

INDIA

Monsooned Malabar Robusta

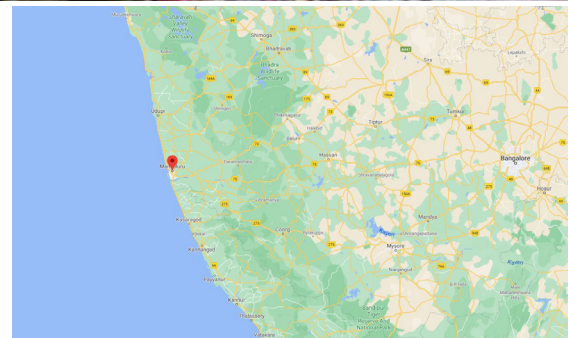
InterAmerican
COFFEE



Farm Information



Country: India
Region: Mangalore, Malabar Region
Altitude: 1.100 - 1.200 masl



In the early days of sailing, it took clippers about six months by wooden vessels to reach Europe. Due to the variation in climate, the coffee changed its original bean style, colour, size and flavour. Nowadays, Indian producers take advantage of the Monsoon to produce a speciality coffee with just the same characteristics as in the old days - without the delays. Our Monsooned coffees are exclusively prepared and imported from India. The traditional process of Monsooning is carried out in Malabar coast i.e., west coast of India especially in Mangalore.

The Malabar region is renowned for its excellent natural resources. The humid Monsooned atmosphere brings about the quantitative and qualitative changes in the coffee beans, which create the unique mellow cup.

The monsooning process consists of exposing natural coffee beans, in 4- to 6-inch-thick piles, to moisture-laden monsoon winds in a well-ventilated brick or concrete-floored warehouse. This process is carried out on the West Coast of India, making use of the winds from the Arabian Sea during the southwest Monsoon months of June through September.

Coffees

Delicate

Smooth

Londlasting

Wheat

Fresh Earth

Malt

Variety: Old Robusta

Processing: Monsooned

Grades: AA, A



InterAmerican Coffee GmbH
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4
20457 Hamburg, Germany
Phone +49 40 373 367
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Schweiz
Bahnhofstrasse 22
CH-6300 Zug, Switzerland
Phone +41 41 728 7286
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.
59-61 Farringdon Road
London EC1M 3JB, United Kingdom
Phone +44 20 7796 2255
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

www.interamericacoffee.de

INDIEN

Monsooned Malabar Robusta

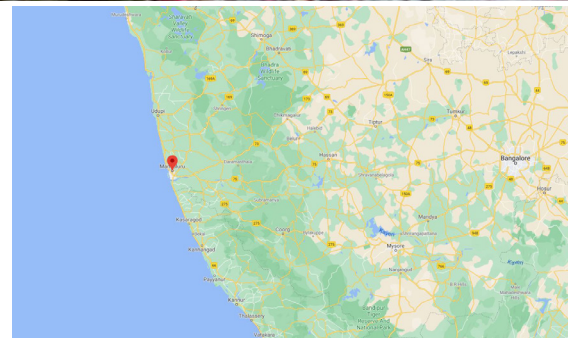
InterAmerican
COFFEE



Farm Information



Land: Indien
Region: Mangalore, Malabar Region
Anbauhöhe: 1.100 - 1.200 masl.



In der Frühzeit der Schifffahrt brauchten die Klipper mit ihren Holzschiffen etwa sechs Monate, um Europa zu erreichen. Aufgrund der klimatischen Schwankungen veränderte der Kaffee seine ursprüngliche Bohnenform, Farbe, Größe und seinen Geschmack. Heutzutage nutzen die indischen Erzeuger den Monsun, um eine Kaffeespezialität mit den gleichen Eigenschaften wie früher zu produzieren - ohne die Verzögerungen. Unsere Monsooned-Kaffees werden ausschließlich aus Indien importiert und aufbereitet. Das traditionelle Verfahren des Monsooning wird an der Malabarküste, d.h. an der Westküste Indiens, insbesondere in Mangalore durchgeführt.

Die Malabar-Region ist für ihre hervorragenden natürlichen Ressourcen bekannt. Die feuchte Monsunatmosphäre führt zu quantitativen und qualitativen Veränderungen in den Kaffeebohnen, die die einzigartige weiche Tasse hervorbringen. Das Monsunverfahren besteht darin, die natürlichen Kaffeebohnen in 4 bis 6 Zoll dicken Stapeln in einem gut belüfteten Lagerhaus mit Ziegel- oder Betonböden den feuchten Monsunwinden ausgesetzt werden. Dieses Verfahren wird an der Westküste Indiens durchgeführt, wobei die Winde vom Arabischen Meer während der südwestlichen Monsunmonate von Juni bis September genutzt werden.

Kaffees

Delikat

Weich

Langanhaltend

Weizen

Frische Erde

Malz

Varietäten: Old Robusta

Aufbereitung: Monsooned

Grades: AA, A



InterAmerican Coffee GmbH
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4
20457 Hamburg, Germany
Phone +49 40 373 367
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Schweiz
Bahnhofstrasse 22
CH-6300 Zug, Switzerland
Phone +41 41 728 7286
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.
59-61 Farringdon Road
London EC1M 3JB, United Kingdom
Phone +44 20 7796 2255
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

www.interamericancoffee.de