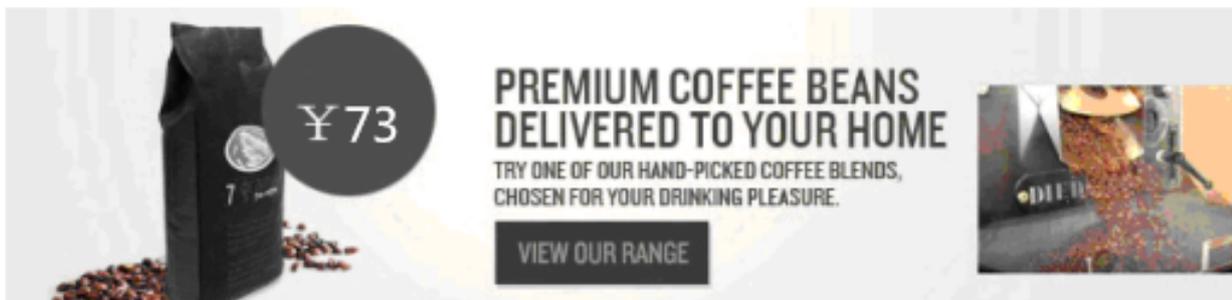


7 DAYS



Coffee Service

即下单 即烘焙



Product Range 咖啡豆系列介绍 & Price Listing

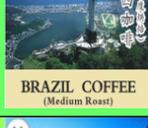


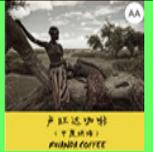
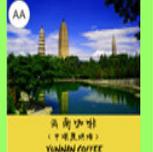
官网二维码



