iWant 咖啡豆風味介紹

2026.01

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
耶加雪菲	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

iWant 咖啡豆風味介紹

2026.01

黃金綜合	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
綜合	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
黃金曼巴	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
曼巴	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
綜合藍山	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
月光	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
星芒特選	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
戀戀晨韻	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		
薇薇特南果	瓜地馬拉	淡雅的莓果、麥香，最適合中度烘培，更能表現出不苦微酸的口感。	中烘焙	4718008460295
黃金曼特寧	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
曼特寧	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
東方沃土	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
交響曲義式(454g)	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

圓舞曲(454g)	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
耶加雪夫白金烘焙(227g)	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
蘇門答臘(227g)	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
iWant 永續之源	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
Carraro Nemaya	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	
CARRARO Evaluna	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