

连锁品牌内部货源首次对外直供 精品尼泊尔咖啡豆新烘焙

产品名称	连锁品牌内部货源首次对外直供 精品尼泊尔咖啡豆新烘焙
公司名称	深圳市致典食品服务有限公司
价格	76.00/罐
规格参数	品名:咖啡烘焙豆 品级:一级 烘焙程度:中度
公司地址	深圳市宝安区西乡街道庄边路工业区新筲路67号
联系电话	0755-29960662

产品详情

中国驰名商标名典咖啡生产厂家在全国范围内供应咖啡豆批发，诚招经销商、代理商，欢迎大量批发！

价格实惠，品质绝佳！

优质品牌，信誉保证。

名典咖啡

1983，来到中国

传承经典咖啡文化，典藏全球美味咖啡。

名典咖啡是十大咖啡品牌之一。2007年，名典咖啡的专营咖啡厅——名典咖啡语茶被国家商标局评为“中国驰名商标”。至今，名典咖啡语茶在全球已拥有超过800多家的餐饮门店，成为目前知名度最高、规模最大、美誉度最好的咖啡品牌之一。2013年，名典咖啡以强大的品牌实力和在业界的卓越影响力，强势捧得第十三届“中国饭店金马奖”，摘取“中国十大驰名餐饮连锁品牌”和“中国最佳西餐厅名店”二项殊荣。

名典，寓意“名家典范”，它表达了名典咖啡创始人刘兴典先生意欲在咖啡业独树一帜、开创崭新事业的决心和美好愿望。凭着对咖啡的热爱，刘兴典先生从1983年开始了咖啡的全方位研究，无论是咖啡的属性、栽培、选择、烘焙、混合、研磨、萃取、搭配、冲泡，还是杯具的选择、品味方法等，他都倾尽了无数心血，进行过无数次的试验和探索，从而积累了宝贵的经验，形成了一套关于咖啡的独特理念。

名典的咖啡豆采用从国外进口的阿拉比卡种优质咖啡豆，经由累计二十来年的烘焙工艺特殊烘焙，独特配方，形成了名典独特的咖啡风味。名典咖啡豆保持了各种品类咖啡的新鲜度，突显了它们原有的浓香和甘醇，使消费者在饮用的时候能够享受到咖啡的纯正原味，它的美味香醇唤发了人们对真正高品质咖啡的认知和需求。

名典顶级精品咖啡豆

喜马拉雅山上的雪——尼泊尔咖啡豆

尼泊尔咖啡主要生长在尼泊尔有名的上等茶叶出产地伊兰姆地区的丘陵地带。在海拔1200米~1500米的高原地带，这里原来主要生产红茶，而咖啡则是以遮荫栽培的方式穿插其中。尼泊尔位于喜马拉雅山南麓，其全境超过2/3是高山，仅有南部局部有平旷之地，来自南方的暖湿空气在此处形成。其温暖多雨的气候条件及喜马拉雅山上的融雪灌溉使尼泊尔咖啡成为一种杰出的精品咖啡。

名典尼泊尔咖啡豆精选尼泊尔阿拉比卡种优质咖啡豆，原料正宗，口味地道，中度烘焙，精湛的烘焙法更突出其圆润醇香的口感，体现了精品咖啡的极致风味。

尼泊尔咖啡，“喜马拉雅山上的雪”。受喜马拉雅山脉水源灌溉，尼泊尔咖啡口感清新、圆润醇厚、没有杂质。在咖啡鉴赏家眼里，它号称“喜马拉雅山上的雪”，是精品中的珍品。

在咖啡老饕眼里，尼泊尔咖啡非常好喝而且绿色健康。因为尼泊尔的农民普遍很穷，没钱买农药，所以尼泊尔的咖啡豆几乎都是纯天然环保有机咖啡豆。

水洗式的咖啡豆品质，兼带非水洗式的自然野性，风味平稳温润。尼泊尔咖啡的风味表现为带异国红茶清香，酸度顺滑柔和适中，甜度高，甘甜柔顺，香气甘苦味温稳，虽说是水洗豆，却带有非水洗式的自然野性，整体风味平稳温润。