微信公众号

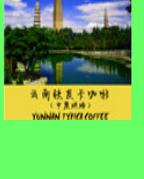
March 2020

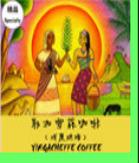
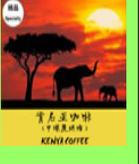
	NAME	DESCRIPTION	Unit	Price
	曼特宁 Mandheling (AA)	曼特宁咖啡产于印尼的苏门答腊, 颗粒大, 富含独特的醇厚度与香气, 肉质不是太厚, 风味非常浓郁, 甘香、纯苦、醇厚, 带有少许的甜味和微酸, 喝后有悠长的回味和余韵。一般咖啡的爱好者大都单品饮用, 但也是调配混合咖啡不可或缺的品种。适合深度烘焙, 散发出浓厚的香味。生长在海拔750~1000米高原山豆。烘焙度: 深城市-法式; 用途: 拼配-单品	磅 1 LB (454 克)	AA ¥79
	曼特宁 Mandheling (AAA)	曼特宁咖啡产于印尼的苏门答腊, 颗粒大, 富含独特的醇厚度与香气, 肉质不是太厚, 风味非常浓郁, 甘香、纯苦、醇厚, 带有少许的甜味和微酸, 喝后有悠长的回味和余韵。一般咖啡的爱好者大都单品饮用, 但也是调配混合咖啡不可或缺的品种。适合深度烘焙, 散发出浓厚的香味。生长在海拔1200-1500米高原山上等豆。高品质精选, 颗粒均匀, 高级包装, 自用or送礼佳品; 烘焙度: 深城市-法式; 用途: 意式, 单品	磅 1 LB (454 克)	AAA ¥139
	意大利特浓 Italy Espresso (AA)	意大利并不出产咖啡, 它主要以拼配咖啡为主, 讲究口感浓厚, 适合于做Espresso等口味偏重的咖啡, 或卡布奇诺, 拉铁, 摩卡等花式咖啡。采用阿拉比克种中掺和罗伯斯塔种, 咖啡豆拼配而成。味道强烈浓厚, 介于黄油味、焦糖和香料味之间。 烘焙度: 意式/深; 用途: ESPRESSO, 美式咖啡	磅 1 LB (454 克)	AA ¥73
	意大利特浓 Italy Espresso (AAA)	意大利并不出产咖啡, 它主要以拼配咖啡为主, 讲究口感浓厚, 适合于做Espresso等口味偏重的咖啡, 或卡布奇诺等花式咖啡。100%阿拉比卡拼配豆。味道强烈浓厚, 讲究口感浓厚, 浓郁香醇, 适合于做ESPRESSO等口味偏重的咖啡, 同样也更适合各花式咖啡, 高品质精选, 颗粒均匀, 高级包装。 烘焙度: 意式/深; 用途: ESPRESSO, 拉花, 美式咖啡	磅 1 LB (454 克)	AAA ¥96
	巴西 Brazil (AA)	是世界上最重要的咖啡产地, 总产量占全世界的1/3, 广袤的国土上大约有10个州大量生产咖啡豆。巴西咖啡口感圆润, 带点中度酸, 还有很强的甘味, 以平顺的口感著称, 被认为是做混合咖啡不可缺少的原料。 烘焙度: 中-城市; 用途: 拼配-单品	磅 1 LB (454 克)	AA ¥69
	巴西 Brazil (AAA)	是世界上最重要的咖啡产地, 总产量占全世界的1/3, 广袤的国土上大约有10个州大量生产咖啡豆。巴西咖啡口感圆润, 带点中度酸, 还有很强的甘味, 以平顺的口感著称, 被认为是做混合咖啡不可缺少的原料, 高品质精选山度士咖啡, 颗粒均匀, 高级包装。烘焙度: 中-城市; 用途: 拼配-单品	磅 1 LB (454 克)	AAA ¥89
	碳烧咖啡 Charcoal Fire (AA)	又名苦咖啡, 是指烘焙咖啡的火源是用碳火, 有时还采用特殊木材作为燃料, 烘烤出来的咖啡豆会带有木香味, 而不是碳烧味。这种咖啡来自日本, 而纯粹的重焙造就了日本碳烧独特的口味, 其香味特殊, 甘, 醇, 浓郁, 极苦。烘焙度: 深; 用途: 碳烧味咖啡	磅 1 LB (454 克)	AA ¥72
	摩卡 Mocha (AA)	优质的阿拉伯风味, 干香略带葡萄酒的酸香, 醇度适宜, 强烈纯质感, 带有奇妙的黑巧克力余味。产地是非州的埃塞俄比亚等东非的混合豆, 其独特的香气和极佳的酸性, 加上甘醇的口感, 很有原始风味。因其味浓, 且有独特香气, 所以吧台师傅也喜欢用它来调制冰咖啡, 加上糖及奶精后, 其香浓度极佳。烘焙度: 中; 用途: 单品	磅 1 LB (454 克)	AA ¥69
	哥伦比亚 Colombia (AA)	海拔1000米崎岖山路运送咖啡生豆, 所以用骡子驮的方式。哥伦比亚气候温和, 空气潮湿, 使这里整年都是收获季节, 在不同时期相继成熟。颗粒大, 肉质厚, 都是新豆, 由这种咖啡豆磨制的咖啡, 丰富的醇厚度+香气。如今, 很多人都把“哥伦比亚咖啡”和“高品质”、“好口味”画上了等号。烘焙度: 中深; 用途: 拼配-单品	磅 1 LB (454 克)	AA ¥85
	哥伦比亚 Colombia (AAA)	海拔1000米崎岖山路运送咖啡生豆, 所以用骡子驮的方式。哥伦比亚气候温和, 空气潮湿。颗粒大, 肉质厚, 都是新豆, 由这种咖啡豆磨制的咖啡, 丰富的醇厚度+香气。如今, 很多人都把“哥伦比亚咖啡”和“高品质”、“好口味”画上了等号, 坚果味道, 口感柔和, 是南美咖啡的典范, 适合大多数人。高品质精选, 颗粒均匀, 高级包装。烘焙度: 中深; 用途: 拼配-单品	磅 1 LB (454 克)	AAA ¥139

