PRO AROMA
FRESHLY ROASTED

勁香有限公司
PRO AROMA

訂購專線 :0930-576677

衣索比亞系列

Ethiopia Sidamo Winner Honey
衣索比亞 勝利者 特殊蜜處理

杯測風味

莓果、青檸檬、桃子、薰衣草花香、柳橙、蜂蜜甜味

國家
衣索比亞 Ethiopia
產區
南西達摩 South Sidama
種植地
斑莎區，香塔溫村 Bensa Distrct, Shantawene Village
處理廠
香塔溫 Shantawene
農民
香塔溫村一帶約 1500 位小農
品種
74158
海拔
1900-2200 MASL
土壤
黏壤土
氣溫
21° C
收成
2018 年 11 月至 2019 年 2 月
處理法
半水洗、蜜處理
等級
G1
認證
有機、C.A.F.E. Practices

香塔溫村

香塔溫處理廠，與它同名的香塔溫村一樣，坐落在邦貝山脈（Bombe Mountains）的山腳下，為附近約 1500 名小農提供服務，是該地區最高的咖啡處理廠之一。因為高度的關係，這裡的咖啡果實成熟速度較緩慢，土壤肥沃密度高，和當地的另一種重要作物象腿蕉（Ensete, or false banana）交織種植。咖啡櫻桃採摘後，將成熟的果實放在高架床上進行晾曬，之後送進特殊碎漿機，每批咖啡都經過研磨和拋光。這種特殊碎漿機並不會將咖啡果肉洗得非常徹底，有所殘留，這有助於產生一種美麗的獨特氣味，使杯中的咖啡味道更加活潑。

此區所有農場都有有機認證，並有 C.A.F.E. Practices (Coffee And Farmer Equity) 認證，這是由 SCS Global Service、Starbucks、Conservation International 三者共同合作的認證機制，有此認證的種植者，在種植咖啡時必須同時考量環境、社會、經濟，不單只是負責種咖啡，而是對整體負責。

Ethiopia Sidamo Guji Queen Lot.13
衣索比亞 谷吉花后 特殊蜜處理

杯測風味
橙柚、蜂蜜、香檳、荔枝、杏仁牛奶

國家
衣索比亞 Ethiopia
產區
南西達摩 South Sidama
種植地
斑莎區，克拉摩村 Bensa District, Keramo Village
處理廠
邦貝 Bombe
農民
克拉摩村一帶小農 Keramo Village
品種
74158
海拔
1900-2217 MASL
土壤
黏壤土
氣溫
20° C
收成
2018 年 11 月至 2019 年 2 月
處理法
半水洗、蜜處理
等級
G1
認證
有機、C.A.F.E. Practices

克拉摩村

克拉摩是位在邦貝山脈 (Bombe Mountains) 裡的一個小村。它坐落在非常深山的位置，沒有自己的咖啡處理廠，當地農民將咖啡櫻桃送往附近的邦貝處理廠。有些季節，克拉摩的農民和邦貝的農民會一起將咖啡櫻桃送至香塔溫 (Shantawene) 處理廠混合處理。

此區所有農場都有有機認證，並有 C.A.F.E. Practices (Coffee And Farmer Equity) 認證，這是由 SCS Global Service、Starbucks、Conservation International 三者共同合作的認證機制，有此認證的種植者，在種植咖啡時必須同時考量環境、社會、經濟，不單只是負責種咖啡，而是對整體負責。

Ethiopia Sidamo Mesa Honey
衣索比亞 莓莎 特殊蜜處理

杯測風味
莓果、橙汁、荔枝、蜂蜜、花香、牛奶巧克力

國家
衣索比亞 Ethiopia
產區
南西達摩 South Sidama
種植地
班莎區，邦貝村 Bensa District, Bombe Village
處理廠
邦貝 Bombe
農民
邦貝村一帶約 600 位小農
品種
74158
海拔
1900-2217 MASL
土壤
黏壤土
氣溫
20° C
收成
2018 年 11 月至 2019 年 2 月
處理法
半水洗、特殊蜜處理
等級
G1
認證
有機、C.A.F.E. Practices

邦貝村

位於班莎區的邦貝村，因座落於邦貝山脈（Bombe Mountains）而得名。邦貝處理廠往南就是邦貝山脈，大雅斑莎公司創辦人之一的亞瑟法·杜卡摩（Asefa Dukamo）和他的家庭是這間處理廠的主人，他耗費數年精心籌備邦貝處理廠，經營用心。邦貝村附近約 600 位小農將咖啡櫻桃送到邦貝處理廠，透過專業的標準化程序，處理咖啡櫻桃。棚架採用竹材和網狀床，通風能力更好。近年也在棚架上方增設網狀帆布，使風乾過程緩慢溫和，能讓咖啡特有的花果香風味更顯著出色。

此區所有農場都有有機認證和C.A.F.E. Practice 認證（Coffee And Farmer Equity）。C.A.F.E. 是由 SCS Global Service、Starbucks、Conservation International 三者共同合作的認證機制，有此認證的種植者，在種植咖啡時必須同時考量環境、社會、經濟，不單只是負責種咖啡，而是對整體負責。

