



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 befindet sich seit 1950 im Besitz derselben Familie. Heute wird Hoysala von der 4. Generation geführt.

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

Nach der Ernte werden die Kaffeeekirschen 2 Mal 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 gerührt, um ihre Homogenität zu gewährleisten.

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

