

賣私·咖啡 MY s. coffee (咖啡熟豆零售、批發) ~2023/02/09 更新		450 g	以下為杯測(皆為淺焙)參考。 實際口感依烘焙手法、沖煮方式、 水質皆會造成差異。請自行斟酌。	A B C D E F G. H								烘焙度
★:新進豆★:新上架豆☆:低存量■:極少進貨▲:常態豆												請參考左圖。取範圍值的是 店內提供的多種焙度
▲	肯亞 AA 級 水洗 FAQ	660	梅餅、可可、深色水果乾、黑莓、檸檬水、酸質明亮、口感滑順、乾淨平衡(中深焙:巧克力、堅果、甜度高)									A~F
★	坦尚尼亞. 吉利馬札羅 AA	600	橘子、柚子等柑橘類水果香氣, 核果清甜, 柔順乾淨. 風味乾淨									A~F
★	葉門 日曬 摩卡 瑪塔利 白駱駝	1650	風味強烈、明顯莓果味, 略帶紅酒香. 可可, 口感飽滿厚實。黑醋栗. 楓糖. 焦糖. 黑巧克力. 杏仁果									A~F
★	衣索比亞 水洗 耶加雪菲 尼羅河花園 G1	800	乾香是檸檬皮. 佛手柑. 水蜜桃. 白花。啜吸為檸檬卡士達. 水蜜桃. 荔枝. 柚子. 佛手柑橙花般的芬芳香味									AB
☆	衣索比亞 水洗 耶加雪菲 果丁丁村 阿利姆布卡托小農 G1	800	檸檬皮. 水蜜桃. 紅茶與白花。入口水蜜桃. 荔枝. 檸檬皮. 佛手柑. 橙花香氣, 餘韻檸檬卡士達. 烏龍茶花韻, 甜美. 多層次感									AB
★	衣索比亞 水洗 耶加雪菲 Worka 鑲花 G1	820	茉莉、野薑花、柳橙、砂糖、BODY明亮圓潤、尾韻清爽甜感佳									AB
★	衣索比亞 水洗 耶加雪菲 科契爾 G2	660	風味: 花香、柑橘、杏桃、檸檬、蜂蜜, 口感乾淨細緻。									AB
★	衣索比亞 水洗 耶加雪菲 科契爾 碧蘿亞處理廠 阿法莎 G1	820	花香、柑橘、杏桃、檸檬、蜂蜜, 口感乾淨細緻									AB
★	衣索比亞 水洗 耶加雪菲 柯契爾 狄波 精選微批次 G1	820	茉莉花、甜橙、花香、黃檸檬、蜜桃、酸質圓潤、風味乾淨且平衡度佳									AB
★	衣索比亞 水洗 科契爾 碧蘿亞處理廠 阿法莎 G1	820	花香、柑橘、杏桃、檸檬、蜂蜜, 口感乾淨細緻									AB
★	衣索比亞 水洗 柯契爾 狄波 精選微批次 G1	820	茉莉花、甜橙、花香、黃檸檬、蜜桃、酸質圓潤、風味乾淨且平衡度佳									AB
★	衣索比亞 水洗 耶加雪菲 潔蒂普鎮 班可切切播村 G1	900	莓果、柑橘、檸檬、淡雅花香、果汁感、酸質明亮上揚、入口圓潤飽滿									AB
★	衣索比亞 水洗 Bule產區 藍色尼羅河 G1	960	柚子. 橙花. 白桃. 蜂蜜. 酸值明亮(6年前超級好豆回歸)(生豆商限量豆)									AB
☆	衣索比亞 日曬 蘇威 椰加雪菲 果波塔. 蘇姬 SP 厭氧發酵 5 日	1140	百合花香、百香果、柑橘、橘糖、BODY 明亮、									AB
★	衣索比亞 日曬 蓋德奧 潔蒂普鎮 沃卡村 班可果丁丁 G1	840	風味: 莓果、柑橘、黑糖、漬黑李、甜美多汁、口感濃郁厚實日曬									AB
★	衣索比亞 日曬 蓋德奧 耶加雪菲鎮 艾瑞嘉村 G1	840	風味: 柑橘、小紅莓、葡萄、紅糖、清新花香、果汁感、酸甜感細緻平衡									AB
★	衣索比亞 日曬 耶加雪菲 艾瑞加 櫻紫花語 G1	980	紫玫瑰花香、櫻桃、瑞士糖、蜂蜜、熱帶水果糖、尾韻明亮圓潤									AB
★	衣索比亞 日曬 耶加雪菲 金雷娜安芭雅 鏡花果園 G1	1000	玉蘭花香、熱帶水果、百香果、花茶感、尾韻甜感佳									AB
★	衣索比亞 日曬 耶加雪菲 阿達朵 希費羅小農 日曬 G1	900	莓果、柑橘、檸檬、淡雅花香、果汁感、酸質明亮上揚、入口圓潤飽滿									AB
★	衣索比亞 日曬 耶加雪菲 G3	700	酸香明顯、柑橘水果、奶香、蜂蜜、Body 細緻、甜									AB
☆	衣索比亞 水洗 古吉 波爾莎古拉丘. 甜花 G1	720	優雅白花茶香、甜桃、在中後段香水檸檬調性、糖漿、絲絨般口感. 品種. 74110 Gori									AB
