



MALABAR – MONSUNKAFFEE

 Indien • Karnataka • Chikmagalur

MISCHUNG

MONSOONIERT



MALABAR – MONSUNKAFFEE



Dieser Kaffee wird in den Westghats Indiens produziert, die aufgrund der reichen Biodiversität der Region zum UNESCO-Weltkulturerbe gehören. Hoyalas ist eine 1889 erbaute Farm. Sie gehört seit 1950 derselben Familie und wird heute von der 4. Generation geführt. Jedes Jahr produziert sie 10.000 Säcke Kaffee, sowohl Arabica als auch Robusta.

Die Farm liegt 20 km von der nächsten Stadt Mudigere entfernt, im Distrikt Chikkamagaluru im Bundesstaat Karnataka. Die Kaffees werden im Schatten mittels regenerativer und umweltfreundlicher Anbaumethoden produziert. Beim Spaziergang zwischen den Kaffeepflanzen entdeckt man eine reiche Vielfalt: zunächst an Kaffees, mit Arabicas und Robustas, aber auch an Früchten & verschiedenen Gewürzen: schwarzer Pfeffer, Arekanuss, Kardamom.

SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF BELCO.FR

Arten	Arabica
Verfahren	Monsooniert
Trocknen	Mechanischer Trockner
Höhe	1050
Ernte	Dezember - April
Art der Ernte	Manuell