



Savor Coffee

FRESH ROASTED COFFEE
THE SPECIALTY COFFEE

任何再好的咖啡都經不起時間的考驗，沒有一種烘焙後的咖啡豆可以保存一個月以上而不失其原有的香味。咖啡豆在烘焙後的3~14天是風味的巔峰，香醇並俱，口味豐富，4星期後香味便揮發散盡了。因此只有新鮮烘焙的咖啡豆才能算是精選咖啡，而喝幾多買幾多就是最好的方法。

本店有種類繁多、採購來自世界各地知名咖啡產區的優質單品/莊園咖啡生豆，經過人手嚴格挑選，去除瑕疵豆，確保皆是優質咖啡豆。本店根據客人的要求(口味、烘焙度、沖泡器具和方式)而作烘焙，烘焙後24小時內交予客戶(郵寄需時3個工作天)，確保客人在咖啡最佳賞味期內享受新鮮烘焙咖啡的風味。本店所有咖啡豆皆是新鮮烘焙，即訂即烘，不設現貨。

本店可根據客戶的要求研磨咖啡粉，方便沒有磨豆機的客戶。咖啡豆/粉可在港鐵沿線站交收，客戶也可以選用香港郵政郵寄至閣下指示的地址(客戶須另加支付每包200克咖啡的郵費HK\$5.80)。

詳情請瀏覽本店網站：<http://www.savor-coffee.com>，歡迎訂購。

訂購或查詢： 【Spencer】90156410 savorcoffeehk@gmail.com

CoE / 莊園咖啡豆:	售價 HK\$ (200g / 包)	掛耳包裝 HK\$ (12g x 10包)
<p>100% Indonesia Civet Cat Coffee (Kopi Luwak) 100% 印尼麝香貓咖啡 (貓屎咖啡)</p> <p>當你遇上貓屎咖啡，才知道咖啡除了香、醇、甘、滑之外，還會有一種獨特氣味，而這種味道，只要你感受過一次，便會一世難忘。</p> <p>麝香貓，生長在亞熱帶地方，印尼、菲律賓、越南都見其蹤影，身形細小的牠，是雜食動物，最愛吃剛成熟的咖啡果實、昆蟲、水果等。由於麝香貓吃了咖啡果實後，只能消化表面的果肉，卻無法消化果實中堅硬非常的咖啡豆，因此咖啡豆會在麝香貓排泄時排出體外，而在這個過程中，麝香貓的胃酸會分解咖啡中的蛋白質，並令咖啡豆的苦澀味消失，以此沖泡出來的咖啡，喝起來更香更甘醇之餘，還有一種原始動物氣味，這就是貓屎咖啡的由來。</p> <p>貓屎咖啡味道獨特，土腥味重，稠度極高，近似糖漿，有一種很特殊的香味。在喝完之後，口間還會留有淡淡的薄荷清涼感覺，這是一般咖啡所沒有的“獨家味道”。蜜糖與巧克力的香味，香甜、滑潤的濃郁口感。</p> <p>飲貓屎咖啡最好飲即磨。原豆即磨的咖啡，比預先磨好成粉的新鮮得多。為什麼？因為氧氣是咖啡豆的殺手。咖啡豆被磨成粉以後，加速了氧化，一小時內便會「死亡」，香氣和味道會在數分鐘內流失。即使是再高級、再昂貴的咖啡，也喝不出其豐富的味道來。新鮮即磨的貓屎咖啡，沒有苦味和酸澀味，回甘悠長，醇和細膩。</p> <p>特別一提就是麝香貓咖啡絕不能加奶！原因是加了奶的天然麝香貓咖啡就像水一樣，淡而無味，完全抹去咖啡的味道。還有沖泡一次後不要立即把咖啡渣倒掉哦，再沖泡多一次飲呀，雖然不及第一次沖泡出來的，但仍然香味濃郁，也不會有苦澀味。</p> <p>品種: Arabica 產區: Pangalengan, Java Island 等級: Grade 1 海拔: 1,200~1,400 m 處理方式: Natural, Sun-Dried 適合烘焙度: City 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺</p>	(100g) 400.00	500.00
<p>Jamaica 100% Blue Mountain No.1 Mavis Village Estate 牙買加. 100% 藍山 NO.1 Mavis Village 莊園</p> <p>Mavis Village 出產的 No.1 競標豆，口感迷人，香氣十足。乾香甜果味特佳，濕香莓果香特佳，酸度柔和，油脂感溫和，微甜味、蔬果味。</p> <p>品種: Blue Mountain 產區: Blue Mountain 莊園: Mavis Village 等級: No. 1 海拔: 1,200~1,600 m 處理方式: Washed 適合烘焙度: City 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺</p>	(100g) 270.00 (200g) 450.00	450.00



