

# 巴西咖啡豆(金牌)

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 巴西咖啡豆(金牌)                 |
| 公司名称 | 江门高迪食品有限公司                |
| 价格   | .00/个                     |
| 规格参数 | 品名:<br>品级:<br>颗粒大小:       |
| 公司地址 | 中国 广东 江门市 麻园麻三工业区15号厂房    |
| 联系电话 | 86-7503410677 13929036852 |

## 产品详情

品名 \_\_\_\_\_ , 品级 \_\_\_\_\_ ,  
颗粒大小 \_\_\_\_\_ , 产地 \_\_\_\_\_ ,

\*\*\*浅浅的咖啡清香，豆呈棕黄色，煮好后有浓郁的咖啡清香，其特性柔和、微酸、苦（适中）、甘、醇。

中间的裂纹呈褐色，因为当地豆子多以日晒法处理。巴西所产之咖啡，属中性咖啡哺养，味道上的特色是平板中性，整体而言味道柔和不偏苦也不偏酸，被誉为咖啡之中坚，常被用来和其它咖啡豆混合，例如以巴西与曼特宁各半调制之曼巴咖啡就广受大众喜爱。

巴西是目前全球最大咖啡产国，所以，巴西豆也是所有综合咖啡的主要成分之一，但因巴西豆具有其特殊的风味，但不被买家喜好，常在咖啡豆产量少时被当成替代品。

巴西圣多斯咖啡从圣保罗州的圣多斯港出口，是巴西咖啡的最高级品，粒大，淡绿或为淡黄色的豆，一般几乎都用来做为调配用。香味高，有适合的苦味，也有如高级品的酸味，也可直接饮用，自古以来，就是混合式咖啡的必需品，为大从所熟悉。

\*\*\*使用方式：单品咖啡豆建议使用虹吸壶或摩卡壶调制。

\*\*\*最佳品尝期为3个月内，产品保持期1年。

朱师傅食品事业部成立于台湾省,多年来不断致力于食品原料的研究与发展工作至今已有五十多年的历史, 创出名牌朱师傅系列产品,以其高质量,良好的产品服务及合理化的价格赢得了众多烘焙行业人士的信赖. 朱师傅食品事业部成立于1999年9月份,历经这几年的不断努力和发 展,现已拥有两家下属独资公司.分别是 江门展旺食品有限公司及江门高迪食品有限公司,员工人数已达500多人.公司实力雄厚.在朱师傅成立之初

成功地引进国外多项先进烘焙原料专业经营技术.通过不断的宣传和技术服务推广.以及国内各省市经销商鼎力支持,使朱师傅这一品牌已逐渐被地方市场和师傅接受肯定.在短短的几年的时间内,朱师傅品牌效应已取得了在烘焙系列及珍珠奶茶系列销售领域里骄人的成绩,销售网点遍布全中国各城市区.市场占有率不断提高.跟着国人经济生活水平的不断提高,朱师傅食品事业部将坚持着品质第一,服务跟进,不断引进及推广新的产品供给烘焙界的需求,为中国烘焙事业提供尽善尽美的服务.朱师傅将与世界各地烘焙大师们,龙腾世纪共创未来。