



# Ergos

薇斯卡亞精品咖啡

瓜地馬拉產地直接貿易

2018 January

報價單

# How to Order

訂購流程



www.ergoscoffee.com



DAY 1

DAY 2-3

DAY 3-5



訂購方式：

ERGOS 官方網站  
電話下單  
EMAIL 下單  
LINE@  
Facebook 私訊

— 確認庫存量  
— 選擇付款方式：

銀行 / ATM 轉帳  
線上刷卡  
貨到付款

若當天下午 1:00 前訂購且完成付款，立即安排當日出貨！

\* 若遇天候不佳 or 缺貨 or 爆單，以我司同仁實際聯繫為主

派送至指定地址

\* 以實際大榮貨運司機派送時間為準



艾茵赫特莊園



雨林認證



碳中和認證

## 瓜地馬拉精品咖啡

產地莊園直接銷售、瓜地馬拉專業杯測研究室

& 客製化處理法 2017 到港批次



新台幣 / 每公斤，含稅、含運費

Ref # Special Remark	咖啡品項與介紹 Cupping Notes	採收年份 品種	處理法	產區	海拔	5公斤 真空袋
【精品咖啡—艾茵赫特莊園 El Injerto】瓜地馬拉COE咖啡比賽 13 年內獲得 16 座獎項為全球產區獲獎最多的精品莊園						
SKU# 492	☐【競標批次】艾茵赫特莊園 潘朵拉帕卡瑪拉EI07-04	2016-2017		最後 15 KG!	1KG真空袋	掃QR碼 立即下訂
6次COE第一名 2014 COE第二名 2016 COE第三名	香氣撲鼻，柳橙般的酸值，蜂蜜般的甜度和奶油滑順口感。葡萄乾、紅色乾果類在風味脫穎而出，餘韻則有杏仁糖和蜜桃回味。	Reserva del COMENDADOR - 潘朵拉帕卡瑪拉 EI07-04	水洗處理法	薇薇特南果	1740m	NT\$2,725
SKU# 72	艾茵赫特莊園 Maragogype象豆 水洗+水中靜置24小時	2016-2017		最後 7.5 KG!	掃QR碼 立即下訂	
雨林認證 為瓜地馬拉首先獲得 碳中和認證莊園之一	佛手柑和小白花強烈香氣，杏仁焦糖醬高甜度，些許蘭姆酒和葡萄風味，尾韻帶有伯爵紅茶和烤杏仁	馬拉戈吉佩(象豆)	水洗處理法	薇薇特南果	1500 - 1900m	NT\$1,350
SKU# 349	艾茵赫特莊園 日曬 Bourbon	2016-2017		最後 12 KG!	掃QR碼 立即下訂	
雨林認證 為瓜地馬拉首先獲得 碳中和認證莊園之一	盛夏綜合野莓甜蜜逼人，葡萄酒發酵感、百香果和茉莉花的香氣，蔓越莓汁明亮細膩酸值，亮點為多汁的巧克力葡萄軟糖，令人難忘！	波旁	日曬處理法	薇薇特南果	1500 - 1900m	NT\$1,145
SKU# 346	艾茵赫特莊園 日曬 Nativo Lot	2016-2017		每人限購兩公斤！	1KG 鋁箔袋	掃QR碼 立即下訂
雨林認證 為瓜地馬拉首先獲得 碳中和認證莊園之一	熟成波羅蜜香氣、黑醋栗、巧克力牛奶、奶油風味，餘韻帶柑橘與焦糖杏仁、風味豐富，同時有清澈乾淨高甜感	Nativo (波旁、卡杜拉、卡杜艾)	日曬處理法	薇薇特南果	1500 - 1900m	NT\$695
SKU# 401	艾茵赫特莊園 Nativo 圓豆 水洗+水中靜置24小時	2016-2017		最後 65 KG!	掃QR碼 立即下訂	
雨林認證 為瓜地馬拉首先獲得 碳中和認證莊園之一	柚子花與檸檬皮交揉的香氣、柑橘與奶油風味，檸檬酸值，高甜度。NATIVO 老機風味在圓豆批次中更顯豐郁立體	Nativo Peaberry (波旁、卡杜拉、卡杜艾)	水洗處理法	薇薇特南果	1500 - 1900m	NT\$665
SKU# 481	艾茵赫特莊園 Yellow Catuai 水洗+水中靜置24小時	2016-2017		最後 150 KG!	掃QR碼 立即下訂	
雨林認證 為瓜地馬拉首先獲得 碳中和認證莊園之一	香氣帶有爆炸奶油香，些許甜檸檬；風味則是黃卡獨特經典的紅肉哈密瓜，良好的 body，奶酥般鮮明的奶油風格續於杯中呈現	黃色卡杜艾	水洗處理法	薇薇特南果	1500 - 1900m	NT\$645
SKU# 205	艾茵赫特莊園 Red Catuai 水洗+水中靜置24小時	2016-2017			掃QR碼 立即下訂	
雨林認證 為瓜地馬拉首先獲得 碳中和認證莊園之一	乾香帶有小白花，風味則是焦糖蘋果、水果軟糖、巧克力與堅果；尾韻如紅酒及紅糖般令人驚艷的高甜度	紅色卡杜艾	水洗處理法	薇薇特南果	1500 - 1900m	NT\$595
SKU# 204	艾茵赫特莊園 Nativo Lot 水洗+水中靜置24小時	2016-2017			掃QR碼 立即下訂	
雨林認證 為瓜地馬拉首先獲得 碳中和認證莊園之一	老奶奶檸檬蛋糕般的濃烈檸檬皮香氣、奶油核桃風味，口感厚實，平衡感佳	Nativo (波旁、卡杜拉、卡杜艾)	水洗處理法	薇薇特南果	1500 - 1900m	NT\$575



