

قیمت قهوه عربیکا هند

قهوه عربیکا هند به عنوان پلنتیشن شناخته می شود که دارای عطر و طعم تازه و دل پسندی است. این قهوه از جنوب هند آمده و اسیدیته پایینی دارد و بادی خوبی به فنجان قهوه شما می دهد. دانه های طبیعی عربیکا و روبوستا هر دو به عنوان “گیلاس” شناخته می شوند، عربیکا قهوه ملایمی است، اما دانه های آن معطرتر است و در مقایسه با دانه های روبوستا ارزش بازار بیشتری دارد. از طرف دیگر روبوستا استحکام بیشتری دارد و به همین دلیل در ساخت مخلوط های مختلف از آن استفاده می شود. دانه قهوه پلنتیشن عطر و بویی تازه و دلپذیر دارد. دانه قهوه عربیکا هند پلنتیشن از جمله قهوه های با کیفیت عرضه شده در مجموعه زیبا است. پیشنهاد می کنیم برای دم کشیدن این قهوه از موکاپات استفاده کنید. این قهوه دارای صد درصد دانه عربیکا هند می باشد.

ویژگی های قهوه عربیکا هندی :

از ویژگی های قهوه عربیکا هندی میتوان به موارد زیر اشاره نمود:

1. تهیه شده از ۱۰۰ درصد دانه های عربیکا
2. یکی از بهترین انواع قهوه هندی عربیکا است
3. اسیدیته بسیار پایین دارد
4. هماهنگی خوب و بالای طعم و رایحه قهوه
5. طعم و رایحه عسلی – آجیلی
6. افتزتیست بسیار دلپذیر، طولانی، اسپایسی و کمی دودی
7. بهترین قهوه برای موکاپات
8. دارای شیرینی ملایم
9. دارای تلخی خوشایند

بازار قهوه در هند

بازار دانه قهوه هند به تولید، صادرات و مصرف دانه های قهوه در هند اشاره دارد. هند با وجود اینکه به اندازه سایر کشور های تولیدکننده قهوه شناخته شده نیست، هفتمین تولیدکننده بزرگ قهوه در جهان است و تقریباً 4 درصد از تولید جهانی قهوه را به خود اختصاص داده است. اکثریت تولید قهوه ایالت های جنوبی هند و در کارناتاکا، کرالا و تامیل نادو انجام می شود که شرایط آب و هوایی و خاکی ایده آل برای کشت قهوه دارند.

بازار دانه های قهوه هند به سرعت در حال رشد است و افزایش درآمد قابل بالایی را از این طریق دارند، هند بخش قابل توجهی از تولید قهوه خود را صادر می کند و بیشتر صادرات به ایتالیا، آلمان، بلژیک و روسیه می رسد. دانه های قهوه هندی به دلیل طعم و عطر منحصر به فردشان که نتیجه مناطق مختلف این کشور است، بسیار مورد توجه هستند.

هند علاوه بر بازار داخلی در حال گرفتن بازار جهانی نیز است. دانه های قهوه هندی به خاطر طعم ها و رایحه های مختلفی خود که نتیجه شرایط اقلیمی و روش های تولیدی خاص خود، شناخته می شوند. صنعت قهوه این کشور همچنین به دلیل شیوه های کشاورزی خود شناخته شده است

بازار دانه های قهوه هند به یک نوع دانه قهوه محدود نمی شود. هند علاوه بر نوع عربیکا که به طعم لطیف، اسیدیته کم و عطر پیچیده اش معروف است، قهوه روبوستا را نیز تولید می کند که با طعم قوی، تلخ و محتوای کافئین بالا شناخته می شود.

بازار دانه قهوه هند خانه چندین تولید کننده بزرگ قهوه از جمله قهوه تاتا است که یکی از بزرگترین تولیدکنندگان قهوه عربیکا در هند است. قهوه تاتا بیش از 19 شهرک قهوه در سراسر کشور دارد و به خاطر دانه های مرغوب و شیوه های کشاورزی پایدار شناخته شده است. دیگر تولیدکنندگان قهوه در هند عبارتند از: قهوه آراکو، ساتا و ورو و بلو توکای.

طعم قهوه عربیکا هند

قهوه عربیکا هند دارای مشخصاتی همانند قهوه عربیکا اتیوپی می باشد. قهوه هند در دسته قهوه های جاوا عربیکا قرار دارد و نمونه های با کیفیت تر آن بدنه ای سنگین و اسیدیته مشخصی است که دارد و می توانیم بگوییم این قهوه ها را با نژاد بسیار خوش طعم قهوه عربیکا گواتمالا باید در یک ردیف بدانیم. طعم های تند قهوه های با کیفیت هندی شامل نت هایی از فلفل، هل، میخک و جوز هندی می باشند و حتی ممکن است میزان جزئی از طعم های میوه های گرمسیری نیز داشته باشد.

قیمت قهوه عربیکا هند

قیمت قهوه عربیکا هند به عوامل مختلفی از نمونه جنس و کیفیت، نرخ بازار و برندی که محصول را تولید میکند بستگی دارد. در کادر زیر چند نمونه از فروشگاه های آنلاین معتبر را نام میبریم:

- [زیبان](#)
- [کافی استور](#)
- [قهوه ریو](#)