	爪哇 Jawa (AA)	值得怀念的味道, 爪哇咖啡的香气浓郁而厚实, 带有明朗的优质酸性, 高均衡度, 有时具有坚果味, 令人回味无穷。不论是外观上、品质上, 爪哇咖啡特级都相当优良, 就像女人隐约的娇媚, 迷人且恰到好处, 令人怀念。此款豆是印尼罗布斯塔ROBUSTA品种。 烘焙度:中深; 用途:拼配-单品	磅 1 LB (454 克)	AA ¥72
	卢旺达 Rwanda (AA)	产于卢旺达西部维龙山脉(Vrunga Mountain), 海拔1600-2200米, 是高品质咖啡的理想产地。豆型:细长但颗粒饱满, 体型圆润, 质密。风味:柔软、浓香。香味浓郁饱满, 直透人心肺, 让人回甘无穷, 同时清爽、明朗、新鲜之感, 其酸味极低, 适合单品或高品质咖啡的拼配。许多经营者把她作为最优质的咖啡来出售, 如星巴克。 烘焙度:中; 用途:拼配-单品	磅 1 LB (454 克)	AA ¥78
	坦桑尼亚 Tanzania (AA)	咖啡品质优良, 香气浓郁, 酸味突出, 适宜于调配综合咖啡。咖啡是坦桑尼亚经济的重要命脉, 大概17%的外汇是由咖啡所创造, 主要生产地集中在东北Arusha附近的Mt Kilimanjaro周围, 就是乞力马扎罗火山, 常年积雪的非洲最高峰。 烘焙度:中; 用途:拼配-单品	磅 1 LB (454 克)	AA ¥79
	越南咖啡 Vietnam (AA)	罗布斯塔(Robusta)种咖啡树耐高温、耐寒、耐湿、耐旱, 耐霉菌侵扰。适应性极强, 在平地就可生长得很好, 采收也不一定是人工, 可以使用震荡机, 只可惜香气较差, 苦涩味强, 酸度又不足, 咖啡因含量是阿拉比卡种的一倍。烘焙度:深; 用途:混合调配或即溶咖啡、饮料。	磅 1 LB (454 克)	AA ¥55
	云南咖啡 Yunnan (AA)	云南小粒咖啡植于海拔1100-2000米之间的保山市潞江坝干热河谷地区, 所以酸味适中, 香味浓郁且醇和, 但与进口咖啡比较, 香气及回甘稍微平淡。云南怒江流域光照时间长, 有利于植株的生长及光合作用, 昼夜温差大, 利于养分积累, 所以有效营养成分高于国外的其他咖啡品种。加之红土高原日照充分、土壤肥沃。保山市咖啡协会杯测评定:云南咖啡浓而不苦, 香而不烈, 具有独特的果酸味。烘焙度:中-城市; 用途:拼配-单品	磅 1 LB (454 克)	AA ¥62
	海南咖啡 Hainan (AA)	海南岛福山地区的咖啡豆, 结实、粒大、均匀、饱满。具有浓郁、香醇、滑口、的优秀品质, 富有海南特有的地方咖啡味, 又具有印尼黄金曼特宁咖啡品质特性。此款是中国唯一罗布斯塔ROBUSTA品种。 烘焙度:中-城市; 用途:拼配-单品	磅 1 LB (454 克)	AA ¥69
	蓝山咖啡 Blue Mountain Flavor (AA)	被誉为“闪着金光的豆子”, 牙买加蓝山咖啡将独特的酸味、苦味、甘味及醇味, 加上浓郁独到的香气, 口感顺滑, 三味(甘、酸、甜)均衡感极佳、浓郁且带有持久的水果味, 单品咖啡绝品。难怪全世界咖啡爱好人士都为之深深着迷! 包装:普通铝箔纸; 烘焙度:中度; 淬取建议:手冲, 虹吸, 摩卡壶 用途:单品	磅 1 LB (454 克)	AA ¥95
	蓝山咖啡 Blue Mountain Flavor (AAA)	被誉为“闪着金光的豆子”, 牙买加蓝山咖啡将独特的酸味、苦味、甘味及醇味, 加上浓郁独到的香气, 口感顺滑, 三味(甘、酸、甜)均衡感极佳、浓郁且带有持久的水果味, 单品咖啡绝品。难怪全世界咖啡爱好人士都为之深深着迷! 采用多次手工精选咖啡豆, 颗粒均匀。包装:美国铝箔纸, 高品质精选, 颗粒均; 烘焙度:中高城市; 淬取建议:手冲, 虹吸, 摩卡壶 用途:单品	磅 1 LB (454 克)	AAA ¥146
	蓝山咖啡 Blue Mountain Flavor (特级)	蓝山咖啡被誉为咖啡中的极品, 其甘苦而醇厚的口味历来受到消费者的推崇。被誉为“闪着金光的豆子”。牙买加蓝山咖啡将独特的酸味、苦味、甘味及醇味, 加上浓郁独到的香气, 口感顺滑, 三味(甘、酸、甜)均衡感极佳、浓郁且带有持久的水果味, 单品咖啡绝品。 特点:采用100%精选牙买加咖啡豆, 颗粒均匀, 饱满。包装:高级进口铝箔+麻布袋, 自用or送礼佳品; 烘焙度:中-高-城市; 淬取建议:手冲杯, 虹吸壶, 摩卡壶 用途:单品	磅 1 LB (454 克)	特级 ¥390
	蓝山咖啡 Blue Mountain (极品)	极品品蓝牌蓝山咖啡出自牙买加马维斯班咖啡企业有限公司生产。其味道香浓, 暗隐果香, 口感顺滑醇厚, 甘、酸、苦调和且余韵悠长。咖啡鉴赏者认同, 蓝山咖啡味道奇特, 集醇厚, 甘甜调和, 回味悠长于一体, 醇厚香浓的咖啡体验。采用100%精选牙买加蓝山咖啡豆, 颗粒均匀, 饱满。包装:高级进口铝箔+麻布袋, 自用or送礼佳品; 烘焙度:中-高-城市; 淬取建议:手冲杯, 虹吸壶, 摩卡壶 用途:单品	磅 1 LB (454 克)	极品 ¥490

