



地區	咖啡品名	半磅	濾掛包 10入裝	備註	參考說明
中南美洲	瓜地馬拉 新格蘭達莊園 藝伎 水洗 GUATEMALA SAN MARCOS 1550M GEISHA Washed	900	900	NEW	產區: SAN MARCOS山區, 品種: Geisha索索比亞藝伎原生種, 海拔: 1,550公尺, 處理方式: 水洗處理法, 參考風味: 花香及優雅的水果柑橘香氣, 水蜜桃果及花果茶調性, 回甘清爽蜂蜜甜感。【風味於淺焙及中焙階段呈現】
	巴拿馬 波奎特 凱薩路路斯 火山莊園 特選藝伎(瑰夏) 日曬 Panama Bouquete Casa Ruiz Volcan community Geisha Natural	900	900		產區: 波奎特, 品種: Geisha 藝伎, 海拔: 1500公尺, 處理方式: 日曬處理法, 參考風味: 成熟的甜橙、熱帶水果以及木瓜、哈密瓜、焦糖、酸值明亮, 質地綿細, 餘韻甜美悠遠【風味於淺焙及中焙階段呈現】
	巴拿馬 波奎特 凱薩路路斯 帕卡瑪拉種 水洗 Panama Bouquete Casa Ruiz Pacamara Washed	400	400		地區: 凱薩路路斯, 等級: G1, 咖啡品種: 帕卡瑪拉種, 處理方式: 水洗, 參考風味: 蜂蜜、奶油、蘋果、蔗糖甜、葡萄柚、柚子皮、香草巧克力【風味於淺焙及中焙階段呈現】
	哥斯大黎加 聖伊格納西歐莊園 瑪薩耶薩品種 Costa Rica San Ignacio farm Marsellesa SHB Double Washed	400	400	NEW	產區: 中央谷地產區 Central Valley, 海拔: 1,100-1,600公尺, 品種: 瑪薩耶薩 Marsellesa, 等級: SHB, 處理法: 雙重發酵水洗處理法, 參考風味: 柑橘、核果、桃子【風味於淺焙及中焙階段呈現】
	墨西哥 恰帕斯 漢堡莊園 象豆 Mexico Chiapas Finca Hamburgo Maragogype Washed	400	400		產區: 恰帕斯地區, 海拔: 1,250-1,550公尺, 品種: maragogype 象豆, 處理法: 水洗處理法, 參考風味: 牛奶巧克力、萊姆、水果糖【風味於淺焙及中焙階段呈現】
	宏都拉斯 聖文森處理廠 圓豆 水洗 Honduras Santa Barbara San Vicente PB Washed	380	380		產區: 聖塔芭芭拉, 處理廠: 聖文森處理廠, 海拔: 1,500-1,650公尺, 處理法: 水洗處理, 分級: PB圓豆, 參考風味: 甜菊葉、洋甘菊混合萊姆、白葡萄酒般的細緻多變酸感、果汁感極佳、淡淡甜堅果尾韻【風味於淺焙及中焙階段呈現】
	宏都拉斯 聖文森處理廠 漢娜小農 帕卡斯種 水洗 Honduras Santa Barbara Haner Erazo Pacas Washed	370	370		產區: 聖塔芭芭拉, 品種: 帕卡斯種, 處理法: 水洗處理法, 參考風味: 黑莓、梨子、焦糖巧克力橘片、多汁豐沛、烤堅果、酸值溫潤甜美、乾淨度高。
	宏都拉斯 橄欖莊園 花栗鼠 水洗 Honduras Los Olivos Typica Washed	370	370		種植海拔1570公尺, 鐵比卡品種採用水洗處理, 咖啡風味帶有黑巧克力、奶油、香醇濃郁, 果酸清爽【風味於淺焙及中焙階段呈現】
	巴西 米納斯吉拉 不梨莊園 黃卡杜艾 日曬 微量批發 Brazil MGR Sitio Marmeleiro Yellow Catuai Natural	370	370	NEW	產區: 米納斯吉拉, 海拔: 1,500公尺, 品種: 黃卡杜艾, 等級: 微量批發, 處理法: 日曬處理法, 參考風味: 花香、巧克力、堅果、水果、柑橘、可可、堅果、明亮、奶油、複雜, 平衡良好【風味於淺焙及中焙階段呈現】
	巴西 米納斯吉拉 高景莊園 黃波旁 日曬 Brazil Minas Gerais Fazenda Alta Vista Yellow Bourbon Natural	360	360		產區: 米納斯吉拉, 咖啡品種: 黃波旁, 海拔: 1300公尺, 處理方式: 日曬處理, 參考風味: 橘子巧克力、蘋果、榛果糖漿、酸質柔順甜美、口感濃郁醇厚
非洲	瓜地馬拉 安提瓜 花神 貝拉卡摩娜莊園 波旁 Guatemala Antigua Bella Carmona 100% Bourbon	380	380		產區: 安提瓜, 品種: 波旁, 海拔: 1520-1850公尺, 處理法: 水洗處理, 參考風味: 生巧克力、明亮且細緻的柑橘、酸質、Body中等柔軟滑順、楓糖漿甜美的餘韻、悠遠且細緻【風味於淺焙及中焙階段呈現】
	尼加拉瓜 蠻牛莊園 H1 黃蠻牛 水洗 Nicaragua Gonzalo Adán Castillo Lavado	370	370		位於尼加拉瓜北方的 segovias 地區, 這裡遠望可看到尼國與宏都拉斯的邊界, segovias 地區常常以高山、精品咖啡得稱, 種植海拔 1250 公尺, H1 品種水里處理, 咖啡風味帶有杏仁、桃子、楊桃、果酸明亮【風味於淺焙及中焙階段呈現】