名典尼泊尔咖啡豆精选进口尼泊尔咖啡豆，经由精湛特殊工艺烘焙，颗粒饱满均匀，粒粒醇香，完美演绎尼泊尔咖啡的独特风味。

名典尼泊尔咖啡豆豆质饱满，颗粒均匀，粒粒醇香。

风味品鉴：带有红茶香的异国风味，顺滑酸度相当柔和适中，甜度高，甘甜柔顺，香气甘苦味温稳，品味之中让人欣喜若狂。

名典尼泊尔咖啡豆采用蓝色铁罐包装，精致典雅。

名典精品咖啡豆的包装设计

随着人们对咖啡风味和品质的追求的提高，精品咖啡正面临一个大好的市场。

尼泊尔咖啡的栽种历史是从1983年缅甸的僧侣hiragir将咖啡引进尼泊尔开始的。目前，尼泊尔境内已经有39区域种植了咖啡，栽培面积约1000公顷，年收成量达到200吨左右。

咖啡豆是天然的产物，尽管再精细的照顾和处理，都无法保证每一粒豆子完美无瑕。因此，咖啡豆的加工处理需要繁琐的多道工序。把咖啡樱桃采摘下来之后处理的第一道工序就是清除杂质。

深圳市致典食品服务有限公司是名典国际全资子公司，是名典咖啡豆的生产厂家，主要生产和销售名典品牌咖啡豆，并负责向全国范围内的名典西餐厅供应西餐厅物料，目前指定的进货餐厅已经达到了400多家。2013年，深圳致典食品服务有限公司正式面向全国供应名典咖啡豆批发，以及各种西餐厅物料批发、咖啡厅物料批发、吧台物料批发。图为深圳致典食品服务有限公司的办公环境。

名典咖啡以优质的咖啡品质及深厚隽永的咖啡道文化而驰名，一向推崇休闲、文雅的企业文化，因此，即使是工厂的办公环境也是一样优雅大方、富有浓浓的文化韵味。走进名典厂家办公室，浓郁的咖啡文化气息充满了每一个角落。

国际化仓储管理规范，商品摆放井然有序。

干净整洁的咖啡豆加工车间

作为名典咖啡生产厂家，我们拥有专业、宽敞的咖啡豆加工、烘培车间。名典拥有先进的、完整的咖啡豆加工设备，有配套的烘培设施及二十多年咖啡烘培经验的烘焙师。不管是我们的生产环境还是生产设备在业界都堪称一流！

人们之所以喜爱咖啡，关键在于烘培后所形成的香味以及饮用时的口感。咖啡豆生豆本身没有什么特殊的味道，但是烘培就像一出魔术剧，它能够将咖啡生豆内部的物质彻底转变与重组，形成新的结构，以浓烈香醇的风味，极大程度地满足了人们的味蕾，并成为人们心灵的安慰和激发灵感的燃煤。因此，烘培是决定咖啡豆品质的重要因素。决定烘培工艺的关键首先是烘培设备。名典咖啡在咖啡加工领域中享有盛誉。图为名典咖啡豆厂家咖啡烘培加工车间以及从国外进口大型咖啡烘培机。

人们之所以喜爱咖啡，关键在于烘培后所形成的香味以及饮用时的口感。咖啡豆生豆本身没有什么特殊的味道，但是烘培就像一出魔术剧，它能够将咖啡生豆内部的物质彻底转变与重组，形成新的结构，以浓烈香醇的风味，极大程度地满足了人们的味蕾，并成为人们心灵的安慰和激发灵感的燃煤。因此，烘培是决定咖啡豆品质的重要因素。决定烘培工艺的关键首先是烘培设备。名典咖啡在咖啡加工领域中享有盛誉。图为名典咖啡豆厂家从国外进口大型咖啡烘培机。

咖啡的烘培过程会有两次爆裂声，由于爆裂声与温度的关联性很高，能充分代表烘熟的程度，是判断烘培度的重要依据。因此，优质咖啡豆烘培需要师傅都会全程看顾，不断地注意温度与时间的变化，并倾听爆裂声与观察颜色的改变；一般品质的咖啡豆通常只设定目标温度，由人工或电脑来停止烘培。为了保证烘培的精确度，确保曼特宁咖啡豆能充分发挥出其香醇风味，名典的咖啡烘焙师都会全程监控每一

个烘焙阶段。图为名典咖啡师正在观察已经烘焙出来的咖啡豆的色泽等。

企业权威资质

"连锁品牌内部货源首次对外直供 精品尼泊尔咖啡豆厂家新烘焙直销"的烘焙程度为中度，风味是温润醇香、口感清新，品名为咖啡烘焙豆，品级是一级，颗粒大小为17目以上，产地是深圳，水分为1.7~2.5（%），生豆产地是尼泊尔，百克粒数为450~650，杂质是0（%）