

意大利咖啡豆批发 深度烘焙 进口咖啡豆 咖啡豆

产品名称	意大利咖啡豆批发 深度烘焙 进口咖啡豆 咖啡豆
公司名称	大连八点咖啡有限公司
价格	50.00/袋
规格参数	品级:精选 百克粒数:101-110 颗粒大小:13-15目
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

产品图片

产品特点

纯正的意大利咖啡，具有纯正的香味和强烈的苦味，咖啡的表面并浮现一层薄薄的大利咖啡诱人香味的来源。

产品参数说明

产品名称	意大利咖啡	配料表	100%纯咖啡
等级	一级	规格	一袋装
净含量	454克	保质期	一年
食签备字	210200-sb-0412-2020	产品编号	ny/t605
生产许可证	qs21022101003	生产厂家	大连八点咖啡
电话	(86-411) 66858048 84528483	传真	(86-411)

咖啡豆细节图

八点咖啡提醒您

一.我们所有咖啡豆/粉，均为下单后烘焙，您付款之后我们将进行即时烘焙。每日中午12点前下单，次日安排发货（接单不发货）。

二.本公司快递默认使用申通快递，全国到达时间为3-5日。请您拍下后准确填写收货地址、邮编及联系人电话。

- 1.需要指定物流公司或更改到达日期，请与客服联系。
- 2.请关注您的订单。如未能在预期内送达，请及时与我们联系，我们将尽快与物流公司沟通协调。

三.为保证交易安全，维护您自身的利益，签收时请当面与快递员开箱验收。一经签收则视为宝贝完整、安全到
订货不符，请拒绝签收并第一时间与客服联系。请他人代收时也请告知本条说明，一经签收，将等同视为本人

选择八点咖啡

购买咖啡豆可以代磨咖啡粉吗？收费吗？ 我们是专业烘焙咖啡豆的工厂，可为亲们提供免费磨粉的服务，
需要磨粉的亲们，在拍的时候备注留言，或者提前告知店内客服。如无任何留言均默认发豆。

为什么你家没有库存，下订单才能生产呢？ 衡量咖啡豆品质好坏之一是新鲜度。生产日期久了的咖啡豆已经
咖啡的手法有多么好，都不可能泡出原汁原味的咖啡。

拍下付款后，什么时候才能发货？ 您付款之后我们工作人员会立即为您下单，并通知工厂安排烘焙，3天后可
不发货。

咖啡豆烘焙好后，立即喝，味道是最好的吗？ 不是的，烘焙好的咖啡豆前3-7天是释放二氧化碳的过程，3-7天
完美的时候。亲们就可以享受到咖啡带来的快乐啦。

咖啡豆的保质期是一年吗？ 咖啡豆是不会过期的哦，八点咖啡外包装上的保质期定为一年，是因为口感和香
，所以亲们收到咖啡豆之后要尽早品尝哦，咖啡豆开封2个月之内喝完是最适宜的。

咖啡豆该如何保存？ 咖啡豆应储存在干燥、阴凉通风的地方，避免高温日照。打开包装的咖啡豆需使用密封
入密封罐中。

咖啡豆如何被烘焙出最佳的风味？ 烘焙是咖啡豆处理过程中最重要及最艰辛的工作，因为无知与粗心可能摧
钱所选来的咖啡豆。我们的烘焙师以极大的热情和专业的的手法，让咖啡的美味得以完美展现。咖啡烘焙是一门
器操作者，他必须融会艺术家、科学家和工程师的技术和技艺，娴熟地操作烘焙机，将每一颗咖啡豆的风味升
呈献在你的面前。

如何保证咖啡的新鲜？包装袋是什么样子的？ 咖啡的新鲜与否是决定一杯咖啡的品质的的重要因素之一，咖啡
着时间殆尽，氧气、湿气和高温是咖啡最大的敌人。我们的所有咖啡皆于下单付款后烘焙，烘焙完毕立即使用
，包装袋材质为三层结构，无毒、阳光，单向阀将阻止空气进入包装袋，同时排出咖啡豆释放的二氧化碳。

价格还可以优惠吗？ 本店为答谢新老客户对我们的支持，本店不定期的有优惠活动，并且成为本店会员可以，咖啡豆价钱已经是最低了，一分钱一分货，品尝过之后，相信一定会让你感觉物超所值。

