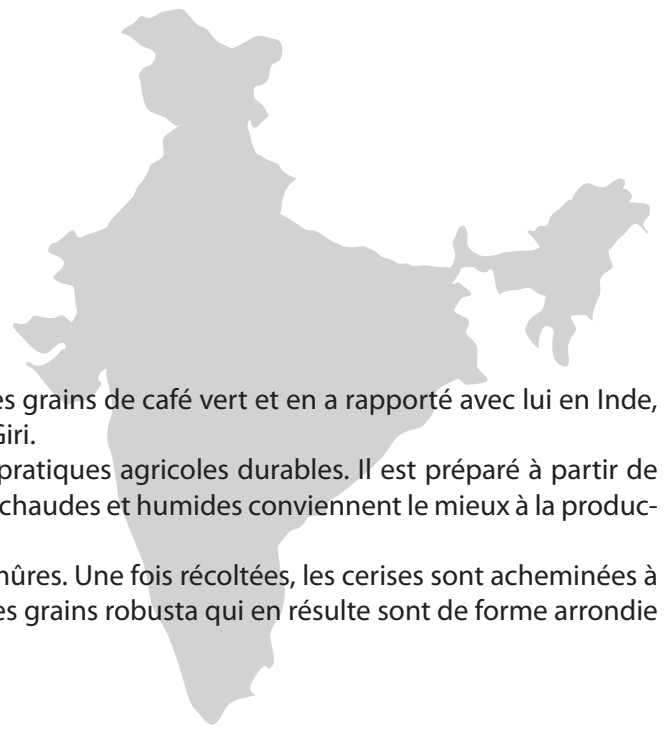


DÉCOUVREZ NOTRE INDE KAAPi ROYAL

d'Asie



Le café a été introduit en Inde au 17ème siècle.

Au cours d'un pèlerinage au Yémen, le Saint Baba Budan a découvert des grains de café vert et en a rapporté avec lui en Inde, où la toute première culture a été faite dans les collines de Baba Budan Giri.

Aujourd'hui, ce café Kaapi Royal est cultivé à l'ombre dans le cadre de pratiques agricoles durables. Il est préparé à partir de grains robusta de la plus haute qualité dans une région où les conditions chaudes et humides conviennent le mieux à la production de Robusta.

Des cueilleurs professionnels récoltent chaque cerise à la main lorsque mûres. Une fois récoltées, les cerises sont acheminées à l'usine pour être triées et traitées sous une série d'étapes importantes. Les grains robusta qui en résulte sont de forme arrondie et de couleur gris bleuâtre.

Gagnant du prix Flavour of India Fine Cup Award.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	ANNAMLAIS
ALTITUDE:	1100 MÈTRES
CULTIVAR:	OLD ROBUSTA
PROCÉDÉ:	LAVÉ AVEC FERMENTATION
TAMIS:	17
SOL:	LATERITE
CERTIFICATION(S):	UTZ, HUMANITERRA



Profil de la tasse : Il s'agit d'un café au corps charnu avec très peu d'acidité et un arôme subtil de chocolat. La douceur et l'onctuosité de ce café vous surprendront.