

**Café d'INDE**  
**Région de Karnataka**  
**« Malabar Moussonné »,**



Malabar est une région située sur la côte sud-ouest de la péninsule indienne. L'influence des vents marins donne toute la typicité à ce café, cultivé entre 1000 et 1500m d'altitude.

Le process moussonné donne du caractère à ce café : il est conservé après récolte, pendant la saison de la mousson, dans des entrepôts ouverts, s'imprégnant ainsi de l'humidité ambiante, avant d'être séché, alors que la démarche classique est de sécher le café juste après récolte. Ce process donne son identité à ce café.

Ce café est puissant et long en bouche, il révèle des notes épicées et iodées, avec une amertume perceptible.

Espèce : 100% Arabica

Variété : Blend de variétés

Process post-récolte : moussonné

Note de puissance : ● ● ● ●

