

Dark chocolate • Dried fruit • Spices



Dark Roast

India, Karadykhan Natural



This coffee is roasted to caramelize the sweetness while keeping the acidity low and soft. There is a powerful character of black pepper present in this coffee and it is interesting to know, that they also grow and harvest black pepper on this farm. Using more coffee and less water will reduce the amount of bitterness in the finish, while giving you a strong brew, with a thick and robust mouthfeel.

Country: India

Region: Chikmagalur

Farm: Karadykhan

Farmer: S. Appaduri & Hamsini Appadury

Varieties: Arabica – Sln.795, Sln.9, Catimor, BBTC-sln, Catura

Growing Altitude: 800 - 1000m

Processing: Natural

Tumma suklaa • Kuivatut hedelmät • Mausteinen



Tumma paahto

India, Karadykhan Natural



Tämä kahvia on paahdettu makean karamelliseksi säilyttäen sen pehmeän ja matalan hapokkuuden. Tässä kahvissa on voimakas mustapippurinen maku, jonka takia onkin mielenkiintoista kuulla, että samalla tilalla viljellään myös mustapippuria. Käyttämällä enemmän kahvia suhteessa veteen, tuottaa tämä kahvi voimakkaan kupin, jossa on paksu ja täyteläinen suutuntuma ilman kitkeryyttä.

Maa: Intia

Alue: Chikmagalur

Tila: Karadykhan

Viljelijä: S. Appaduri & Hamsini Appadury

Lajikkeet: Arabica – Sln.795, Sln.9, Catimor, BBTC-sln, Catura

Kasvukorkeus: 800 - 1000m

Prosessointi: Natural