Savor Coffee
 FRESH ROASTED COFFEE
 THE SPECIALTY COFFEE

<p>Jamaica 100% Blue Mountain No. 1 Peaberry R. S. W. 牙買加. 藍山 NO.1 圓豆 R. S. W 莊園 R. S. W莊園精挑細選當年度品質優良的丸豆，而這些丸豆在藍山咖啡中所佔的產量更是少之又少，除了有更強烈的花香風味外更多了令人讚賞的甜度和油脂感。 特性：口感豐富，迷人的果香和淡淡的酸，帶有朱古力，榛子味道和各種香味；味道溫和，酸度適中，無苦澀味，入口轉苦為甘，柔滑如線，餘甘綿長，歷久不散。 品種：Blue Mountain 產區：Blue Mountain 莊園：R. S. W 等級：No. 1 海拔：1,200~1,600 m 處理方式：Washed 適合烘焙度：City 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺</p>	<p>(100g) 220.00 (200g) 380.00</p>	<p>400.00</p>
<p>Hawaii Kona Greenwell Estate Extra Fancy 夏威夷. 可納 Greenwell 莊園 美國領土上的唯一咖啡種植地. 生長於火山岩的土壤中，多產於夏威夷群島的東南沿海邊緣，不過由於這裏的產量並不高，種植成本卻出奇的昂貴，再加上美國等地對單品咖啡的需要日漸增強，所以它的單價不但越來越高，並且也不容易買到，平均年產量約為二萬噸左右，售價頗高；純正的夏威夷可納，富有堅果味和誘人的香味，口感甜美甘柔滑口，帶有愉快的葡萄酒的酸味，酸度適中，非常特殊，在等級的區分上Extra Fancy 為最高級品，其次依序為Fancy 及No.1。 品種：Typica 產區：Kona 莊園：Greenwell Estate 等級：Extra Fancy 處理方式：Washed 適合烘焙度：City, Full City 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺</p>	<p>280.00</p>	<p>260.00</p>
<p>Nicaragua. Maragogype SHB EP. Finca Buenos Aires Estate 尼加拉瓜. 巨型象豆 高海拔特硬豆. 布耶諾斯艾雷斯莊園 有如藍山咖啡清香優雅的味道，甜感十足，入口即感薄荷清涼，中段的堅果香氣大量浮現，後段溫度漸低時湧出焦糖香味，餘韻帶有葡萄酒香，莓果、茉莉花香、覆盆莓酸香，口感滑順，回甘力相當強，擁有極度豐富的多層次口感，濃郁的蜂蜜甜香，冷放後加倍明顯。 品種：Maragogype 產區：Nueva Segovia 莊園：Finca Buenos Aires Estate 海拔：1,500 m 處理方式：Full Wet Process with Natural Dried 適合烘焙度：City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	<p>135.00</p>	<p>115.00</p>
<p>Nicaragua Pacamara Natural Mierisch Limoncillo 尼加拉瓜. 帕卡瑪拉 日晒 檸檬樹莊園 藍莓，巧克力，焦糖，碗豆，核果。 品種：Pacamara 產區：Matagalpa 莊園：Mierisch Limoncillo 海拔：850-1,150 m 處理方式：Natural 適合烘焙度：City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	<p>120.00</p>	<p>105.00</p>