Ethiopia Sidamo Damo Papilio Y.Natural
衣索比亞 鳳蝶 特殊日曬

杯測風味
妖豔的野莓水果酒、玫瑰花瓣，跳躍的橘子泡泡糖，風味層次推疊

國家
衣索比亞 Ethiopia
產區
南西達摩 South Sidama
種植地
斑莎區，達摩村 Bensa District, Damo Village
處理廠
達摩 Damo
農民
達摩村一帶約 1500 位小農
品種
74158
海拔
1900-2200 MASL
土壤
黏壤土
氣溫
20° C
收成
2018 年 11 月至 2019 年 2 月
處理法
厭氧發酵、特殊日曬
等級
G1
認證
有機、C.A.F.E. Practices

達摩村

達摩村相當偏遠，位於西達摩的斑莎區內，村子的小農將咖啡櫻桃送至達摩處理廠，此處理廠位於香塔葛巴山（Shanta Golba mountain）一側，是 Daye Bensa 旗下的處理廠之一。這裡的農民性格與他們的咖啡一樣，馥郁的香甜和熱帶水果般的熱情，快樂的種植者養出快樂的咖啡，農民的愉悅和幸福完好呈現在咖啡中。

達摩村的農民前幾年將咖啡櫻桃送往鄰近的果果亞（Qonqona）村混合處理，近期選擇送往達摩處理廠獨立處理，將這支閃耀的咖啡介紹給世界各地。

發酵與蜜處理

發酵是一種自然化學反應，每天都發生在我們生活環境中。像是土壤中、各種果實中、大氣的孢子中等。發酵過程是，透過酵母、細菌、真菌等微生物消耗和代謝化合物，把糖分和酸分這類化合物分解成酸類和酒精。

不只咖啡，麵包、葡萄酒、起司、優格、巧克力...許多我們熟知的美食都要經過發酵。對水洗處理的咖啡而言，發酵是必經過程。咖啡脫去最外層後，裡面有一層黏稠的果膠，要去除這層果膠，就是靠發酵。在發酵過程中，酵母會降解咖啡果膠，並且，這個過程會影響咖啡在杯中的風味和香氣。

發酵過程中，處理者必須非常小心控制溫度和時間，菌種也非常重要。好的發酵過程可以強化咖啡的風味和品質，不好的發酵過程則會降低減損咖啡的所有優點。

什麼是蜜處理？

處理咖啡的方法分成兩種，一種水洗，一種日曬。日曬是最古老傳統的方式，處理者曝曬咖啡櫻桃，待曬乾之後，將乾掉的果肉撥開，取得咖啡生豆。水洗則是用水洗去咖啡櫻桃外層和部分果膠，接著透過發酵來徹底去除果膠，才取得咖啡生豆。蜜處理則是在去除咖啡櫻桃外層之後，不去除果膠，直接讓這層富含糖分和酸質的果膠發酵曬乾，這樣處理的咖啡豆會保有咖啡櫻桃本身的甜美，更會引出水果、黑糖、核果、紅酒類的香氣，使咖啡風味豐富多層。

蜜處理法相當麻煩，除了控制果膠殘留的程度和發酵狀態，還相當仰賴人力和氣候，如果不經常看管翻動容易發酵過度或汙染，氣候潮濕則容易發霉。

訂購單 Order

訂購說明 Order Information

非常感謝您選擇我們的咖啡，以下訂購注意事項還請留意配合，謝謝！

1. 可來電訂購：0930576677、04-2566-0268。
2. 若要使用LINE@(@tac0183k)訂購，請留言
   店家大名/您的大名+衣索比亞訂購
3. 同一個地址5袋以上免運

報價訊息 Quotation

1. Ethiopia Sidamo Winner Honey 衣索比亞 勝利者 特殊蜜處理

1kg 580 元（含稅，運費另計）
15kg 565 元（含稅，運費另計）
30kg 整袋優惠，1kg 550 元（含稅含運）

2. Ethiopia Sidamo Guji Queen Lot.13 衣索比亞 谷吉花后 特殊蜜處理

1kg 520 元（含稅，運費另計）
15kg 505 元（含稅，運費另計）
30kg 整袋優惠，1kg 490 元（含稅含運）

3. Ethiopia Sidamo Mesa Honey 衣索比亞 苺莎 特殊蜜處理

1kg 520 元（含稅，運費另計）
15kg 505 元（含稅，運費另計）
30kg 整袋優惠，1kg 490 元（含稅含運）

4. Ethiopia Sidamo Damo Papilio Y. Natural 衣索比亞 鳳蝶 特殊日曬

1kg 450 元（含稅，運費另計）
15kg 435 元（含稅，運費另計）
30kg 整袋優惠，1kg 420 元（含稅含運）

訂購資訊 Order Data

訂購人 _____

連絡電話 _____

Email _____

付款方式 ☐ 匯款 ☐ 貨到付款

地址 _____

訂購品項

1. **Ethiopia Sidamo Winner Honey**
   ☐ 30KG ☐ 15KG ☐ 1KG
2. **Ethiopia Sidamo Guji Queen Honey**
   ☐ 30KG ☐ 15KG ☐ 1KG
3. **Ethiopia Sidamo Mesa Honey**
   ☐ 30KG ☐ 15KG ☐ 1KG
4. **Ethiopia Sidamo Damo Papilio Y. Natural**
   ☐ 30KG ☐ 15KG ☐ 1KG