

意大利特浓烘焙咖啡豆 大连八点咖啡厂家销售

产品名称	意大利特浓烘焙咖啡豆 大连八点咖啡厂家销售
公司名称	大连八点咖啡有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	大连市甘井子区由家工业园区
联系电话	086-041184528483 18624434765

产品详情

大连八点咖啡有限公司，是一家由美资公司和内资公司共同创办集研发，生产，贸易批发，技术支持，物流配送为一体的专业咖啡公司，是东北地区唯一的一家专业烘焙咖啡的企业。

意大利特浓：选用100%阿拉比卡咖啡豆，采用传统意式烘焙，味道浓烈，苦味适中，带你体验正宗意式特浓咖啡。

代理和经销意大利进口奥斯托利亚品牌（Astoria）半自动意式咖啡机。主要应用于酒店、咖啡店、连锁机构制作Espresso意式咖啡、卡布奇诺、拿铁、玛奇朵等产品。代理和经销喜客（Saeco）全自动咖啡机、意大利加吉亚（Gaggia）全自动咖啡机；瑞士进口雪莱（Schaerer）全自动咖啡机、瑞士优瑞（Jura）全自动咖啡机。主要适用于精品店、写字楼、餐饮业和家庭。安装简单，操作方便快捷，只需按一下按键，便可以开始享受制作各种风味不同的美味咖啡。大连八点咖啡有限公司提供相关的技术支持；辅助客户从咖啡店选址，设计装修，咖啡设备采购到咖啡饮品制作培训，咖啡豆配送，咖啡店经营策划一条龙服务；办公室咖啡推广，为办公室咖啡提供多种服务方案，让您在办公室就可以享受咖啡店的氛围和美味的咖啡；咖啡师培训，产品制作辅导，推广及咖啡机器设备，咖啡豆配送服务。

八点咖啡为适应市场推出：意式咖啡豆系列，八点特制咖啡豆系列，异国风情进口咖啡豆系列，庄园精品进口咖啡豆系列和风味咖啡豆五大系列，为经销商，酒店，咖啡店及餐饮行业等提供全新感念的订单式生产。同时不仅可以客户的不同需要焙炒和配制，而且可根据客户的需求采用各种特殊包装，确保咖啡的新鲜香郁。同时也可专为国内、外各连锁店、餐饮机构定牌加工、生产。

咖啡机是公司国际化得标准配备之一。您的办公室无须做什么改变，也无须您特别麻烦的操作，只须用我们提供的咖啡豆/粉及意大利专业咖啡机，就可以让贵公司轻易拥有自己的办公室咖啡文化。我们可以为您提供多范围的办公室咖啡服务，还可以为您设计一个适合您办公室的咖啡吧，并免费为您提供咖啡制作培训。只需拨打热线电话，我们会即刻派专业服务人员上门为您服务。八点咖啡公司，以借鉴古老的阿拉伯传统咖啡文化和欧美现代的咖啡理念，深植具有千年文化底蕴的中国土壤中，并结合现在中国时尚理念而创新，打造属于自己的品牌，以“感恩的心，专业的技术，诚信为本，严谨务实的态度，热情周到得服务”，一步一脚印的发展公司。公司坚持“以人为本，拼搏、和谐、高效、团队”；努力构建企业与员工的利益共同体、事业共同体和命运共同体。“源于社会、回馈于社会”是公司的最高经营宗旨；“我决不因短期利益而牺牲未来”是公司核心价值观。

八点咖啡诚招各地经销商和代理商有意者请跟我们联系。

联系电话：0411-84528483/84528569 销售部联系电话：15712376291
办公室咖啡电话：15712376290 24小时免费服务电话：4006906687

八点咖啡网址：<http://www.8icoffee.com> 阿里巴巴中国站：<http://dlbadian.cn.alibaba.com>
阿里巴巴国际站：<http://www.8icoffee.cn> 淘宝店铺：<http://dl8icoffee.taobao.com/>

