

MALABAR MOUSSONNÉ

 Inde • Karnataka



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le Malabar est une région située sur la côte sud-ouest de la péninsule indienne, où l'influence des vents marins confère au café son caractère si particulier.

Le terme « moussonné » trouve son origine dans un heureux accident : autrefois, les cargaisons de café indien expédiées vers l'Europe par le cap de Bonne-Espérance étaient exposées à une forte humidité tout au long du voyage. À leur arrivée, ces cafés, altérés par les embruns, séduisirent les consommateurs européens par leur profil unique. Cette particularité devint si recherchée qu'elle fut ensuite reproduite.

Aujourd'hui, pour recréer cette transformation naturelle, les cafés nature sont entreposés dans des entrepôts ouverts sur les côtés et exposés aux vents de la mousson.

Espèce	Arabica
Variétés	Blend
Process	Moussonné
Altitude	1000 - 1500
Période de récolte	Novembre - Février
Type de récolte	Manuelle

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

