



ÜBER DIESEN KAFFEE

Die Hoysala-Farm liegt 20 km von der nächsten Stadt Mudigere entfernt, im Distrikt Chikkamagaluru im Bundesstaat Karnataka. Sie wurde 1889 erbaut und gehört seit 1950 derselben Familie. Heute wird Hoysala von der 4. Generation geführt.

Die Kaffees werden im Schatten angebaut, mit regenerativen und umweltfreundlichen Anbaupraktiken. Auf der Farm findet man eine reiche Vielfalt : Arabica- und Robusta-Kaffees, Früchte & verschiedene Gewürze: schwarzer Pfeffer, Arekanüsse, Kardamom. Es gibt dort auch über 200 Tierarten (Vögel, Insekten und Reptilien).

Nach der Ernte werden die Kaffeeekirschen zweimal sortiert, bevor sie mechanisch entpulpt und anschließend mit recyceltem Wasser gewaschen werden. Danach fermentieren sie 12 Stunden lang und werden erneut gewaschen. Die Kaffeeekirschen trocknen anschließend 7 bis 9 Tage lang und werden während des gesamten Trocknungsprozesses gewendet, um ihre Homogenität zu gewährleisten.

Arten	Arabica
Varietäten	Mischung
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Patios
Höhe	1000 - 1500
Ernte	Dezember - März
Art der Ernte	Manuell

