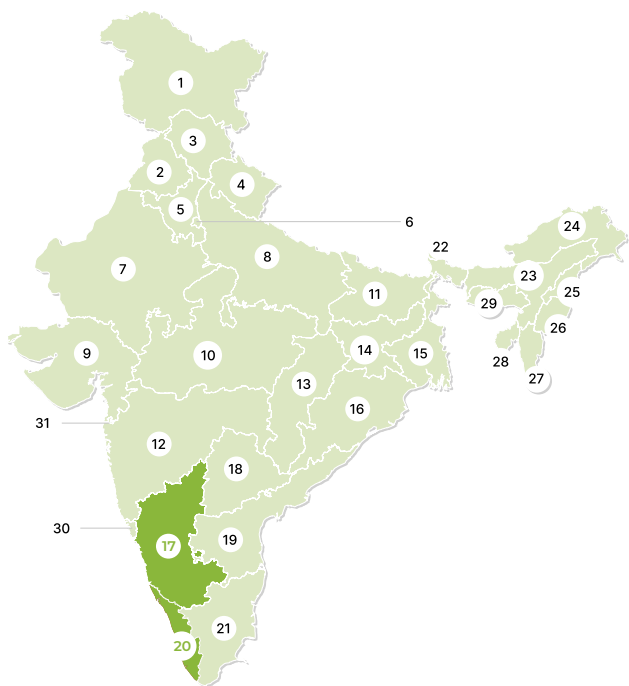




INDIA - PARCHMENT AB

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 je proslulá bohatou tropickou vegetací, rozmanitou faunou a je nejvýznamnější oblastí produkce robusty v Indii. Mírně zvlněná krajina ve středních nadmořských výškách spolu s úrodnými lateritovými půdami vytváří ideální podmínky pro pěstování vysoce kvalitní robusty.

INFORMACE O KÁVĚ

Lokalita:

oblasti Karnataka a Kerala

Typ půdy:

hluboká, dobře propustná půda bohatá na organickou hmotu s mírně kyselým pH

Stínové dřeviny:

dadap (Erythrina), stříbrný dub (Silver Oak) a původní lesní stromy

Nadmořská výška:

500 až 1000 m n. m.

Roční úhrn srážek:

1000 až 2000 mm

SPECIFIKACE KÁVY

V Indii se veškerá káva tradičně pěstuje pod **dvoupatrovým stínovým porostem** tvořeným stálezelenými luskovinami a dalšími původními druhy stromů. Na kávových plantážích roste téměř **50 různých druhů stínových dřevin**, které vytvářejí přirozené prostředí pro pěstování kávy. Stínové stromy chrání půdu před erozí na svažitéch pozemcích, obohacují ji o živiny, zmírňují výkyvy teplot a vytvářejí vhodné podmínky pro bohatou biodiverzitu rostlin i živočichů. Díky tomuto **tradičnímu způsobu pěstování** získává indická káva svůj **charakteristický chuťový profil a vysokou kvalitu**.

Druh:

Robusta Parchment AB

Botanická odrůda:

Coffea canephora

Odrůdy:

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

Chuťový profil:

Plné tělo, jemná a sametově hladká chuť, střední až nižší hořkost a příjemné kořenité tóny.

ZPRACOVÁNÍ KÁVY

Metoda sběru:

ruční sběr ve 2–3 průchodech

Metoda zpracování:

promytá metoda (washed) s fermentací po dobu **12–24 hodin**

Metoda sušení:

převážně přirozeně na slunci na farmě nebo ve zpracovatelském závodě (mill)

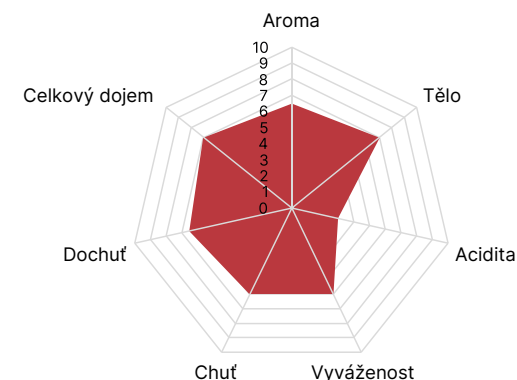


Průměrná roční teplota:

20 – 30 °C

Období sklizně:

leden až březen



Třídění:

kombinace ručního a strojového třídění

Balení:

jutové pytle o hmotnosti 60 kg



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

