

意式烘焙咖啡豆 进口优质咖啡

产品名称	意式烘焙咖啡豆 进口优质咖啡
公司名称	上海红果树咖啡有限公司
价格	65.00/磅
规格参数	意式咖啡:美式咖啡 曼特宁咖啡:巴西咖啡 哥伦比亚咖啡:蓝山咖啡
公司地址	上海市宝山区逸仙路1808号3楼
联系电话	021-51553751 13701732289

产品详情

原产国进口生豆，品质优，价廉，国内工厂烘焙，不限量！！！！

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，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，海拔一千公尺以上的蓝山山区，蓝山：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颇受好评，使用广泛。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（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lavazza咖啡

由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

推荐壶具：摩卡壶/全自动咖啡机/半自动咖啡机