



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，即訂即烘焙，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\$7.50，購買產品300元或以上免郵)。

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

訂購或查詢： 【Spencer】6887 5072 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, 柔滑如絲, 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>Hawaii Maui Yellow Caturra Natural 夏威夷. 黃色卡杜拉 日晒 有着令人驚訝的高純度, 口感極為乾淨細膩度極高, 入口充滿了麥芽糖香氣, 果味, 甜度佳, 酸度和粘稠度中等, 香氣濃烈, 醇厚度高, 回甘綿長。 品種: Caturra 產區: Maui 莊園: Maui Grown 處理方式: Natural 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>200.00</p>	<p>170.00</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>



Savor Coffee
FRESH ROASTED COFFEE
THE SPECIALTY COFFEE

<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>	120.00	105.00
<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

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
<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



Savor Coffee

FRESH ROASTED COFFEE
THE SPECIALTY COFFEE

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	95.00	80.00
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	85.00	75.00
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	95.00	85.00
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	88.00	95.00
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	80.00	70.00
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	70.00	65.00
Decaf Colombian 哥倫比亞 低因咖啡 核果，酸度低，厚實。低因咖啡豆約99.0%不含咖啡因 品種：Typica 等級：Excelso 處理方式：瑞士水處理 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	95.00	85.00
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	82.00	70.00



Savor Coffee
FRESH ROASTED COFFEE
THE SPECIALTY COFFEE

<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>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>	150.00	135.00
<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 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



Savor Coffee
FRESH ROASTED COFFEE
THE SPECIALTY COFFEE

<p>Guatemala SHB 危地馬拉特硬豆 溫和, 平衡, 果酸柔和, 青檸、麥芽焦糖、花香、黑巧克力、栗子, 餘韻悠長。 品種: Caturra 海拔: 1,200~1,400 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>Honduras SHG EP Genuine Marcala 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 Marcala 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 DonAntonio Estate 巴拿馬. 唐安東尼奧 桃子、菠蘿酸甜、蜂蜜、烘焙核桃、乾淨、牛奶巧克力、均衡度佳。 品種: Catuai 產區: Boquete 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

<p>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</p>	150.00	120.00
<p>Ecuador SHB Loja 厄瓜多爾. 洛哈 品種: Typica 產區: Loja 等級: SHB EP 海拔: 1450-2000m 處理: 水洗 豐富的花香, 蘋果風味的甜感。 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>	115.00	100.00
<p>Dominican Red Jade 多明尼加. 加勒比 紅翡翠 品種: Arabica Caturra 產區: Ramirez 海拔: 1300-1500m 處理: 水洗 焦糖, 檸檬香, 花生, 核桃, 蜂蜜。 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>	140.00	125.00

Africa 非洲:

<p>Ethiopia Harra G4 Natural 埃塞俄比亞. 哈拉 日晒 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</p>	105.00	95.00
<p>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</p>	75.00	65.00
<p>Ethiopia Hambella Guji G1 Natural 埃塞俄比亞. 花魁 罕貝拉 紅酒, 蜜桃, 柑橘, 茉莉花香, 明亮的酸度。 品種: Heirloom 產區: Guji, Sidamo 等級: G1 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>	85.00	75.00



Savor Coffee
FRESH ROASTED COFFEE
THE SPECIALTY COFFEE

<p>Ethiopia Guji Uruga Red Honey G1 埃塞俄比亞. 古姬 烏拉嘎 水蜜桃, 果汁感, 酸質豐富, 甜度非常好, 風味均衡乾淨。 品種: Heirloom 產區: Guji, Uruga 海拔: 2,000~2,200 m 等級: G1 處理: 紅蜜處理 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	125.00
<p>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</p>	85.00	80.00
<p>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</p>	125.00	105.00
<p>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</p>	105.00	90.00
<p>Ethiopia Limu G2 Natural 埃塞俄比亞. 琳姆 日晒 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: 日晒 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



Savor Coffee

FRESH ROASTED COFFEE
THE SPECIALTY COFFEE

<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: 120.00 Washed: 110.00	Natural: 105.00 Washed: 95.00
<p>Burndi FW AA 蒲隆地 FW AA 17世紀以前，以放牧孳生的圖西人到此，建立了封建王國，對當地胡圖族進行統治。1890年成濠德屬東非的一部分。1922年成濠比利時委任統治地。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濠鄰，西南瀕坦噶尼喀湖。 特性： 入口時的蔬果香甜感，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



