C-PLPEX
中國－葡語國家經貿博覽會 (澳門)
EXPOSIÇÃO ECONÓMICA E COMERCIAL CHINA-PAÍSES DE LÍNGUA PORTUGUESA (MACAU)
China-Portuguese-Speaking Countries Economic and Trade Expo (Macao)

X

CCAB
北京咖啡行业协会
China Coffee Association Beijing

# 1.ª C-PLPEX
# 葡語國家
# 咖啡豆評選

## SELECÇÃO DE GRÃOS DE CAFÉ DOS PAÍSES DE LÍNGUA PORTUGUESA DA 1.ª C-PLPEX

## 葡語國家甄選咖啡豆

★★★★★

## GRÃOS DE CAFÉ REQUINTADOS DOS PAÍSES DE LÍNGUA PORTUGUESA

### 南京啡揚啡悅

**咖啡豆種** ：阿拉比卡
**Categoria dos grãos de café:** Arábica

**咖啡豆產地**：東帝汶埃爾梅拉
**Origem dos grãos de café:** Ermera, Timor-Leste

**烘培色度**：中度烘焙
**Grau de torra:** Torra média

**處理方式**：蜜處理
**Método de processamento:** Processamento com mel

**88.29分/pts**

### 諦摩國際貿易(上海)有限公司
### DIMO INTERNATIONAL TRADING (SHANGHAI) CO.,LTD.

**咖啡豆種** ： 高海拔阿拉比卡(鐵皮卡)
**Categoria dos grãos de café:** Arábica de alta altitude (Typica)

**咖啡豆產地**：東帝汶埃爾梅拉
**Origem dos grãos de café:** Ermera, Timor-Leste

**烘培色度**：80-75中度烘培
**Grau de torra:** Torra média 80-75

**處理方式**：水洗
**Método de processamento:** Lavagem

**84.57分/pts**

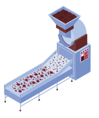
### CBD Cafe Blends do Brasil

**咖啡豆種** ： 白色堅果阿拉比卡
**Categoria dos grãos de café:** Berry white arábica

**咖啡豆產地**：巴西
**Origem dos grãos de café:** Brasil

**烘培色度**：中度烘焙
**Grau de torra:** Torra média

**83.68分/pts**



### Cafeeiro Ltda

**咖啡豆種** ： 卡帝摩
**Categoria dos grãos de café:** Catimor

**咖啡豆產地**：聖埃斯皮里圖州，巴西
**Origem dos grãos de café:** Espírito Santo, Brasil

**烘培色度**：焦糖化值 55
**Grau de torra:** Agtron 55

**處理方式**：日曬
**Método de processamento:** Processo natural

**83.46分/pts**

### 蘇州香臣咖啡貿易有限公司
### Suzhou Xiangchen Coffee Trading Co.,Ltd.

**咖啡豆種** ： 卡杜艾，新世界
**Categoria dos grãos de café:** Catuai, Mundo novo

**咖啡豆產地**：巴西 Matas
**Origem dos grãos de café:** Matas (Brasil)

**烘培色度：**深城市烘焙
**Grau de torra:** Full city

**處理方式：**日曬
**Método de processamento:** Processo natural

**82.79分/pts**

### CBD Cafe Blends do Brasil

**咖啡豆種 ：** 青檸庫什羅布斯塔
**Categoria dos grãos de café:** Morning kush robustas

**咖啡豆產地：**巴西
**Origem dos grãos de café:** Brasil

**烘培色度：**中度烘焙
**Grau de torra:** Torra média

**82.18分/pts**

## 葡語國家精品咖啡豆

## GRÃOS DE CAFÉS QUALIFICADOS DOS PAÍSES DE LÍNGUA PORTUGUESA

### il Caffè Ricordi

**咖啡豆種 ：** 阿拉比卡
**Categoria dos grãos de café:** Arábica

**咖啡豆產地：**巴西
**Origem dos grãos de café:** Brasil

**烘培色度：**中度烘焙
**Grau de torra:** Torra média

**處理方式：**日曬
**Método de processamento:** Secagem luz solar

**81.43分/pts**

### 廣州濠港灣文化旅遊發展公司
### Guangzhou Hao Gangwan Cultural Tourism Development Company

**咖啡豆種 ：** 黃波旁
**Categoria dos grãos de café:** Bourbon amarelo

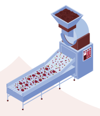
**咖啡豆產地：**巴西
**Origem dos grãos de café:** Brasil