	衣索比亞 西達摩 古吉 烏拉嘎鎮 所羅門村 水洗 G1 Ethiopia Sidamo Guji Uruga Solomo lot2 Washed G1	420	420		產區: 西達摩 古吉 烏拉嘎鎮, 海拔高度: 2,000-2,200 公尺, 品種: 原生種 (Heirloom), 處理法: 水洗處理, 等級: G1 最高等級, 參考風味: 強烈澄花混合香水檸檬、細緻杏桃果乾、糖漬水、蜜桃餘韻、酸甜多汁、層次豐富鮮明【風味於淺焙及中焙階段呈現】
	衣索比亞 西達摩 古吉 夏奇索 鄧比屋多村 吉吉沙處理廠【水洗】一級 Sidamo Guji Shakiso Danbi Uddo Gigessa washed G1 Lot7	420	420		品種: Typica & Heirloom(當地原生種), 生產: 夏奇索 (Shakisso) 地方當地小農, 海拔: 1800-2000 公尺, 處理法: 水洗, 等級: G1 一級 最高等級, 風味特色: 甜桃, 花香調溫和蜜柑的香氣, 養樂多酸甜搭上綠茶口感, 中溫口感越趨柔軟滑口, 尾段甜蜜細緻。
	衣索比亞 耶加雪菲 柯契爾鎮 碧洛雅處理廠 水洗 G1 Ethiopia Yirgacheffe Kochere Belaya Washed G1	420	420	NEW	產區: 柯契爾, 海拔: 1,900-2,100 公尺, 品種: 原生種 (Heirloom), 處理法: 水洗處理, 等級: G1 最高等級, 參考風味: 柑橘混合些許荔枝及李子香氣、入口是橘子汁般酸甜多汁、口感清透流動性極佳、以新鮮香草植物搭配些許巧克力的餘韻作為收尾【風味於淺焙及中焙階段呈現】
	衣索比亞 耶加雪菲 哈魯處理廠 G1 Ethiopia Yirgacheffe Haru Washed G1	420	420		產區: 耶加雪菲, 生產者: 哈魯合作社, 種植: 哈魯村 (Haru) 當地咖啡小農, 品種: 當地原生種 (Heirloom), 等級: G1 最高等級, 海拔: 1995-2020 公尺, 處理法: 水洗處理, 參考風味: 檸檬皮、陳皮加上些許新鮮杏仁、酸值溫和、蘋果汁口感、略帶烏龍茶餘韻
	肯亞 恩布產區 凱希瑪處理廠 AA 級 Kenya Embu Kathima AA	410	410		產區: 恩布產區, 品種: SL28/SL34, 處理廠: 凱希瑪, 處理法: 水洗, 等級: AA 最高等級, 海拔: 1700-1800 公尺, 參考風味: 黑莓、玫瑰桃、入口加州李般強勁酸質之後伴隨豐沛多汁的甜感、圓潤的生巧克力混合莓果作為結尾。
其他	肯亞 梅魯產區 坎德古處理廠 AA 級 Kenya Meru Kandigi AA	410	410		產區: 梅魯產區, 品種: SL28/SL34, 處理廠: 坎德古, 處理法: 水洗, 等級: AA 最高等級, 海拔: 1350 公尺, 參考風味: 甜柚、柑橘氣泡水、混合可可、些許開心果、香草、黑莓般甜美平衡、細緻溫和【風味於淺焙及中焙階段呈現】
	肯亞 奇里雅加產區 香頤處理廠 AA 級 Kenya Kirinyaga Ladha Tamu AA	410	410		產區: 奇里雅加產區, 品種: SL28, 處理廠: 香頤, 處理法: 水洗, 等級: AA 最高等級, 海拔: 1600-1800 公尺, 參考風味: 淡花香、落神花、蜜糖與桃子的酸甜感、口感飽滿多汁。
	巴布亞新幾內亞 (PNG) 天堂鳥 AA Papua New Guinea Sigri AA	350	350	NEW	品種: 提比卡 Typica、波旁 Bourbon, 等級: AA 級, 產區: 接近 Kainantu 的高地的裡面 Wahgi 山谷裡, 海拔: 1,500 公尺, 精製方式: 水洗處理法參考風味: 巧克力、麥芽、啤酒花香、果酸怡人【風味於淺焙及中焙階段呈現】
【蘇門答臘】陳年曼特寧 2007 年份 20 目+ Indonesia Sumatra Arabica Aged Year 2007. Screen 20+ G1		430	430		種植海拔 1100-1300 公尺, 規格: 20 目+ 頂規, 2007 年份, 採用半水洗處理法, 參考風味: 普洱茶、香料、茶感鮮明、低酸度、風味飽滿、口感厚實, 風味獨特, 值得嚐鮮。

消費滿 1200 元臺灣本島免運費。

- ※ 咖啡濾掛包每盒 10 小包, 每盒為一個單位一種咖啡。
- ※ 【咖啡豆】以【半磅】為一個包裝單位。
- ※ 風味說明僅供參考, 風味會因烘焙程度不同有所變化。
- ※ 烘焙程度選擇:

*淺焙-->果酸強・口感層次較豐富 *中焙-->果酸弱・口感稍微豐富 *深焙-->甘甜・苦・焦香較無層次感

- ※ 不喜喝果酸口感咖啡, 建議【中深焙】烘焙度, 酸感因咖啡產地、品種不同有所不同, 咖啡豐富口感也因產區不同有所不同。
- ※ 咖啡豐富口感在中焙、淺烘焙階段呈現, 建議可嚐試看看, 享受咖啡來自產區原始的風味。

咖啡烘焙度

