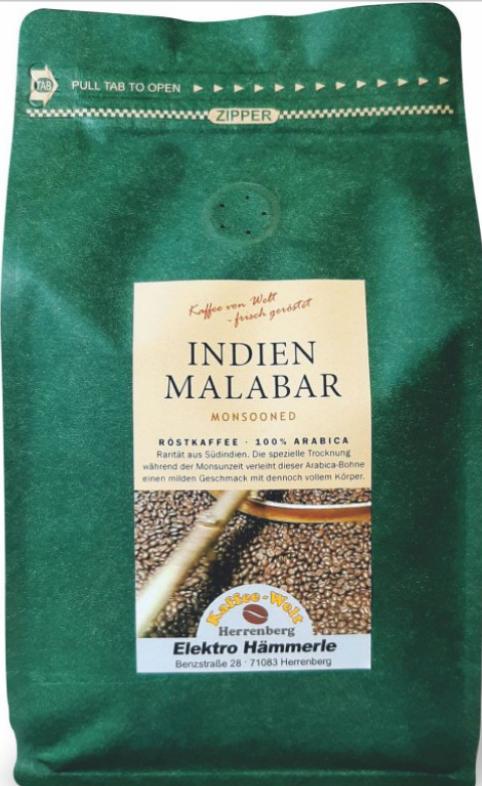


Indien Malabar Monsooned

Art-Nr.: 16676



7,41EUR / Stück

Grundpreis: 29,64EUR / kg
inkl. 7% USt.

■ 1- 3 Werkstage

Der **Indien Malabar Monsooned** ist eine besondere Rarität aus Südindien, die durch eine einzigartige Trocknung während der Monsunzeit ihre charakteristischen Aromen entwickelt. Diese spezielle Trocknungstechnik verleiht den Bohnen einen milden, weichen Geschmack, der sich durch einen dennoch vollen Körper auszeichnet. Der **Indien Malabar Monsooned** überzeugt mit einer ganz eigenen, harmonischen Charakteristik, die sich durch **subtile, erdige und nussige Noten** auszeichnet.

Durch seine besonders **sanfte Säure** und den **runden, vollen Geschmack** ist dieser Kaffee aus Südindien ein wahres Erlebnis für Kaffeeliebhaber, die ein ausgewogenes, intensives Aroma bevorzugen. Die monsunbedingte Trocknung sorgt dafür, dass der Kaffee ein außergewöhnliches, fast samtiges Mundgefühl erhält, das in der Tasse für eine langanhaltende, angenehme Wirkung sorgt. Ideal für Filterkaffee oder Espresso, eignet sich der **Indien Malabar Monsooned** perfekt für alle, die ein einzigartiges und doch weiches Kaffeeerlebnis suchen.

verfügbare Optionen

Gewicht

Produktinformation

250 Gramm (6,91EUR)

500 Gramm (13,08EUR)

1000 Gramm (25,65EUR)

Mahlstufe

ganze Bohne

gemahlen für Espresso

gemahlen für Filterkaffee

Verpackung

Vakuumverpackung mit Ventil (0,50EUR)