Specialty Coffee 精品咖啡豆

即接单即烘焙(无最低订量, 交货期1-2天)

	夏威夷100%可娜咖啡	<p>精选美国夏威夷100%可娜咖啡Extra fancy与牙买加蓝山咖啡并列为高级咖啡(世界精品咖啡协会认可),高级咖啡代名词。其优异之处在于生长状态佳,精制度高,几乎没瑕疵豆,烘焙后豆子相当整齐漂亮,拥有绝佳的醇厚感及酸味,相当顺滑,只要一口就能充分感受它的美味,甚至超越蓝山。萃取建议: 手冲杯,虹吸壶烘焙度:中-城市。</p>	半磅 1/2 LB (227克)	¥380
	巴拿马女神庄园瑰夏咖啡	<p>在巴拿马与哥斯达黎加交界处,位于巴鲁火山 Volcan Baru的山坡地,得天独厚的地理优势使得这一地区聚集了众多声明显赫的庄园。迷人的桂花花香和橘皮香,柑橘和凤梨的酸甜感,符合水果风味,尾段香草的回味,从热到凉,层次变化丰富而复杂,是今年非常出色的瑰夏批次。小量到货,售完即止。</p>	半磅 1/2 LB (227克)	¥430
	巨型古巴蓝山咖啡	<p>19目以上大颗粒豆子,也称为"象豆",是中美洲及加勒比地区上等豆子,香味舒服独特、细腻,口感润顺-是你看过难忘,喝过就爱上了的一个精品咖啡。口感:甜味、酸味、苦味平衡的咖啡豆,柔润顺口,味道有些类似蓝山。视觉:豆子颇为大颗。是一种带有加勒比海风情的咖啡,卖相当好。萃取建议:手冲杯,虹吸壶,摩卡壶烘焙度:高-城市。</p>	半磅 1/2 LB (227克)	¥120
	惠兰咖啡	<p>Huila 蕙兰省位于哥伦比亚南部。咖啡牛生长在西部临海山脉与东部山脉交界形成的峡谷斜坡上,栽植海拔在1500公尺以上,哥伦比亚境内最重要河流会合于此,带来相当丰富的水资源及水气,是该国最著名的精品咖啡产区。许多获得哥伦比亚COE(Cup of Excellence)竞赛大奖的农家都位于此区块。茶香、杏仁、核果、苹果、花香、焦糖 萃取建议:手冲杯,虹吸壶,烘焙度:中度</p>	半磅 1/2 LB (227克)	¥110
	尼加拉瓜精品咖啡	<p>性价比超越蓝山的高山精品咖啡,尼加拉瓜高山精品豆口感独特变化性明显,芳香性价比优越,豆子属中型大小,肉厚度中等。产区:MADRIZ,等级:SHG(顶级),海拔高度:1400m以上;品种:Caturra;水洗法,后段棚架日晒。杯测报告:细致,柔和的果酸,平顺的柑橘味,苹果,覆盆子、巧克力甜香)。大量供应美国市场,如星巴则是最大采购商。萃取建议:手冲杯,虹吸烘焙度壶:中。</p>	半磅 1/2 LB (227克)	¥85
	危地马拉火山咖啡	<p>危地马拉火山咖啡豆口感丰富芳香性价比优越,。产区:危地马拉安提瓜,等级:SHB,海拔高度:1500m以上,品种:铁皮卡,水洗法。杯测报告:long sweet finish, soft acidity, smooth orange, apple,chocolate(柔和的果酸,平顺的柑橘味,苹果,覆盆子、巧克力甜香。萃取建议:手冲杯,虹吸壶,法压等;烘焙度:高-城市。</p>	半磅 1/2 LB (227克)	¥150
	云南精品咖啡	<p>云南铁皮卡(Typica)种植于海拔1200-2000米之间的保山市潞江坝,怒江与澜沧江之间的干热河谷地区,是最经典的优质阿拉比卡种,保山咖啡科研组技术结晶。味道表现极佳,是公认的精品咖啡品种,但是产量极低而且易受锈蚀病的侵蚀,投入更多的人力管理。风味干净且带有莓果酸甜感体脂感中等顺口,余韵口中甜感持久,各项风味均衡感保持稳定。萃取建议:手冲杯,虹吸壶,摩卡壶烘焙度:高-城市。</p>	半磅 1/2 LB (227克)	¥70
	巴布亚新几内亚咖啡	<p>近几年,巴布亚新几内亚咖啡开始带着自己独特的优质水洗阿拉比卡豆子,代表大洋洲跨入世界精品咖啡的行列。巴布亚新几内亚咖啡颗粒饱满,酸度适中,坚果、甘蔗、辛香料,口感香醇,干干净净的口感特征。萃取建议:手冲杯,虹吸壶,法压壶。烘焙度:中度</p>	半磅 1/2 LB (227克)	¥120
	黄金曼特宁咖啡	<p>产地印尼苏门答腊,得名于摘收时,当日光照耀在成熟的咖啡樱桃果上,便会闪耀着金色的光芒。因其独特的香浓口感,微酸性的口味,品质可说是世界第一流。自然法的曼特宁除了原其独有的浓郁粗旷野香,更添加了非凡细致丰富口感。香醇厚实的黄金曼特宁,是强烈的不可多得的咖啡极品,它特殊的狂野气息,比一般的曼特宁更为甘醇,更为浓郁,更为粗旷,如同一匹红鬃烈马,激起你征服的欲望。萃取建议:手冲杯,虹吸壶,摩卡壶;烘焙度:中-深</p>	半磅 1/2 LB (227克)	¥105

