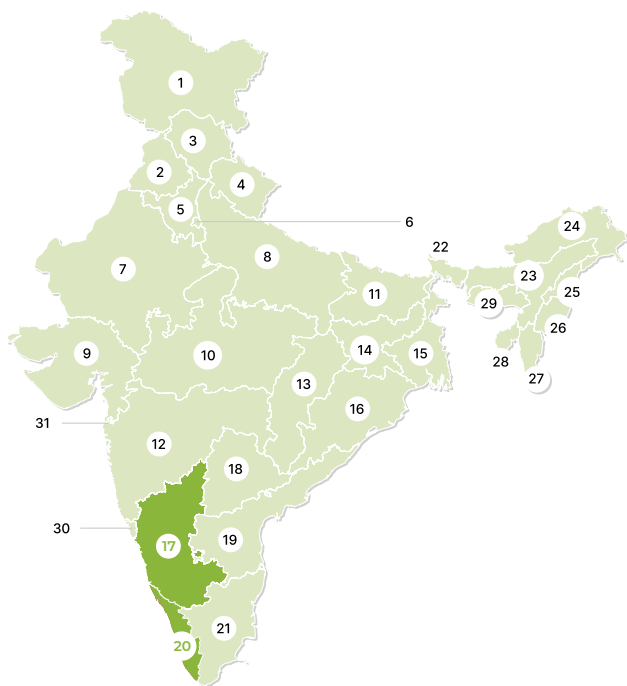




INDIA - CHERRY AB

ROBUSTA | SCREEN 15



1. Jammu & Kashmir
2. Punjab
3. Himachal Pradesh
4. Uttarakhand
5. Haryana
6. Delhi
7. Rajasthan
8. Uttar Pradesh
9. Gujarat
10. Madhya Pradesh
11. Bihar
12. Maharashtra
13. Chhattisgarh
14. Jharkhand
15. West Bengal
16. Odisha
17. **Karnataka**
18. Telangana
19. Andhra Pradesh
20. **Kerala**
21. Tamil Nadu
22. Sikkim
23. Assam
24. Arunachal Pradesh
25. Nagaland
26. Manipur
27. Mizoram
28. Tripura
29. Meghalaya
30. Goa
31. Dadra and Nagar Haveli and Daman and Diu

REGION

Kerala, proslulá svou divokou přírodou a exotickou vegetací, je největší oblastí produkce robusty v Indii. Mírně zvlněné kopce ve středních nadmořských výškách a úrodná lateritová půda vytvářejí ideální podmínky pro pěstování kvalitní robustní kávy.

INFORMACE O KÁVĚ

Lokalita:

oblasti Karnataka a Kerala

Typ půdy:

hluboká, kyprá půda bohatá na organickou hmotu, dobře odvodněná a mírně kyselá

Typ stínových stromů:

Dadap, silver oak a přirozené lesní porosty

Nadmořská výška:

500 až 1000 m n. m.

Roční úhrn srážek:

1000 až 2000 mm



Průměrná roční teplota:

20 – 30 °C

Období sklizně:

leden až březen

SPECIFIKACE KÁVY

Indická káva se pěstuje výhradně pod pečlivě udržovaným dvouvrstevným stínovým porostem tvořeným stále zelenými luštěninovými stromy. Na kávových plantážích se vyskytuje téměř 50 různých druhů stínových stromů. Ty pomáhají chránit půdu před erozí na svažitéch pozemcích, obohacují ji o živiny z hlubších vrstev, chrání kávovníky před sezónními výkyvy teplot a zároveň vytvářejí přirozené prostředí pro rozmanitou flóru a faunu.

Druh:

Robusta Cherry AB

Botanická odrůda:

Coffea canephora

Odrůdy:

S-274, S-270 a CxR ((výběr osvědčených šlechtěných odrůd robusty))

Chutový profil:

Plné tělo, jemný a hladký chuťový projev, střední až nižší hořkost s příjemnými kořenitými tóny.

ZPRACOVÁNÍ KÁVY

Metoda sběru:

ruční sklizeň, 2 až 3 průchody selektivního sběru zralých třešní

Metoda zpracování:

Natural

Metoda sušení:

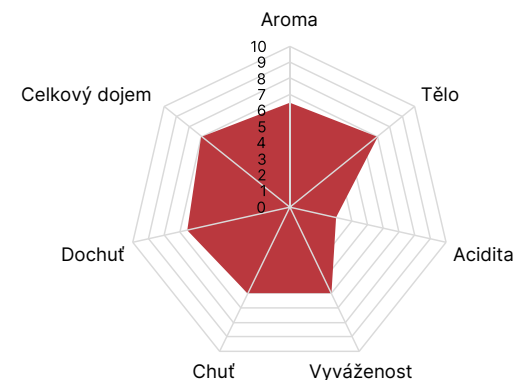
přirozené sušení na slunci

Třídění:

ruční a mechanické

Balení:

jutové pytle o hmotnosti 60 kg



**CASA DEL
COFFEE**
www.casadelcoffee.cz