Savor Coffee
FRESH ROASTED COFFEE
THE SPECIALTY COFFEE

<p>Puerto Rico Yauco Selecto AA 波多黎各. 尤科 特選 AA 乾香有濃郁奶油的香氣，濕香有牛油的甜香。 口感：水果香氣，回甘風味獨特，帶濃郁的甜香及獨特強勁的回甘度。 品種：Typica 產區：Yauco 海拔：1,500~1,800 m 等級：AA 處理方式：Washed 適合烘焙度：City 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	200.00	160.00
<p>Bolivia SHB Fair Trade, Organic, SCAA 85.5 玻利維亞. 神之愛莊園. 有機精品豆 SCAA 85.5分 玻利維亞位於秘魯東南側的高山之國，除了高海拔，乾濕季分明，遮蔭樹與土地肥沃，出產以美味的帝比卡種為主。 一般產國的精品咖啡豆較適合淺焙到中焙，罕有人敢重焙，以免風味走失。但玻利維亞的咖啡豆却淺、中、深焙皆宜，即使烘焙到法式重焙，喝起來醇厚甘甜，帶有迷人的松脂味和醇酒的嗆香，而淺焙與中焙則有明亮的莓果酸香、杏仁味和榛果的甜香。 口感：入口清新的花香，香草類香料感非常明顯，舒服柔和的柑橘果酸，堅果奶油巧克力般的滑順香甜，醇厚度和平衡度佳，乾淨清晰的風味，餘韻悠長。 品種：Typica, Caturra, Catuai 產區：Taipiplaya, Caranavi 莊園：Amor de Dios 神之愛 海拔：1,650 m 等級：SHB, SCAA 評分 85.5 處理方式：Washed 適合烘焙度：City, Full City, Full City+ ~French Roast 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	120.00	95.00
Central/South America 中南美洲：		
<p>Brazil Santos 巴西. 山度士 口味溫潤順口，酸度低，醇度適中，有淡淡的甜味，口感佳 適合烘焙度：City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、意式特濃</p>	66.00	60.00
<p>Brazil Pulped Natural FC Fazenda Bourbon 巴西 波旁 半日晒 甘甜，甜香，柔和，微醇，均衡。 品種：Bourbon 產區：Fazenda 等級：NY2 處理：半日晒 適合烘焙度：City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	66.00	60.00
<p>Brazil Fazenda Bau Specialty sc19 巴西. 巴烏 均衡，微酸，略甜，柔和，豐富的口感，乾淨的酸味。 品種：Mundo Novo. Others 產區：Fazenda Bau【UTZ】(優質咖啡認證) 等級：NY2, sc19 處理：日晒 適合烘焙度：City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	75.00	70.00



Savor Coffee

FRESH ROASTED COFFEE
THE SPECIALTY COFFEE

<p>Brazil Santos NY2 SC17-18 巴西. 山度士 NY2 17-18目 一個可將其譽為「咖啡大陸」的世界最大咖啡生產輸出國家，約佔世界所有產量的一半。尤以從聖保羅州的山度士港出口的，巴西山度士(Brazil Santos)聞名，NY2 (NO. 2) 為頂級品豆，豆粒大，18-19目為標準；細緻的香氣，舒適溫和的風味，適合初接觸咖啡者嘗試飲用，酸味和苦味可藉由烘焙來調配。中度烘焙香味柔和，味道適中，深度烘焙則有強烈苦味，適合來調配混合咖啡。 特性： 口感：微苦微酸，性溫和。 香味：淡雅型，香味居中。 適合烘焙度：City, Full City 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	80.00	75.00
<p>Brazil Cerrado. NY2 SC19 S. S. Fine Cup 巴西. 喜拉多 NY2 19目 巴西咖啡產區主要有三個州，最有名的 Cerrado 是 Minas 省裡的小產區，其口感順暢、香氣十足、含微果酸。NY2 (NO. 2) 為頂級品豆，豆粒大，18-19目為標準。 特性：堅果杏仁味豐富，甜香帶點果實酸。 適合烘焙度：City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	95.00	80.00
<p>Brazil Red Bourbon FC Specialty 巴西. 紅波旁 杏仁乾香，堅果，微醇，甘甜，柔酸，紅酒風味，均衡。 品種：Red Bourbon 產區：Fazenda Vebso Estate 等級：NY2 處理：半日晒 適合烘焙度：City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	85.00	75.00
<p>Colombian Supremo Popayan 特級哥倫比亞. 波帕楊 溫和清香，柑橘水果酸帶有花的甜香，甘甜味佳，風味柔和，口感均衡 品種：Caturra, Typica 產區：Popayan 等級：Supremo 海拔：1,676 m 處理：水洗 適合烘焙度：City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	95.00	85.00
<p>Colombia Emerald Mountain 哥倫比亞. 翡翠山 強烈的香醇風味，平衡的酸味和甘醇味 適合烘焙度：City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	88.00	95.00
<p>Colombia Huila Pitalito Estate 哥倫比亞. 蕙蘭 哥倫比亞咖啡頂級中的精品，均衡度最好，號稱哥倫比亞國寶級咖啡豆。 品種：70%Typica, 30%Caturra 產區：Huila, Colombia 等級：Supremo, 17-18sc 處理方式：Fully Washed 口感特性：精緻的果酸香，口感厚重，焦糖香氣，入口微酸、甜感十足、香醇度絕佳 適合烘焙度：City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	80.00	70.00
<p>Colombia Supremo 特級哥倫比亞 風味平衡，質地厚，有明亮的酸味。 適合烘焙度：City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	70.00	65.00



