



~ 瑞 樂 咖 啡 ~
REAL Coffee

2026 秋季 咖啡豆單 9/30 更新



地區 (Area)	咖啡豆品名 (Coffee Menu)	選項	NTD/240克	備註
非洲	衣索比亞/西達摩/花貝果娜/74158品種/日曬 Top G1(26採收批次)	☐	450	風味參考： 玫瑰花、紫羅蘭、百香果、葡萄、蘋果、杏桃
	衣索比亞/班奇馬吉/飛雀處理站/藝伎/日曬 Top G1 (26採收批次)	☐	500	風味參考： 芒果、百香果、麝香葡萄、蜂蜜、果醬
	衣索比亞/古吉/布穀阿貝兒/芭絲特處理站/藝伎/水洗(26採收批次)	☐	450	風味參考： 牡丹花、紫羅蘭、葡萄、柑橘糖果、檸檬、甜柚
	衣索比亞/古吉/烏啦嘎/茱香處理站/可如蜜/水洗(26採收批次)	☐	450	風味參考： 熱帶熟果、柚子皮、柚子果肉、甜柚、接骨木花香
	肯亞/多門/辛巴處理站/藝伎/日曬 (26採收批次)	☐	500	風味參考： 百香果、鳳梨、甜橙、葡萄、花香
中南美洲	哥倫比亞/娜玲瓏/花境處理站/藝伎/水洗 (花香、甜感~推薦)	☐	500	風味參考： 花香豐富、柑橘、冷了甜感長
	瓜地馬拉/拉斯米納斯寶礦山脈/碧雅莊園/帕卡瑪拉/日曬	☐	550	風味參考： 櫻桃，葡萄乾，小紅莓，楓糖甜
	巴西/摩吉安娜/遊樂園莊園/黃波旁/日曬	☐	350	風味參考： 柑橘、榛果、可可
亞洲	印尼/蘇門答臘/西部/克里西山谷/日曬處理 (2025/26 跨年批次)	☐	500	風味參考： 百香果、芒果、黑莓、葡萄乾、些微酒香、草本香料
	印尼/蘇門答臘/迦佑/曼特寧18目/濕剝法/三次手選(草本植物)	☐	400	風味參考： 草本香料

關於「亞洲式淺焙」烘焙法

國內咖啡豆的淺焙方法(對應國際杯測評鑑為主)，大多是以呈現整體平衡的味道為目標。因此在香氣強度、厚實感、飲後感的呈現，未注重。而亞洲人，更喜愛香氣、口味重的飲食喜好。我們特別在烘焙作法上，設計以淺焙程度，也能呈現香氣強、提升醇厚感的烘焙手~命名為「亞洲式淺焙」。希望為喜好咖啡的人，帶來更適合在地飲食的品嚐感受！

接單後烘焙

一般市售品牌咖啡豆，大多設定的保存期限，在製作日期起算後90天~360天，而實際上首次開包裝後，大多在四~五周後，通常會有明顯的「香氣衰退與味道平緩化」狀況...
在考量收到咖啡豆時，能享受到香氣味道的最佳狀態，REAL Coffee採用「接單烘焙」方式。在新鮮烘焙完成後寄出，收到咖啡豆時，建議在賞味期間內(基本為6~7周)，可以喝到香氣好、味道足的一杯咖啡。

最佳賞味期45天(非不開封的保存期限)

在「模擬一般日常飲用~每天開袋、闔上的測試」後，發現咖啡豆烘焙完成後，第1周起到第3周時，為香氣與味道最旺盛的時間。並在第6~7周後，香氣與味道會加速衰退！因此標註更合適的「賞味保存期」。
咖啡豆，建議最佳賞味期，為烘焙日起算45天內。
咖啡粉包，建議最佳賞味期，為製作日起算25~30天內。

烘焙程度說明

烘焙程度，分四個階段 (1~12 度)，從極淺焙到重焙！(淺烘香酸層次多、深烘稍苦濃郁厚重)。
多層次風味以「中淺焙1~4」烘焙。一般大眾風味以「中深焙度5~8」烘焙。
*烘焙度若需客製，請另聯繫我們。