

賣私·咖啡 MY s. coffee (咖啡熟豆零售、批發) ~2023/06/12 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	B	C	D	E	F	G.	H	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	B	C	D	E	F	G.	H	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	B	C	D	E	F	G.	H	A~F
☆	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	A	B	C	D	E	F	G.	H	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	A	B	C	D	E	F	G.	H	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	A	B	C	D	E	F	G.	H	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	A	B	C	D	E	F	G.	H	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	A	B	C	D	E	F	G.	H	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)	A	B	C	D	E	F	G.	H	AB
★	衣索比亞 水洗 耶加雪菲 艾瑞佳 G1	880	茉莉花. 葡萄柚. 蔗糖. 紅玉紅茶. 尾韻厚實綿長	A	B	C	D	E	F	G.	H	AB
☆	衣索比亞 日曬 耶加雪菲 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、	A	B	C	D	E	F	G.	H	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	A	B	C	D	E	F	G.	H	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	A	B	C	D	E	F	G.	H	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	A	B	C	D	E	F	G.	H	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	A	B	C	D	E	F	G.	H	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	A	B	C	D	E	F	G.	H	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	A	B	C	D	E	F	G.	H	AB
★	衣索比亞 日曬 耶加雪菲 潔蒂普鎮 哈露貝利堤村 G1	940	風味: 橙色水果、柑橘、覆盆莓、紅糖、熟果香氣、綿密滑順	A	B	C	D	E	F	G.	H	AB
★	衣索比亞 日曬 耶加雪菲 亞坦攻 阿赫雷處理廠 G1	920	青檸、橘子軟糖、蜜柑、黑糖、果汁感、酸質明顯、甜美多汁	A	B	C	D	E	F	G.	H	AB
★	衣索比亞 日曬 艾芮加處理廠 G1	860	蘋果醬、白柚、蔗糖、紅茶	A	B	C	D	E	F	G.	H	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	A	B	C	D	E	F	G.	H	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	A	B	C	D	E	F	G.	H	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	A	B	C	D	E	F	G.	H	AB
★	衣索比亞 水洗 西達摩 班莎 糖果村 G1	820	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)	A	B	C	D	E	F	G.	H	AB
★	衣索比亞 水洗 谷吉 布蕾和樂鎮 多萊村 G1	900	風味: 檸檬清香、白色花朵、荔枝、柑橘、檸檬皮、黑糖甜感、乾淨度佳、酸甜感豐富明亮	A	B	C	D	E	F	G.	H	AB
★	衣索比亞 水洗 西達摩 班莎 龐貝村 康卡納處理場 G1	820	淡雅橙花、綠茶、白柚、紅莓、酸質活潑、層次豐富 ※74110/74112 品種	A	B	C	D	E	F	G.	H	AB
★	衣索比亞 水洗 西達摩 班莎 G2	620	柳橙、莓果、焦糖、酸甜平衡、乾淨度佳	A	B	C	D	E	F	G.	H	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	A	B	C	D	E	F	G.	H	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. 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, 這是哈拉香氣強烈詭異. 風味複雜多變的來源	A	B	C	D	E	F	G.	H	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	A	B	C	D	E	F	G.	H	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	A	B	C	D	E	F	G.	H	AB
■	衣索比亞 TOH 日曬 2022總冠軍豆 谷吉 烏拉嘎	2650	少量進豆. 風味: 巧克力. 熱帶水果帶酒香、熟果感. 芒果甜感	A	B	C	D	E	F	G.	H	AB
☆	衣索比亞 紅磚日曬 谷吉 罕貝拉瓦米娜鎮 貝德莎處理廠	1080	風味: 砂糖橘、莓果、草莓優格、百香果、水果酒、重發酵感、香甜濃郁	A	B	C	D	E	F	G.	H	AB
★	衣索比亞 日曬 西達摩 班莎 聖塔維尼村 迦菲士處理廠	1000	風味: 柑橘、檸檬、黑糖、果汁感、甜感佳、酸甜平衡適中	A	B	C	D	E	F	G.	H	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。	A	B	C	D	E	F	G.	H	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	A	B	C	D	E	F	G.	H	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	A	B	C	D	E	F	G.	H	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	A	B	C	D	E	F	G.	H	DEF
★	印度 麥索金磚	660	風味: 焙炒堅果、腰果、焦糖、木質調、奶油脂感黏膩、口感溫順	A	B	C	D	E	F	G.	H	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	A	B	C	D	E	F	G.	H	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	A	B	C	D	E	F	G.	H	DEF