Savor Coffee
FRESH ROASTED COFFEE
THE SPECIALTY COFFEE

<p>Costa Rica Tarrazu 哥斯達尼加. 塔拉珠 入口清爽, 黏稠度中等偏薄, 酸度低, 偏柑橘類的酸, 帶有黑糖餘韻 品種: Caturra & Catuai 產區: Tarrazu 等級: SHB 處理方式: 水洗 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	82.00	70.00
<p>Costa Rica SHB Red Honey Process 哥斯達尼加 SHB. 紅蜜處理 較高醇厚度, 乾淨一致的高酸度, 豐富和明顯的香氣, 巧克力、香橙、香瓜、桃子、蜂蜜、藍莓、荔枝、百果香、腰果, 酸甜, 圓潤。 品種: Caturra & Catuai 產區: Los Santos 等級: SHB 處理方式: 蜜處理 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	125.00	110.00
<p>Costa Rica SHB Black Honey Process 哥斯達尼加 SHB. 黑蜜處理 熱帶水果, 芒果, 粉圓, 紅糖, 高甜度。 品種: Caturra & Catuai 產區: Las Lajas Estate, Poas de Alajuela 等級: SHB 處理方式: 蜜處理 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	160.00	140.00
<p>Costa Rica SHB 哥斯達尼加 高山特硬豆 哥斯大黎加的高緯度地區所生產的咖啡豆是世上赫赫有名的, 上等香濃而有酸味, 生產地大致可分為太平洋沿岸、大西洋沿岸及中間地帶三個地區, 並且各依標高而分其等級, 所有的咖啡豆除了硬度高之外顆粒也都相當大, S. H. B所指的為標高海拔4500英尺以上的極硬豆, 亦意味著高品質的哥斯大黎加。著名的咖啡是中部高原 (Central Plateau) 所出產的, 這裡的土壤包括連續好幾層厚厚的火山灰和火山塵, 成為最豐富最天然的有機肥, 這裡的咖啡豆都經過細心的培育及後加工處理, 正因如此, 才有高品質的咖啡。 特性: 核果、焦糖、香草味道, 在極淺烘焙有較明顯的花香氣, 淺烘焙則有較明亮之果酸味, 中深烘焙則會表現較明顯核果類香氣。 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	90.00	75.00
<p>El Salvador Pacamara Honey Process 薩爾瓦多. 帕卡瑪拉 蜜處理 醇厚的口感及豐富的甜味, 呈現較單一類型具有上揚的酸香及低沉感的悶香, 甘甜微酸又醇厚的咖啡液帶著蜜糖香氣。上揚的香氣中, 它擁有柑橘香, 茉莉花香, 瓜果香, 莓果香, 麥香 (發酵香), 茶葉香, 在低沉型的悶香中, 它會帶有胡椒香, 藥草香 (胡桃味), 草甜香, 薑黃香。 品種: Pacamara 海拔: 1,400~1,600 m 處理: 蜜處理 適合烘焙度: City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	140.00	135.00



Savor Coffee
FRESH ROASTED COFFEE
THE SPECIALTY COFFEE

<p>El Salvador SHG EP Pacamara Santa Leticia 薩爾瓦多. 帕卡瑪拉 柑橘, 百果香, 焦糖, 酸甜風味, 滑順, 明亮。 品種: Pacamara 產區: Santa Leticia, Apaneca 海拔: 1,200~1,750 m 處理: 水洗 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	125.00	100.00
<p>Guatemala SHB EP Finca El Cascajal UTZ & RFA Certified 【Micro-Lot】 危地馬拉 微批豆 圓潤, 黑莓, 甘甜, 芋頭, 極高甜度, 水果酸味。 品種: Catuai 產區: Finca El Cascajal, New Oriente 海拔: 1,400~1,700 m 處理: 水洗 適合烘焙度: City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	115.00	95.00
<p>Guatemala Antigua 危地馬拉. 安提瓜 厚重質感與豐富的滋味, 聞起來也有一股酸香, 有一絲絲的煙燻味, 有中度以上的醇味與淡巧克力般的調性 品種: Bourbon, Caturra 海拔: 1,800~2000 m 處理: 水洗 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	80.00	80.00
<p>Guatemala Antigua. La Flor del Café 危地馬拉. 安提瓜 花神 安提瓜產區在危地馬拉這個國家的8大產區中最負盛名, 主要原因是栽種咖啡的海拔都位於火山區且地勢很高, 而且不像其他地區多少都受海風或是大湖區的高濕度空氣吹拂, 安提瓜的獨特微型地理形成她獨特的風味。花神由知名處理加工廠Las Pastores beneficio所加工出產, 篩選嚴格, 品質優, 生豆硬度高。 特性: 奶油般的油脂, 很乾淨, 茶香明顯, 甜葡萄柚, 紅酒, 酸甜細膩, 堅果功力克, 酸質細緻多變, 可感受花香滯留在鼻腔, 甜味佳, 在餘味上, 油脂感仍不錯, 並帶有巧克力堅果甜與果酸味。整體來說, 細膩中帶多樣的味覺變化。 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	95.00	90.00
<p>Guatemala Huehuetenango 危地馬拉. 薇薇特南果 風味通常較安提瓜擁有更芳香、清亮的水果氣息 (fruity flavors), 風味清爽, 危地馬拉的咖啡以安提瓜 (Antigua) 薇薇特南果 (Huehuetenango) 的咖啡豆最為著名, 海拔越高的地區咖啡豆品質越佳, 滋味濃郁, 顆粒飽滿, 深得歐洲皇室青睞; 危地馬拉為日本人熟悉的咖啡豆。其分類依海拔標高分為七個等級。產於高地者 (SHB / 4500英尺以上) 越為香醇, 而產於低地的咖啡豆, 品質則較低落。 特性: 可知的香味, 香木烤烘堅果滲透的黃油香味, 莓果、巧克力味。酸度低, 帶甜, 回甘明顯。 品種: Bourbon, Caturra, Typica & Paches 海拔: 1,500~2000 m 處理: 水洗 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	80.00	80.00
<p>Guatemala SHB 危地馬拉特硬豆 高山特硬豆, 香醇無比, 風味純正, 不論深烘或淺炒都各有特色 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	90.00	80.00



