



■ 客製化烘焙專線: 0928-306668
 ■ LINE ID : 32Birds

2020年07月修正 • 本報價依國際貿易市場進貨價格波動調整, 敬請見諒。

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衣索比亞藝伎原生種, 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 凱薩路易斯 火山莊園 特選藝伎(瑰夏) 日曬 Panama Bouquete Casa Ruiz Volcan community Geisha Natural	900	900	NEW	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 凱薩路易斯 經典精選 水洗 Panama Boquete Casa Ruiz Classico Especial Washed SHB	360	360		產區: 波奎特, 海拔: 1,600公尺, 品種: Catuai卡杜艾, 處理法: 水洗處理法, 等級: SHB, 參考風味: 香橙果酸, 核果、黑巧克力、奶油油脂感濃厚、口感厚實綿密、焦糖餘韻【風味於淺焙及中焙階段呈現】
	巴拿馬 波奎特 橘子莊園 白蜜 卡杜拉 Panama Boquete Kotowa Mandarina White Honey 1500m Caturra	380	380	NEW	產區: 波奎特, 海拔: 1,500公尺, 品種: 卡杜拉, 處理法: 蜜處理法, 白蜜, 參考風味: 柑橘調、雪松、白葡萄酒、香料、黑巧克力、輕柔的果酸調、豐富平衡的口感【風味於淺焙及中焙階段呈現】
	哥倫比亞 里薩拉爾達省 米斯特拉托鎮 水洗 Colombia Risaralda Mistrato washed	350	350		產區: 里薩拉爾達省, 海拔: 1750-1900公尺, 處理法: 水洗處理法, 品種: 卡杜拉, 參考風味: 焦糖, 紅橙, 烤堅果混和新鮮杉木的溫潤氣息, 奶油般滑潤口感, 糖果巧克力尾韻【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		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	NEW	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、茶姆、水果糖【風味於淺焙及中焙階段呈現】
	薩爾瓦多 艾曼紐莊園 波旁 水洗 EL SALVADOR TECAPA-CHINAMECA 1350M BOURBON WASHED	350	350		●東區火山區最佳選擇●COE總冠軍。產區: TECAPA-CHINAMECA卡帕火山, 品種: BOURBON波旁海拔: 1,350-1,593公尺, 處理方式: 水洗處理法, 參考風味: 杯測風味: 茉莉花香、清爽水蜜桃、白桃、櫻桃水果風味、蜂蜜甜、醇度中厚, 以及多層次風味、藍莓、水蜜桃風味爽朗的尾韻。【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 Tipica 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 木梨莊園 黃卡杜艾 日曬 微量批發 Brazil MGR Sitio Marmeleiro Yellow Catuai Natural	370	370		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】
	瓜地馬拉 巨石莊園 水洗 GUATEMALA LA DEMOCRACIA, HUEHUETENANGO WASHED	370	370		產區: 薇薇特南果, 品種: CATURRA/BOURBON/CATUAI, 海拔: 1,900-2,100公尺, 處理方式: 山泉水洗, 參考風味: 茉莉花香氣, 豐富溫帶水果層次感, 甜西瓜、芒果、蜜李、甜桃、李子、可可豐富口感, 純度厚實, 尾韻水果甜層次豐富。【風味於淺焙及中焙階段呈現】
	瓜地馬拉 卡布奇諾莊園 卡杜拉 水洗 GUATEMALA COBAN 1550M CATURRA WASHED	360	360		●2017 Coffee Review評價95分表現●科班區最具代表CATURRA水洗產區: COBAN 科班雨林, 品種: CATURRA 卡杜拉, 海拔: 1,550公尺, 處理方式: 水洗處理法, 參考風味: 花香氣, 白桃與蔗糖甜感, 帶有柑橘、可可、核果、綜合熱帶水果口感濃厚, 回甘水果甜【風味於淺焙及中焙階段呈現】
	瓜地馬拉 雪天使莊園 水洗 GUATEMALA HUEHUETENANGO / CHIMATENANGO WASHED	360	360		●微微特南果單區三屆總冠軍。品種: CATURRA/BOURBON/CATUAI, 海拔: 1,700公尺, 處理方式: 水洗處理法, 參考風味: 迷人蘋果酸, 帶有柑橘、可可、堅果、蜂蜜甜感, 口感清爽溫和。【風味於淺焙及中焙階段呈現】
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、楓糖糖甜美的餘韻、悠遠且細緻【風味於淺焙及中焙階段呈現】	
非 洲	衣索比亞 西達摩 谷吉 烏拉嘎鎮 所羅門村 水洗 G1 Ethiopia Sidamo Guji Uruga Solomo Tot2 Washed G1	420	420		產區: 西達摩 谷吉 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、細緻杏桃果酸、糖漬水、蜜糖餘韻、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 谷吉 夏奇索 鄧比屋多村 吉吉莎處理廠【水洗】一級 Sidamo Guji Shakisso Danbi Uddo Gigezza 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, 花香調和與蜜柑的香氣, 養樂多酸甜搭上綠茶口感, 中溫口感越趨柔軟滑口, 尾韻甜香細緻。
	衣索比亞 耶加雪菲 潔蒂普鎮 沃卡村 果丁丁 水洗 G1 Ethiopia Yirgacheffe Gedebe Worka Banko Gotiti Washed G1	420	420	NEW	產區: 耶加雪菲 潔蒂普鎮 沃卡村, 海拔: 1,950-2,200公尺, 品種: 原生種, 處理法: 水洗處理法, 等級: G1 最高等級, 參考風味: 檸檬、蜂蜜、橙色水果果酸的甜感、小紅莓、口感滑順、酸甜感平衡【風味於淺焙及中焙階段呈現】
	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: 水洗處理法, 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生巧克力的餘韻作為收尾【風味於淺焙及中焙階段呈現】
	坦尚尼亞 森圭區 伊桑妮合作社 AA 級 Tanzania Songwe Insani AA	350	350		產區: Songwe 森圭區, 品種: Typica 鐵比卡, 海拔: 1400-1600公尺, 處理方式: 水洗處理法, 等級: AA 級, 參考風味: 清爽果酸、香濃奶油與紅糖、杏仁可可、口感厚實、香甜飽滿【風味於淺焙及中焙階段呈現】
	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。
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】	
其 他	巴布亞新幾內亞(PNG) 天堂鳥 AA Papua New Guinea Sigri AA	350	350		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】
	印尼 蘇門答臘 亞齊省 星星鎮 18 目 Indonesia Sumatra Gayo Bintang SC18	380	380	NEW	產區: 亞齊省 星星鎮, 海拔: 1,300公尺, 處理法: 濕調處理, 等級: 18 目, 參考風味: 甜柚果醬、水果調、香草植物、開心果、焦糖、口感厚實、風味細膩【風味於淺焙及中焙階段呈現】
	印尼 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。【風味於淺焙及中焙階段呈現】

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。