	衣索比亞 水洗 西達摩 桃可可 G1	760	檸檬皮、水蜜桃軟糖、荔枝與柚子風味, 佛手柑. 梔子花香, 風味細緻且甜美多汁									AB
★	衣索比亞 水洗 古吉 水風鈴 G1	760	檸檬皮. 佛手柑. 水蜜桃與雞蛋花香氣. 前段為檸檬皮、柚子. 柑橘, 隨後水蜜桃. 雞蛋花香, 結尾有檸檬凝乳及大吉嶺紅茶香氣									AB
	衣索比亞 水洗 谷吉 烏拉嘎鎮 堤波波卡處理廠 G1	760	甜橙、荔枝、深色莓果、漬水果、焦糖奶香、酸質細緻又帶有水果香甜、乾淨度佳、口感滑膩									AB
★	衣索比亞 水洗 西達摩 班莎 糖果村 G1	780	奶油. 甜橙. 紅糖. 白葡萄汁. 酸質豐富且酸甜感平衡、口感柔滑、香甜多汁(74110/74112/74158品種)									AB
★	衣索比亞 水洗 希達馬 蜜檸檬花間 G1	740	蜂蜜香。入口即檸檬皮. 蜂蜜. 橘皮及柚子茶. 白桃與橙花香氣, 餘韻佛手柑及烏龍茶香氣, 酸質細緻明亮, 風味乾淨優雅									AB
☆	衣索比亞 歐洛米亞 谷吉 安朵拉 水洗 G1	840	柑橘、青蘋果香、野薑花、花香、紅茶、奶油, 酸甜感均衡, 口感圓潤滑順									AB
★	衣索比亞 日曬 古吉 紫風鈴 G1 20/02 批次	780	乾香及入口濃郁藍莓醬. 葡萄軟糖. 水蜜桃. 百香果. 芒果為主. 佛手柑與紫羅蘭花香. 果汁般的酸甜感與滑順. 花果風味細膩而強勁奔放									AB
★	衣索比亞 日曬 希達馬 卡拉莫 74158 單一品種 G1	900	莓果. 水蜜桃. 葡萄. 佛手柑香氣. 藍莓. 葡萄與水蜜桃為主軸, 草莓. 芒果. 佛手柑. 玫瑰氣息, 風味飽滿厚實且層次豐富多變									AB
★	衣索比亞 日曬 古吉 罕貝拉 水果軟糖 74165 單一品種 G1	800	乾香為草莓、芒果及橙皮香氣。啜吸時可感受到草莓、芒果、水蜜桃與橘汁風味, 夾帶著黑莓及佛手柑氣息, 結尾為太妃糖香氣, 明亮多汁									AB
★	衣索比亞 日曬 西達摩 班莎 守護鵝 日曬 G1	840	香瓜、草莓、芒果、炒焙堅果、橘子、蜜餞糖、口感豐富且綿密、果汁般甜感 74158 品種									AB
★	衣索比亞 日曬 哈拉摩卡 G3	660	G3為最高規, 樹上乾燥全日曬發酵。藍莓香、有紅酒的丹寧感、巧克力. 偶有花香. 生豆呈長形, 豆型大小不一顏色含水率也不大一致, 有些許的缺角與不規則豆, 這是哈拉摩卡強烈詭異. 風味複雜多變的來源									AB
☆	衣索比亞 日曬 古吉 罕貝拉 可如蜜	800	香甜撲鼻的草莓、水蜜桃、佛手柑與白花香氣, 延續至啜吸, 以草莓軟糖、水蜜桃果汁為主調, 夾帶著佛手柑與清新茉莉花香, 餘韻帶有佛手柑與紅茶香氣, 風味甜美細緻									AB
★	衣索比亞 日曬 西達摩 柏娜奇奇 特莎雷 單一小農 G1	1080	熟柑橘、荔枝、佛手柑、蜂蜜、肚臍柑橙、酸質明亮、尾韻帶有茶感香氣									AB
★	衣索比亞 日曬 西達摩 G1 班莎 海勒美精選 400+紅拇指	960	莓果、覆盆子、洋甘菊、莓果調、奶香、焦糖、玉蘭花香、錫蘭紅茶尾韻、芒果. 奶香明顯									AB
	印尼 蘇門答臘 曼特寧 G1 TP (3次手挑)	520	雪松、藥草、焦糖、杉木、黑巧克力。									EF
★	印尼 蘇門答臘 亞齊省 黑豹曼特寧 G1	820	18-19 目 厚重巧克力、堅果、焦糖奶油味, 層次感佳。尾韻微帶清爽甜美果韻									DEF
▲	印尼蘇門答臘. HW 黃金曼特寧 (19 目以上)	880	清新木質香、丁香香料、明亮酸感、奶油									DEF
★	印尼 蘇門答臘 虎皇 林東曼特寧	840	黑莓、藥草、雪松及奶油香氣。中後段浮現橘皮、手捲菸絲及雪松、藥草餘韻, 風味強勁									DEF
★	緬甸 白阿洛莫合作社 厭氧日曬處理	720	花香、蘋果、楊桃、紅心芭樂、雞尾酒, 甜美溫潤、乾淨平衡、餘韻甜美。越冷越好喝. 店主超推薦									BCD
	巴布亞新幾內亞 AA (須詢問是否有庫存)	600	平衡, 明顯太妃糖香氣與野薑花, 肉桂, 麥芽, 巧克力, 堅果, 杏果, 柔滑立體, 乾淨, 厚實, 長久尾韻									DEF