Savor Coffee
FRESH ROASTED COFFEE
THE SPECIALTY COFFEE

<p>Honduras SHG EP Genuine Maracala 洪都拉斯. 馬爾卡拉 焦糖, 花香, 微酸, 清醇, 餘韻, 明亮。 品種: Catuai 產區: Genuine Maracala 海拔: 1,200~1,700 m 處理: 水洗 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	90.00	80.00
<p>Mexico SHG Organic 墨西哥 有機咖啡 低酸, 平衡, 低調的水果口感, 烤焦糖心苦甜, 蘋果, 番荔枝意感。 品種: Typica, Bourbon, Garnica 產區: Cascada, Siltepec, Chiapas 莊園: Santo Domingo La Cascada 等級: SHG 海拔: 1,700 m 處理: 水洗 適合烘焙度: City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	150.00	120.00
<p>Mexico SHG Finca Monte Grande 墨西哥. 蒙特格蘭德 甜香, 青草香, 堅果, 微酸, 滑順。 品種: Typica, Bourbon, Mundo Nuevo Others 莊園: Finca Monte Grande 海拔: 1,100 m 處理: 水洗 適合烘焙度: City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	90.00	80.00
<p>Panama SHB EP Santa Clara 巴拿馬. 聖克拉拉 花香, 香草, 水果香, 清醇, 甜酸。低酸性, 活潑口感和厚度, 帶有花香堅果的獨特口感。 品種: Caturra, Catuai 產區: Santa Clara, Finca Bambito 海拔: 1,600~1,700 m 處理: 水洗 適合烘焙度: City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	105.00	85.00
<p>Peru SHB EP Chanchamayo 秘魯. 蟬茶瑪悠 香濃醇厚的微果酸, 濃郁的巧克力焦糖味, 水果香, 醇厚甘香。 品種: Typica (藍山原生種) 產區: Chanchamayo 海拔: 1,350~1,500 m 處理: 水洗 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	120.00	100.00



Savor Coffee
FRESH ROASTED COFFEE
THE SPECIALTY COFFEE

Peru Organic Fair Trade 秘魯 有機 公平交易 太妃糖芳香，烤料，烤杏仁，巴西堅果，葡萄乾和乾香料意感，餘韻可可粉香。 品種：Typica, Caturra, Bourbon, Castillo, Catimor 產區：San Isidro, Lonya Grande, Utcubamba 莊園：Sr. Montenegro 等級：SHB EP 海拔：1,250-2,100 m 處理：水洗 適合烘焙度：City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃	150.00	120.00
--	--------	--------

