



India Bababudangiri

Káva India Bababudangiri pochází z jedné z nejstarších kávových oblastí v Indii, Karnataky. Podle legendy přivezl první kávová zrna do této oblasti muž jménem Baba Budan, který je údajně propašoval z Jemenu schovaná v plnovousu. Od té doby se v oblasti Bababudangiri pěstují kávovníky, které produkují jedinečné kávové plody.

Tato arabica je zpracovávána promytou metodou, která zdůrazňuje její čistý a výrazný chuťový profil. Čerstvě sklizené kávové třešně jsou rychle přepraveny do zpracovatelského závodu, kde jsou promývány vodou, aby se odstranila dužina a slupka. Po tomto procesu fermentace trvá až třicet šest hodin, což kávovým zrnkům dodává jejich typický charakter. Následně jsou zrna sušena na slunci, aby získala požadovanou chuťovou hloubku.

Indická arabica z oblasti Bababudangiri je pražena na vyšší stupeň, který podtrhuje její komplexní a plné tělo. Výsledek je káva s bohatou chutí čokolády a lískových oříšků, která nabízí jemnou a dlouhotrvající dochuť. Tato káva je ideální pro ty, kdo ocení výraznější a více zaoblenou chuť.

země původu: Indie

oblast: Karnataka

nadmořská výška: 1300 – 1500 mnm

odrůda: kent

zpracování: promyté

chuťový profil: čokoláda, lískový oříšek, melasa

„v šálku této kávy najdete celou paletu chutí, které vás zavedou do srdce indického subkontinentu.“

Milí členové kávového klubu Konvička,

léto je v plném proudu a my vám přejeme krásnou dovolenou a klidný zbytek prázdnin! ☀️ Tento měsíc jsme pro vás vybrali exotickou kávu India Bababudangiri jako Kávu měsíce srpna. Tato káva pochází z jedné z nejstarších pěstitelských oblastí Indie a přináší bohatou, kořeněnou chuť s nádechem čokolády a oříšků.

Arabica se do Indie dostala v 17. století, kdy Sufi svatý Baba Budan na své cestě do Mekky přinesl sedm kávových zrn z Jemenu. Tato zrna následně zasadil v oblasti Bababudangiri v Chikkamagaluru, čímž založil první kávové plantáže v této oblasti. Tento region je známý svými kávovými plantážemi, které se nacházejí v nadmořské výšce kolem 1000–1400 metrů.

Ročně se v oblasti Bababudangiri sklídí značné množství kávy, známé svou vysokou kvalitou a unikátními chuťovými profily. Produkce se odhaduje na několik stovek tun, přičemž specifické údaje o roční sklizni se mohou lišit v závislosti na klimatických podmínkách a dalších faktorech.

Tento region je ceněn pro svou bohatou biodiverzitu a kvalitní kávu, která je často zpracována mokrým procesem, což jí dodává čistý a jasný chuťový profil. Kávy z Bababudangiri jsou známé svými ovocnými a květinovými tóny, často s nádechem čokolády a koření.

At' vám káva chutná a vše běží jak má,
vaše rodinná pražírna z Kroměříže ❤️