Savor Coffee
FRESH ROASTED COFFEE
THE SPECIALTY COFFEE

<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
<p>Congo Lake Kivu Taste of Harvest 4th Place Auction Lot 剛果. 基輔湖 卡維薩 黑莓, 黑醋栗香氣, 渾厚body, 煙燻烏梅、仙楂的香氣。 品種: Bourbon 產區: Kavisa, Kivu 等級: 4th Place Auction Lot 競標第4名 海拔: 1,600~1,800 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	105.00

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: SL-274, Old Ceylon Robusta 等級: AA 海拔: 950~1,150 m 處理: 日晒 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
<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



Savor Coffee
FRESH ROASTED COFFEE
THE SPECIALTY COFFEE

<p>India Myscore Nuggets Extra Bold 印度. 麥索金磚 堅果, 木質茶感, 焦糖糖漿, 香料。油脂感黏稠, 口感溫順。 品種: Kent 肯特種 產地: Karnataka, Chikmagalur 產區: Myscore 海拔: 1,200 m 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>	80.00	70.00
<p>Indonesia Sulawesi Organic 印尼 蘇拉維昔. 有機咖啡 乾香為香料氣息帶有煙燻烏梅香氣與巧克力, 啜飲時有甘甜的藥草清香, 深色莓果、柑橘風味與酸甜感, 整體風味強勁。 品種: Catimor, Typica 產區: Rantekarua, Mount Karua 海拔: 1,400~1,700 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>	120.00	100.00
<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>	105.00	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
<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



Savor Coffee
FRESH ROASTED COFFEE
THE SPECIALTY COFFEE

<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, Gatimor 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>泰國 清萊府 美斯樂 芒崗村 水洗 堅果、杉木、青蘋果、麥茶。 品種: 卡蒂摩、黃波旁、卡杜拉、帝比卡 產地: 泰國 清萊府 產區: 芒崗村 海拔: 1,200 m 處理: 水洗 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>	80.00	70.00
<p>泰國 清邁府 帕亮村 日晒 / 水洗 [日晒] 烤堅果、雪松、焦糖甜。 [水洗] 堅果、杉木、焦糖甜、水果軟糖。 品種: 卡蒂摩、黃波旁、卡杜拉、帝比卡 產地: 泰國 清邁府 產區: 帕亮村 海拔: 1,200 m 處理: 日晒 / 水洗 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>	日晒: 100.00 水洗: 85.00	日晒: 90.00 水洗: 75.00
<p>泰國 清萊府 百萬山 日晒 / 水洗 [日晒] 茉莉花、熱帶水果、葡萄乾、莓果 [水洗] 萊姆、甜橙、香料、胡椒、烤堅果、焦糖甜。[萊姆、李子、烏梅、熱帶水果] 品種: 卡蒂摩、黃波旁、卡杜拉、帝比卡 產地: 泰國 清萊府 產區: 百萬山 海拔: 1,200 m 處理: 日晒 / 水洗 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>	95.00	85.00
<p>泰國 清萊府 大象山 萊掌村 酒香日晒 / 葡萄香日晒 / 水洗 [酒香日晒] 成熟水果、百香果、酒香、奶油、焦糖甜。 [葡萄香日晒] 成熟水果、堅果、杉木、酒香、奶油、焦糖甜。 [水洗] 成熟水果、堅果、杉木、烤杏仁、焦糖甜。 品種: 卡蒂摩、黃波旁、卡杜拉、帝比卡 產地: 泰國 清萊府 產區: 大象山 萊掌村 海拔: 1,200 m 處理: 酒香日晒 / 葡萄香日晒 / 水洗 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>	日晒: 100.00 水洗: 110.00	日晒: 90.00 水洗: 95.00



Savor Coffee
FRESH ROASTED COFFEE
THE SPECIALTY COFFEE

<p>Timor Leste Ermera 東帝汶 順滑爽口，醇香回甘，明亮，乾淨，黏稠。 品種：Timor Types, Typicas 產地：Timor Leste 產區：Ermera 海拔：1,200 m 處理：水洗 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>	80.00	70.00
<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>	(454g) 130.00	N/A
<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