



INDIA MONSOONED MALABAR A

100 % ARABICA

Region: Chikmagalur **Finca:** Karadykan Estate **Höhe:** 1.100 m **Art:** 100 % Arabica **Varietät:** S795, S9, Catimor **Aufbereitung:** Monsooned **Geschmack:** Würzig fein, Bitterschokolade, Tabak, Tropenholz, Nuss

Röstung



Zubereitung



Der Geschmack des Monsuns

Kaffee aus Indien ist bei Kaffeekenner*innen sehr beliebt. Dank des speziellen Klimas hat er wenig Säure und ist sehr ausgewogen. Der India Monsooned Malabar gilt als DIE indische Kaffeespezialität. Angebaut werden die Kaffeepflanzen von der 'Karadykan Estate' in der südindischen Provinz Karnataka. Auf den Plantagen an steilen Berghängen wachsen bis zu 50 verschiedene Baum- und Pflanzenarten, welche den Kaffeepflanzen auch als Schattenbäume dienen. Und was macht den Monsooned Malabar so besonders? Es ist seine ungewöhnliche Verarbeitung: Die Kaffeebohnen werden nach der Ernte für 4 Monate in Jutesäcken gelagert. So ist der Kaffee dem speziellen Klima des Monsunregens ausgesetzt und entwickelt sein unvergleichliches Tassenprofil und Aroma: für manch einen der beste Kaffee der Welt. Probieren Sie ihn als Espresso! Und mit dieser Rezeptidee tauchen Sie in die indische Kultur ein: Masala-Kaffee: Kardamomsamen mit Zimt in Milch aufkochen. Den aufgebrühten Kaffee dazugeben und kräftig schütteln.

Caroma Kaffee-Schaurösterei . Coffeeseum . Kaffeeladen . Schulungszentrum

Völs am Schlern, Handwerkerzone 92, Südtirol, Italien - T +39 0471 725 651 - www.caroma.info