

Pé na Serra Special Coffee

可以翻译为 "巴西特种咖啡"

卡圖卡伊



感官特征：这款咖啡具有丰满的口感，酸度清新平衡，焦糖味，甜蜜的余味，酸度低。清爽口感。

评分：手工烘焙和磨碎，SCA 84。

描述：阿拉比卡咖啡，卡图卡伊品种，去皮樱桃，颗粒大小为16Up，采摘于23/24年收获季节。

黃色卡杜卡伊



感官特征：这款咖啡口感丰满，酸度柑橘味道平衡，果味浓郁，酸度中等，余味悠长带有一丝甜意。

评分：手工烘焙和磨碎，SCA 83。

描述：阿拉比卡咖啡，卡图卡伊 20/15 品种，去皮樱桃，颗粒大小为 16Up，采摘于 23/24 年收获季节。

波本酒



感官特征：这种咖啡呈现出独特的葡萄干和水果蜜饯的异国风情，非常独特，以巧克力和榛子的悠长余味作为结束。其细腻的口感凸显了这个品种的复杂性。

评分：手工烘焙和磨碎，SCA 87。

描述：阿拉比卡咖啡，黄布尔本品种，干燥法处理，天然处理，颗粒大小为 16Up，采摘于 23/24 年收获季节。

Pé na Serra Special Coffee

可以翻译为 "巴西特种咖啡"

發酵的



感官概況：特製咖啡，帶有紅色水果、柳橙、蜂蜜的香氣，檸檬酸充滿活力，葡萄酒發酵，清爽，餘韻宜人。

描述：這種咖啡是 Catucaí 2sl 品種有氧發酵過程的結果，粒度為 16Up。經過 72 小時的溫度和酸度控制發酵過程，我們為熱愛特種咖啡的您提供一杯飲品。

新世界



感官特徵：呈現牛奶巧克力和rapadura（一種甘蔗糖）的香氣。濃鬱的酸度和悠長的餘韻是這款咖啡的特點。

分類：這種來自曼蒂凱拉德米納斯地區的特殊咖啡是手工烘焙和研磨的，SCA 83。

描述：阿拉比卡咖啡，Cultivar Mundo Novo，去殼櫻桃，16Up 豆大小，23/24 收成。

摩卡



感官特徵：牛奶巧克力和焦糖的細微差別，餘韻宜人。

描述：經過咖啡的再選礦過程，我們分離出經過篩子篩選的咖啡豆，稱為「摩卡」。由於其圓潤的形狀，這款咖啡向我們展示了一種令人驚訝的飲料，具有良好的醇度、獨特的酸度和悠長的餘韻。