

單品咖啡豆(半磅裝/227g)		適用於研磨後以手沖方式沖煮著重個人偏好		
品名	產地	口味描述	烘焙度	國際條碼
<a href="#">Gesha 藝伎</a>	巴拿馬 ( 鄧肯莊園 )	花香、柑橘、蔗糖，果香多元，細膩華麗。入口味道豐富層次多變，溫度越低酸質越顯細膩及厚實尾韻。	淺焙	預購一周交貨
<a href="#">花神</a>	瓜地馬拉	茉莉花香、瓜甜香。純淨的酸甜味，溫度越低回韻像綠茶，明顯茶韻回甘。	淺焙	4718008460738
肯亞 AA/木盒	肯亞	黑醋栗、蔗糖、花香。活躍的酸質，強烈的甘甜味，獨特的香味及口感，交織著花果茶的華麗滋味。	淺焙	4718008460745
耶加雪夫/木盒	衣索比亞	活潑的花香、柑橘香。口感乾淨清新，有著柔細平順的酸及明亮優美的甜味。	淺焙	4718008460752
<a href="#">藍色巴塔克</a>	印尼(蘇門答臘)	甜藥草、奶油核桃香。豐厚滑潤的口感，深層甘甜及厚實尾韻。	中深培	4718008460769
<a href="#">威士忌鐵比卡</a>	印尼(峇里島)	蘇格蘭威士忌與日曬豆的融合，商務人士的最愛渾厚的咖啡酒香；鳳梨罐頭，微柑橘果香，桂圓黑糖，尾韻香甜感，一杯咖啡兩種享受。	深培	4718008460776
公平貿易咖啡豆		1kg 裝適合義式咖啡機/250g 裝適合個人手沖		
<a href="#">濃郁豪放(1kg)</a>	巴西、瓜地馬拉、印尼	有如乘坐在航行於太平洋的遊艇上，帶著一點點浪漫與冒險的心情，烈日當空卻不以為苦，波瀾壯闊是胸襟的深度，苦盡甘來是歷練後的回味。	深城市烘焙	4718008460035
<a href="#">風韻溫醇(1kg)</a>	哥倫比亞、秘魯、委內瑞拉	柔滑順口，回甘持久，後韻綿長	中深培	4718008460011
<a href="#">幸福活泉(1kg)</a>	巴西、宏都拉斯、衣索比亞	有如沙漠中的甘泉一般清甜，淡淡且上揚的柑橘香，酸味不明顯甜味更突出。輕柔滑順，香氣悠揚，適合偏好較淡口味者。	城市烘焙	4718008460042
<a href="#">甘醇優雅(1kg)</a>	印尼迦幼山、秘魯	曼特寧的醇厚加上秘魯的甘甜，是特調咖啡中最經典的組合	中深培	4718008460028
<a href="#">衣索比亞(250g)</a>	衣索比亞	檸檬柑橘帶有茶香花香	淺焙	4718008460059
<a href="#">宏都拉斯(250g)</a>	宏都拉斯	平衡柔和、花香悠揚	中烘焙	4718008460066
<a href="#">瓜地馬拉(250g)</a>	瓜地馬拉	濃情可可、怡人木質香	中深培	4718008460073

