

Intia, Monsoon Malabar

Kahvipavut poimitaan ja kuivataan auringossa sekä varastoidaan monsuunituulien aikaan 4 kuukaudeksi ilmaviin katoksiin. Kahvipavuista tulee suuria, keltaisia ja vähähappoisia. Menetelmä jäljittelee satoja vuosia sitten kahvien laivauksessa eurooppaan tapahtunutta monsuunituulien vaikutusta

Maku on hivenen makea, jopa siirappimainen ja täyteläinen. Runsas suutuntuma ja lyhyt jälkimaku.

Lajike Arabica [1]

Catuaí [2]

Alkuperämaa Intia [3]

Valmistustapa

- Espresso
- Pressopannu

Menetelmä Natural

Monsoon

Paahtoaste 4

[4] **Tyyppi** Alkuperäiskahvi

Osuuskunta

Korkeus yli 800 m

Tila Chikmagalurin alueen pientuottajat

Myyntipisteet Cafe Solo Itäpuisto [5]

Kahvila-paahtimo Cafe Solo Puuvilla [6]

Pirkanmaan Paahtimo tehtaanmyymälä [7]

Puistolan Delikahvila [8]