	黄金托拉甲咖啡	产地印尼Sulawesi托拉甲, 很香醇, 有烟草味。高度: 生产于Celebe岛屿, 海拔1200公尺以上的优质水洗精品豆。 等级或品种: 曼特宁Mandheling TORAJA G-1(托拉加)。 风味: 辛香又带点狂野的曼特宁口味, 与苏门答腊产区咖啡相, 辛辣味较弱。本款豆为印尼销量第一。 7天咖啡为中国大陆生豆总代理人。 淬取建议: 手冲杯, 虹吸壶, 摩卡壶; 烘焙度: 中-深	半磅 1/2 LB (227克)	¥95
	埃塞俄比亚耶加雪菲咖啡	埃塞俄比亚的耶加雪菲(Yirgacheffe)咖啡虽身形娇小, 却是温婉秀气, 甜美可人。作为咖啡的故乡, 埃塞俄比亚上千年的种植历史和加工传统造就了优质的水洗阿拉比卡豆。浅度烘焙有着独特的柠檬、花香和蜂蜜般的甜香气, 柔和的果酸及柑橘味, 口感清新明亮。不加奶也不加糖, 就让丰厚的质感与独特的柔软花香刷过你的味蕾, 留下无穷回味。 淬取建议: 手冲杯, 虹吸壶; 烘焙度: 中-城市。	半磅 1/2 LB (227克)	¥85
	肯尼亚	肯尼亚精品咖啡(AA)就像美丽的非洲风景一样耐人寻味。有一种令人无法抗拒的芳香, 虽然喝着有些酸涩, 但这正是肯尼亚精品的特点。喝起来如一股清爽甜美的水果风味, 又像是黑莓的味道, 而且是极佳的中等醇度, 对于喜欢它的爱好者, 就犹如象热恋中的情人, 甜蜜而充满炽热。推荐下载以肯尼亚咖啡为主题的电影《走出非洲》。PS: 此款豆因解决深圳与肯国贸易平衡, 生豆库存量大, 可大量长期批发此款生豆。 淬取建议: 手冲杯, 虹吸壶; 烘焙度: 城市-深城市。	磅 1/2 LB (227克)	¥89

Organic Coffee Bean 有机咖啡豆

即接单即烘焙(无最低订量, 交货期1-2天)

	NAME	DESCRIPTION	Unit	Price
	巴西新世界雨林认证青蛙豆 (MUNDO NOVO)	巴西国家海拔与邻近国相比明显偏低, 低于1,000米的庄园多属于这个高度者, 巴西席拉朵产区 Sao Sebastiao 庄园。天然环保的咖啡, 雨林认证产量极其稀少, 为了减少人为破坏, 保持林相, 不侵扰野生物种繁衍, 其产地庄园审核条件比较一般量产型的庄园严格很多, 尤其是现代化机具严格禁止进入产地, 只使用有机肥, 所以产量不能跟正常种植相比。 淬取建议: 手冲杯, 虹吸壶, 摩卡壶; 烘焙度: 中	半磅 1/2 lb (227克)	¥135
	盖奥山绿宝有机曼特宁咖啡	盖奥山GAYO Mountain有机咖啡种植地, 得名于摘收时, 当日光照耀在成熟的恰到好处的红色咖啡樱桃果上, 便会闪耀着金色的光芒。因其独特的香浓口感, 微酸性的口味, 品质可说是世界第一 淬取建议: 手冲杯, 虹吸壶, 摩卡壶; 烘焙度: 中-深	半磅 1/2 lb (227克)	¥110
	云南有机铁皮卡咖啡	云南最老品种, 2011-12年, 该豆整个云南年产量只有3万吨, 十分稀少。15目以上, 海拔: 1200m以上果酸味: 较强特点: 当季新鲜咖啡生豆, 香醇浓郁, 口感细腻润滑, 果酸味较好, 极具个性的上等佳品。生长于云南保山潞江坝的高黎贡山之上, 天然优质咖啡。利用各种天然技术来确保咖啡树的生长, 因为自然生态环境是有机咖啡消费者所追求的目标。 淬取建议: 手冲杯, 虹吸壶, 摩卡壶; 烘焙度: 中	半磅 1/2 lb (227克)	¥90