Africa 非洲：

Ethiopia Harra G4 Natural 埃塞俄比亞. 哈拉 乾香中帶點酒味；濕香撲鼻；飲入酸亮度明顯轉為微苦甘甜；具有極豐富風味變化且餘韻持久 品種：Heirloom 海拔：1,900~2,200 m 等級：G4 處理：日晒 適合烘焙度：City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃	100.00	95.00
Ethiopia Sidamo G2 埃塞俄比亞. 西達摩 非常明顯莓果、藍莓風味，厚實高甜度口感完整呈現於咖啡中 品種：Heirloom 等級：G2 處理：水洗 適合烘焙度：City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃	75.00	65.00
Ethiopia Yirgacheffe G2 埃塞俄比亞. 耶加雪夫 清新的水果香，花香與蜂蜜甜香，喝起來像茶一般的風味。還有獨特的果酸 品種：Heirloom 等級：G2 處理：水洗 適合烘焙度：City, Full City 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺	85.00	80.00
Ethiopia Yirgacheffe Operation Cherry Red G1 Natural 埃塞俄比亞. 耶加雪夫 紅櫻桃計劃 G1 日晒 檸檬，柑橘香，茉莉花香，桃汁，紅酒。 品種：Heirloom 產區：Gedeo 等級：G1 處理：日晒 適合烘焙度：City, Full City 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺	125.00	105.00
Ethiopia Yirgacheffe Aricha G1 Natural 埃塞俄比亞. 耶加雪夫 阿瑞查 G1 日晒 水果甜香，水果風味，莓果，甘甜，均衡。 品種：Heirloom 產區：Aricha, Gedeo 等級：G1 處理：日晒 適合烘焙度：City, Full City 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺	105.00	90.00



Savor Coffee
 FRESH ROASTED COFFEE
 THE SPECIALTY COFFEE

<p>Ethiopia Limu G2 Fully Washed 埃塞俄比亞. 琳姆 水果花香味凸出, 橘香水蜜桃味, 酸香活潑, 茉莉花香甜感, 熱飲和稍涼不同甜度明顯浮現 品種: Heirloom 海拔: 1,400~1,900 m 等級: G2 處理: Fully Washed 全水洗 適合烘焙度: City, City+, Full City 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	110.00	100.00
<p>Ethiopia Kafa Forest Tepi 埃塞俄比亞. 加法 森林 柔和的檸檬、茉莉花香, 餘韻清涼。 產區: Tepi, Kafa 品種: Heirloom cultivars 傳統原生種 海拔: 1,900~2,100 m 處理法: 水洗 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	95.00	85.00
<p>Kenya AA 肯亞 AA 櫻桃果酸, 味濃質佳, 口感厚實濃郁, 酸度適中, 並散發出獨特風味 品種: Kent 等級: AA 處理: 水洗 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	90.00	85.00
<p>Tanzania AA Kilimanjaro 坦桑尼亞. 吉利馬札羅 濃厚質感, 酸性溫香, 香氣濃厚, 具甘甜味 產區: Kilimanjaro 等級: AA 處理: 水洗 適合烘焙度: City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	85.00	80.00
<p>Rwanda AA 盧旺達 AA. 波旁 全水洗 中度醇味, 明亮, 柔性口感, 甜味, 乾淨度佳 品種: Bourbon 產區: Kigali 等級: AA 海拔: 1,500~2,000 m 處理: 全水洗 適合烘焙度: City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	130.00	100.00
<p>Malawi AA Misuku 馬拉維 濃郁甜核果香, 略帶烘焙堅果香氣及奶油味, 帶焦糖、巧克力苦甜口感, 後韻潔淨的甜桃微果酸, 舒服的回甘餘味。 略深的城市烘焙有比較野的野姜花的嗆香。 品種: Geisha, Catimor 產區: Misuku Mountains, Chitipa 等級: AA 海拔: 1,600~2,250 m 處理: Natural 日晒 / Washed 水洗 適合烘焙度: City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	Natural: 85.00 Washed: 80.00	Natural: 70.00 Washed: 65.00



