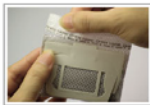


耳掛濾泡式咖啡 Drip Coffee

沖泡方法 / Direction



1.) 沿虛線撕開內袋封口



2.) 撐開兩耳掛於杯口



3.) 注入少量熱開水浸潤咖啡粉



4.) 約15~25秒後再陸續注入約150~180cc熱開水，取出耳掛即可飲用

PiNNCafé 品·咖啡

- 自家手工烘焙 •
- 新鮮研磨封裝 •
- 味甘醇滑順 •

提供宅配到府服務
歡迎至網站下載訂購單或來電索取
www.pinncafe.com

PiNNCafé 品·咖啡
E-mail: pinncafe@gmail.com
Fax: 07-5504682
Tel: 07-5504683

品·咖啡 PiNNCafé

香·韻·甘·醇



莊園級精選生豆 Estate Coffee

自家手工專業新鮮烘焙



產品特色：
進口莊園級精選生豆自家專業手工新鮮烘焙
成份：
100%莊園級咖啡生豆 Estate Coffee
內容量：
0.5磅/包
包裝方式：
單向通氣閥半磅裝
烘焙封裝：
台灣 TAIWAN
建議：
調理前才研磨，不加奶精或砂糖，新鮮飲用風味佳。
建議烹調品咖啡方式：
1.) 咖啡適量French Press將咖啡研磨成較粗的顆粒，沖入熱水，浸泡4分鐘，將濾網壓下，倒出咖啡，香醇濃郁。
2.) 濾滴式 Drip Coffee，將咖啡研磨成中度粗細顆粒，以手動注水方式或電動式咖啡機調理。
3.) 塞風壺Siphon，將咖啡研磨成細到中度粗細顆粒，以酒精燈，瓦斯或電熱方式烹煮，酸度明亮。

● 每包 380元 (半磅裝)

耳掛濾泡式咖啡 Drip Coffee

精選莊園級生豆 新鮮烘焙研磨封裝



產品特色：
自家手工烘焙新鮮研磨裝袋味甘醇滑順
成份：
100%莊園級純研磨咖啡 Estate Coffee
內容量：
9公克/包 (5包入、10包入)
烘焙封裝：
台灣 TAIWAN
建議：
不加奶精或砂糖，新鮮飲用風味佳。
沖泡方法 / Direction：
1.) 沿虛線撕開耳掛袋封口。
2.) 撐開兩耳掛於杯口。
3.) 注入少量熱開水悶煮。
4.) 約15~25秒後再陸續注入約150~180cc熱開水，取出耳掛即可飲用。

● 每包 170元 (5包入) 330元 (10包入)

咖啡風味：

- A 哥倫比亞**
咖啡特性：濃郁、酸度低、口感豐富而多變。
- B 薇薇特南果**
產地：瓜地馬拉
特性：芳香、清爽的水果氣息，風味清與，酸性佳內容豐富多變化。
- C 安提瓜**
產地：瓜地馬拉
咖啡特性：味道濃郁、有特別的水果香味和茉莉花香氣息，風味獨特。
- D 巴布亞新畿內亞**
咖啡特性：口感滑順豐富、酸度適中、香氣絕佳。
- E 巴西**
咖啡特性：味道屬於中性、清香，果香甘滑順口，酸苦味平衡。
- F 蘇拉維西**
產地：印尼
咖啡特性：芳香、香醇滑順的酸度，帶草本及青草氣息。
- G 耶加達**
咖啡特性：獨特香氣，類似花茶及檸檬皮的香氣，具有柔和的酸味並散發出濃郁香味。
- H 歌斯大黎加**
咖啡特性：清香、甘甜、純淨的口感。
- I 坦尚尼亞**
咖啡特性：帶著柑橘般微酸性及火燒的香氣，風味甘醇。