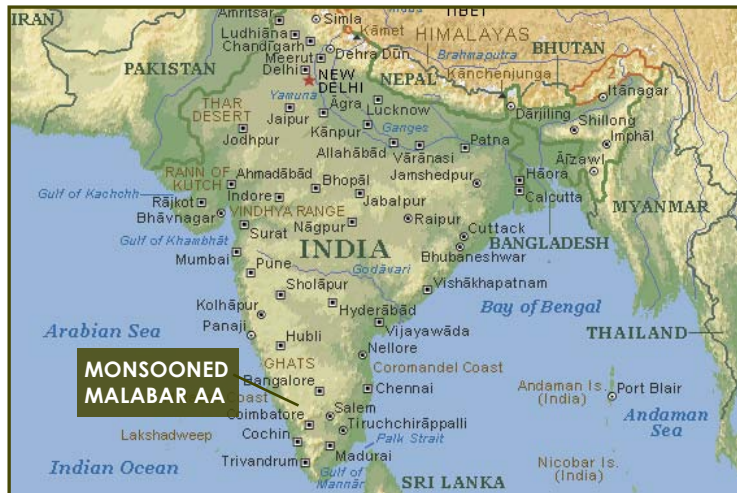




COFFEE SELECTION



Version Dezember 2018

INDIEN - MONSOONED MALABAR AA

Lage: Westküste Indiens Malabar/ Kerela
Höhe über NN: ca. 780 - 1,450 Meter
Kaffeeanbaugebiete: Andra Pradesh und Kerela
Bodentyp: Tiefe, an organischen Materialien reiche Lateritböden
Durchschnittliche Regenmenge/ Jahr: 3,500 - 4,000 mm
Durchschnittlich Jahrestemperatur: 23 - 33°C
Kaffee Potenzial der Region: 5,000 bis 6,000 Tonnen pro Jahr
Herstellungszeitraum: Juni bis September

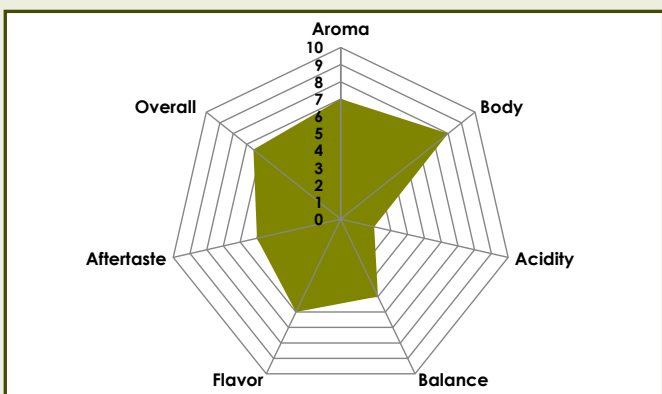


Der Kaffee

Arabica
 Varietät: Monsunierter Arabica Kaffee
 Ungewaschener Kaffee
 Bohnengröße: 18 mm und 19mm Siebgröße
 Fehleranzahl: Weniger als 2%
 Kilogramm/ Sack: 50 Kg/ Sack

Tassenprofil

Vollmundig, mit reichen Aroma und einem unverwechselbaren weichen Geschmack. Dieser würzige Kaffee mit Noten von Pfeffer und Zartbitterschokolade kann als Basis für jede Epressomischung dienen.



Die Verarbeitung

Ernte: Per Hand
Trocknung: Der Kaffee wird in der Sonne getrocknet
Absieben und Sortieren: Per Hand und Maschinell

Der Ursprung des Monsunierten Kaffees

Im 18. Jahrhundert, als Kaffee noch in Holzschiffen von Indien nach Europa segelten, durchströmten Monsunwinde die Bohnen und änderten ihren wesentlichen Charakter. Der daraus resultierende Geschmack wurde zur Norm und wurde besonders geschätzt. Heute werden solche Bedingungen an der Küste von Malabar nachgebildet. Die Kaffeebohnen sind tropischen Monsunwinden in gut belüfteten Lagerhäusern in der Nähe des Ozeans ausgesetzt. Nur zwischen Juni und September herrschen während der Regenzeit die benötigten äußeren Bedingungen vor allem in Bezug auf die salzige und feuchtigkeitsgeladene Luft.

Monsooned Malabar ist ein Ursprung, der aus einem einzigen Land stammt. Es ist eine Mischung aus grünen Kaffees, die in zwei Regionen im Südwesten Indiens (Karnataka und Andhra Pradesh) angebaut werden.



Besonderheiten

Der ungewaschene Kaffee wird auf dem Boden des offenen Lagers verteilt und von Zeit zu Zeit gereicht aber jederzeit der Feuchtigkeit in der Atmosphäre ausgesetzt. Danach wird der Kaffee locker in Säcken gepackt und alleinstehend in Reihen mit ausreichend Platz gelagert damit der **Monsunwind** durchgängig zwischendurch zirkulieren kann. Anschließend wird der Kaffee nochmals miteinander vermischt, in Säcken verpackt und gelagert. Nach sechs bis sieben Wochen ändert der Kaffee seine Farbe in eine goldgelbe. Erst dann wird der Kaffee als **vollständig "monsuniert"** bezeichnet mit den für ihn einzigartigen Eigenschaften und Geschmack. Zuletzt wird der Kaffee noch von Hand sortiert, bevor die monsunierten Bohnen für den Export bestimmt sind.