關於賣私咖啡的二三事

- 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。
- 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。
- 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。
- 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**。
- 保存**:
 - 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)。
 - 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。
- 磨粉保存: 盡量在**15天**內使用完。否則之後是**香氣幾乎無**存。
- 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。
- 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。

本單新增豆

- ★衣索比亞TOH日曬2022總冠軍豆 谷吉烏拉嘎
- ★衣索比亞 谷吉 布蕾和樂鎮 多萊村 水洗 G1
- ★衣索比亞 水洗 西達摩 班莎 糖果村 G1
- ★衣索比亞 谷吉 罕貝拉瓦米娜鎮 貝德莎處理廠 紅磚日曬 G1
- ★衣索比亞 西達摩 班莎 聖塔維尼村 迦菲士處理廠 日曬 G1
- ★衣索比亞 蓋德奧 耶加雪菲 潔蒂普鎮 哈露貝利堤村 日曬 G1
- ★尼加拉瓜 希諾特加 神隱莊園 日曬 紅帕卡瑪拉
- ★墨西哥 彩虹小馬 經典水洗 SHG
- ★巴西 摩吉安娜 皇后莊園 去果皮日曬 黃波旁
- ★印度 麥索金磚
- ★衣索比亞 日曬 艾芮加處理廠 G1
- ★衣索比亞 水洗 西達摩 班莎 G2
- ★衣索比亞 西達摩 班莎 龐貝村 康卡納處理場 水洗 G1
- ★衣索比亞 日曬 耶加雪菲 亞坦攻 阿赫雷處理廠 G1
- ★衣索比亞 水洗 耶加雪菲 艾瑞佳 G1
- ★巴西 米納斯吉拉 橙果莊園 去果皮日曬 卡杜艾
- ★巴拿馬 哈特曼 水洗藝妓
- ★哥倫比亞 薇拉省 聖奧古斯丁 阿索格協會 水洗 卡杜拉
- ★配方咖啡: 克利瑪之王
- ★配方咖啡: 茶水晶

賣私·咖啡 MY s. coffee (咖啡熟豆零售、批發) ~2023/06/12 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
▲	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
★	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 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 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
★	墨西哥 彩虹小馬 經典水洗 SHG	580	堅果、巧克力、榛果醬、乳脂感、酸甜平衡、圓潤滑順、甜感佳									DEF
★	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 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
■	巴拿馬 哈特曼 水洗藝妓	4000	佛手柑、杏桃、茉莉、李子									B
☆	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 鞏瑪雅瓜 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
★	尼加拉瓜 希諾特加 神隱莊園 日曬 紅帕卡瑪拉	1060	風味:橘子果醬、葡萄柚、黃色水果、香草、荳蔻香料、濃郁果汁口感、綿密柔滑									BC
▲	哥倫比亞 Excelso水洗產區豆 (需預訂,僅接受一磅以上訂購)	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 蒙大布蘭(白朗峰)莊園 紫卡杜拉 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
★	哥倫比亞 薇拉省 聖奧古斯丁 阿索格協會 水洗 卡杜拉	780	深色莓果、橙、淡淡花香、紅糖、菓子、酸質明顯									BCD
■	哥倫比亞 安蒂奧基亞省 貝萊茲小農 雙重發酵水洗	2200	風味:白柚、檸檬、清新花香、蔗糖甜感、酸質明亮、入口甜美多汁 ※Best Of Antioquia 咖啡品質大賽 第3名.稀有品種 Caturra Chiroso									BC
★	巴西 摩吉安娜 皇后莊園 去果皮日曬 黃波旁	660	風味:堅果、巧克力、焦糖、淡柑橘酸香、酸甜平衡									DEF
★	巴西 米納斯吉拉 橙果莊園 去果皮日曬 卡杜艾	760	核果、腰果、焦糖、橙皮香氣、甜感佳、口感圓潤厚實									CDE
▲	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:克利瑪之王	540	Crema(克利瑪)厚度佳。甘甜味高,奶油、榛果、巧克力、堅果。滑順度高									DE
▲	綜合精品豆配方咖啡:茶水晶	580	比中焙略深。巧克力、可可、太妃糖、焦糖甜、奶油般滑順感。尾韻甜感持久									DE
▲	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: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。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。入喉後殘留約70%類巧克力微苦餘韻。時間綿長。以卡布其諾(1:1)來說,屬於有強度且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』 ◎耳掛包訂作:單一品項最少 30 包。 30 包售價為 1 磅價+300 元
			◎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)	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				