

# 云南小粒咖啡 卡拉可尔豆 AA级圆豆

产品名称	云南小粒咖啡 卡拉可尔豆 AA级圆豆
公司名称	云南咖啡厂
价格	31.00/袋
规格参数	品种:卡拉可尔豆 品级:AA级 颗粒大小:17目
公司地址	昆明国家经济技术开发区希陶路3号
联系电话	0871-67261976

## 产品详情

品种	卡拉可尔豆	品级	AA级
颗粒大小	17目	产地	云南

卡拉可尔豆(peaberry/caracol)

俗称圆豆、独豆，在一颗果实内只有一粒小圆豆（畸形，正常分为两瓣），包含了两个半粒咖啡豆的养分，其口味比一般平豆更丰富。正常的阿拉比卡咖啡豆中仅有5%左右比例的卡拉可尔豆，必须经手工筛选方可得，故更显得珍贵，其价格也比正常豆要高。

本品采用手工精选的卡拉可尔豆为原料，经特殊工艺中度烘焙而成，其豆形圆润，口感芳香浓郁、均衡，是我厂为咖啡爱好者特别奉献的咖啡珍品。

本企业咖啡豆风味：

意大利特浓、摩卡、巴西山度士、哥伦比亚、卡拉可尔、蓝山、曼特宁、云南风味，8大风味。

云南小粒咖啡

起源：

1892年，法国传教士田神父在云南一个叫朱苦拉的地方试种咖啡成功。至今朱苦拉乡仍生长着有90多年树龄的咖啡树24株。朱苦拉是一个神秘、传奇、美丽的自然村寨，隶属于大理州宾川县平川镇朱苦拉村委会，位于金沙江支流渔泡江畔，这是一个大理州、楚雄州、丽江市3地交界的地方。100多年前，朱苦拉叫“若客来”（彝语），彝语的意思是弯曲的山路。1892年，由于法国传教士田神父的到来，将彝语的精华与法国人的浪漫结合，于是有了朱苦拉这个名字，后人把朱苦拉译为“人间天堂”之意。

据介绍，1892年，法国传教士田神父为了自己喝咖啡的需要，用咖啡果在教堂门外繁殖了第一株咖啡树，之后又培育了更多的咖啡树，栽种在教堂周围。从那时开始，朱苦拉村开始了咖啡种植，村子周围从此一直都被咖啡树包围着。村里年纪最大的两位长者杞光辉和李福生今年都已经八十多岁了，他们共同见证了中国最古老的咖啡林的形成。朱苦拉虽然贫穷落后，但它是一个与咖啡有着不解之缘的地方。除了全民种植咖啡，村民们都有喝咖啡的传统：自种、自磨、自煮，现在村子里不论男女老少都有喝咖啡的习惯。这里的村民们对咖啡树都有一种特殊的感情，即使咖啡豆没有给他们带来任何经济效益，村民们也不舍得砍掉一棵咖啡树。朱苦拉村接待宾客是用当地的咖啡和核桃，虽然用土罐罐煮出来的咖啡味道不是最好，但这种原始喝法却体现了朱苦拉村民们对咖啡的热爱，也是对来宾的最高礼仪接待。独特而浓郁的原生态咖啡文化，让每个认识朱苦拉的人都不得不心叹，这里不愧为中国咖啡第一村。朱苦拉咖啡林属于阿拉比卡豆（arabica）云南小粒波邦（bourbon）和铁毕卡（typica）品种。现在，云南种植的阿拉比卡咖啡园已超过2.1万公顷。

<p>工艺设备</p>
<p style="text-align: center;">中国最专业的焙炒咖啡自动化流水生产线。</p>
<p>全套引进德国纽豪斯公司焙炒咖啡生产线，意大利欧泊姆公司咖啡粉真空整形包装机和依卡公司咖啡豆单向阀保鲜包装机：包括了原料清洁系统、自动拼配程量系统、焙炒系统、研磨系统装系统。</p>
<p>完整的配套设备，可实现全封闭，自动化流水线生产，保证了产品质量的一致性和程控性。先进的真空包装、单向阀保鲜包装工艺使产品保质期长达24个月。</p>
<p style="text-align: center;">清洁系统脱气仓</p>
<p style="text-align: center;">单向阀保鲜包装机真空整型包装机</p>

全套进口德国neuhaus公司全自动旋转流滑床式咖啡焙炒生产线，意大利opem公司真空整型咖啡粉自动包装机和ica公司焙炒咖啡豆单向阀保鲜自动化包装机，可实现全封闭自动化生产。年生产能力1000吨，是国内目前生产规模最大、最完整的烘焙咖啡专业生产商。

以“诚信天下”为经营理念，以持续改进，控制过程生产，打造咖啡行业旗舰为质量方针，严格执行以人为本，提供卫生安全产品，满足顾客要求的食品安全方针。

本企业已通过haccp&iso9001：2000管理体系认证、qs许可证、出口产品卫生许可证、自营进出口权、美国fda入境许可登记。产品远销欧美、日本、新加坡等国家和地区，年出口250万美元以上。