關於賣私咖啡的二三事

1. 我們家咖啡豆的**特色**: 甜度高、柔順、不苦、在平衡的前提下保留最大的特色。
2. 主張: **酸**是咖啡風味的一部份, 我們認為**柔酸**能讓口內風味更有層次。建議試試看我們的淺焙豆。
3. **養豆**: 咖啡烘好, 都有個熟成期, 期間咖啡豆會排二氧化碳, 會因為熟成而趨於風味完整, 每家咖啡館烘焙的熟成期皆不一樣。
4. 我家的**養豆期**: 衣索比亞日曬豆是 14~20 天、衣索比亞水洗豆是 7~10 天、中南美洲淺焙是 7~10 天、店內所有中深焙都是 3~5 天。
5. 保存:
 - (1) 避免高溫環境, 能短期(烘焙後約 40(中深焙)~60(淺焙)天內)能喝完, 就**不要**進冰箱保存(冰箱保存太多風險因素: 串味、受潮、風味損耗)。
 - (2) 使用原本的**單向排氣閥咖啡袋**: 能避光、避受潮, 又能穩定養豆。
6. 磨粉保存: 盡量在 15 天內使用完。否則之後是**香氣幾乎無**存。
7. 耳掛包: 每包**足**13 公克, 建議沖煮 180~200cc, 一樣要悶蒸再進行正式沖煮, 承杯要夠高, 咖啡濾袋**不要**浸到水為主, 袋內尾端的剩餘咖啡水**拋棄**不飲用。
8. 有任何疑問, 在**正常保存時間**內, 歡迎帶著跟我們買的咖啡豆回來討論。

售價調整:

衣索比亞 水洗 尼羅河花園 G1/水洗 果丁丁村 阿利姆布卡托小農 G1/水洗 耶加雪菲 科契爾 G2/水洗 西達摩 桃可可 G1/水洗 古吉 水風鈴 G1/水洗 谷吉 烏拉嘎鎮 堤波波卡處理廠 G1/水洗 西達摩 班莎 糖果村 G1/水洗 希達馬 蜜檸檬花間 G1/日曬 哈拉摩卡 G3/日曬班莎 G2/

