

# 马来西亚 旧街场 3合1 原味经典白咖啡-600g

产品名称	马来西亚 旧街场 3合1 原味经典白咖啡-600g
公司名称	香港嘉诚全球药业有限公司
价格	40.00/包
规格参数	
公司地址	中国 广东 深圳市 深南路
联系电话	86 00852 0000000 13670000168

## 产品详情

温馨提示；免运费以发快递为主,以下地区不在包邮范围内/东三省，内蒙古，新疆，西藏，宁夏，青海，甘肃  
运费，请亲理解!!

为答谢新老客户的支持!!!凡不同牌子包快递咖啡，只需满足2包，均可包快递!!!

为本店旧街场咖啡更加好喝，味道更胜一筹

郑重承诺:

本店出售的旧街场old town白咖啡全部来自马来西亚原装进口，口感最佳，请放心购买

### 何谓白咖啡

一般咖啡粉，采用传统的生产方式加入焦糖，其炒出来的咖啡豆颜色会变黑，同时失去咖啡原有的风味。白咖啡不加焦糖，咖啡可以保留原有的色泽和香味

马来西亚原装进口 旧街场(old town) 3合1 原味经典白咖啡-600g 40g\*15包【冲饮方法】热饮：建议使用马克杯，用一袋40克速溶白咖啡，加入200毫升热水，搅匀享用，风味最佳。热饮：由于白咖啡特别香浓，也可每杯加入20克（半袋）速溶白咖啡，加入适量热水，搅匀享用。一袋40克可以分两次冲调，不影响风味哦~！冷饮：夏天可加入冰块或经冰镇后饮用，另有一番滋味。

白咖啡相对于其他咖啡的优势 1.口感爽滑、纯正、香浓

酃而不腻，不带一丝苦涩，爽神舒心，饮后齿颊留香、令人回味无穷。 2.超低的碳烧、焦苦及酸涩味 白咖啡不加焦糖以低温烘培而成，将咖啡的苦味、酸涩味降至最低，保留原始咖啡的自然风味及浓郁的香气。 3.喝了白咖啡不燥热、不上火，健康长寿 完全不掺任何杂质，不含任何添加剂，不加焦糖及人造牛油，低热量，对胃肠道无任何不良刺激，吸收率高，甘醇芳香不伤肠胃，既符合了现代人健康瘦身的要求，又避免了饮一般咖啡所带来的燥热烦恼，为生活中的平凡更添一丝精彩。随着现代生活节奏的加快，一包白咖啡能消除你的疲劳，松弛你紧张你神经，让你更有活力面对各种人生挑战。

4.冷却或冰冻不变酸，是喜欢冰爽的朋友的上等选择 普通咖啡冲泡及冷却一段时间后会变酸。白咖啡虽然是速溶咖啡，但一点也不失咖啡的香醇，融水之后便闻到醉人的香味。入口的感觉更是让人不舍得咽下去，奶香与微苦恰到好处，绸绸的、滑滑的，让人如痴如醉.....

客户好评：

品质保证，始终如一！

答各位买家的问题:

问:老板,为什么马来西亚旧街场白咖啡,不是全英文呢?

答:马来西亚有60%以上都是华人.通用语言就是英文,和汉语.华文教育很普遍,有较完整的华文教育体系.既然华人在马来西亚占有这么重要的地位.那么有中文字就不奇怪了吧.

为什么说马来西亚白咖啡健康？

第一，白咖啡全部在马来西亚原产地制造，延用当地传统制作手法，选取名贵巴西咖啡豆，在咖啡豆培炒过程中，以低温烘培技术，保留咖啡原有的香味的同时，去除了高温碳烤所产生的焦苦与酸涩味，成品甘醇芳香。

第二，白咖啡不容易上瘾。且对肝、胃、肾等重要内脏器官，诱发呼吸道炎症、妇女乳腺癌等疾病影响较小，绝对不会造成钙流失。第三，不含反式脂肪[大量存在于油炸食品中，国际食品严格控制含量，会造成胆固醇上升、脂肪增多等问题]。符合了现代人健康瘦身的要求，又避免了饮用一般咖啡所带来的燥热烦恼。

选择健康咖啡，温柔对待自己！

认识白咖啡 白咖啡是马来西亚的土特产，约有100多年的历史。白咖啡并不是指咖啡的颜色是白色的，而是采用特等liberica、arabica和robusta咖啡豆及特级的脱脂奶精原料，经中轻度低温烘培及特殊工艺加工后大量去除咖啡碱，去除高温碳烤所产生的焦苦与酸涩味，将咖啡的苦酸味、不加入任何添加剂来加强味道，甘醇芳香不伤肠胃，保留咖啡原有的色泽和香味，颜色比普通咖啡更清淡柔和，淡淡的奶金黄色，味道纯正，故得名为白咖啡。正确区分白咖啡与黑咖啡 现在市面上存在的咖啡都属于黑咖啡，黑咖啡是咖啡豆加焦糖经过高温炭烤而成，这一做工使得做出的咖啡有焦苦、酸、焦糖和炭化的味道。在健康上它会伤胃，上火，造成黑色素的沉淀等不利之处。白咖啡是咖啡豆不加焦糖直接低温烘焙，时间是高温炭烤的2.5倍，研磨成咖啡粉，去除了一般高温热炒及炭烤的焦枯、酸涩味，而且保留了原始咖啡的自然风味及浓郁的香气，令人回味无穷，香浓顺口而心动。不伤肠胃，不上火，质纯温和，而且口感滑顺，甘醇芬芳。既符合了现代人健康瘦身的要求，又避免了饮一般咖啡所带来的燥热烦恼，为生活中的平凡更添一丝精彩。选材上白咖啡通常是采用较名贵的精选咖啡豆，而且完全不掺杂杂质，如麦粒、玉蜀黍粒等，因此味道比较纯正。