# 瓜地馬拉精品咖啡

## 產地莊園直接銷售、瓜地馬拉專業杯測研究室 & 客製化處理法

### 2017 到港批次

新台幣 / 每公斤, 含稅、含運費							
Ref # Special Remark	咖啡品項與介紹 Cupping Notes	處理法	採收年份 品種	產區	海拔	5公斤 真空袋	NTD/kg
【精品咖啡—2017新產季ERGOS獨家批次】							
SKU# 322	卡佩提洛莊園 Capetillo 水洗 Pacamara		2016-2017				掃QR碼 立即下訂
 A.P.A.C 安提瓜正港咖啡農協會 創始百年歷史莊園	糖漬水果蜜餞, 多汁可口。草本香料香氣, 紅醋栗、可可脂般厚實滑順感。榛果醬尾韻, 酸甜滋味平衡。	水洗處理法	帕卡瑪拉	安提瓜(APCA)	1500 - 1600m	NT\$470	
SKU# 146	卡佩提洛莊園 Capetillo 日曬 Bourbon		2016-2017		最後 45 KG!		掃QR碼 立即下訂
 A.P.A.C 安提瓜正港咖啡農協會 創始百年歷史莊園	柑橘水果茶香氣、優雅果香發酵感、榛果巧克力、平衡感佳、柔和滑順口感	日曬處理法	波旁	安提瓜(APCA)	1500 - 1600m	NT\$425	
SKU# 473	卡佩提洛莊園 Capetillo 水洗 Bourbon		2016-2017				掃QR碼 立即下訂
 A.P.A.C 安提瓜正港咖啡農協會 創始百年歷史莊園	夏威夷果仁香氣、柿子、甜感如奶油與焦糖, 良好的油脂感與豐富層次	水洗處理法	波旁(海拔1800公尺以上)	安提瓜(APCA)	1800+ m	NT\$395	
新台幣 / 每公斤, 含稅、含運費							
Ref # Special Remark	咖啡品項與介紹 Cupping Notes	處理法	採收年份 品種	產區	海拔	5公斤 真空袋	NTD/kg
【精品咖啡—2017新產季ERGOS獨家批次】							
SKU# 323	雲朵莊園 Las Nubes 高海拔波旁		2016-2017				掃QR碼 立即下訂
 超高海拔莊園	前段檸檬柑橘調清新感, 花香味濃厚, 水蜜桃、紅棗, 尾韻柔和平衡, 蔗糖甜感, 尾韻為可可調, 風味層次豐富	水洗處理法	高海拔波旁	安提瓜(APCA)	1585 - 1890m	NT\$435	
SKU# 457	珍珠珮拉莊園 Finca La Perla 高海拔水洗Caturra		2016-2017		最後 90 KG!		掃QR碼 立即下訂
 2006 COE 第四名莊園	多汁水蜜桃香氣和甜感, 草莓、白葡萄金沙糖甜感, 奶油卡士達和烤堅果尾韻	水洗處理法	卡杜拉	基切省	1200 - 1600m	NT\$440	
