（成都仓）越南特产/中原咖啡/G7咖啡/三合一即溶咖啡

产品名称	（成都仓）越南特产/中原咖啡/G7咖啡/三合一即溶咖啡
公司名称	南宁宝丽康生物科技有限公司批发部
价格	26.00/袋
规格参数	品牌:中原G7 原料与配料:三合一 保质期:24（个月）
公司地址	中国 广西 南宁市兴宁区 人民东路73号
联系电话	86 0771 2809707 13878878717

产品详情

品牌	中原G7	原料与配料	三合一
保质期	24（个月）	原产地	越南

【名称】：g7（三合一速溶）16克*50包

【产地】：越南

【制造商】：中原速溶咖啡责任有限公司

【简介】：g7咖啡，是西贡很有名的咖啡之一，每粒咖啡豆都是来自越南高原最好咖啡区精选出来，越南咖啡豆之最大特色是以特殊奶油烘焙而成，奶香较浓、咖啡醇厚。

【配料】：咖啡豆、白砂糖、植脂

【口感】：味道香醇，香精极少，口感顺滑，回甘巧克力味

【冲泡方法】：将速溶咖啡倒进杯子，倒进大概85ml的水（温度在90-100摄氏度），然后均匀搅动，喜欢喝热咖啡的冲泡一袋g7，喜欢喝冰咖啡的冲泡两袋g7。

【保管方法】：放在干燥通风处

产品介绍:

越南各品牌咖啡之我见：

g7咖啡比较绵软，婉如温文面雅的少女，比较适合大众口味。

威拿咖啡苦味足够，适合爱喝苦的人。

绿雀巢特浓咖啡味足，适合爱喝浓咖啡的人。

鹰牌较甜，咖啡味较其它的淡，适合刚开始喝咖啡的人。

越南种植咖啡始於十九世纪初期的法国殖民时期，当时以欧洲为主要出口地，这项工艺至目前已经有一百多年历史。目前种植集中于中部高地，以德国与美国为主要出口地，是世界第二大咖啡产地。越南是世界第二大咖啡出产国，越南三合一即溶咖啡以优质的咖啡原料精致而成，芳香浓郁，提神醒脑，让您身心舒适。

咖啡的功效：咖啡具有兴奋剂作用，可刺激中枢神经和肌肉，因而具有缓解肌肉疲劳、控制睡眠、激发头脑的功能。咖啡还有助消化作用，特别在吃多了肉类的时候，使胃液分泌旺盛，促进消化，减轻胃的负担。因为咖啡有分解脂肪的功效，起到减肥瘦身功效，所以吃过高热量的食物后，必须要喝些咖啡。

中原咖啡公司简介：

中原咖啡公司成立于1996年，当时还是一家小公司，而目前中原咖啡头上却顶着诸多货真价实的荣耀：“越南著名农产品”、“越南唯一获eurepgap证书的咖啡公司”、“加盟店最多的越南公司”——作为当地数一数二的咖啡企业，在国内拥有1000多家特许加盟店，并把加盟店开到海外的中原咖啡（trung nguyen），在欧美，澳洲的一些国家还有日本，新加坡、柬埔寨、泰国、乌克兰都可看到高挂“trung nguyen”（中原）招牌的咖啡店，咱们国内的南宁等城市都可以看到中原咖啡店的身影。

g7咖啡简介：

g7 3合1速溶咖啡为越南中原咖啡公司出品，很香很浓郁的牛奶香味，值得一提的是g7咖啡是越南市场上唯一的white coffee（牛奶咖啡）品牌哦，采用欧洲先进技术精制而成。中原g7 速溶咖啡将带您享受越南邦美署香浓醇厚的咖啡美味！“中原”产品品质卓越、品种多样，加上强大的生产能力、充沛的原材料供应（“中原”有自己的咖啡种植园），所有这些成为中原公司攻城掠地的强有力保障，其咖啡产品除了占据本国市场，更出口到美国、德国、瑞典、澳大利亚、加拿大等40多个国家和地区，2005年11月，公司年生产力3000吨的新厂建成，其中一半的产品用于出口。