怡保（Ipoh）是马来西亚第三大城市，也是霹靂州的首府。因当地盛产一种名叫“怡保”的有毒植物而得名。旧街场是当地政府机关及大商业所在地。怡保的旧街场，是一个充满咖啡香的地方，在那里的茶餐室，都泡得一手好咖啡，几乎每家茶餐室，都有自己一套「祖传秘方」，泡制出又香又浓的白咖啡。不只是风靡了怡保人，也吸引了闻风而至的咖啡爱好者。

过去数十年來，怡保旧街场的白咖啡盛名不朽，以前，甚至有新加坡人、柔佛人特地乘搭飞机前来怡保，只为了品尝旧街场的白咖啡。

## 祖传秘方赋新意突破传统光大祖业

我们的故事从怡保旧街场的一个咖啡店开始。在怡保旧街场的南香咖啡店，是吴清文的祖父一手创办的。由1948年营业迄今，也有半个世纪之久。到了他这一代，才兴起把祖传咖啡大力推广的念头，在1994年就开始创业。吴文清先生的中学同学陈先生是一名拥有酒店管理文凭的青年。两人对咖啡都有浓厚兴趣。因这关系，他们便创立出白咖啡私人有限公司。这么多年下来，旧街场经历了多次的改良，除了更迎合时代的需求，也满足了追求高品味咖啡人士的需求。我们于1999年推出了旧街场白咖啡，是三合一白咖啡的首个咖啡生产商。今天，旧街场是马来西亚最大的三合一速溶白咖啡生产商，拥有达到世界水平的严谨品质管理。我们优良的咖啡远销新加坡、菲律宾、中国、香港、台湾、英国及美国。说起白咖啡，相信大部分到过马来西亚旅行的人，都在当地品尝过一杯富南洋地道风味的香浓白咖啡，亦有很多旅客购买过当地三合一白咖啡回来作手信送予朋友。由此可见白咖啡令人想起马来西亚。

白咖啡用上等咖啡豆烘焙，过程采用了怡保南香茶餐室老铺数十年来特有之烘焙方法----不加焦糖及人造牛油。制出来之咖啡豆有以下特色：

1、味道浓郁，保留了咖啡豆原有风味。

2、保存期较长，味道失真较低，较其它方法烘焙之咖啡豆保存期长50%以上。

3、有些咖啡在蒸煮及冷却一段时间后会变酸，但旧街场产品不易变酸。

旧街场即溶白咖啡为何要40克一小包?

--	--

一般即溶咖啡产品,每小包约在11至20克小包,为何旧街场产品每一小包由25克至40克?旧街场白咖啡为使消费者充分分享得到即溶咖啡亦会有豆磨咖啡的口感,40克是我们为喜爱咖啡的消费者省却繁多的处理过程.少时方便之余亦可享受一杯与豆磨质量的咖啡饮品因此需要40克咖啡再加200克热水配合。

旧街场白咖啡：

怡保的旧街场白咖啡，它的特点是溶解快而且匀醇可口，喷飘出的全是咖啡原味，入口馥而不腻、爽神舒心。怡保是华族聚居的城市。老街，是华族最早的移民建起的一条街。大约在19世纪末，一批批的中国移民来到这一带，主要是在锡矿当工人。后来有些移民开始做小生意。老街渐渐从一条居住性的街道变成了一条老店林立的商业街道。如今老街咖啡的包装袋上，还总印着20世纪初那条街的老照片，街边的房屋店面都只有一两层，结构样式，特别是店门前的那些招牌牌和旗杆，都具有很浓郁的中国风格。马来西亚早期先后被葡萄牙、荷兰占领过，后来很长时间又是英国的属地，西方人到了东方这个地方，仍要过西方式生活，喝咖啡的习惯当然是万不可舍弃的，于是，看准了这个市场，老街的华族商人就开始为他们提供物美价廉的速溶咖啡，原料是从巴西运来的，考虑到马来西亚的生活环境与欧洲大有不同，湿热，有瘴疠气，因此选取的是一种小粒的巴西白咖啡豆，配制的辅料里恰到好处地包含了一些祛暑清热的成分，又特别注意到溶解时能达到快而匀。这种老街咖啡不仅很快受到在南洋的西方人欢迎，也逐渐地被当地一部分居民所接受。老街咖啡的故事里，传递着这样的信息：中国移民不管扎根在什么地方，凭借其聪慧、机敏与勤劳、顽强的秉性，总能开辟出崭新的生存空间，成功地融入到当地的社会生活与人际交往之中。到了马来西亚，一定要喝这里的白咖啡，而马来西亚最正宗、品质最上乘、最好喝的就是旧街场白咖啡~~！很多朋友就会问了，白咖啡是白的吗？——一般咖啡粉，采用传统的生产方式加入焦糖，其炒出来的咖啡豆颜色会变黑，同时失去咖啡原有的风味。白咖啡并不是指咖啡的颜色是白色的，而是指采取上等名贵咖啡豆，经低温（中轻度）烘培及特殊工艺加工后大量去除咖啡碱，去除高温碳烤所产生的焦苦与酸涩味，将咖啡的苦酸味去除、不加入任何添加剂来加强味道，甘醇芳香不伤肠胃，保留咖啡原有的色泽和香味，颜色较比普通咖啡更清淡柔和，味道纯正，故得名为白咖啡。