包装规格是多少？ 经典调配系列我们采用454克包装，意式系列及风味拼配系列我们采用500克包装，八点特和100%原产国系列我们采用250克包装。

物流/快递说明

1.我们所有咖啡豆/粉，均为下单后烘焙，您付款之后我们将即时通知工厂排单。每日中午12点后下单，次日法定节假日休息，只接单，不发货）。

2.本店小件产品默认使用申通快递、中通快递，全国到达时间为3-5日。本店大件咖啡机为保证安全，均采用德请您拍下后准确填写收货地址、邮编及联系人电话。如物流无法到达，请联系在线客服。

3.需要指定物流公司或更改到达日期，请与客服联系，并补拍差价。

4.请关注您的订单。如未能在预期内送达，请及时与我们联系，我们将尽快与物流公司沟通协调。

5.为保证交易安全，维护您自身的利益，签收时请当面与快递员开箱验收。一经签收则视为宝贝完整、安全到货不符，请拒绝签收并第一时间与客服联系。若陶瓷，玻璃等易碎品在收到货物时发现破损立刻联系我们，并及时也请告知本条说明，一经签收，将等同视为本人行为。

联系方式

工厂地址：大连市甘井子区由家工业园168号

实体店铺地址：大连市沙河口区兴工街中长东五街32-1-1

联系电话：0411-66858048 18624434765

传真号码：0411-84528456

腾讯qq：732089974

阿里旺旺：dlbadian laughing

公司简介

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，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。有：烘焙咖啡豆，贸易批发和销售咖啡豆、咖啡粉；代理和经销意大利astoria、saeco、jura等国际著名品牌咖啡机，并提供相关的技术支持；辅助客户从咖啡店选址，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，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，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，店及餐饮行业等提供全新感念的订单式生产。同时不仅可以根据客户的不同需要焙客户的不同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、外牌加工、生产。 公司精心挑选世界上品质优良的咖啡生豆和专业的供应商，八点中、南美洲、加勒比海地区、非洲、亚洲等主要咖啡盛产地，品种有爪哇的曼特宁牙买加的蓝山、肯尼亚、乌干达、坦桑尼亚、哥伦比亚、危地马拉、哥斯达黎加、豆抵达八点公司，会得到最佳状态的储存。咖啡原豆进仓库检验合格后就可以进行富的专业烘焙师，在烘焙过程中具有对时间、温度、颜色三大重要因素达到临界瞬控制、规模化加工和技术达到先进的水平，保证了烘焙后的咖啡豆的品质上乘，让美口味，并让您置身于丰富的咖啡文化中，寻找心灵的放松，体验浪漫的悠闲时光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，卡咖啡豆/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——愿像早晨八点的太阳一样，朝气蓬勃的发展和壮大。

八点咖啡——希望通过我们的努力，让您在阳光明媚的清晨，可以享受到品质上乘点咖啡公司，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、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。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。

八点咖啡提醒您

1、上乘的咖啡豆

世界上所有上乘的咖啡都生长在南北回归线之间。这里得天独厚的地理位置决定了产品的优良品质。环境，气度，以及精良的加工和生产方法.所有这些造就出上乘的咖啡。我们执着的追求这些品质非凡的咖啡豆，并由我焙，再经过反复的品尝，从中精选出品质上乘的咖啡豆。

2.烘焙出最佳风味/烘焙中完美展现

烘焙是咖啡豆处理过程中最重要及最艰辛的工作，因为无知与粗心可能摧毁耗费我们的人力时间金钱所选来的热情和专业的的手法，让咖啡的美味得以完美展现。咖啡烘焙是一门艺术。咖啡烘焙师不只是一名机器操作者，工程师的技术和技艺，娴熟地操作烘焙机，将每一颗咖啡豆的风味升华到极致。我们将这完美的咖啡呈献在你的

3.保证咖啡的新鲜咖啡的新鲜与否是决定一杯咖啡的品质的的重要因素之一，咖啡豆在烘焙过后，风味会随着时间咖啡最大的敌人。我们的所有咖啡皆于下单付款后烘焙，烘焙完毕立即使用全进口的单向阀包装袋进行封装，包光，单向阀将阻止空气进入包装袋，同时排出咖啡豆释放的二氧化碳。

"意大利咖啡豆批发 深度烘焙 进口咖啡豆 咖啡豆厂家直销"的水分为3.0，百克粒数是101-110，品级为精选，杂质是0.5，产地为大连，颗粒大小是13-15目