**烘培色度 / Grau de torra:** 58

**處理方式：**蜜處理
**Método de processamento:** Processamento com mel

**81.07分/pts**

### SHUTTLE TRADING INTERNATIONAL, LIMITED



**咖啡豆種 ：** 南美非洲混合阿拉比卡（黑）
**Categoria dos grãos de café:**
Grãos mixtos de arábicas da América do Sul e da África

**咖啡豆產地：**葡萄牙（品牌產地）
**Origem dos grãos de café:** Portugal (Origem da marca)

**烘培色度：**中深度烘焙
**Grau de torra:** Torra escuro-média

**处理方式：**混合處理
**Método de processamento:** Tratamento misto

**80.11分/pts**

### 蘇州香臣咖啡貿易有限公司
### Suzhou Xiangchen Coffee Trading Co.,Ltd

**咖啡豆種 ：** 黃波旁
**Categoria dos grãos de café:** Yellow bourbon

**咖啡豆產地：**巴西 Cerrado
**Origem dos grãos de café:** Cerrado (Brasil)

**烘培色度：**城市烘焙
**Grau de torra:** City

**處理方式：**蜜處理
**Método de processamento:** Processamento com mel

**79.89分/pts**

### 新咖啡有限公司
### New Coffee, Co. Ltd

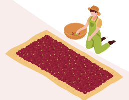
**咖啡豆種 ：** 阿拉莫薩/羅琳娜
**Categoria dos grãos de café:** Aramosa, Laurina

**咖啡豆產地：**巴西米納斯吉拉斯地區
**Origem dos grãos de café:** Minas Gerais (Brasil)

**烘培色度：**中度烘焙
**Grau de torra:** Torra média

**處理方式：**半水洗
**Método de processamento:** Semi-lavagem

**79.43分/pts**



### 麥口咖啡烘培食品廠
### Marko (Macau) Co. Ltd.

**咖啡豆種 ：** 巴西山度士
**Categoria dos grãos de café:** Santos, Brasil

**咖啡豆產地：**巴西
**Origem dos grãos de café:** Brasil

**烘培色度：**70 中深度烘焙
**Grau de torra:** Torra escuro-média 70

**處理方式：**水洗
**Método de processamento:** Lavagem

**78.92分/pts**

### Gran Cafe Especial

**咖啡豆種 ：** 黃卡杜艾
**Categoria dos grãos de café:** Catuai amarelo

**咖啡豆產地：**保拉坎迪杜，米納斯吉拉斯，巴西
**Origem dos grãos de café:** Paula Candido, Minas Gerais, Brazil

**烘培色度：**中度烘焙
**Grau de torra:** Torra média

**處理方式：**半日曬
**Método de processamento:** Secagem semi-natural

**78.42分/pts**

### SHUTTLE TRADING INTERNATIONAL, LIMITED

**咖啡豆種 ：** 羅布斯塔及阿拉比卡混合豆(銀)
**Categoria dos grãos de café:** Grãos mixtos de arábica

**咖啡豆產地：**葡萄牙(品牌產地)
**Origem dos grãos de café:** Portugal (Origem da marca)

**烘培色度：**中深度烘焙
**Grau de torra:** Torra escuro-média

**處理方式：**混合處理
**Método de processamento:** Tratamento misto

**77.96分/pts**

### 澳門星耀咖啡有限公司
### Estrela Coffee, Macau, Co. Ltd

**咖啡豆種 ：** 巴西特選咖啡豆(Cerrado NY2)
**Categoria dos grãos de café:** Grãos de café do Brasil especialmente seleccionados

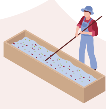
**咖啡豆產地：**巴西
**Origem dos grãos de café:** Brasil

