroma.info