印尼 黑豹曼特寧 G1/ HW 黃金曼特寧/巴布亞新幾內亞 AA/

中南美洲 瓜地馬拉薇薇特南果 SHB 水洗/巴西 日曬 米納斯吉拉 班尼迪克農場 黃波旁

賣私·咖啡 MY s. coffee (咖啡熟豆零售、批發) ~2023/02/09 更新		450g	以下為杯測(皆為淺焙)參考。 實際口感依烘焙手法、沖煮方式、 水質皆會造成差異。請自行斟酌。	A B C D E F G. H								烘焙度
★:新進豆★:新上架豆☆:低存量■:極少進貨▲:常態豆												請參考左圖。取範圍值的是 店內提供的多種焙度
▲	瓜地馬拉 安提瓜-拉米尼塔 花神 La Flor Del Café	580	La Minita 旗下的明星產品。火山土壤種植，帶花香，淺煙燻味，有果酸，甜度明顯，整體味道乾淨									B-F
▲	瓜地馬拉 薇薇特南果 SHB 水洗(需預訂, 僅接受一磅以上訂購)	500	奶油、麥芽、焦糖、杏仁、黑巧克力									EF
★	瓜地馬拉 科班 齊格綺合作社 日曬 公平貿易	660	果乾、楊桃、熱帶水果、酸質佳、口感甜美厚實									BCD
★	瓜地馬拉 薇薇特南果水洗 貝拉伊麗莎白莊園 維拉薩奇	980	藍莓、綜合莓果、柑橘、白花調性、尾韻核桃、口感滑順									BC
☆	哥斯大黎加 西部谷地 安潔莉娜莊園 日曬 薇拉薩奇種	800	熟成的柑橘、李子、洛神花、口感甜膩柔滑、香甜多汁									BC
★	哥斯大黎加 塔拉珠 唐梅奧處理廠 白蜜	700	葡萄柚、橙色水果、芳香堅果調、香草冰淇淋、低酸溫潤、甜度佳、韻悠遠甜美									BC
■	哥斯大黎加 里瓦斯人處理廠 奇里波美景莊園 日曬 藝妓	2400	花香、芒果乾、蜂蜜、百香果、黃色水果調、果汁感佳、口感甜蜜、餘韻細緻優雅									B
★	哥斯大黎加 水洗 聖拉蒙區 哈蜜	680	細膩且乾淨、莓果酸亮很甜，焦糖巧克力、花香、油脂感優									CDEF
★	哥斯大黎加 塔拉珠 唐梅奧處理廠 紅蜜	940	風味：莓果、黑糖、奶油鬆餅、蜂蜜、酸甜感佳、風味紮實飽滿									BC
■	哥斯大黎加 塔拉珠產區 水洗 小燭莊園 藝妓	2680	精緻花香感、檸檬、香吉士、蜜桃香甜、酸甜均衡、口感細膩									B
★	哥斯大黎加 塔拉珠 唐梅奧處理廠 黃蜜	940	李子、紅糖、蜂蜜、黃色水果、酸甜感平衡、層次分明									BC
★	哥斯大黎加 奇里波山谷 里瓦斯人處理廠 芒果莊園 黑蜜	940	蜜糖、深色莓果、紅棗、熱帶水果調、酸甜感平衡、入口醇厚飽滿									BC
★	巴拿馬 波奎特 蜜處理 Kotowa 科特瓦莊園 波旁種	1000	風味：李子、核果、紅糖、堅果、奶油									BC
☆	巴拿馬 波奎特 日曬 阿爾鐵里莊園 錦月 艾萊莎地塊 藝妓	3700	甜瓜、焦糖、熟成的金桔、檸檬紅茶、酸質明亮且質地綿密、口感豐富、餘韻甜美悠遠									B
■	巴拿馬 波奎特 翡翠莊園 綠標 哈拉蜜優地塊 (Jaramillo) 水洗 藝妓	4900	黃花香、桃子、椴柑、萊姆、焦糖甜感飽滿、餘韻茉莉花與伯爵茶。強烈花香，冷了也相當好									B
■	巴拿馬 波奎特 翡翠莊園 私藏綠標 Cañas Verdes 水洗 藝妓	5200	白桃、荔枝、蜜香蘋果、柑橘、香吉士、橙花									B
☆	尼加拉瓜 希諾特加 阿爾蒂普拉諾莊園 瓜哇長豆種 水洗	640	檸檬皮、橙皮、花香、桃子。主調檸檬皮、花香帶葡萄柚、接著萊姆皮及柚子茶，典型的 Java 調性，風味乾淨細緻									BC
★	宏都拉斯 日曬 佛羅蕾斯莊園 (2019宏都拉斯COE第二名莊園)	840	極佳的甜感，柑橘調性酸味明亮，帶有成熟橘子香氣。中溫時瓜果類清爽調性，哈密瓜、香瓜，略帶堅果味。									BC
★	宏都拉斯 梅賽德斯 檸檬莊園 日曬 帕卡瑪拉 檸檬	900	熱帶水果果乾、杏桃、花果香、檸檬皮香、杏仁									BC
★	宏都拉斯 聖文森處理廠 花漾梅洛莊園 日曬 帕卡斯種	980	百香果、橘子醬、莓果、奶油、水果酒感、甜感佳、香醇綿密									BC
★	宏都拉斯 畢瑪雅瓜 小樹莊園 蜜處理 Lot 4	1000	淡雅花香、黑糖、柑橘、莓果調、酸甜平衡、濃郁多汁									BC
▲	哥倫比亞 Excelso 水洗產區豆 (需預訂, 僅接受一磅以上訂)	500	堅果、焦糖、奶油、巧克力、尾韻綿長、甜感飽滿。									EF
★	哥倫比亞 希望莊園 酒香 日曬處理	940	黑莓、葡萄與梅酒。啾啾是黑莓、黑櫻桃果醬、葡萄與芒果風味、蘭姆葡萄、結尾為葡萄乾、黑巧克力、風味強勁扎實									BC
