多米尼加阿拉比卡咖啡生豆 圣多明戈巴拉奥纳 AA 16/17目 5KG

产品名称	多米尼加阿拉比卡咖啡生豆 圣多明戈巴拉奥纳 AA 16/17目 5KG
公司名称	超格（上海）商贸有限公司
价格	面议
规格参数	品种:多米尼加 品级:精选 百克粒数:101-110
公司地址	中国（上海）自由贸易试验区张江路790号1层
联系电话	021-58553867 13331880353

产品详情

dominican republic arabica santo domingo barahona aa scr. 16/17多米尼加阿拉比卡咖啡
圣多明戈巴拉奥纳产区aa 16/17目

圣多明各是一座拥有500年历史的城市。圣多明各和巴尼出产的咖啡，几乎是多米加咖啡的代名词，是世界闻名的优质咖啡。其风味口感特征：清新淡雅，颗粒饱满，酸度极佳，香味怡人。

多米尼加共和国位于西印度群岛中海地岛的东部，西邻海地共和国，北临大西洋，南濒加勒比海。面积约有49000平方公里，人口710万，多米尼加共和国与海地共和国共存于一个岛上，与海地为邻。像它的邻居一样，多米尼加共和国也曾有过革命和贫穷的历史，但现在已经实行了民主选举，国家也相对稳定。

在18世纪早期，咖啡从马提尼克岛传入多米加，以希巴欧为代表的北部地区以及包括奥卡亚巴尼圣多明各在内的南部地区，都出产上等的咖啡。其中，圣多明各和巴尼出产的咖啡，几乎是多米加咖啡的代名词，是世界闻名的优质咖啡。圣多明各咖啡，其特点是清新淡雅、颗粒饱满、酸度极佳、香味怡人，所以物有所值。多米尼加咖啡的挑选一般是采用人工方法进行。挑选的主要依据是根据咖啡颗粒的饱满程度，是否均匀，然后分出等级。一般来说，颗粒饱满均匀的咖啡更易保存。只有颗粒最饱满最均匀的咖啡豆才可以烘焙代表本国最优质，最上乘的咖啡。

与海地生产的咖啡不同，多米尼加共和国种植的咖啡大多数都被洗过，这也是高品质的象征。米尼加咖啡使用的是水洗法处理咖啡豆，这样处理过的咖啡豆品质更有保证。用水洗法处理的咖啡豆，比干燥法保留了更多原味，香气纯正而柔和。　按如此方法精心挑选，制作的多米尼加高品质咖啡，散发出淡淡的香味，喝来能让人感到一种隐隐的果香味，余味缠绕，柔滑顺口。

多米尼加的咖啡分高地种植及低地种植，口味上也略不相同。高地种植的偏酸，但滋味丰

富；低地的较不酸，口感较平顺一些。近年来精品咖啡盛行，一些多米尼加庄园所生产的高品质咖啡豆香气浓郁，口感醇厚，带有适度明亮的酸味，已和较负盛名的波多黎哥豆或牙买加豆相去不远，也是值得品尝的咖啡。多米尼加咖啡豆酸度適中和並且有豐富的水果風味。

伊斯帕尼奥拉島西部，海拔 1500米以上山區的收穫，颗粒饱满的咖啡
多米尼亚共和国（dominican republic）与海地为邻，二者拥有伊斯帕尼奥拉岛（hispaniola）。最好的生产地是西南部的巴拉奥纳（barahona）地区，但是洪卡力托（juncalito）和奥科亚（ocoa）也出产一种上等的咖啡——圣多明各（santo domingo）咖啡，其特点是清新淡雅、颗粒饱满、酸度极佳、香味怡人，所以物有所值。与海地生产的咖啡不同，多米尼加共和国种植的咖啡大多数都被洗过，这也是高品质的象征。

本产品的品种是多米尼加，品级是精选，百克粒数是101-110，颗粒大小是15-17目，水分是10.0，杂质是0.5，产地是圣多明戈巴拉奥纳，品牌是Bero