SKU# 335	瓦爾瑪莊園 Valmar Farm 100% Caturra 肯亞式處理法		2016-2017				掃QR碼 立即下訂
 COE 第三名殊榮 科班產區 蟬聯 14 年地區冠軍	柑橘、檸檬、水蜜桃與清新淡雅花香、黑醋栗酸甜感, 奶油般的口感, 餘韻帶有豐富的熱帶水果風味	水洗處理法	卡杜拉	科班雨林	1400 - 1600m	NT\$415	
SKU# 456	聖湖莊園 Finca San Isidro Chacaya		2016-2017		最後 40 KG!		掃QR碼 立即下訂
 2014 阿蒂特蘭湖 最佳產區咖啡	糖炒栗子及檸檬皮細緻香氣, 烏梅蜜餞的酸甘甜, 尾韻甜潤飽滿	水洗處理法	鐵皮卡	阿蒂特蘭湖區	1500 - 2100m	NT\$410	
SKU# 359	聖伊莎貝爾莊園 Finca Santa Isabel		2016-2017				掃QR碼 立即下訂
 COE 第三名殊榮 科班產區 蟬聯 14 年地區冠軍	甜橙、佛手柑, 伯爵茶般的風味, 葡萄乾、黑佳麗深色水果般甜感	水洗處理法	卡杜拉、卡杜艾	科班雨林	1400 - 1500m	NT\$365	
SKU# 466	拉薇塔莊園 Finca Santa Ana La Huerta		2016-2017				掃QR碼 立即下訂
 finca santa ana la huerta GUATEMALA	香草奶油戚風蛋糕、野莓、水蜜桃、甘蔗汁和小麥汁	水洗處理法	卡杜拉、薇拉沙奇	拉斯米納斯寶礦山脈	1372 - 1820m	全數售罄	
SKU# 452	芙洛里姐莊園 La Florida		2016-2017				掃QR碼 立即下訂
 2016 COE 第五名莊園	檸檬紅茶、蜜李、花香氣息, 葡萄柚明亮酸值, 烤杏仁、松露巧克力, 平衡感極佳	水洗處理法	卡杜拉、卡帝摩、莎奇摩	拉斯米納斯寶礦山脈	1463 - 1828m	NT\$330	
SKU# 459	恰卡亞聖地牙哥合作社莊園 Chacaya Santiago Community Farms		2016-2017				掃QR碼 立即下訂
 CHACAYA SANTIAGO COMMUNITY FARMS	糖漬橘皮和烤杏仁的濃厚香氣與甜感, 櫻桃般明亮酸值, 乾淨度佳, 可可尾韻	水洗處理法	波旁、鐵皮卡、卡杜拉、卡杜艾	阿蒂特蘭湖區	1300 - 1400m	NT\$325	
SKU# 462	聖塔克拉拉 Fredy Guarachaj 小農		2016-2017				掃QR碼 立即下訂
 Fredy Guarachaj	黑醋栗、李子、蜂蜜甜感、平衡度佳	水洗處理法	波旁、鐵皮卡、卡杜拉、卡杜艾	阿蒂特蘭湖區	1700 - 1900m	NT\$320	