Drip Coffee 挂耳式滤泡咖啡

(无最低订量, 交货期1-2天)

	NAME	DESCRIPTION	Unit	Price
				

	 <p>七天 HQT COFFEE 黄金曼特宁 Golden Mandheling 产地: 印尼 香醇的口感, 甘醇, 微刺性的口感, 让你回味无穷。 中深度烘焙 www.7dayscoffee.com.cn (0755) 8997 7917</p>	<p>挂耳咖啡(Drip Coffee), 就是即便易手冲咖啡, 现在最流行的便易咖啡冲泡方式, 无需咖啡器具, 只需咖啡杯和热水就可以冲泡, 无论你在office, 居家, hotel, 学校, 或旅途... 都可以任意叹一杯新鲜, 干净和香醇的咖啡。MADE IN SHENZHEN 深圳制造, 深圳质量, 7天咖啡荣誉贡献。 * 精美进口环保牛皮纸包装, 个人或送礼佳品; * 黄金曼特宁, 蓝山, 耶加雪菲, 肯尼亚, 蕙兰, 哥斯达黎加, 云南铁皮卡或精品咖啡系列; * 下单请备注品名。1盒=10小包, 1小包=11克</p>	1盒 (10小包)	¥ 78
	 <p>七天 HQT COFFEE 巴西咖啡 Brazil Coffee 产地: 巴西 口感醇滑, 带点柠檬粉, 甜有极强日晒。 中深度烘焙 www.7dayscoffee.com.cn (0755) 8997 7917</p>	<p>挂耳咖啡(Drip Coffee), 就是即便易手冲咖啡, 现在最流行的便易咖啡冲泡方式, 无需咖啡器具, 只需咖啡杯和热水就可以冲泡, 无论你在office, 居家, hotel, 学校, 或旅途... 都可以任意叹一杯新鲜, 干净和香醇的咖啡。MADE IN SHENZHEN 深圳制造, 深圳质量, 7天咖啡荣誉贡献。 * 精美进口环保牛皮纸包装, 个人或送礼佳品; * 巴西, 哥伦比亚, 云南, 越南, 或商务咖啡系列; * 下单请备注品名。1盒=10小包, 1小包=11克</p>	1盒 (10小包)	¥ 69
	 <p>七天 HQT COFFEE 印尼猫屎咖啡 Copi Luwak Indonesia 产地: 印尼 消除咖啡中酸涩的酸涩, 如酸涩, 涩, 苦, 其甜, 带给你滑顺的口感。 中深度烘焙 www.7dayscoffee.com.cn (0755) 8997 7917</p>	<p>挂耳咖啡(Drip Coffee), 就是即便易手冲咖啡, 现在最流行的便易咖啡冲泡方式, 无需咖啡器具, 只需咖啡杯和热水就可以冲泡, 无论你在office, 居家, hotel, 学校, 或旅途... 都可以任意叹一杯新鲜, 干净和香醇的咖啡。MADE IN SHENZHEN 深圳制造, 深圳质量, 7天咖啡荣誉贡献。 * 精美进口环保牛皮纸包装, 个人或送礼佳品; * 印尼猫屎, 云南麝香猫系列; * 下单请备注品名。1盒=10小包, 1小包=11克</p>	1盒 (10小包)	印尼 ¥ 299 * * 云南 ¥ 199

Import Roasted Bean 意大利品牌咖啡豆

(无最低订量, 交货期1-2天)

	NAME	DESCRIPTION	Unit	Price
	拉瓦萨LAVAZZA	<p>在意大利Lavazza商品中最畅销品, 以60%阿拉比卡豆(Arabica)与罗布斯塔豆(Robusta)的平衡配方处理, 使咖啡容易冲煮, 可以弥补营业中冲煮机产能不足现象, 咖啡店中冲煮浓郁咖啡液, 可用于制作牛奶泡沫咖啡产品, 如Cappuccino, Cafe Latte 等。 MADE IN ITALY 意大利制造, 7天咖啡华南总代理。</p>	1000克	¥ 239
	illy 咖啡豆	<p>illy意利咖啡是分为中焙、深焙、低因、美式 中度烘焙的咖啡口感适中, 酸苦平衡, 适合于绝大多数人的口味 深度烘焙的咖啡口感比较强烈, 苦味稍重, 适合喜爱口感浓郁的人群 低咖啡因产品的咖啡因含量极低, 适用于对咖啡因较敏感, 但又想喝咖啡的人群, 也可在傍晚或睡前饮用 美式咖啡在中度烘焙基础上, 咖啡粉的研磨程度较粗, 适用于美式咖啡机或滤纸冲泡。MADE IN ITALY 意大利制造, 7天咖啡华南总代理。</p>	250克	¥ 110