☆	哥倫比亞 薇拉省 白朗峰莊園 桑切斯小農 紫卡拉日曬處理	900	研磨開為莓果、鳳梨帶有一點微酒香。一入口為莓果、葡萄乾、黑醋栗以深色水果為主調，緊接著鳳梨、芒果夾帶著桃子、橘皮氣息，於韻可感受到可哥、葡萄乾香氣，風味深遂、紮實									BC
☆	哥倫比亞 薇拉省 蒙大布蘭蔻(白朗峰)莊園 紫卡拉 百香果特殊發酵水洗處理	1220	香甜的熱帶水果香氣，百香果、鳳梨及水果優格香氣。入口同樣以百香果、芒果、鳳梨等熱帶水果為主調，伴隨著荔枝、花香、水果優格風味，餘韻則是柑橘、可可香氣									BC
☆	哥倫比亞 水洗 薇拉省 發現莊園 約瑟夫小農 Red Tabi	800	焦糖、杏仁、花生糖、榛果奶茶、奶油般的綿密、醇厚多汁									BCD
★	哥倫比亞 金迪歐 伊甸園 海倫娜 柑橘特殊發酵 日曬	1600	橘子精油、檸檬皮、萊姆與金棗香氣。啾啾 橙皮、橘子精油、金棗等柑橘類水果，夾帶草莓，鮮明多汁									BC
★	哥倫比亞 水洗 小藍山 最高 Supermo 級	640	口感清新柔順、巧克力、麥芽、葡萄、橙皮、酒香，尾韻帶巧克力香甜感(中焙弱酸)									DEF
★	巴西 日曬 米納斯吉拉 班尼迪克農場 黃波旁	620	奶油、厚重的核果調、甜橙、口感柔滑、甜感佳									DEF
▲	巴西 喜拉朵產區 SC17/18 (需預訂, 僅接受一磅以上訂購)	500	榛果、花生、堅果類型，口感甜而滑順									DE
★	秘魯 vidurizaga 莊園 水洗 維拉莉卡	640	淺中焙：覆盆莓、青蘋果酸、柳橙、油質豐富。中深焙：風味極乾淨、巧克力、堅果、杏仁、奶油									DEF
▲	精品豆配方咖啡：晨間陽光(1004)	660	設定為早餐咖啡，風味平穩、巧克力甜香滑順、質厚而淡雅，略有果感，以莊園等級豆調配而成									EF
▲	精品豆配方咖啡：青春酒神(細緻酒香)	680	淺中焙配方。新鮮棗香甜味、白葡萄酒、蘋果酒、莓果、熟蘋果。黏稠度好、酸質近烏梅、洛神。漸冷，桂圓香、覆盆子酸、酒感舒服、喉韻甜感綿長。喝冰的也相當優雅爽口。									BC
▲	精品豆配方咖啡：山茶花(限定商品)(需預訂)	680	甜度高，鼻腔香氣長，烤堅果、麵包味明顯。風味有堅果、苦甜巧克力、杏仁，帶有烤麥芽香									EF
▲	精品豆配方咖啡：提拉米蘇(限定商品)(需預訂)	600	採用精品級的酒香處理豆及瓜地馬拉豆為主軸。甜蜜、酒香、堅果、巧克力。搭配牛奶，極為甜美									EF
▲	綜合精品豆配方咖啡：黃金曼巴咖啡(限定商品)	600	以厚實的精品級的曼特寧、巴西豆的細緻溫順，豐富口感加上頂級味覺，醇厚、細緻、香氣綿長									EF
▲	綜合精品豆配方咖啡：午茶甜心(1010B)	560	強度高，可作義式使用。甘甜味，奶油、榛果、黑巧克力、堅果、焦糖。同樣是莊園豆精心搭配									EF
▲	綜合配方咖啡：甜蜜果實	460	甜度高、微弱酸、堅果、巧克力、莓果、與牛奶融合度極佳。最接近大眾喜好的風味									EF
▲	綜合配方咖啡：甜蜜果實(改)	460	甜度高、幾乎無酸質、堅果、榛果、巧克力、莓果、與牛奶融合度極佳。									EF
▲	綜合配方咖啡：果風可可	460	中焙配方豆。堅果、核桃、果乾、巧克力、微酸提味，屬中焙清爽風味									DE
▲	綜合配方咖啡：曼巴特調(需預訂, 僅接受一磅以上訂購)	520	深焙曼特寧獨特的藥草味、甘醇濃郁又油脂豐厚的口感，以及中焙巴西咖啡的堅果味和甜感而成									EF
▲	綜合配方咖啡 NO. 121.	460	可可、榛果、核果味明顯、厚重平衡，加牛奶屬清爽組合、直接手沖或作為義式飲用皆宜。									EF
▲	綜合配方咖啡：樹洞 520 (買4磅送1磅, 不可混搭其他)	480	中焙配方。堅果、杏仁、果核，砂糖甜。溫和滑順，適合美式機，加牛奶融合度極佳，加約1/4牛奶為超甜的歐蕾咖啡									DE
▲	綜合配方咖啡：古典魔爪 (買4磅送1磅, 不可混搭其他)	500	經典老配方。巧克力、可可、熟果香、厚實，香氣長、口感飽滿滑順，甜味充足，回甘強									DEF
▲	綜合配方咖啡：晴天 (買4磅送1磅, 不可混搭其他) 含10%印度羅布斯塔配方。	540	乾香有點麻油類香氣，很甜、堅果、巧克力調，鼻腔香氣很長，微微杉木精油香、隱約有個類似麥芽、核果香氣。滑順、微弱苦味。漸冷後，口腔有類似薄荷類的涼感。加牛奶後濃厚奶油絲滑感、甜感很好，微弱堅果、巧克力韻很強。入喉後保留約70%類巧克力微苦餘韻。時間綿長。以卡布其諾(1:1)來說，屬於有強度、辨識度強的加奶咖啡。									EF

