

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



INDIA MONSOON MALABAR

COUNTRY: INDIA, REGION: COAST OF MALABAR, FARM: INDIA BIBI PLANTATION
VARIETIES: ARABICA-BLEND

KAFFA ROASTERY

ROASTED ON
25.7.2016

DARK AND FULL
LOW ACIDITY
VELVETY SPICINESS

ROASTER
Alan Grosvenor

PROCESSING
Monsoon dried

GROWING ALTITUDE
1150-1300m

Monsoon Malabar is a dark roasted coffee. It is perfect for people, who like their coffee dark, rich and extremely tasty. Typical for this coffee is its low acidity and softness. One can find also nuances of spiciness and burnt sugar in this Monsoon Malabar.

After harvesting, the coffee beans are dried outside, on patios protected from rain. The name Monsoon Malabar is a reference to the monsoon winds that dry the beans for a period of 2–3 months. Because of this, the acidity becomes lowered and the fullness comes forth.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



INDIA MONSOON MALABAR

MAA: INTIA, ALUE: MALABAR-RANNIKKO, TILA: INDIA BIBI PLANTATION
LAJIKKEET: ARABICA-SEKOITUS

KAFFA ROASTERY

PAAHTOPÄIVÄ
25.7.2016

TUMMA JA TÄYTELÄINEN
MATALAHAPPOINEN
SAMETTISEN MAUSTEINEN

PAAHTAJA
Alan Grosvenor

PROSESSI
Monsoon dried

KASVUKORKEUS
1150-1300m

Monsoon Malabar on tummapaahtoinen kahvi. Se sopii mainiosti ihmisille, joiden mielestä kahvin tulee olla tummaa, täyteläistä ja erittäin maistuvaa. Tälle kahville on tyypillistä matala hapokkuus ja pehmeys. Kahvista tunnistaa myös mausteisuutta ja poltettua sokeria muistuttavia makuvivahteita. Sadonkorjuun jälkeen kahvipavut kuivataan ulkona, katon alla sateelta suojassa. Nimi Monsoon Malabar viittaa monsuunituuliin, jotka puhaltavat papujen yllä 2–3 kuukautta. Tuulien ansiosta hapokkuus laskee ja täyteläisyys nousee esiin.