



Kaffeeexpertise

MOONE: RUND

Land: Indien

11°15`29.15 N 76°26`05.07 E

Durch das einzigartige Monsunklima im Gebiet Malabar an der südlichen Westküste Indiens gedeiht ein einzigartiger Kaffee. Schon im Rohzustand unterscheidet er sich durch seine charakteristische strohbraune bis gelbliche Farbe. Er ist weich im Geschmack, säurearm und hat einen breiten, herausragenden Körper mit einem leicht Nussigen, Karamelligen Geschmack.

Benannt nach dem „Monsooning“-Verfahren, bei dem die Kaffeebohnen nach der Ernte vom Monsunregen befeuchtet werden und anschließend über mehrere Wochen infolge starker Monsunwinde natürlich trocknen. Einzigartiger Geschmack.

Sortenrein: 100%

Kaffeepflanze: Arabica

Röstung: Mittel

Geschmack: Nuss und Karamell, unnachahmlich weich

Körper: volle Würze, kräftig

Zubereitung: 100% sortenrein, Geeignet für Vollautomaten

Besonders geeignet für: Wiener Melange, kurzen und langen Kaffee

WILDE
KRÄFTIG
BIO
○

MALTE
MEDIUM
BIO
○

ZENTE
WÜRZIG
BIO
○

AROME
REIF
}

MOONE
RUND
○

FLORE
MILD
○

KREME
CREMIG
○