Savor Coffee
 FRESH ROASTED COFFEE
 THE SPECIALTY COFFEE

<p>Burndi FW AA 蒲隆地 FW AA 17世紀以前，以放牧濬生的圖西人到此，建立了封建王國，對當地胡圖族進行統治。1890年成濬德屬東非的一部分。1922年成濬比利時委任統治地。1946年，聯合國通過決議，將布交由比利時託管。1962年6月27日第16屆聯大通過關於蒲隆地獨立的決議，7月1日布宣佈獨立，成立蒲隆地王國。1966年11月28日成立蒲隆地共和國。1976年11月1日成立第二共和國。1987年9月3日建立第三共和國。 蒲隆地位於非洲中東部赤道南側，內陸國。北與盧安達接壤，東、南與坦尚尼亞交界，西與剛果民主共和國濬鄰，西南瀕坦噶尼喀湖。 特性： 入口時的蔬果菜香甜感，前段帶清晰黃瓜香，中段黑麥甜香明顯，酸質乾淨、柔順具層次感，BODY佳，後段甜感殘留度佳、且持久。 品種： Bourbon 等級： FW AA 處理： 水洗 適合烘焙度： City, Full City 適合沖煮方式： 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	120.00	95.00
<p>Uganda AA Bugisu 烏干達. 布基蘇 酸度低，醇厚的口感，帶獨特的生木瓜味。入口香，柔和的酸，令人印象深刻的苦甜，伴隨著舒服的巧克力味，質感絲滑，口感豐富。 品種： Arabica 產區： Bugisu 等級： AA 海拔： 1,000~1,200 m 處理： 水洗 適合烘焙度： City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式： 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	105.00	90.00
<p>Zambia AA Balmoral 贊比亞 AA 類似肯亞的酸味，醇厚的口感，濃烈的酒味和泥土芬芳，低酸甘美，口感濃郁。贊比亞咖啡味道與肯亞很相似，不過氣味香甜，含葡萄乾味，留香較長，餘味悠長，口感較肯亞輕柔，本身更加微妙多變頗具複雜性但又具有很均衡的口感。有人贊譽為『晚飯後最好的咖啡』。 品種： Bourbon 產區： Balmoral 等級： AA 處理： 水洗 適合烘焙度： City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式： 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	85.00	75.00

Asia 亞洲：

<p>India Robusta Cherry AA 印度. 羅布斯塔. 櫻桃 油膩，苦而濃郁，亦有甜味，獨特很重的麥茶風味 品種： Robusta 等級： AA 適合烘焙度： Full City, Full City+ 適合沖煮方式： 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	68.00	60.00
---	-------	-------



Savor Coffee
FRESH ROASTED COFFEE
THE SPECIALTY COFFEE

<p>Indian Monsooned Malabar AA 印度. 季風 (風漬) 馬拉巴 印度獨特的咖啡，啡農先挑選良好的阿拉比卡生豆，運到印度半島西南方的馬拉巴海岸的風漬場，經過4~16個月時間，咖啡豆接受長期的潮濕西南季海風吹拂的影響，成為獨樹一幟的風漬豆。 口感：層次感強，口感渾厚、乾淨甘甜味，帶有海風般淡淡咸味，木質香氣、煙香味、可可、蜂蜜及花果茶香。 品種：Arabica 產區：Kamataka / Kerala 等級：AA 處理：日晒風漬 適合烘焙度：Full City 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	90.00	80.00
<p>Indonesia Sulawesi Toraja 印尼 蘇拉維西. 托拉加 蘇拉威西島是千島國印尼面積排名前四的島嶼。蘇拉維西、爪哇與蘇門達臘，皆屬於火山地形，咖啡產出主要來自島嶼中部偏西南側的 Toraja 高地，地勢高聳，日曬充足，日夜溫差大，常溫保持在24°C~ 25°C，因而擁有肥沃熱帶高地的火山土質的豐富養份，適合栽種高品質的阿拉比卡 (Arabica) 咖啡。Toraja亦是當地原住民族的族名，主要栽種咖啡的族群。 口感：泥土的芳香、香醇滑順的醇度和帶有草藥味的複雜味道，沒有曼特寧那麼的豐厚質感，酸度和明亮度也略高。品嚐時，微弱的果酸會先開啟味覺，接著有堅果、巧克力般的香醇滑入口中，之後享受著反撲的甘甜，久久不退。 品種：Djember 產區：Tana, Toraja 海拔：1,300~2,000 m 處理：Washed 水洗 適合烘焙度：City, Full City 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	115.00	90.00
<p>Indonesia Sulawesi Carlose 印尼 蘇拉維西. 卡洛施 芳香型咖啡，口感細膩，層次清晰，帶草藥味，回甘強勁。 品種：Djember 產區：Carlose, Sulawesi 處理：Washed 水洗 適合烘焙度：City, Full City 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	115.00	115.00
<p>Indonesia Gold Top Mandheling 印尼. 黃金曼特寧 焦糖甜味，充滿黑梅的香氣與口感，油脂感與甜味持久，均衡度很好。 產區：PWN 等級：G1 處理：水洗 適合烘焙度：City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	100.00	95.00
<p>Indonesia Sumatra Mandheling 印尼 蘇門塔臘. 曼特寧 濃郁厚實的口感及酒般的醇度，帶有少酸味，回甘味強 品種：Ateng, Bergendal, Djember 產區：Sumatra 等級：G1 處理：Washed 水洗 適合烘焙度：City, Full City 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	70.00	70.00



