



樂檸於 2007 年創始之初即使用「無雜牛肉」與「鮮榨果飲」；2010 年，樂檸用最厚工的方式開始做麵包（雲感烘焙）；2013 年，在台灣自產生蔬時節，我們開始使用責任生產的安全農作（責任農產），每一步走來都是對於大地食材的完美堅持。今年 2016 年，我們終於能更驕傲地與大家分享～樂檸開始精選並鮮烘自己的咖啡豆了（鮮烘咖啡）！

我們透過具有美國精品咖啡協會咖啡烘焙公會（SCAA ROASTERS GUILD）、美國精品咖啡協會咖啡師公會（SCAA BARISTA GUILD）、美國精品咖啡協會（SCAA）以及國際咖啡品質學會（CQI）等國際認證的咖啡烘焙與杯測團隊，在世界各地嚴選 100% 阿拉比卡種的精品生豆，依照不同生產區域、種子密度等來決定咖啡生豆的烘焙程度，迥然不同於以往傳統的烘焙方式，去除焦厚苦澀的沉重口感，引導出咖啡果實原始天然，清新甘粹的鮮韻風味。

樂檸只挑選風味最佳並提供價格合理的全球精品咖啡，我們致力於「高品質咖啡」的堅持與分享，僅獻給您全然一新的感動與體驗。



樂檸漢堡 × 咖啡
THE GREEN BURGER × COFFEE



THE GREEN
BURGER
×
COFFEE

沖泡參數建議

咖啡粉與水的比例為 1 : 16，沖泡水溫則以 91-96 °C 為最佳。

宅配方式

請洽「宅配服務專線」：05-277-5260 (05-277-我愛樂檸)。

ALWAYS
BE LIVING IN
DUAN-KU

穿上樂享
短褲生活



樂檸漢堡門市資訊



樂檸生活官方帳號

為了一杯好咖啡，
我們真的自己來！

～ 咖啡好不好喝很主觀，但好咖啡與壞咖啡卻很客觀。～

啡。知不可～ 樂檸世界精品豆巡禮

中美洲產區風味特色多元，花香、水果、堅果、巧克力、煙燻，遊走於輕柔及濃郁之間。

咖啡產地：墨西哥、貝里斯、瓜地馬拉、宏都拉斯、尼加拉瓜、哥斯大黎加、巴拿馬、薩爾瓦多。

CENTRAL AMERICA
中美洲

島嶼、加勒比海產區酸甜平衡口感滑順，馥郁而甘甜並有著潛藏宜人的風味餘韻。

咖啡產地：夏威夷、古巴、牙買加、波多黎各、多明尼加。

SOUTH AMERICA
南美洲

南美洲產區有著平衡均勻的風味，酸度適中及甘甜的口感與水果、堅果香氣蘊藏其中。

咖啡產地：委內瑞拉、哥倫比亞、厄瓜多、秘魯、玻利維亞、巴西。



亞洲產區從辛香醇厚到草本清韻，隨之而來的豐厚回甘正是它的驚艷之處。

咖啡產地：臺灣、中國、泰國、越南、印度、印尼、巴布亞紐幾內亞、葉門。

ASIA
亞洲

非洲產區常帶有豐富細緻又野性奔放的風味，特色鮮明清爽活潑，風味幅度寬廣變化多樣。

咖啡產地：衣索比亞、蒲隆地、肯亞、烏干達、馬拉威、盧安達、坦尚尼亞、尚比亞。

AFRICA
非洲

「樂檸漢堡X咖啡」各產區之進貨皆屬微量批次且為確保新鮮烘焙，故所販售之精品咖啡豆，均採限量銷售，數量有限，售完即止。

請樂粉隨時關注我們樂檸 [官方網站](#) / [粉絲專頁](#) 或詳洽各地門市現場展售商品。