# 瓜地馬拉精品咖啡

## 產地莊園直接銷售、瓜地馬拉專業杯測研究室 & 客製化處理法

### 2017 到港批次

新台幣 / 每公斤, 含稅、含運費								
Ref #	咖啡品項與介紹	採收年份	處理法	產區	海拔	5公斤真空袋		
Special Remark	Cupping Notes	品種						
<b>2017新產季 -【ERGOS產區精選咖啡】</b>								
SKU# 331	瑪格麗特咖啡 歐規極硬豆 Margarita Coffee SHB	2016-2017				最後 300 KG!	NTD/kg	掃QR碼立即下訂
	安提瓜產區 酸甜平衡巧克力風味, ERGOS 暢銷品項	柑橘檸檬茶般的小清新感, 開心果、檸檬草、焦糖甜、桃李明亮酸值, 尾韻帶有經典黑巧克力, 餘韻悠長	水洗處理法	波旁、卡杜拉、卡杜艾	安提瓜	1500 - 1700m	NT\$315	
SKU# 495	法蒂瑪咖啡 Fatima Coffee SHB EP	2016-2017						掃QR碼立即下訂
		蜜桃腰果、柳橙橘子糖、香草奶油、薄荷植物氣息, 如甜橘般酸值和太妃糖的高甜度, 尾韻甜感豐富持久	水洗處理法	卡杜拉、卡杜艾、波旁	薇薇特南果	1600 - 1900m	NT\$290	
SKU# 485	薇斯卡亞莊園 Vizcaya Natural Yellow Catuai + Sarchimor	2016-2017						掃QR碼立即下訂
		熱帶水果微發酵感, 洛神花、百香果鳳梨水果茶、巧克力, 龍眼蜜甜感, 餘韻帶無花果香氣	日曬處理法	黃卡杜艾 + 莎奇摩	聖馬可產區	1100 - 1300m	全數售罄	
SKU# 510	新東方高原產區 Peaberry 批次 歐規極硬豆	2016-2017						掃QR碼立即下訂
		瓜地馬拉經典產區—新東方—聖塔羅莎微產區圓豆。香草、菓子與核果的香氣。櫻桃與李子的酸質, 尾韻長。	水洗處理法	Peaberry圓豆	新東方—聖塔羅莎微產區	1300 - 1700m	NT\$270	
SKU# 416	勝利莊園 El Triunfo	2016-2017						掃QR碼立即下訂
		撲鼻而來的烘烤核果與甜奶油香氣, 青蘋果、菓子、巧克力, 尾韻微帶茶感	水洗處理法		法漢尼斯	1400 - 1800m	NT\$265	
SKU# 116	薇斯卡亞莊園 Vizcaya Washed Red Catuai + Bourbon	2016-2017						掃QR碼立即下訂
	通過SGS農藥檢驗與 赭麴毒素含量測試 聖馬可產區水洗批次	焦糖核果、加州李子明亮酸值、草本植物氣息中深焙平衡、乾淨度佳, 推薦義式配方品項。	水洗處理法	紅卡杜艾、波旁	聖馬可產區	1300-1400m	NT\$250	
<b>2017新產季 -【配方推薦】</b>								
SKU# 157	新東方高原產區 歐規極硬豆	2016-2017						掃QR碼立即下訂
		西洋梨、核果、香草, 集所有瓜地馬拉特性於一身, 且甜度相當高, 是兼具中度的醇厚感及相當棒的平衡感的咖啡	水洗處理法	波旁、卡杜拉、卡杜艾	新東方產區	1300-1700m	NT\$220	