本咖啡为礼盒式包装，咖啡品质达到国际出口标准，保质期为二年，自用送礼两相宜。不管是您是在旅途中，还是运动过后，无论何时，还是何地，g7咖啡都是您不错的选择。以下是g7咖啡的营养成份。

营养含量		
咖啡量为16克/次		
本包装能冲泡40次		
每100克的含量		
热量 68 千卡／285千焦由脂肪产生的热量20千卡／84千焦		
		占每天所需热量百分比%*
脂肪总量	2.3克	4%
饱和脂肪	2克	10%
可转化脂肪	0.1克	
胆固醇	0毫克	0%
钠	25毫克	1%
碳水化合物总量	11.6克	4%

食用纤维	0克		0%
糖	9克		
蛋白质	0.2克		

维生素a 0%	维生素 c 0%
钙 0%	铁 0%

*每天所需热量百分比是以2,000卡路里为基准计算,准确百分比数值视乎个人实际热量所需要而变化

	热量:	2,000	2,500
脂肪总量	少于	65克	80克
饱和脂肪	少于	20克	25克
胆固醇	少于	300毫克	300毫克
钠	少于	2,400毫克	2,400毫克
碳水化合物总量		300克	375克
食用纤维		25克	30克
配料: 白砂糖, 葡萄糖浆, 植物油, 速溶咖啡 (13%), 稳定剂 (e340ii, e452i), 乳化剂 (e471, e472e), 抗结剂 (e551)			

喝咖啡的小知识

步骤：一杯咖啡端到面前，先不要急于喝，应该像品茶或品酒那样，有个循序渐进的过程，以达到放松、提神和享受的目的。第一步，闻香，体尝一下咖啡那扑鼻而来的浓香；第二步，观色，咖啡最好呈现深棕色，而不是一片漆黑，深不见底。第三步，品尝，先喝一口黑咖啡，感受一下原味咖啡的滋味，咖啡入口应该是有些甘味，
微苦，微酸不涩。然后再小口小口地品尝，不要急于将咖啡一口咽下，应暂时含 在口中，让咖啡和唾液与空气稍作混合，然后再咽下。温度：饮品咖啡的最佳温度是85-88摄氏度。因为普通咖啡的质地不太稳定，所以最好趁热品尝。为了不使咖啡的味道降低，要事先将咖啡杯在开水中泡热。咖啡的适当温度在冲泡的刹那为摄氏83度，倒入杯中时为 80 度，而到口中时的温度为 61-62 度，最为理想。一般来说，趁热品尝主人为你端上的咖啡，也是喝咖啡的基本礼节。若是一杯品质优良的咖啡，放凉以后除香味会有减少外，口感表现与热时是一致的，甚至更佳。味道：咖啡豆中含有大约5-8%的糖分，烘焙后大部分转化为焦糖，这是香味和苦味的来源，未转化的糖分留有少许甜味；烘焙时释放出丹宁酸，与焦糖结合，产生略带苦味的甜味。所以，人们对咖啡的味感一般会有苦、酸、甜、香、涩几种。适量：喝咖啡不像喝酒或果汁，一满杯的咖啡，看了就失去喝的兴趣。普通都只到七、八分满为适量，份量适中的咖啡不仅会刺激味觉，喝完后也不会有腻的感觉，反而回味无穷。同时，适量的咖啡能适度的促使身体恢复疲劳，头脑为之清爽。咖啡的味道有浓淡之分，所以，不能像喝茶或可乐一样，连续喝几杯，普通喝咖啡以 80-100cc 为适量，有时候若想连续喝三、四杯，就要将咖啡的浓度冲淡，或加入大量的牛奶，不要造成恶心的感觉，而在糖份的调配上也不妨多些变化，使咖啡更具美味。

tel：18244286510 qq：120460660（东升）