Civet Coffee猫屎咖啡

(无最低订量, 交货期1-2天)

	NAME	DESCRIPTION	Unit	Price
				

	猫屎咖啡 Copi Luwak	印尼麝香猫喜欢挑选咖啡树中最成熟香甜、饱满多汁的咖啡果实当作食物。而咖啡果实经过它的消化系统，被消化掉的只是果实外表的果肉，坚硬无比的咖啡原豆会被javascript:linkredwin('印尼椰子猫')排出体外。经过这一消化过程，咖啡豆产生了变化，风味独特，味道特别香。印尼猫屎咖啡是“人间极品”，味道非比寻常，难以用语言文字来形容。	100克	¥ 290
	云南保山麝香猫屎咖啡豆	麝香猫咖啡，俗称猫屎咖啡，果子狸咖啡，因其稀有和来之不易而得名。麝香猫喜食咖啡果实，果肉经消化这种特殊加工工艺，所得咖啡豆被称为“有史以来最香的咖啡”，麝香猫咖啡其价值超过蓝山，国际市场生豆售价高达每公斤500美元，熟豆在有的市场上更是高达每公斤1500美元。	100克	¥ 190

Ground Coffee & Tea 咖啡粉&茶 (港式茶餐厅、西餐厅专供) (无最低订量, 交货期为1-2天)					
	NAME	DESCRIPTION	Origin	Unit	Price
	综合咖啡粉	咖啡各式A级豆磨成粉状, 适合于港式茶餐厅、西餐厅专用, 经济实用, 控制成本。为珠三角地区最便宜咖啡。		磅 1 LB (454克)	¥ 39
	锡兰红茶粉	原产地: 斯里兰卡; 保质期: 12个月 口味: 香醇、润滑, 茶味甘、口感醇厚。特点: 香滑, 纯正锡兰红茶口味, 温和, 就算从来没煮过奶茶, 也一样可以煮出茶餐厅的味道。 可制作: 港式奶茶、丝袜奶茶、柠茶、港式鸳鸯、台式奶茶	斯里兰卡	磅 1 LB (454克)	¥ 48
	祁门红茶粉	祁门红茶是“红茶”中的佼佼者, 向以“香高、味醇、形美、色艳”四绝驰名于世。汤色红艳明亮、滋味鲜醇醇厚、香气清香持久, 似花、似果、似蜜的“祁门香”以闻名于世。 可制作: 港式奶茶、丝袜奶茶、柠茶、港式鸳鸯、台式奶茶 目前7天红茶是祁门红茶粉珠三角, 香港地区, 东欧和俄罗斯市场总经销	安徽祁门	磅 1 LB (454克)	¥ 29

Coffee 3 in 1 & Tea 3合1咖啡粉&茶 (无最低订量, 交货期为1-2天)

	NAME	DESCRIPTION	Origin	Unit	Price
	雀巢咖啡粉 (3合1)	由适量的雀巢100%纯咖啡、雀巢咖啡伴侣和糖精心调配而成, 口味恰到好处。雀巢咖啡1+2以其卓越的品质随时随地给您带来香浓美味的咖啡享受! 适合于自动投币机或咖啡饮料机专用。	东莞	700g 包	¥ 56
	麦斯威尔咖啡粉 (3合1)	1907年, 前美国总统罗斯福赞誉“滴滴香浓, 意犹未尽”。他的高度赞誉从此成为麦斯威尔咖啡一贯遵循的标准, 自此, 坚持向消费者提供最优质的咖啡。2008年, 麦斯威尔向中国消费者介绍“深度烘焙, 所以香浓”的麦斯威尔优质咖啡。 12包/每箱	常州	700g 包	¥ 76
	雀巢 3合1奶茶	雀巢奶茶, 承袭雀巢70年来对速溶饮品的永恒专业追求和持续创新, 以独特调配工艺, 萃取上品高山绿茶的天然甘醇, 并与香浓牛奶完美融合, 诚心奉献精致茶品。雀巢奶茶的精心搭配, 香浓而不涩的口味, 如牛奶般幼滑细腻的口感。 适合于自动投币机或咖啡饮料机专用。	上海	1kg 包	¥ 69