## 商品訂購與服務條款

### 《出貨方式》

1. 5kg 真空包裝訂購, 當日下午 1 點前下單完成且確認付款後, 於當日出貨, 若當日下午 1 點後下單, 則於下個工作天出貨。如遇產品缺貨情形, 我們將有專人致電通知出貨時間。若遇商品完售情形, 請參照本段落第 7 點。
2. 最低出貨量為 5kg, 每滿 5kg 才可成箱出貨 (未滿 5kg 成箱者恕不出貨)。
3. 若需要三聯式發票或其他特殊需求 (e.g. 指定配送時間), 請於『購物車』頁面下方欄位中註記填寫。未註明者則一律開立二聯發票, 若未提前告知, 恕不補開發票。
4. 您的發票將會連同訂購商品一併寄送給您。
5. 若您未如期收到貨件, 麻煩您主動聯繫我們! 謝謝!
6. 因咖啡屬季節性商品, 同時我們希望盡力提供新鮮的咖啡, 所以每個品項的咖啡數量都是有限的。若遇商品缺貨時, ERGOS 將依照您的選擇推薦其他類似品項, 或在 7 個工作天內退還您的款項並取消訂單。請留意, ERGOS 恕不負責任何顧客因產品缺貨所產生的費用。



# 商品訂購與服務條款

## 《付款方式》

1. 價格為每公斤新台幣報價（含稅及台灣國內運費）。
2. 確認下單完成後，請於 7 個工作天內匯款至指定銀行帳戶，若逾期末完成付款程序，該訂單將被取消。我們將以最快速度確認款項並為您出貨。
3. 確認於當天下午 3 點前收到款項的訂單，將會於當天出貨。
4. 完成匯款後請使用 LINE、Wechat、電子郵件等有文字記錄功能的方式，提供帳號後5碼、款項金額、及匯款日期時間，以利確認貨款入帳。（未回傳者恕不受理）

## 《退換貨方式》

1. 所有出貨都在 ERGOS 的品質管理之下完成，但若在配送過程中不慎發生包裝或貨品損壞，請您在收到商品 3 個工作天內主動聯繫 ERGOS，讓我們在第一時間為您提供服務。（基於台灣物流業者之服務，以及包裝成本之限制；若運送過程中因碰撞進氣而失去真空，尚不影響品質，非得以其為要求退換貨之理由，敬請各位先進能接受再下單）。
2. 若您對於咖啡品質有疑問，請您在收到商品後 3 個工作天內，提供包含照片電子檔、熟豆、剩餘生豆和原始包裝，以利進行退貨程序，超過 3 天，恕不受理退換。

## 《退貨程序》

1. 若您對於咖啡品質有疑問，請您在收到商品後 3 個工作天內，填寫 [ErgosCoffee.com](http://ErgosCoffee.com) [商品退貨單](#) 回傳退貨原因，並提供包含【已烘焙熟豆】、【剩餘生豆】和【原始包裝】的照片電子檔，寄至以下信箱：  
[onlinesales@ergoscoffee.com](mailto:onlinesales@ergoscoffee.com)，以利進行退貨程序。
  2. ERGOS 將派請物流業者至您的收件地址取件，同時請您使用ERGOS原始包裝與產品一同交給收貨人員。
  3. ERGOS 收到您退回的商品並確認過後，會在 5 個工作天內通知您相關後續處理（換貨寄回或退款）。
- （備註：可進行退貨的最低生豆量為 4 KG，若您已烘焙超過 1 KG 的生豆，恕不接受退貨！）

## 《優惠方案》

若單次訂購 5kg 散裝滿 40kg，即享有每公斤折扣 NTD 5 元（須在訂購後，致電至我司確認折扣）。

《※請留意當您於透過任何方式下單，代表您同意以上所述之服務條款條款。》



Email: [Sales@ErgosCoffee.com](mailto:Sales@ErgosCoffee.com)

Tel: +886-909-615000



ErgosCoffee

LINE@ID: @VEN1047U

Wechat



Line@

