茜卡庄园 至醇系列 肯亚咖啡豆 227g/磅 新鲜烘焙

产品名称	茜卡庄园 至醇系列 肯亚咖啡豆 227g/磅 新鲜烘焙
公司名称	合肥茜卡咖啡食品有限公司
价格	34.00/个
规格参数	品名:咖啡烘焙豆 品级:至醇系列 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	至醇系列
烘焙程度	中度	口感	芳香浓郁

茜卡庄园品牌 至醇系列 肯亚咖啡豆227克/半磅

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】茜卡庄园至醇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】227克／包（半磅） 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培，因此烘培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：

肯亚咖啡

全国几乎都位于高地之上，生产品质优良的咖啡。国营的肯亚咖啡委员会（coffee board of kenya）管理严格，亲自参与分级工作，为了控制品质，有时还将不同农场的咖啡豆混合在一起。肯亚的咖啡农场原由英国人经营，现改为当地人经营，有机化的生产设备，效率已经超过哥伦比亚。 肯亚咖啡采用水洗法，干净整齐，外形美观。它以中度的醇味与旷野的酸味著称，虽然带有尖锐的口感，但喝起来有接近柳橙与柠檬的味道，类似与水果酒。上等的肯亚咖啡还带有野霉味。

肯亚咖啡分为aa、a、ab、b级。其中以ab级出口最多，另外，还有aa+++与aa++等特优级咖啡，偶尔会有肯亚圆豆（kenya peaberry），更是难求。烘培方式：vienna roast等级或品种：a.a.特性：1.口感：内容丰富完美。2.香味：芳香浓郁，俱特殊水果香味。3.视觉：颗粒饱满中等大小咖啡豆。