**烘培色度 / Grau de torra:** 65.1

**處理方式：**半日曬
**Método de processamento:** Secagem semi-natural

**77.71分/pts**

## 葡語國家潛力咖啡豆



★★★★★

## GRÃOS DE CAFÉ PROMISSORES DOS PAÍSES DE LÍNGUA PORTUGUESA

### AFRIMERKET , LDA

**咖啡豆種 ：** 羅布斯塔及阿拉比卡
**Categoria dos grãos de café:** Arábicas and robustas

**咖啡豆產地：**洛比托，安哥拉
**Origem dos grãos de café:** Lobito, Angola

**烘培色度：**中度烘焙
**Grau de torra:** Torra média

**處理方式：**日曬
**Método de processamento:** Processo natural

**77.42分/pts**

### Massimo Zanetti Beverage Iberia

**咖啡豆種 ：** 阿拉比卡羅布斯塔混合豆(Nicola Premium)
**Categoria dos grãos de café:** Grãos mixtos de arábica e robustas

**咖啡豆產地：**葡萄牙
**Origem dos grãos de café:** Portugal

**烘培色度：**中度烘焙
**Grau de torra:** Torra média

**77.32分/pts**

## 廣州濠港灣文化旅遊發展公司
## Guangzhou Hao Gangwan Cultural Tourism Development Company

**咖啡豆種：**阿拉比卡
**Categoria dos grãos de café:** Arábica

**咖啡豆產地：**巴西
**Origem dos grãos de café:** Brasil

**烘培色度 / Grau de torra:**：68

**處理方式：**水洗處理
**Método de processamento:** Lavagem

**77.32分/pts**

## Massimo Zanetti Beverage Iberia

**咖啡豆種 ：** 阿拉比卡羅布斯塔混合豆(Chave d'Ouro Alquimia)
**Categoria dos grãos de café:** Grãos mixtos de arábica e robustas

**咖啡豆產地：**葡萄牙
**Origem dos grãos de café:** Portugal

**烘培色度：**中度烘焙
**Grau de torra:** Torra Média

**76.86分/pts**

## CASA ANGOLA INTERNACIONAL,S.A

**咖啡豆種 ：** 不同比例的阿拉比卡豆和卡尼弗拉（異名羅布斯塔）咖啡混合而成。
**Categoria dos grãos de café:** O café CASA ANGOLA LOTE PARTICULAR é composto por um blend em proporções varáveis de café das espécies c.arábica e c.canephora (sub.robusta)

**咖啡豆產地：**兩個南美洲阿拉比卡品種 + 三個非洲羅布斯塔品種
**Origem dos grãos de café:**
Duas variedades arábica da América do Sul +
Três variedades de robusta de Àfrica

**烘培色度：**中度烘焙
**Grau de torra:** Torra média

**76.68分/pts**

## 澳門星耀咖啡有限公司
## Estrela Coffee, Macau, Co. Ltd

**咖啡豆種 ：** 巴西特選咖啡豆（Cerrado NY2）
**Categoria dos grãos de café:** Grãos de café do Brasil especialmente seleccionados

**咖啡豆產地：**巴西
**Origem dos grãos de café:** Brasil

**烘培色度 / Grau de torra:** 63.5

**處理方式：**水洗
**Método de processamento:** Lavagem

**76.54分/pts**

## 雙私式（廣州）國際貿易有限公司
## Double Private (Guangzhou) International Trading Co.Ltd

**咖啡豆種 ：** 黃波旁
**Categoria dos grãos de café:** Bourbon amarelo

**咖啡豆產地：**米納斯吉拉斯州（巴西）
**Origem dos grãos de café:** Minas Gerais (Brasil)

**烘培色度：**中深度烘焙
**Grau de torra:** Torra escuro-média

**處理方式：**日曬
**Método de processamento:** Processo natural

**75.64分/pts**

## 新咖啡有限公司
## New Coffee, Co. Ltd

**咖啡豆種 ：** 波旁
**Categoria dos grãos de café:** Bourbon

**咖啡豆產地：**巴西喜拉朵地區
**Origem dos grãos de café:** Cerrado (Brasil)

**烘培色度：**深城市烘焙
**Grau de torra:** Torra full city

**處理方式：**日曬
**Método de processamento:** Processo natural

**74分/pts**

## Massimo Zanetti Beverage Iberia

**咖啡豆種 ：** 阿拉比卡羅布斯塔混合豆(Chave d'Ouro Mestria)
**Categoria dos grãos de café:** Grãos mixtos de arábica e robustas

**咖啡豆產地：**葡萄牙（品牌產地）
**Origem dos grãos de café:** Portugal (Origem da marca)

**烘培色度：**中度烘焙

**Grau de torra:** Torra média

73.14分/pts

## SHUTTLE TRADING INTERNATIONAL, LIMITED

**咖啡豆種 ：** 羅布斯塔及阿拉比卡羅布斯塔混合豆(金)
**Categoria dos grãos de café:** Grãos mixtos de robustas e arábica

**咖啡豆產地：**葡萄牙（品牌產地）
**Origem dos grãos de café:** Portugal (Origem da marca)

**烘培色度：**中深度烘焙
**Grau de torra:** Torra escuro-média

**处理方式：**混合處理
**Método de processamento:** Processamento misto

65.93分/pts

C-PLPEX X
CCAB

＊評選單位：
北京咖啡行業協會

關於更多資訊，
請聯絡1. C-PLPEX承辦單位
電話/Tel:(853)8798 9349
電郵/E-mail:info@cplpex.mo
網址/Website: www.cplpex.mo