

# 秘鲁恰马纳咖啡生豆 18目 外形口感酷似 蓝山咖啡

产品名称	秘鲁恰马纳咖啡生豆 18目 外形口感酷似 蓝山咖啡
公司名称	上海上可贸易有限公司
价格	78.00/公斤
规格参数	品名:咖啡生豆 品级:精选 颗粒大小:18目
公司地址	嘉定区鹤旋路26弄2号919室
联系电话	13122060026

## 产品详情

品名	咖啡生豆	品级	精选
颗粒大小	18目	产地	秘鲁

秘鲁咖啡的质量可与中美或南美的任何一种咖啡相媲美。秘鲁所出产的优质咖啡被运到德国进行混合，然后再运往日本和美国，这也从另一个方面说明了其质量的高标准。

### 秘鲁恰马纳 s18

树种：铁毕卡80%、卡茨拉20%

海拔：1500m ~ 1900m

干燥法：水洗

年降雨量：1700mm

水分：12%

目数：18目以上96%

建议烘焙度：中度烘焙

口感：中等醇度和偏低酸度使它非常的好喝.它有甘美的坚果味并且余味有显著的可可粉味.口感顺滑温和

,使它在每天的任何一个时间都可饮用.

秘鲁北部的卡哈马卢卡地区海拔高，土壤肥沃，咖啡豆结果硕大，是出优质咖啡豆的产地。因为海拔高，害虫少，该产地的咖啡种植不使用农药。秘鲁咖啡生豆一般不进行颗粒筛选，恰马纳是选用大粒成熟豆进行特殊筛选的精品。外观大小整齐，烘焙后更加美观。恰马纳粒大整齐，和常见的秘鲁咖啡生豆外观不太一样。形状不仅和加勒比海豆相似，外观形象更胜一筹。口感也和同系列相仿，柔和的酸度，苦，醇均衡，推荐中度烘焙

秘鲁(peru)是咖啡生产的大户。多达98%的秘鲁咖啡种植在森林地区，大多数生产者都是小农业主。在20世纪70年代中期，秘鲁咖啡年产量约为90万袋，后来又连续稳定增长到年产130万袋左右。虽然有私营出口商通过中间人收购偏远地区的咖啡，但是主要市场仍由政府垄断。后来私营的秘鲁咖啡出口商会(Comercio Exportadores de Café del Perú)成立了，该商会致力于咖啡质量的提高，其首要任务是确定标准、剔除劣品，从而形成一种质量至上的氛围。这一积极的举措预示着咖啡业光明的未来。之后，由于价格上扬，也鼓励了农夫积极种植咖啡而不是该地区的传统经济作物——可可。

秘鲁最优质的咖啡产于查西马约(chanchmayo)、库斯科(cuzco)、诺特(norte)和普诺(puno)。大部分秘鲁咖啡是在自然条件下种植的，但也很难确认所有咖啡树的种植状况。自然条件下种植的咖啡，其要价比其他高出10%--20%，从贫困状况来看，农夫们也很可能无钱买化肥和农药，然而想确证全部的咖啡确实很难。

本公司常年供应20多个国家50多种咖啡豆，60公斤麻袋原装。

也可提供精装10公斤袋（一律过金属/石/屑三段筛除机，保护您的烘焙机和磨豆机）欢迎来电来函询价！