



TMC COFFEE

精品咖啡系列

CLASSIC FINE COFFEE



精品咖啡系列
CLASSIC FINE COFFEE



熱帶雨林
RAINFOREST



草本天空
HERBAL FLAVORED



馥郁核果
RICH NUT FLAVORED



尋覓花果
FLORAL

每包淨重 225g

TMC咖啡，名稱來自「TehMag Coffee」，是專業用咖啡豆的代名詞。為了提供咖啡業者最優質的咖啡豆，知名的德麥食品成立咖啡專業團隊，精心嚴選全世界各地最佳的豆源，並以最適合的方式烘焙，將豆子本身底蘊的香味及特質完全引出，創造不但具有頂級口韻，而且物超所值的各類專業用咖啡豆。

TMC COFFEE





熱帶雨林

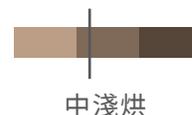
RAINFOREST

非洲 日曬



風味特色 EK43:咖啡紅茶、葡萄柚、龍眼蜜

小富士平刀：柑橘、麥芽糖、古早味紅茶



嚴選全球產區帶內，使用日曬、蜜處理、厭氧處理等具備發酵風味相關生豆；目的是希望能在風味識別度上具備明確果茶、果熟風味類譜；讓飲用者能在此感受到花果茶一般的喜悅，讓咖啡漿果回到充滿果香的懷抱。



【萃取】

依實驗室設定之烘焙度，目的在於強調產區風味基礎條件如下：

研磨刻細度為EK43 土耳其刀盤 13/小富士平刀 4
使用水質為50ppm Ro w

【濾煮萃取建議】

預設水溫92度

整體時間1'40”

粉水比例1:12.5

備註：

水流攪動不宜過高，萃取過程保持基本水高，穩定萃取率。

研磨粒徑可比照「二號砂糖天然結晶成品之粗細」，作為校準參考。可依照喜好調整濃淡。

草本天空

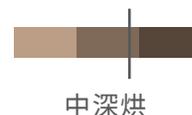
HERBAL FLAVORED

蘇門答臘 曼特寧



風味特色 EK43:草本、木質、巧克力牛奶、甘蔗

小富士平刀：巧克力牛奶、烏梅香、小麥



『還記得耳熟能響的曼特寧與巴西嗎？』

風靡全台的經典曼巴，永雋一代人的咖啡記憶，不僅僅是文化背景以外，還有著濃郁的草本調性與沾黏的甜感，最後是絲絲菸燻氣息與苦甜做收尾。草本天空辨識在這基礎之上進行調配，希望用新時代的烘焙技術，讓風味及滋味表現更加清晰，也能連結起劃時代的氣息。



【萃取】

依實驗室設定之烘焙度，目的在於強調產區風味基礎條件如下：

研磨刻細度為EK43 土耳其刀盤 13/小富士平刀 4
使用水質為50ppm Ro w

【濾煮萃取建議】

預設水溫90度
整體時間1'40”
粉水比例1:12.5

備註：

高品質水洗豆，萃取過程保持基本水高，可提高萃取率，不同的萃取段都有非常好的表現。
研磨粒徑比照「二號砂糖天然結晶成品之粗細」，作為校準參考。可依照喜好調整濃淡。

馥郁核果

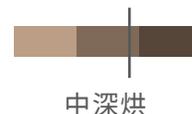
RICH NUT FLAVORED

中南美洲 加勒比海



風味特色 EK43:黑巧克力牛奶、可可、熟成柑橘

小富士平刀：黑巧克力、熱帶水果、杏仁



高海拔的哥倫比亞，可可與堅果的清晰風味與高甜度，總是大家的喜愛！加勒比海域附近產區，有著得天獨厚的優勢，細緻的酸值與纖細的檸檬滋味非常耐人尋味；以『精緻風味』出打造的馥郁核果，絕對經得起饕客的挑嘴。



【萃取】

依實驗室設定之烘焙度，目的在於強調產區風味基礎條件如下：

研磨刻細度為EK43 土耳其刀盤 13/小富士平刀 4
使用水質為50ppm Ro w

【濾煮萃取建議】

預設水溫88度

整體時間1'40””

粉水比例1:12.5

備註：

高海拔高品質水洗豆，可提高萃取率，拉高萃取濃度，可以有效獲得豐富的滋味表現。

研磨粒徑比照「二號砂糖天然結晶成品之粗細」，作為校準參考。可依照喜好調整濃淡。

尋覓花果

FLORAL

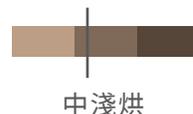
衣索比亞 耶加雪菲



風味特色

EK43:橙花、橘子、烏龍茶

小富士平刀：白桃、花香、鐵觀音



耶加雪菲，這是屬於令人振奮的產區呀！『柑橘為主的花香、果調！』讓無數咖啡玩眾追求的單品，也是多數咖啡重症者的啟發之源，能在其中尋找到與經典配方與老式烘焙最大的差異；無疑是最讓人興奮的！『柑橘調與花香味』是未來的經典與傳奇，他也是來自於衣索比亞！



【萃取】

依實驗室設定之烘焙度，目的在於強調產區風味基礎條件如下：

研磨刻細度為EK43 土耳其刀盤 13/小富士平刀 4
使用水質為50ppm Ro w

【濾煮萃取建議】

預設水溫92度

整體時間1'40””

粉水比例1:12.5

備註：

衣索比亞非洲豆，只要在一定的沖煮條件，都能取的非常穩定的表現！是一支表現在柑橘花果味譜的產區。

研磨粒徑比照「二號砂糖天然結晶成品之粗細」，作為校準參考。可依照喜好調整濃淡。



TMC COFFEE

精品咖啡豆