



INDE Malabar moussonné



Un grand classique pour les amateurs d'expresso à la note finale boisée et légèrement amère.

Particulièrement explosif à l'extraction,

Découvrez ce café racé, puissant, corsé, riche et chaleureux. Les adjectifs ne manquent décidément pas pour qualifier ce café unique en tout point.

Un peu d'histoire...

Du temps de la marine à voile, il fallait environ 6 mois pour que le café expédié des Indes atteigne l'Europe. L'humidité affectait alors le café qui fermentait et changeait de couleur. Lorsque le délai d'acheminement fut raccourci, ce parfum unique dû à la fermentation manquait aux Européens. C'est ainsi que, profitant de cette demande, et de la mousson du Sud-Ouest entre mai et juin, l'Inde se lança dans le procédé du café moussonné.



Le café est cultivée dans trois régions de l'Inde, Karnataka, Kerala et Tamil Nadu, qui forment la région caféière traditionnelle de l'[Inde du Sud](#), ainsi que dans de nouvelles zones de [Andhra Pradesh](#) et [Odisha](#), sur la côte orientale du pays, et dans les États d'[Assam](#), [Manipur](#), [Meghalaya](#), [Mizoram](#), [Tripura](#), [Nagaland](#) et [Arunachal Pradesh](#), au [Nord-Est de l'Inde](#), connues populairement comme les « Seven Sister States of India » (littéralement depuis l'[anglais](#) les « sept états sœurs »).

Le café indien, cultivé principalement au sud du pays sous des conditions de [mousson](#), est également désigné comme « Indian monsooned coffee ». Sa saveur est décrite comme « The best Indian coffee reaches the flavour characteristics of Pacific coffees, but at its worst it is simply bland and uninspiring ». Les deux variétés de café cultivées sont l'[arabica](#) et le [robusta](#). La première fut introduite sur les pentes du [Baba Budan Giri](#), montagne du Karnataka, au [XVII^e siècle](#) et vendue au fil des ans sous les labels Kent et S.795.

Taux de caféine : 1.37%.

Qualité de tasse : La tasse est boisée, le corps est généreux - Arôme franc sans acidité.

