

菲米咖啡 | 第一波網站會員募集活動開跑囉！

※ 募集期間：2013年5月17日(五)~2013年7月31日(三)

※ 內容：於活動期間內，到官網成功加入會員，並於菲米臉書粉絲團按讚就完成了。

[詳情請見官網](#) | [最新消息](#)

※ 活動回饋：

1. 加入會員，即可獲贈 [100% 莊園級咖啡耳掛包一包 (隨機)]。
2. 若加入會員並直接訂購者，贈品可升級為每包價值 80 元之阿里山熱帶舞曲耳掛包 (亦可接受其他指定)。

※ 會員好康：

1. 加入會員，優先享受，免費菲米咖啡教室課程。
2. 會員可訂閱電子報，第一時間搶看莊園豆異動消息。
3. 收到菲米雙月刊快訊，輕鬆與朋友分享精品咖啡新知。
4. 可加入儲值會員行列，與菲米一起平價享用莊園級精品咖啡。

趕快邀請親朋好友加入菲米會員，享受好康吧！

※ 贈品寄送時程以週為單位，活動第一週會員於第二週寄出耳掛包。

※ 自官網開張已加入會員並完成電子郵件確認者，記得到粉絲團給讚，就符合活動資格囉！

《中視新聞台 小資賺大錢節目影片》

中視新聞台『小資賺大錢』節目採訪【菲米咖啡】，除了分享創業的故事之外，還跟大家介紹什麼是《莊園級精品咖啡》唷！

報導就在菲米官網 | [最新消息](#)，請大家告訴大家！



國際精品咖啡界年度盛事

菲米將與同業參與 2013 年五月底，翡翠莊園藝妓國際競標會，今年競標還是相當激烈，若能得標最快六月底至七月初，豆子就會抵達台灣，想要試試世界第一名的精品咖啡，請鎖定菲米 FB 粉絲團動態。



豆單異動消息

《新豆上架》

在老客戶的呼喚和新客戶的期待下，《No.4 耶加雪菲產區 • 孔加合作社》回來了。

特色：

源自咖啡發源地衣索比亞 Kaffa 森林，野生採摘，最天然的有機咖啡！

生產資訊：

國家：衣索比亞

產區：耶加雪菲

生產者：Konga Co-op / 孔加合作社

海拔：1800~2200 公尺

品種：Heirloom

處理法：日曬 (高架網床)

烘焙度：中淺焙

《低存量通告》

No.6 創世紀莊園

Lourdes de Naranjo Finca Genesis Honey 預估至七月中銷售完畢，菲米將持續尋找風味獨特及有故事性的莊園豆與大家見面。



菲米咖啡事業有限公司

台中市西屯區大祥街 11 號 21F 之 1

0952-168909 鄭雅萍

統編：53792641

電話：04-23281228

傳真：04-23281238

官網：www.famicoffee.com

E-mail：hello@famicoffee.com

粉絲團：www.facebook.com/famicoffee

聯絡人：

訂購日期：

單位名稱：

預定到貨日期：

電話或手機：

寄送地址：

編號	品名	風味說明	生產資訊	咖啡豆每包 (半磅)		耳掛每盒 (10包)		金額小計
				定價	數量	定價	數量	
No.1	薇薇特南果產區 波爾莎莊園	『典型波旁品種飽滿甜味，莓果酒酸，口感強烈，層次複雜多變』 成熟果酸甜滋味，飽滿糖漿甜感；帶有肉桂香料微辣，風味多變具深度；溫度下降後，帶出淡淡太妃糖甜味及杏仁香氣。	國家：瓜地馬拉 海拔：1,500 公尺 品種：Bourbon 處理法：全水洗 烘焙度：中焙	\$360		\$350		
No.2	南米納斯產區 水之晴莊園	『精品咖啡入門推薦！特有黃咖啡櫻桃品種，極低酸度，溫潤回甘』 口感極為溫順，帶有核果、香草、焦糖甜香，風味平易近人，淡淡巧克力餘韻。	國家：巴西 海拔：900 公尺 品種：Yellow Catuai 處理法：去果皮日曬 (Pulped Nature) 烘焙度：中焙	\$360		\$350		
No.3	曼特寧產區 瓦哈那莊園	『創新全水洗曼特寧，以清新口感在國際上竄紅』 溫和低酸度，層次分明，清新明亮，帶有梅子果酸香氣，擁有特別甘甜泥土氣息與人參糖滋味。	國家：印尼 海拔：1,400 公尺 品種：Rasuna & Longberry 處理法：水洗 烘焙度：中焙	\$390		\$400		
No.4	耶加雪菲產區 孔加合作社 【新上架】	『頂級日曬耶加雪菲，熱帶水果酒香、黑巧克力餘韻，層次豐富』 日曬水果發酵風味極為明顯，莓果類香氣、柔順花香、紅酒質地，口感滑順、乾淨無雜味。	國家：衣索比亞 海拔：1,800 - 2,200 公尺 品種：Heirloom 處理法：日曬 (高架網床) 烘焙度：中淺焙	\$450		\$450		
No.5	達特拉莊園 歐帕斯天然低因	『想要享受香醇的咖啡，又不想喝進人工低咖啡因的奇怪化學味』 取自衣索比亞天然低咖啡因樹種，它有著溫和的醇度、柔和的巧克力香味及柑橘的餘韻。	國家：巴西 海拔：1,100 公尺 品種：天然低因品種 Aramosa 處理法：水洗 烘焙度：中焙	\$480		\$450		
No.6	創世紀莊園 蜜處理豆 【低存量】	『以伊甸園為藍圖打造咖啡花園，冠軍莊園蜜處理法最佳代表豆』 乾香清甜迷人，莓果、葡萄乾風味，帶有烘焙餅乾香氣、口感清爽圓潤，餘韻有糖漿蜂蜜甜味。	國家：哥斯大黎加 海拔：1,700 公尺 品種：薇拉莎琪 / Villa Sarchi 處理法：蜜處理 / Honey 烘焙度：中焙	\$420		\$400		
No.7	阿里山產區 熱帶舞曲莊園 【台灣精品咖啡】	『台灣唯一打進 SCAA 國際精品咖啡總決賽，並榮登世界第 11 強。』 台灣水果特有的明亮酸甜，有梅子、蘋果風味及焦糖香甜，口感厚實又極為乾淨、透明，尾韻柔順綿長，伴隨著淡淡烏龍茶香氣！	國家：台灣 海拔：1,200 公尺 品種：Caturra 處理法：全水洗 烘焙度：中淺焙	\$1,100		\$800		
No.8	繽紛綜合組	以上咖啡 No.1~No.5 各兩包，共計 10 包。				\$400		

※ 匯款資訊：中國信託 822 / 戶名：許英毅 / 帳號：071 517 038 497
郵局 700 / 戶名：鄭雅萍 / 帳號：2441 4710 2231 43

金額合計：\$ _____

※ 強烈建議咖啡豆現喝現磨，以確保新鮮享用；若需事先磨粉，請另行告知。

※ 菲米不只強調烘焙日新鮮，更鼓勵大家少量購買，才能真正新鮮享用！



只要訂購一單位，即可免運費！
(限台灣地區)



一單位為豆子1包 (半磅)
或耳掛包一盒。