Savor Coffee
 FRESH ROASTED COFFEE
 THE SPECIALTY COFFEE

<p>Indonesia Sumatra Mandheling G1 Gayo Mountain 印尼 蘇門塔臘. 曼特寧. 迦尤山 濃郁, 醇厚, 巧克力, 微酸微苦。 品種: Catuai, Acaia, Mundo Nova 產區: Gayo Mountain, Aceh, Bener Meriah 海拔: 1,100-1,200 m 等級: G1, sc18/19 處理: Washed 水洗 適合烘焙度: City, Full City 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	100.00	85.00
<p>Indonesia Mandheling G1 Lindong Iskandar 印尼 林東. 依肯達 產於印尼蘇門答臘島, Iskandar (伊斯肯達) 是來自蘇門答臘Tawar塔瓦爾湖地區的另一咖啡產區LaMinita農場處理些半水洗的咖啡豆, 並經過嚴格的三次人工手選。 2005年份「伊斯肯達」(Iskandar) 莊園是繼「塔瓦爾湖 (Lake Tawar) 曼特寧」後更高等級之改良品。產量少, 風味細緻, 香氣絕妙的極品曼特寧、高濃稠度、具有南洋香料味與甘草甜香、溫潤滑口, 餘味綿長。 特性: 口感: 香醇, 甘柔滑口, 酸度適中。 香味: 富有果香。 適合烘焙度: City, Full City 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	120.00	120.00
<p>Indonesia Sumatra Organic Mandheling Aceh 印尼·蘇門答臘·曼特寧 有機咖啡 憂鬱黑色可可粉觀感, 水果, 乾香蕉, 藍莓, 苔蘚, 森林土質, 草本植物。 品種: Bergendahl, Djember, Ateng, Catimor 產區: Mandheling, Aceh 等級: 1 處理: 濕刨 適合烘焙度: City+, Full City, Full City+ (Vienna) 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	158.00	125.00
<p>Timor Leste Organic Ermera Letefoho 東帝汶 有機咖啡 原糖, 濛濛蜂蜜的核桃, 蘋果, 黑麥和可可粉末完成。 品種: Timor Types, Typicas 產地: 東帝汶 產區: Ermera Letefoho 等級: FW 海拔: 1,500-1,700 m 處理: 水洗 適合烘焙度: City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	158.00	125.00



Savor Coffee
 FRESH ROASTED COFFEE
 THE SPECIALTY COFFEE

<p>Papua New Guinea AA 巴布亞新基內亞 AA 巴布亞新幾內亞是較新的咖啡產，是藍山咖啡的後裔，具有特殊的甜味，一種自然的甘甜。 特性：非常乾淨，平衡感十足、層次豐富；具明亮的酸性、然入口喜悅、落喉不殘留，喉韻甜而回甘。豐富的花果香味之中彷彿又帶有濃郁巧克力味，讓人印象深刻。 品種：Arusha, Typica 產區：Waghi Valley 莊園：Plantation Sigri 海拔：1,300-1,900 m 等級：AA, sc18/19 處理：水洗 適合烘焙度：City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	85.00	80.00
---	-------	-------

Blend Coffee 拼配咖啡：

<p>Mambo Coffee 曼巴咖啡 醇度苦味和香氣絕佳的曼特寧配上口感甘醇的巴西咖啡豆，曼巴咖啡捨去了曼特寧的濃烈與巴西的酸味，而將曼特寧圓潤厚重的苦味與巴西的微甜合成溫順的曼巴，散發出自然甘甜的清香。曼巴屬於醇香咖啡，喝的時候切忌不加糖，加糖後會變酸，可加奶，加奶使其更香醇。口感濃郁與豐富的油脂，滑順和稠度兼具，深度的質感與明顯的苦味之後是清雅的回甘。 烘焙度：City / Full City 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	(200g) 68.00 (454g) 150.00	70.00
<p>Fresh Blend Coffee 清新拼配咖啡 香味清新柔和，酸度低，淡淡甜味。 烘焙度：City 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	(454g) 178.00	N/A
<p>Bach Style Blend Coffee 巴哈拼配咖啡 明亮的酸性，豐富的醇厚度與香氣，均衡，甜味持久。 烘焙度：Full City 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	(454g) 208.00	N/A
<p>Rich Blend Coffee 濃厚拼配咖啡 獨特的醇厚度與香氣，酸苦味平衡，口感濃郁。 烘焙度：Full City 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	(454g) 198.00	N/A
<p>House Blend Coffee 品味特調拼配咖啡 甜味，堅果，豐富和很好的均衡度，餘韻持久的甜味和香氣。 烘焙度：Full City 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	(454g) 166.00	N/A
<p>Mocha Java 摩卡爪哇拼配咖啡 濃郁甜香，Body黏稠，巧克力脂感厚重，帶熟莓果甜。 烘焙度：City+ / City 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	(454g) 250.00	N/A