	立顿 3合1 经典港式 奶茶	立顿醇萃茶选, 秉承一贯的高品质标准, 选用优质茶叶, 通过独特的拼配和专业的萃取工艺, 将精心冲泡的茶汤浓缩为精细粉末。茶味浓郁, 香味纯正, 色泽透亮。无添加任何人工香精或色素。经典港式奶茶3合1, 通过研究茶餐厅港式奶茶的独特配方, 以醇萃茶选的优质红茶为茶基, 配合浓稠顺滑的奶味, 口感丝滑顺口, 完美呈现经典港式奶茶风味。	合肥	1kg 包	¥ 79
	雀巢 橙味C	以雀巢冲调方法制成, 令你在家中或公司内也可享受到, 添加了钙质和更多维生素C, 有益健康! 即冲即饮, 解渴怡神, 冷饮热饮同样舒畅。 适合于自动投币机或咖啡饮料机专用。	上海	1kg 包	¥ 49
	立顿红茶	印度立顿红茶是拼配而成的, 有许多类别, 经过专家多次调试试品尝, 最终按照特定的比例形成配方。	印度 India	100包 /盒	¥ 49

Coffee Sugar ,Milk & Cream 咖啡糖&奶

(无最低订量, 交货期为1-2天)

	NAME	DESCRIPTION	Origin	Unit	Price
	咖啡堡糖包 (大粒, 金黄色)	咖啡堡糖包是专业的咖啡或冲奶茶的专业用糖, 它能提升咖啡的香气和口感, 不会因过重的甜味而冲走咖啡的香醇口感。包装精美、安全、方便, 小包装内有防水薄膜。甜度适中。规格: 180小包/袋, 5克/包; 保质期: 24个月。	广州	180小包 /袋	¥ 45
	咖啡堡糖包 (细粒, 白色)	咖啡堡糖包是专业的咖啡或冲奶茶的专业用糖, 它能提升咖啡的香气和口感, 不会因过重的甜味而冲走咖啡的香醇口感。包装精美、安全、方便, 小包装内有防水薄膜。甜度适中。规格: 180小包/袋, 5克/包; 保质期: 24个月。	广州	180小包 /袋	¥ 42
	太古咖啡糖包 Taikoo (粗粒, 金黄色)	太古糖为星巴克咖啡馆指定用糖。太古糖业拥有120年制糖经验。黄糖包比起一般沙糖包要更香浓些, 会有点点焦香味, 配起咖啡来有种特别的口感, 采用日啡糖纯度极高。每包净重5克。	广州	180小包 /袋	¥ 54
	太古咖啡糖包 Taikoo (细粒, 白色)	太古糖为星巴克咖啡馆指定用糖。太古糖业拥有120年制糖经验。黄糖包比起一般沙糖包要更香浓些, 会有点点焦香味, 配起咖啡来有种特别的口感, 采用日啡糖纯度极高。每包净重5克。	广州	180小包 /袋	¥ 52
	雀巢咖啡奶粒 (大粒超值)	奶油球采用无菌真空包装, 是专门为咖啡、奶茶调配的植物性鲜奶油, 品质稳定度高, 2倍优质浓度, 绝不添加香草精, 最能衬托咖啡风味, 搭配咖啡、奶茶的最佳选择, 6个月超高保质期(是奶油球中保质期最长的!), 我们坚持, 一杯咖啡咖啡必须搭配一颗优质奶油球; 500ml(10ml×50粒), 6包/箱, 保质期: 常温6个月。	青岛	50粒/包	¥ 39
	雀巢全脂牛奶 (打奶泡专用)	保质期: 常温保存12个月 包装: 12盒/箱	青岛	12盒/箱	¥ 17 8

咖啡豆运费表

广东省: 1-3 包:
¥12-14 4-11包: 免
12包+: ¥18+
其他省市: 1-5 包:
¥15 6-11包: 免
12包+: ¥20+

支付

--微信支付, 支付宝私账
-公司帐户: 工行, 支付宝公账
-私帐: 农行, 建行
-银行转帐 (ATM /网银)
-快递代收货款 (钱给快递员)

折扣

每次订单数为:
12包以上: 9.5折
24包以上: 9折
30包以上: 另议

税·价格有效期

- 以上价格不含税
(开普通发票加7%,
增值税发票加9%)
- 以上价格有效期至
2021年03月31日

**Head Office: Rm 302, Bld 15, 1st District, Xiashuijing, Buji Town,
Longgang District, Shenzhen CHINA 518112**

公司本部: 广东省深圳市龙岗区布吉镇下水径一区7巷15号302, 邮编: 518112

Email: 7dayscoffee.sales@gmail.com Web: www.7dayscoffee.com.cn

Inquiry: (+ +86-755) 8997 7917 ext 808

Guangzhou Service: 1168#, Xingye Avenue, Nancun Township, Panyu

广州市番禺南村镇兴业大道1168#, , 邮编: 511400