

茜卡庄园 精选系列 曼特宁咖啡豆 454g/磅 新鲜烘焙

产品名称	茜卡庄园 精选系列 曼特宁咖啡豆 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:中深度
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	中深度	口感	苦味明显

茜卡庄园品牌 精选系列 曼特宁咖啡豆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：

曼特宁咖啡(mandeling)

是生产於印尼，苏门答腊中最具代表性的咖啡；风味香、浓、苦，口味相当强，但柔顺不带酸，是印尼生产的咖啡中品质最好的一种咖啡。

精选咖啡市场中，以第一级（gr1）与黄金曼特宁（goden mandheling）为主，经过仔细挑选，硕大圆热

，瑕疵豆不多。曼特宁通常采取半水洗式（semi-wash）处理，在自然晒干数日之后，以热水洗去果肉，这样果肉的甜味能渗入种子，发展成特有的醇味，又能像水洗豆一般的整齐干净。曼特宁的生豆略呈蓝色，硬度较软，是最有名的soft bean。

曼特宁生长在苏门达腊岛中部靠近巴东港（pandang）的高山地区，附近还有安哥拉（ankola）咖啡，两者并驾齐驱。此外，苏门答腊岛西北端亚齐省的咖幼山区（goya mountains），也种植咖啡，通常挂上“goya”或“aceh”的名称，风味相近，具有精选咖啡的水准。由于苏门答腊种植地区太多，不易区分，在国外的咖啡连锁店，统称为“，苏门答腊咖啡”。

在牙买加蓝山咖啡未出现之前，曼特宁一度被专家认为是世界上最好的咖啡。它口感浓厚，以及像酒一般的醇度，并带有举世无双的草叶味，有时还有一种类似野菇的香气。它的风味低沉老练，只有一点酸性，余味深入喉咙，久久不去。若与酸味的咖啡豆做成综合品，具有层次的感觉。1.口感：香醇浓郁，性甘苦，没有柔和的酸味，却有苦味。2.香味：焦糖般特殊香味，气味香醇。3.视觉：经过烘焙之后豆粒甚大，生豆呈褐色或深绿色。

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