

茜卡庄园 精选系列 巴西咖啡豆 454g/磅 新鲜烘焙

产品名称	茜卡庄园 精选系列 巴西咖啡豆 454g/磅 新鲜烘焙
公司名称	合肥茜卡咖啡食品有限公司
价格	45.00/磅
规格参数	品名:咖啡烘焙豆 品级:精选系列 烘焙程度:中度
公司地址	肥东经济开发区团结路16号
联系电话	15155166653

产品详情

品名	咖啡烘焙豆	品级	精选系列
烘焙程度	中度	口感	温和平淡

茜卡庄园品牌 精选系列 巴西咖啡豆454克/磅

本店所提供茜卡庄园咖啡均为茜卡庄园正品请放心购买！

原产地进口豆子，一流的品质，高档的包装，保证您在收到产品时就会相信它的品质！本店承诺：当您收到货之后，如对产品不满意，请不要拆开产品包装，7天内，我们将无条件给您办理退货退款！我们为您提供满意的服务，打造属于茜卡咖啡工厂自己的特色店铺！

手工实拍咖啡豆图片：

【品名】茜卡庄园精选系列炭火烘焙咖啡豆/咖啡粉（可免费研磨成咖啡粉）

【产地】进口生豆，茜卡咖啡工厂新鲜烘焙，

【包装】454克 / 包（磅）最新复合包装袋，带有单向排气阀，有效保证咖啡的品质 可免费磨成粉（需

要磨咖啡粉的朋友，请在购买后在发货声明里写明是否需要磨粉，否则一律按咖啡豆发货)

【新鲜烘焙】我们豆子基本都是接订单后才烘焙，然后装入单向排气阀包装，这样保证了咖啡豆的新鲜度。正常情况下我们一般都是整豆包装，除非你要求我们代研磨。天天焙炒、保证咖啡豆100%新鲜。本公司将根据您的定单要求进行烘焙，并于第一时间发送到您手中，让您享受新鲜美味咖啡

【专业烘焙】咖啡的味道百分之八十是取决于烘焙，因此烘焙是冲泡出好喝咖啡的重要程序。烘焙必须根据生豆不同的特性及风味焙炒、使咖啡豆呈现出独特的咖啡色、香味与口感,各有其不同风味。因此就不得不提到咖啡豆的烘焙色度,不同烘焙师傅对烘焙颜色、咖啡口味的理解，也是造成不同产品有差异的重要原因。也就是说，烘焙度相同的豆子,但实际上颜色还是有差别的。为此我们委托拥有多年专业炭火烘焙经验的咖啡焙炒师傅和进口的烘焙机以保证我们每一次烘焙出来的是一致的品质。

【包装】为保证咖啡的口感和新鲜包装也是很重要的、我们采用专业铝膜高分子复合袋带标准单向透气阀装置（反光隔热，保持新鲜），有别于市场上普通的镀层无单向透气阀包装。确保更有效的保存咖啡豆原有的纯正口味。

本品特点：

巴西咖啡(santos)巴西乃世界第一的咖啡生产国，所产之咖啡，香味温和、微酸、微苦，为中性咖啡之代表，是调配温和咖啡不可或缺的品种。

巴西是咖啡第一大生产国，但是大都乏善可陈，只能供应给商业咖啡业者，制作低价咖啡。巴西拥有许多大型农场，使用机器采收，并且使用机器烘干，自动化效率很高，俨然把咖啡当成一般的农业材料，完全弃风味不顾。因此，许多精选咖啡公司不买巴西豆，以免自贬身价。精选咖啡店里出现的巴西“圣多斯”（santos）都是“波旁圣多斯”（bourban santos），不是低价的“平豆圣多斯”，圣多斯是波旁种的后裔，因以圣多斯港口出口得名。这种树在开始结果的前3、4年间，所生豆子小而弯曲，风味特佳，称为“波旁圣多斯”；之后，豆子变大，形状平坦，不再弯曲，是为“平豆圣多斯”，风味大不如前。波旁豆的口感饱满，浓厚芳香，像喝陈年的老酒一般。

产地：巴西brazil烘培方式：city roast等级或品种：波旁圣多斯特性：1.口感：微苦微酸，性温和。2.香味：淡雅型，香味居中。3.视觉：颗粒大，淡绿或为淡黄色的

本店更多茜卡庄园品牌咖啡详见：<http://sicacoffee.taobao.com/>