C-PLPEX
中國一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
葡语国家咖啡豆评选

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

葡语国家甄选咖啡豆

GRÃOS DE CAFÉ REQUINTADOS DOS PAÍSES DE LÍNGUA PORTUGUESA

南京啡扬啡悦

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

咖啡豆产地：东帝汶埃尔梅拉
Origem dos grãos de café: Ermera, Timor-Leste

烘培色度：中度烘焙
Grau de torra: Torra média

处理方式：蜜处理
Método de processamento: Processamento com mel

88.29分/pts

谛摩国际贸易(上海)有限公司
DIMO INTERNATIONAL TRADING (SHANGHAI) CO.,LTD.

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

咖啡豆产地：东帝汶埃尔梅拉
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

处理方式：水洗
Método de processamento: Lavagem

84.57分/pts

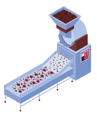
CBD Cafe Blends do Brasil

咖啡豆种： 白色坚果阿拉比卡
Categoria dos grãos de café: Berry white arábica

咖啡豆产地：巴西
Origem dos grãos de café: Brasil

烘焙色度：中度烘焙
Grau de torra: Torra média

83.68分/pts



Cafeeiro Ltda

咖啡豆种： 卡帝摩
Categoria dos grãos de café: Catimor

咖啡豆产地：圣埃斯皮里图州，巴西
Origem dos grãos de café: Espírito Santo, Brasil

烘焙色度：焦糖化值 55
Grau de torra: Agtron 55

处理方式：日晒
Método de processamento: Processo natural

83.46分/pts

苏州香臣咖啡贸易有限公司
Suzhou Xiangchen Coffee Trading Co.,Ltd.

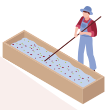
咖啡豆种： 卡杜艾，新世界
Categoria dos grãos de café: Catuai, Mundo novo

咖啡豆产地：巴西 Matas
Origem dos grãos de café: Matas (Brasil)

烘培色度：城市烘焙
Grau de torra: City

处理方式：日晒
Método de processamento: Processo natural

82.79分/pts



CBD Cafe Blends do Brasil

咖啡豆种： 青柠库什罗布斯塔
Categoria dos grãos de café: Morning kush robustas

咖啡豆产地：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

葡语国家精品咖啡豆

* * * * *

GRÃOS DE CAFÉS QUALIFICADOS DOS PAÍSES DE LÍNGUA PORTUGUESA

il Caffè Ricordi

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

咖啡豆产地：巴西
Origem dos grãos de café: Brasil

烘培色度：中度烘焙
Grau de torra: Torra média

处理方式：日晒
Método de processamento: Secagem luz solar

81.43分/pts

广州濠港湾文化旅游发展公司
Guangzhou Hao Gangwan Cultural Tourism Development Company

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

咖啡豆产地：巴西
Origem dos grãos de café: Brasil

烘培色度 / Grau de torra: 58

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

81.07分/pts

SHUTTLE TRADING INTERNATIONAL, LIMITED

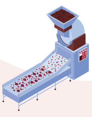
咖啡豆种：南美非洲混合阿拉比卡（黑）
Categoria dos grãos de café:
Grãos mixtos de arábicas da América do Sul e da África

咖啡豆产地：葡萄牙（品牌产地）
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：混合处理
Método de processamento: Tratamento misto

80.11分/pts



苏州香臣咖啡贸易有限公司
Suzhou Xiangchen Coffee Trading Co.,Ltd

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

咖啡豆产地：巴西 Cerrado
Origem dos grãos de café: Cerrado (Brasil)

烘培色度：城市烘焙
Grau de torra: City

处理方式：蜜处理
Método de processamento: Processamento com mel

79.89分/pts

新咖啡有限公司
New Coffee, Co. Ltd

咖啡豆种： 阿拉莫萨/罗琳娜
Categoria dos grãos de café: Aramosa, Laurina

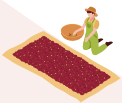
咖啡豆产地：巴西米纳斯吉拉斯地区
Origem dos grãos de café: Minas Gerais (Brasil)

烘培色度：中度烘焙
Grau de torra: Torra média

处理方式：半水洗

Método de processamento: Semi-lavagem

79.43分/pts



麦口咖啡烘培食品厂
Marko (Macau) Co. Ltd.