八点咖啡相关产品简介

精品咖啡

- 1.有机哥伦比亚：浓烈的芳香带有柠檬和焦糖的痕迹，独特稳定的风味蕴藏着巧克力和胡桃木的神韵，有机咖啡豆的成熟期较长，而且没有受到农药及其它化学添加剂的污染，充分酝酿出最原始的咖啡风味，入喉之后得见甘甜。
- 2.圣诞农园温泉咖啡：高级咖啡数种，世界上唯一用温泉水清洗的咖啡，增加细腻的甜度，醉人心扉的风味。
- 3.巴拿马瑰夏：珍稀的野生品种，世界各项品鉴大赛的冠军常客。生豆外型细长，熟豆具有意想不到的柑橘的清香，余韵充满花香，果甜。绝对独一无二的精品咖啡。
- 4.牙买加蓝山：珍品中的珍品，高雅的味道，强烈的香气扑面而来，迷人的甜味，天鹅绒般的润滑，难得一见的精品咖啡。
- 5.夏威夷顶级可那：美国闻名于世的咖啡，每一颗咖啡豆均选自当地小农场的上等豆。温和口感，独特的花香气味中包含奶香及核果香味，充满甘甜及丰富细致多样的风味，入口即化，饮后回甜口感，令人有意犹未尽的感觉。
- 6.印度尼西亚曼特宁特级19：精选19目以上曼特宁咖啡豆。比一般曼特宁更甘醇浓香，没有丝毫杂味。
- 7.也门意布西姆摩卡：世界上最“古老”的咖啡。红海特有的“狂野口味”略酸，甘甜，香味独特。有明显的酒味、辛辣味和坚果味。
- 8.巴布亚新几内亚有机豆：纯天然高品质咖啡，风味活泼多变，颗粒丰满酸度较轻，口感香甜圆润，有变化多端的口感。
- 9.肯尼亚杰森维尼PB：肯尼亚最高等级圆豆咖啡，浓郁的香气，优质的甜味、酸味明亮但不刺激，有特殊的蓝莓味道。
- 10.坦桑尼亚露布：火山土壤所造就的独特的香味，成熟饱满的果实，呈现优质的果酸和圆润的苦味。

意式烘焙系列

- 1.意大利特浓：选用100%阿拉比卡咖啡豆，采用传统意式烘焙，味道浓烈，苦味适中，带你体验正宗意式特浓咖啡。
- 2.罗马风情意式咖啡：选用上等咖啡豆，采用意大利南部城市罗马烘焙方式，浓烈的口感，特殊的炭烧风味，尤其适合制作卡布奇诺和拿铁咖啡。
- 3.晨光意式咖啡：香滑甜美的口感，展现意式咖啡温和清新的一面，仿佛清晨的阳光，带给你全天美好感受。
- 4.米兰风情意式咖啡：传统的北意式咖啡，流行于米兰一带，复杂的甜美口感，精致持久的余韵。
- 5.家族荣耀意式（浓香型）：采用独特的配方，调制出丰富的油脂，质感浓郁，极佳的苦甘味，八点咖啡公司荣誉出品。
- 6.家族荣耀意式（淡雅型）：精选优质饱满咖啡豆，调制出丰富的油脂，口感柔和细腻，良好的香气与果酸的完美结合，八点咖啡公司荣誉出品。

异域风情系列

美洲America

- 1.巴西山度士咖啡：世界第一大咖啡生产国，温和而又滑润的口感，微微的酸味慢慢转为舒适的甜味，让你忘记咖啡的苦味。
- 2.哥伦比亚特级：南美洲咖啡的典范，高品质的咖啡豆，带有柔和的口感和清亮的酸味，加之独一无二的坚果味道，让你难以忘记。
- 3.低因咖啡：喜欢喝咖啡的您，如果一直因为含因量的困扰而担心，那么低因咖啡是最佳的选择了，去除咖啡豆中97-99%的含因量，让咖啡含因量降到最低，使您在享受咖啡的美味同时不必再担心摄入过多的咖啡含因量而困扰。
- 4.墨西哥：种植区紧邻危地马拉，高海拔有机栽种，咖啡豆颗粒大，具有强烈的甜味、酸味和很好的芳香味。

- 危地马拉安提瓜：高海拔火山区土壤孕育出独特的炭烧香味，以及明亮水果酸味，让你回味无穷。
- 哥斯达黎加塔拉珠：高海拔咖啡豆，味道温和有适度的酸甜味，风味佳，酸性强。

非洲Africa

- 肯尼亚AA：高品质咖啡，深度烘焙、口味醇厚、有红酒般优雅的酸味。
- 摩卡：质感温润。咖啡发源地，非洲咖啡特有的辛辣感，入口略微甘苦，后段的水果回甘细腻而强烈。
- 埃塞俄比亚西达摩：滑润的口感，并带有精致的花草的香味。与一般非洲咖啡不同的是，西达摩有清澈的果酸。
- 耶加雪啡：东非精品咖啡，有着强烈扑鼻的花香，柠檬香，酸质浓郁却柔软宜人，口感润滑。
- 赞比亚AA：非洲新秀，类似肯尼亚的酸味，醇厚的口感，浓烈的酒味和泥土芬芳。

亚太Indonesia/Asia

- 苏门答腊曼特宁：世界上最适合深度烘焙的精品咖啡，醇度极佳，苦中带甘，余香久久不散。
- 巴布亚新几内亚：纯天然高品质咖啡，风味活泼多变，颗粒丰满酸度较轻，口感香甜圆润，有变化多端的口感。
- 云南：高品质云南咖啡，口感均衡，酸味温和，苦味适中。