臉書粉絲頁 搜尋 	Line @: @877hjpep 	線上賣場 	◎225g 售價為 450g 的 0.5 倍 + 30 元。 ◎每 450 g 在 379 元以下咖啡豆恕不拆開零售	◎客製烘焙度條件： 最少量為單一咖啡豆『2磅』
			◎購豆優惠：僅限「專案」或「大宗購買」 ◎訂購說明：皆以整數『磅』為單位。下單後，確認收款或交易完成後的 4~7 工作日內排單烘焙，並於上述之後的 3 個工作日內交件或寄出(工作日為非例假日，不含六日)	◎耳掛包訂作：單一品項最少 30 包。 30 包售價為 1 磅價+300 元 非批發顧客於購買商品 2000 元以上可以島內郵寄或便利商店免運一次 匯款資料：玉山銀行 8 0 8 帳號：0059-968-028992 (共 13 碼)

由於咖啡的特殊性，小店保留接單之權利。萬請見諒

本單新增豆

★衣索比亞 西達摩 日曬 柏娜奇奇 Mr. 特莎雷 單一小農 G1 ★衣索比亞 西達摩 日曬 寶貝村班莎 海勒美精選 400+ 紅拇指 G1 ★衣索比亞 耶加雪菲 日曬 G3
★哥倫比亞 水洗 小藍山 最高 Supermo 級 ★秘魯 vidurizaga 莊園 水洗 維拉莉卡 ★葉門 日曬 摩卡 瑪塔利 白駱駝