阿拉比卡綜合豆(1磅/454g)		適用於半自動或全自動咖啡機研磨沖煮		
品名	產地	口味描述	烘焙度	國際條碼
<a href="#">黃金義大利</a>	印尼、哥倫比亞、巴西、衣索比亞	入口驚豔、口感濃郁香醇。是冰咖啡及調製花式咖啡最好的選擇。	中深焙	4718008460257
<a href="#">義大利</a>	印尼、哥倫比亞、巴西、寮國	有勁道的苦味、不酸，及強勁的甘甜味。	中深焙	4718008460240
<a href="#">黃金綜合</a>	巴西、烏干達、哥倫比亞、印尼	口感層次豐富多變，有著火山地質特有的甘甜味。	中深焙	4718008460288
<a href="#">綜合</a>	巴西、印尼、衣索比亞	有著討喜的甘甜味，不具酸味，更有滑順的韻味。	中深焙	4718008460226
<a href="#">黃金曼巴</a>	印尼(蘇門答臘高海拔)、巴西	柔和、細膩的口感，有著清新的花香味。	中焙 + 中深焙	4718008460264
<a href="#">曼巴</a>	印尼蘇門答臘、巴西	微苦、不帶酸味，略有甘甜味，有著大眾化的韻味。	中深焙	4718008460271
<a href="#">綜合藍山</a>	雅買加、印尼	獨一無二的味道，苦、酸、甘、甜、韻極平衡，是少有的口感。	中淺焙	4718008460233
<a href="#">月光</a>	巴西、印尼、衣索比亞	清新的可可香味，有著討喜的甘甜味，不具酸味，更有滑順的韻味。	中烘焙	4718008460349
<a href="#">星芒特選</a>	曼特寧、巴西、尼加拉瓜、薩爾瓦多、衣索比亞	醇厚的柑橘甜香，柔順清甜的果香，濃郁悶香且不酸，一款熟悉的風味，宛如身處都市咖啡棚下，享受陽光的洗滌	中焙 + 中深焙	4718008460356
阿拉比卡單品豆(1磅/454g)		全自動咖啡機及手沖皆適宜		
<a href="#">哥倫比亞</a>	哥倫比亞	苦味低、口感柔和，美妙的甘甜味，有細膩的韻味。	中深焙	4718008460219
<a href="#">薇薇特南果</a>	瓜地馬拉	淡雅的莓果、麥香，最適合中度烘焙，更能表現出不苦微酸的口感。	中烘焙	4718008460295
<a href="#">黃金曼特寧</a>	印尼(蘇門答臘高海拔)	果香及楓糖香味，脂質般的滑順及濃稠的口感，回甘度超強。	中深焙	4718008460301
<a href="#">曼特寧</a>	印尼(蘇門答臘)	具有濃烈的香味，味苦，但醇厚度及回甘度強。	中深焙	4718008460318
有機公平豆(454g/227g)				

品名	產地	口味描述	烘焙度	國際條碼
<a href="#">交響曲義式(454g)</a>	印尼、哥倫比亞、衣索匹亞、瓜地馬拉	獨有的莓果飽滿濃郁香氣，兼具滑順醇厚口感義式豆	中烘焙	4718008460516
<a href="#">圓舞曲(454g)</a>	哥倫比亞、衣索匹亞、瓜地馬拉	堅果與巧克力香氣,佐以焦糖甜感	中烘焙	4718008460523
<a href="#">耶加雪夫白金烘焙(227g)</a>	衣索比亞·耶加雪夫·YCFCU 合作社	愉悅輕盈的風味，帶有檸檬柑橘的香氣，果酸柔順生津	淺焙	4718008460530
<a href="#">蘇門答臘(227g)</a>	印尼，蘇門答臘，	融合迷人菸草與碳焙風味，成熟醇厚口感	中深焙	4718008460547
雨林聯盟認證咖啡豆		清真 HALAL/FSC22000/SQF/雨林聯盟驗證		
	產地	口味描述	烘焙度	國際條碼
<a href="#">iWant 永續之源</a>	瓜地馬拉，衣索匹亞	柔和的巧克力、堅果、柑橘及水果花香、可感受回甘後韻	中烘焙	4718008460110
<a href="#">Carraro Nemaya</a>	巴西、瓜地馬拉、墨西哥、盧甘達、印度	有堅果、焦糖、葡萄乾、青核桃的香氣。有前調有焦糖堅果，酸度低，濃郁醇厚，青核桃餘後感	低溫緩烘	
<a href="#">CARRARO Evaluna</a>	巴西、瓜地馬拉、墨西哥、衣索比亞	有蜂蜜、堅果、茉莉花的香氣，杏仁的味道，低酸度，中等醇厚度，甘草餘後感，有如利口酒般的香甜醇厚與感受，縈繞的香氣與細緻的餘韻。	低溫緩烘	
iWant 商用義式咖啡豆				
品名	產地	口味描述	烘焙度	國際條碼
雲淡風輕高山 10kg/箱	印尼、寮國	麥芽、可可香、口感柔順，加入牛奶有特殊太妃糖香味	中烘焙	30k 烘培度可以客製