

COFFEES OF INDIA: Preserving Nature

Centuries ago, when coffee beans were transported to Europe in sailing ships, a wonderful accident occurred. monsoon winds caused the beans to swell, change color and acquire an intensely mellow flavor that won connoisseurs over. Today, this magic is recreated by monsooning the finest Arabica beans to produce a world famous specialty coffee.



Monsooned coffee or coffee beans 'swollen' with moisture from the air, is prepared at the curing works situated on the West Coast of Southern India. Stored in special warehouse, moist monsoon winds circulate around the coffee beans, making them swell in size and take on a mellowed but aggressive, musty flavor. This process yellows the bean and reduces the acidity, imparting a heavy, syrupy flatness reminiscent of aged coffees.

For preparing monsooned coffees, only dry processed Arabica and Robusta beans are used. The coffees are mainly used in blends to mellow and impart richness to rougher, more acidic coffees. The best grade in monsooned coffee is Monsooned Malabar AA.



Coffees of India - Blend beautifully like poetry with music and also enchant by themselves.



GI Tag in 2008
Reg. No. 54 & 55

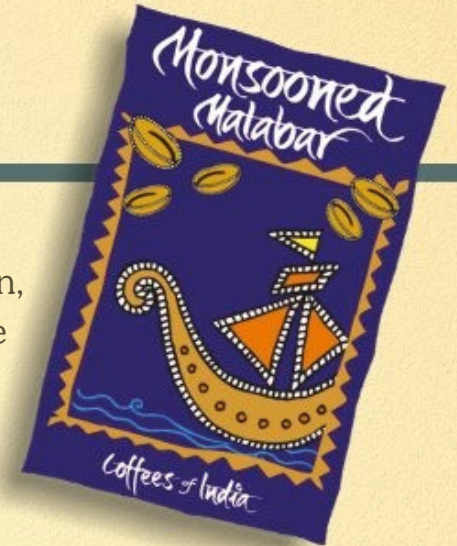


KAFFEES AUS INDIEN: Die Natur bewahrend

Vor Jahrhunderten, als Kaffeebohnen mit Segelschiffen nach Europa transportiert wurden, geschah ein wunderbarer Zufall: Monsunwinde ließen die Bohnen aufquellen, ihre Farbe verändern und einen besonders milden, samtigen Geschmack entwickeln.

Heute wird dieses „Monsunverfahren“ noch immer angewendet, indem die feinsten Arabicas an der Westküste Südindiens feucht gelagert werden. Die Monsunwinde lassen die Bohnen quellen, geben einen sanften, aber charaktervollen, leicht muffigen Geschmack. Die Bohnen werden gelblich und verlieren Säure, was einen schweren, sirupartigen Körper erzeugt.

Für monsunierte Kaffees werden nur trocken aufbereitete Arabica- und Robustabohnen verwendet. Sie werden hauptsächlich für Blends genutzt, um robustere, säurebetonte Kaffees auszugleichen. Die beste Sorte ist **Monsooned Malabar AA**.



GI Tag in 2008
Reg. No. 54 & 55

