

# 玻利维亚进口.1神之爱社区.有机庄园精品咖啡豆

产品名称	玻利维亚进口.1神之爱社区.有机庄园精品咖啡豆
公司名称	BOLIVIA INTERNACIONAL CRUZANDO EL MUNDO
价格	面议
规格参数	品种:阿拉比卡种铁比卡.卡杜拉.卡杜埃 品级:精选AA级.85.5分 百克粒数: 100
公司地址	浙江 杭州市 下城区朝晖路绿洲花园2-1
联系电话	86 571 8545-2075 13335818651

## 产品详情

咖啡生豆已通关.现接受订购

咖啡专家.韩怀宗先生.著书：精品咖啡学

对玻利维亚咖是这样描述;位于秘鲁东南侧的玻利维亚是高山之国.拉巴斯（首都）海拔高达3660米.咖啡无法种植在如此高冷之地.但拉巴斯东北部的yungas与亚马逊河盆地接壤.海拔稍低.约1500-2500米.年均温度约10-15度冬季无霜害.土壤肥沃是玻利维亚咖啡主产区的特点.....

美国农业专家评估后.发现玻利维亚是发展精品咖啡的乐土.除了高拔.干湿季分明.遮荫树与土质肥沃外.更重要的是.两百年来玻利维亚.央珈斯的咖啡品种.以美味的铁比卡为主.

2004年玻利维亚举办第一届“超凡杯”大赛.共有十三支精品豆杯测总分在84分以上.入选金榜.而前三名皆出自卡拉纳维.冠军豆得分高达90.44分.欧美评审团惊为天人.称玻利维亚的精品咖啡.香醇如蜜汁玉液.

2009年玻国“超凡杯”大赛成绩更亮眼.其有三十支精品总分超过84分.这比2004年的十三支多出一倍以上.而且前六名得分均在90分以上.冠军豆更高达93.36分.最后每磅以35.05美元的高价拍卖.

可惜的是.玻利维亚产量少.年产量在6000-10000吨.主要是硬件较落后.海拔太高重要原因.但美味又低产的铁比卡也难辞其咎.近年来在专家的建议下.也种起产量较多且风味不差的卡杜拉.卡杜埃.希望有助产能提高.

一般产国的精品咖啡豆较适合浅焙到中焙.罕见有人敢重焙.以免风味走空.但玻利维亚的咖啡豆却有特异功能.浅.中.深皆宜.即使重焙也不怕.蛮适合二爆尾的法式烘焙.喝起来醇厚甘甜.带有迷人的松脂味和醇酒的呛香.美国“第三波”的反文化咖啡常以玻利维亚咖啡来法式烘焙.另外浅焙与中焙的玻利维亚咖啡则有

明亮的莓果酸香.杏仁味和榛果的甜香.煞是迷人.

玻利维亚全国咖啡商会授权书

## 公平贸易咖啡证书

咖啡商会权威咖啡师签名.杯测分85.5分

评测表翻译

香味：高

清洁度：很干净

甜度：半甜

酸度：柠檬.红果

味道：水果

醇度：巧克力

平衡：很好的平衡感

总评：精致饮料

按照scaa评分标准.得分.85.5分

咖啡产地高原风光

16目筛子

咖啡圆豆

浅焙.中焙.深焙.法式重焙均宜的玻利维亚咖啡

此批咖啡豆,入口清新的花香,香草类香料感也非常明显,舒服而柔和的柑橘类果酸一闪而过,尾调有如坚果奶油巧克力般的滑顺香甜。整体醇厚佳,平衡感绝佳,余韵悠长。出港中的咖啡豆预告.即将上市  
烘焙咖啡豆

本产品的品种是阿拉比卡种铁比卡.卡杜拉.卡杜埃,品级是精选AA级.85.5分,百克粒数是 100,颗粒大小是16目筛孔,手工选择,水分是11.0,杂质是0.5,产地是Bolivia(玻利维亚),品牌是神之爱,地区是卡拉纳维,农园名称是神之爱社区,名种是铁比卡.卡杜拉.卡杜埃