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

咖啡豆产地：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

处理方式：水洗
Método de processamento: Lavagem

78.92分/pts

Gran Cafe Especial

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

咖啡豆产地：保拉坎迪杜，米纳斯吉拉斯，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

处理方式：半日晒
Método de processamento: Secagem semi-natural

78.42分/pts

SHUTTLE TRADING INTERNATIONAL, LIMITED

咖啡豆种：阿拉比卡及罗布斯塔混合 (银)
Categoria dos grãos de café: Grãos mixtos de robustas e arábica

咖啡豆产地：葡萄牙 (品牌产地)
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：混合处理
Método de processamento: Tratamento misto

77.96分/pts

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

咖啡豆种：巴西特选咖啡豆 (Cerrado NY2)
Categoria dos grãos de café: Grãos de café do Brasil especialmente seleccionados

咖啡豆产地：巴西
Origem dos grãos de café: Brasil

烘培色度 / Grau de torra: 65.1

处理方式：半日晒
Método de processamento: Secagem semi-natural

77.71分/pts

葡语国家潜力咖啡豆

*****

GRÃOS DE CAFÉ PROMISSORES DOS PAÍSES DE LÍNGUA PORTUGUESA

AFRIMERKET , LDA

咖啡豆种：罗布斯塔及阿拉比卡
Categoria dos grãos de café: Arábicas and robustas

咖啡豆产地：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

处理方式：日晒
Método de processamento: Processo natural

77.42分/pts

Massimo Zanetti Beverage Iberia

咖啡豆种：阿拉比卡罗布斯塔混合豆(Nicola Premium)
Categoria dos grãos de café: Grãos mixtos de arábica e robustas

咖啡豆产地：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

广州濠港湾文化旅游发展公司
Guangzhou Hao Gangwan Cultural Tourism Development Company

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

咖啡豆产地：巴西
Origem dos grãos de café: Brasil

烘培色度 / Grau de torra:：68

处理方式：水洗处理
Método de processamento: Lavagem

77.32分/pts

Massimo Zanetti Beverage Iberia

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

咖啡豆产地：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

咖啡豆种：不同比例的阿拉比卡豆和卡尼弗拉（异名罗布斯塔）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)

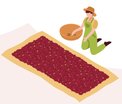
咖啡豆产地：两个南美洲阿拉比卡品种 + 三个非洲罗布斯塔品种
Origem dos grãos de café:
Duas variedades arábica da América do Sul +
Três variedades de robusta de Àfrica

烘培色度：中度烘焙
Grau de torra: Torra média

76.68分/pts

澳门星耀咖啡有限公司
Estrela Coffee, Macau, Co. Ltd

咖啡豆种：巴西特选咖啡豆（Cerrado NY2）
Categoria dos grãos de café: Grãos de café do Brasil especialmente seleccionados



咖啡豆产地：巴西
Origem dos grãos de café: Brasil

烘培色度 / Grau de torra: 63.5

处理方式：水洗
Método de processamento: Lavagem

76.54分/pts

双私式（广州）国际贸易有限公司
Double Private (Guangzhou) International Trading Co.Ltd

咖啡豆种：黄波旁
Categoria dos grãos de café: Bourbon amarelo

咖啡豆产地：米纳斯吉拉斯州（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

处理方式：日晒
Método de processamento: Processo natural

75.64分/pts

新咖啡有限公司
New Coffee, Co. Ltd

咖啡豆种：波旁
Categoria dos grãos de café: Bourbon

咖啡豆产地：巴西喜拉朵地区
Origem dos grãos de café: Cerrado (Brasil)

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

处理方式：日晒
Método de processamento: Processo natural

74分/pts

Massimo Zanetti Beverage Iberia

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

咖啡豆产地：葡萄牙
Origem dos grãos de café: Portugal

烘培色度：中度烘焙
Grau de torra: Torra média

73.14分/pts

SHUTTLE TRADING INTERNATIONAL, LIMITED

咖啡豆种：罗布斯塔及阿拉比卡混合（金）

Categoria dos grãos de café: Grãos mixtos de robustas e arábica

咖啡豆产地：葡萄牙（品牌产地）
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：混合处理
Método de processamento: Processamento misto

65.93分/pts

C-PLPEX X CCAB

* 评选单位：
北京咖啡行业协会

关于更多资讯，
请联络1.ª C-PLPEX承办单位
电话/Tel:(853)8798 9349
电邮/E-mail:info@cplpex.mo
网址/Website: www.cplpex.mo