

# 打粉用“满口福”牌云南阿拉比卡小粒咖啡

产品名称	打粉用“满口福”牌云南阿拉比卡小粒咖啡
公司名称	云南保山满口福食品有限公司
价格	17000.00/吨
规格参数	品名:咖啡生豆 品级:手拣豆 颗粒大小:13-15目
公司地址	云南省保山市隆阳区兰城街道岱官四社
联系电话	13908752558 13708658578

## 产品详情

品名	咖啡生豆	品级	手拣豆
颗粒大小	13-15目	产地	云南

云南咖啡由于得天独厚的地理环境和气候条件，形成了浓而不苦，香而不烈，带一点果味的独特风味，世界一流咖啡专家评价是全世界最好的咖啡，其栽培技术，单产也是世界一流的。咖啡含有丰富的蛋白质、脂肪、蔗糖以及淀粉、咖啡等物质，制成饮料后香气浓郁、滋味可口、营养丰富，因而成了和茶叶、可可组成的世界三大饮料，并雄居榜首。云南咖啡属阿拉伯原种的变异种，经过长期的栽培驯化而成，一般称为云南小粒种咖啡，常绿小灌木，果仁较小，果皮较厚，果肉甜，产品香醇，含咖啡碱成分较低，故又称淡咖啡，是世界主要栽培品种。为什么说它是世界上品质最好的呢？咖啡品质决定于所生长的环境、气候和栽培管理技术等多种因素。它的最佳生长环境是纬度低、海拔高、雨量足、阳光适宜，因此北纬15度至北回归线之间是咖啡的理想生长地带。但处于这个地带其他地区的如美国夏威夷、沙特阿拉伯等，或是海拔低、或是沙漠少雨，都不利于咖啡生长，唯有处于这个地带上云南南部正好具备了各种条件。

据专家测定，小粒种咖啡应种在海拔800~1800米的山地上，若海拔太高则味酸，太低则味苦。云南咖啡多数植于海拔1100米左右的干热河谷地区，所以酸味适中，香味浓郁且醇和。就气候条件而言，云南南部光照时间长，有利于植株的生长及光合作用，而且昼夜温差大，晚上温度低，有利于咖啡养分的积累，所以云南小粒咖啡所含的有效营养成分高于国外的其他咖啡品种。小粒种咖啡容易感染锈病，产生锈病后产量和质量都深受影响。云南热区由于干湿分明，每年鲜果红熟正好进入旱季，相对湿度低，不利于锈病孢子的形成和生长。

由于云南咖啡优异的品质，五十年代以“潞江一号”进入伦敦市场，就被评为一级品。近几年，世界上著名的雀巢、麦氏公司等咖啡公司都纷纷到云南开辟原料基地，云南出产的产品也逐渐享誉海内外。

现我公司每年生产过程中会产生部分次豆，包括手拣豆和碎豆，这非常适合一些公司做成本较低的咖啡粉，联系购买。

