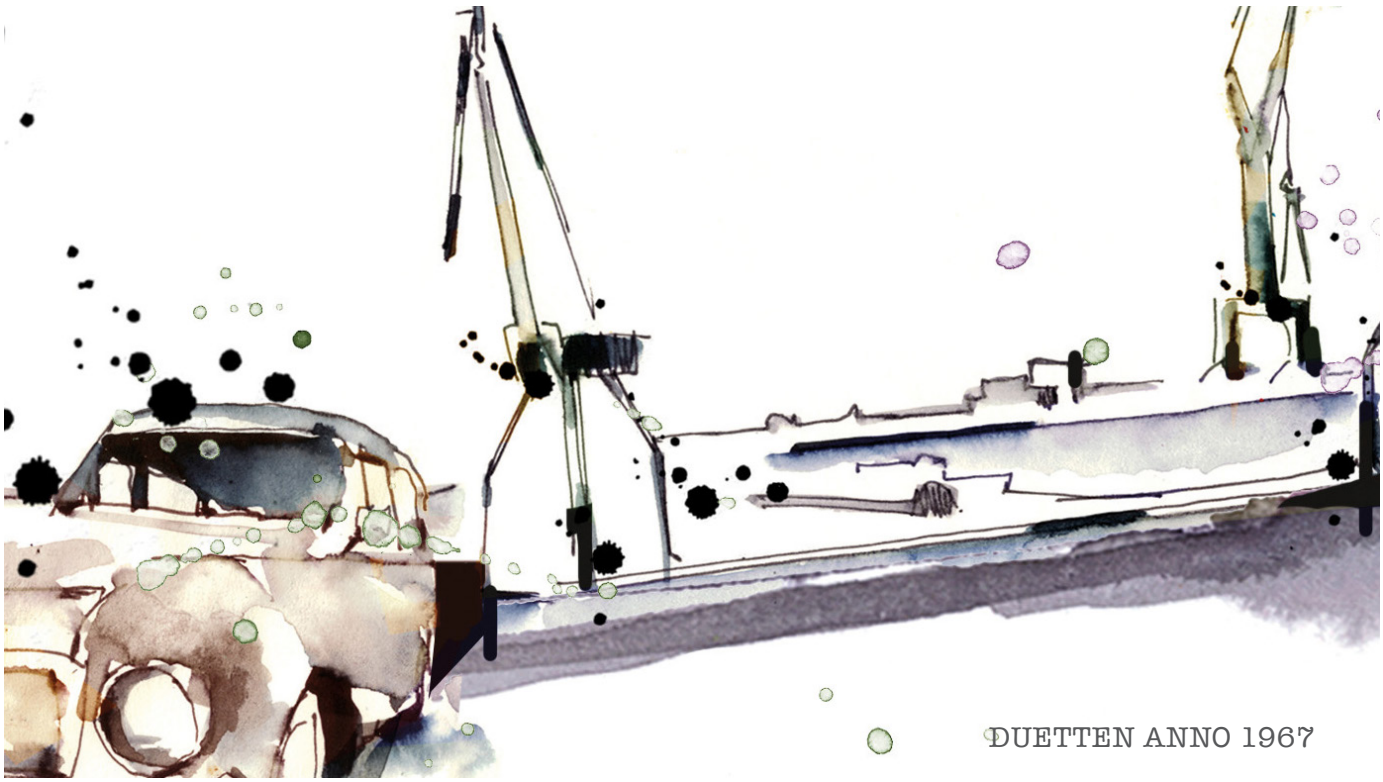


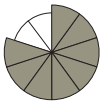
MONSOONED MALABAR

Monsunerad till perfektion

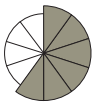
Det tar 12 till 16 veckor att monsunera ett kaffe. Under den här tiden sprids råkaffet ut på golvet i speciella lagerhus med tak utan väggar. Det är av största vikt att fuktigheten i kaffet håller en bra balans, därför vänds kaffet ofta där det ligger och smeks varsamt av monsunvindarna. Kaffet plockas i Karnataka regionen i sydvästra Indien. Bären torkas innan de skiljs från fruktköttet och sorteras. Bara de finaste bönorna monsuneras och vår kvalitet graderas till Monsooned Malabar AA vilket är den högsta kvaliteten. Bergstrands Monsooned Malabar är en kraftig mellanmörk single origin som är mustigt chokladig med en touch av bitterhet.

Smak: Kraftig kropp med kryddiga toner av trä.

Ursprung: Indien - 100 % arabica.

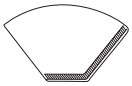


ROSTNINGSGRAD
8/10



FYLLIGHET
6/10

SYRLIGHET
1/10



ROASTED TO PERFECTION
GÖTEBORG