

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
Gesha 藝伎	巴拿馬 (鄧肯莊園)	花香、甘橘、蔗香，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
肯亞 AA	肯亞	黑醋栗、蔗香、花香。活耀的酸質，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	衣索比亞	活潑的花香、甘橘香。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
公平貿易咖啡豆		1kg 裝適合義式咖啡機/250g 裝適合個人手沖		
濃郁豪放(1kg)	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。	深城市烘培	4718008460035
風韻溫醇(1kg)	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
幸福活泉(1kg)	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。	城市烘培	4718008460042
甘醇優雅(1kg)	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
衣索比亞(250g)	衣索比亞	檸檬柑橘帶有茶香花香	淺焙	4718008460059
宏都拉斯(250g)	宏都拉斯	平衡柔和、花香悠揚	中烘焙	4718008460066
瓜地馬拉(250g)	瓜地馬拉	濃情可可、怡人木質香	中深焙	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
黃金義大利	瓜地馬拉、宏都拉斯、巴西、摩卡、印尼	黃金等級義式濃縮入口即驚豔，濃郁香醇層次立現，風味集中不分散，為重度咖啡愛好者而生。	中深焙	4718008460257
義大利	印尼、瓜地、巴西、衣索比亞	適合義式濃縮與美式咖啡，加牛奶依然有咖啡感，油脂表現佳風味穩定。	中深焙	4718008460240

<u>黃金綜合</u>	哥倫比亞、衣索比亞、印尼、宏都拉斯	溫潤順口，不苦不澀、甜感明顯，口感乾淨、堅果香氣溫和圓潤、輕巧克力尾韻滑順、淡淡茉莉花香點綴。	中烘焙	4718008460288
<u>綜合</u>	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
<u>黃金曼巴</u>	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
<u>曼巴</u>	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
<u>綜合藍山</u>	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
<u>月光</u>	巴西、摩卡、宏都拉斯、印尼	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
<u>星芒特選</u>	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
<u>戀戀晨韻</u>	衣索比亞、巴西、瓜地馬拉、宏都拉斯	清甜順口，不刺激、香氣明亮，口感輕盈、莓果香氣清迷人、淡雅花香自然浮現、蜜糖般的溫潤甜感	淺烘焙	
阿拉比卡單品豆(1 磅/454g)		全自動咖啡機及手沖皆適宜		
<u>薇薇特南果</u>	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
<u>黃金曼特寧</u>	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
<u>曼特寧</u>	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
<u>東方沃土</u>	瓜地馬拉	溫潤果甜，不苦不澀、熟成杏桃 × 蜂蜜甜感、紅茶般清香、輕可可尾韻	中烘焙	
有機公平豆(454g/227g)				
品名	產地	口味描述	烘焙度	國際條碼
<u>交響曲義式(454g)</u>	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

iWant 咖啡豆風味介紹

2026.01

<u>圓舞曲(454g)</u>	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
<u>耶加雪夫白金烘焙(227g)</u>	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
<u>蘇門答臘(227g)</u>	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		雨林聯盟驗證		
	產地	口味描述	烘焙度	國際條碼
<u>iWant 永續之源</u>	瓜地馬拉雨林豆、宏都拉斯、衣索比亞	溫潤順口，不苦不澀、甜感明顯，口感乾淨、堅果香氣溫和迷人、細緻花香自然浮現、輕柔可可尾韻	中烘焙	4718008460110
<u>Carraro Nemaya</u>	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，濃郁醇厚度，青核桃餘後感	低溫緩烘	
<u>CARRARO Evaluna</u>	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，繚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

愛望得