供应新鲜烘焙进口咖啡豆批发零售公司

产品名称	供应新鲜烘焙进口咖啡豆批发零售公司
公司名称	上海博勒贸易有限公司
价格	75.00/磅
规格参数	
公司地址	上海市中山西路500-502
联系电话	86-02151871607 15921376908

产品详情

产品详细描述； 曼特宁咖啡； 产地：印度尼西亚的苏门答腊，曼特宁（风味独特）：苏门答腊岛上产的曼特宁是极少数阿拉卡比种，颗粒颇大，但生产管理不理想及烘焙好坏会反应到豆子上，曾在蓝山未出现前被视为极品。 特性：香－强、甘－中、酸－弱、醇－中、苦－强 蓝山咖啡 产地：牙买加蓝山自华伦福（wallensford）咖啡园，海拨一千公尺以上的蓝山山区，极品蓝山（最高级品）：在海拔２２５６公尺的蓝山而得名，栽种在８０～１５００公尺之斜坡，级数分为no.1，no.２，no.３。
特性：香－强、甘－强、酸－弱、醇－强、苦－柔。 肯尼亚咖啡
产地：肯尼亚的咖啡产在中部的肯亚山附近，都奈洛比（nairobi）某庄园
特性：香－强、甘－中、酸－中、醇－强、苦－弱。 巴西咖啡 巴西－－山多士咖啡 产地：圣保罗（宜调配品）：品质优良，被认为是混合时不可缺之豆。品质类型分no.1，no.２，screen18~19最受好评，使用最为广泛。特性：香－中、甘－强、酸－中、醇－中、苦－弱。 哥伦比亚咖啡 哥伦比亚－可伦比亚（最标准品质）：世界第二大生产国。咖啡豆为淡绿色，大颗粒，具厚重味，无论是单饮或混合都非常适宜。特性：香－强、甘－中、酸－中、醇－强、苦－弱。 摩卡咖啡 埃塞俄比亚－摩卡（风味特殊）：为咖啡之原产地，颗粒较小，采干燥式，呈青绿色，具特殊香味及酸味。埃塞俄比亚是以缺点豆互混入率来分级no.1～no.８。特性：香－强、甘－中、酸－中、醇－强、苦－柔 意大利咖啡
产地：主要由阿拉比卡种的豆，印度尼西亚咖啡豆为主。
特性：香－强、甘－中、酸－弱、醇－中、苦－强 意大利豪浓咖啡 由100%arabica咖啡豆拼配而成，口感醇厚，有着迷人的花香味及野莓的芬芳，好似涂着一层奶油巧克力一般可口怡人。 研磨度：细度