八点时刻特制咖啡系列

- 八点家常咖啡：深受欧美顾客喜爱的咖啡，浓郁的香味和细腻的酸味，适合全天饮用。
- 早餐咖啡：浓烈的咖啡香味，适中的苦味伴随良好的酸味，让你清晨精力充沛，开始美好一天。
- 法式咖啡：纯正法式烘焙，味浓，香滑饱满，不带半点的酸涩。
- 高山呐喊：精选数种高山庄园豆依不同比例调配烘焙，浓郁香气中带有清新的果酸，丰富的口感让您忍不住高声呐喊。
- 摩卡爪哇：世界顶级咖啡豆完美结合，良好的苦甘味伴随浓郁的咖啡香味带给您无穷回味。
- 蓝山拼配：精选优质咖啡豆，经大师独特调配，让您体验世界精品咖啡，浓郁的芳香，丝般柔滑的味道。
- 天堂鸟：以巴布亚新几内亚国鸟命名，具有清爽的酸度，花香以及水果的风味。绝佳的口感，让您感受心旷神怡。

风味咖啡豆

- 巴西风味：世界第一大咖啡生产国，温和而滑润的口感，微微的酸味慢慢转为舒适的甜味，让你忘记咖啡的苦味。
- 哥伦比亚风味：南美洲咖啡的典范，高品质的咖啡豆，带来柔和的口感和清亮的酸味，加之独一无二的坚果味道，让你难以忘记。
- 曼特宁风味：世界上最适合深度烘焙的精品咖啡，醇度极佳，苦中带甘，余香久久不散。
- 夏威夷可那：坚果味和诱人的香味，口感甜美甘柔滑口，带有愉快的葡萄酒的酸味。
- 摩卡风味：微甜带柔和的果酸，甘性特佳有其特有的圆熟味其独特之甘，酸，苦味极为优雅。
- 炭烧咖啡：日式炭烧独特的口味，重度烘焙，苦味芳香浓厚。
- 冰咖啡：独特的配方专门为冰咖啡设计，深度烘焙展现独特的炭烧口感，让你体验冰咖啡的冰爽魅力。
- 综合热咖啡：综合了巴西山度士的温和、曼特宁的烈性、摩卡的酸和哥伦比亚的圆润，以达到口感均衡且圆润，微苦低酸，特殊香气犹如烟熏又似果香。

【产品名称】烘焙咖啡豆【配料表】100%纯咖啡豆【等级】一级【净含量】250g/500g【规格】一袋装
【保质期】一年【保存条件】请放置在阴凉通风处保存，避免高温日照；已经开封后请放入封闭罐保存
【产品标准号】NY/T605【食签备字】210200-SB-0412-2010【生产许可证编号】QS21022101003
【产地】辽宁省大连市【生产商】大连八点咖啡有限公司【网址】<http://www.8icoffee.com>
【免费服务电话】(86) 4006906687【电话】(86-0411) 84528569 (86-0411) 84528483
【手机】(86) 13500707640【传真】(86-0411) 39850000-0050

咖啡豆的存储方式

1.购买到好的咖啡豆后，应放在不受阳光照射，且温度、湿度低的场所，因为好不容易干燥烘焙好的豆子，很容易发生随着湿气而吸进异味的危险。另外，也不要存放在潮湿的库房内，而且温度以常温为宜，若是存放在高温多湿的场所，就要注意换气；2.咖啡豆应储存在干燥、阴凉的地方，一定不要放在冰箱的保鲜箱里，以免吸收湿气，要放在冰箱的冷冻柜，冷藏是咖啡豆保鲜的终极手段，冷藏时切记密封好之后再放入冰箱冷冻柜，从冷冻柜拿出时，需要避免冰冻部分化开而使袋中咖啡豆受潮；3.不管购买到的咖啡豆外包装做得多好，都要注意将装满新鲜咖啡豆的容器密闭好（最好在开封后2个月内将其用完），还要配合阳光、温度条件，将其保存在阴凉地方，还要注意保质期，这样保存才完全不会有问题；4.咖啡豆与密封罐罐顶的距离愈近愈好，并且每次开封后要尽快关上，以减少豆子与空气相遇的机会，此外，也可以将咖啡豆外包装用橡皮筋束紧后再放入密封罐中，或将咖啡豆分装为约一次用量的小包装后再入罐，如果有干燥剂的话也可以放一包在罐子内，以确保罐内干燥；5.由于接触空气面较小，咖啡豆比研磨后的咖啡粉在品质及风味的保存上较易持久，因此为了维持咖啡的香味，可尽量在需要冲煮咖啡时再开始研磨咖啡豆；6.烘焙过的咖啡豆，影响质量变化最大的就是“光”、“温度”、“湿度”及“空气”，所以要能控制与空气接触时间，降低温度，保持较低的湿度，放置于不见光的地方，或是存放在密封容器中。