



GREENTECH
SUSTAINABLE GROWTH AND PROGRESS

GREENTECH

產品目錄

Coffee export portfolio



GREENTECH
SUSTAINABLE EXPORT COFFEE AND FOOD COMPANY

CONTENTS

Agenda

罗布斯塔标准 01

罗布斯塔蜜处理 02

阿拉比卡标准 03

阿拉比卡蜜处理 04

筛号规格指南 05

产品矩阵 06

联系我们 07



GOOD COFFEE, GOOD MOOD
Deera Farm

2025 11 18



标准加工

技术规格



"浓郁、强劲、可靠"

- 高咖啡因含量
- 饱满、厚重的醇厚程度
- 强烈的特征苦味
- 价格具有竞争力

| | |
|------|--------------------|
| 产地 | 越南林同省 |
| 加工方式 | 日晒/水洗 |
| 筛号 | S13, S14, S16, S18 |
| 水分含量 | 最高13% |
| 杂质 | 最高 1% |
| 黑豆 | 最高 5% |
| 破损豆 | 最高 5% |
| 包装 | 60公斤带GrainPro内衬 |

风味特征

| | |
|------|------------|
| 醇厚程度 | 饱满、厚重 |
| 酸度 | 低 |
| 苦味 | 强烈 |
| 风味调性 | 泥土、木质、黑巧克力 |

蜜处理工艺

技术规格



"甜蜜力量，浓郁个性"

- 天然蜂蜜般的甜感
- 饱满、顺滑、如丝绸般的醇厚度
- 平衡、较轻的苦味
- 复杂的香气

| | |
|------|--------------------|
| 产地 | 越南林同省 |
| 加工方式 | 蜜处理（发酵16-18小时） |
| 筛号 | S13, S14, S16, S18 |
| 水分含量 | 最高 13% |
| 杂质 | 最高 1% |
| 黑豆 | 最高 5% |
| 破损豆 | 最高 5% |
| 成熟果实 | 95%以上 |

风味特征

| | |
|------|--------------|
| 甜度 | 天然蜂蜜、焦糖 |
| 醇厚度 | 饱满、顺滑、如丝绸般柔滑 |
| 酸度 | 平衡、温和 |
| 风味调性 | 野花蜂蜜、黑巧克力、果干 |

标准加工

技术规格



"优雅、明亮、精致"

- 明亮、干净的酸度
- 精致、细腻的香气
- 丝滑、中等醇厚
- 天然甜感

| | |
|------|--------------------|
| 产地 | 越南林同省 |
| 加工方式 | 日晒/水洗 |
| 筛号 | S13, S14, S16, S18 |
| 水分含量 | 最高13% |
| 杂质 | 最高 1% |
| 黑豆 | 最高 5% |
| 破损豆 | 最高 5% |
| 包装 | 60公斤带GrainPro内衬 |

风味特征

| | |
|------|------------|
| 酸度 | 明亮、柑橘、苹果酸 |
| 醇厚 | 中等、丝滑 |
| 甜度 | 细腻、花香 |
| 风味调性 | 柑橘、茉莉花、淡焦糖 |

蜜处理工艺

技术规格



"越南精品咖啡之冠"

- 深厚、复杂的甜感
- 饱满、如丝绸般顺滑的醇厚程度
- 完美平衡的酸度

| | |
|------|--------------------|
| 产地 | 越南林同省 |
| 加工方式 | 蜜处理（发酵16-18小时） |
| 筛号 | S13, S14, S16, S18 |
| 水分含量 | 最高 13% |
| 杂质 | 最高 1% |
| 黑豆 | 最高 5% |
| 破损豆 | 最高 5% |
| 成熟果实 | 95%以上 |

风味特征

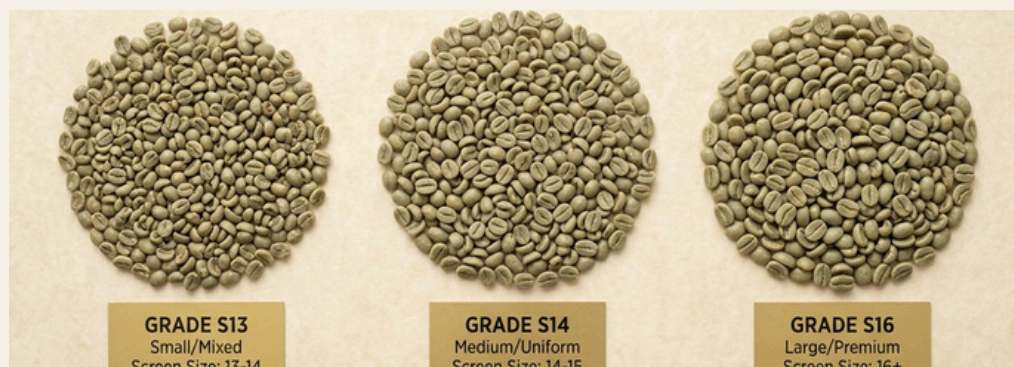
| | |
|------|----------------|
| 酸度 | 明亮、柑橘、苹果酸 |
| 醇厚程度 | 饱满,丝滑 |
| 甜度 | 明亮而平衡,柑橘味,苹果酸味 |
| 风味调性 | 花香、蜂蜜、热带水果 |

筛号规格指南

GUIDE

筛号规格指南

了解咖啡豆大小分级



| 筛号 | 直径 | 等级 | 价格水平 | 最适合 |
|-----|---------|--------|------|---------|
| S18 | 7.14mm+ | ★★★ 高端 | 最高 | 精品咖啡烘焙商 |
| S16 | 6.35mm+ | ★★ 优质 | 高 | 注重品质的买家 |
| S14 | 5.56mm+ | ★ 标准+ | 中等 | 商业拼配 |
| S13 | 5.16mm+ | 商业级 | 标准 | 批量采购商 |

产品组合

为您的需求选择完美的咖啡



ISO 22000:2018; HALAL - GCC; GACC

罗布斯塔

标准加工

加工方式:日晒/水洗

筛号: S13, S14, S16, S18

分数: 75-78 分

特性: 浓郁强劲

罗布斯塔

蜜处理

加工方式: 蜜处理 (16-18小时)

筛号: S13, S14, S16, S18

分数: 80-82 分

特性: 甜美顺滑

阿拉比卡

标准加工

加工方式:日晒/水洗

筛号: S13, S14, S16, S18

分数: 82-84 points

特性: 优雅、明亮、精致

阿拉比卡

蜜处理

加工方式: 蜜处理 (16-18小时)

筛号: S13, S14, S16, S18

分数: 82.5-84.5 points

特性: 高端、丰厚

07

联系我们

"与Greentech 合作不仅意味着采购优质咖啡 - 更意味着为中部高原社区创造更美好的未来做出贡献。每一颗咖啡豆都承载着我们的奉献、信任 and 希望"

SALES

Mr. Khánh

Phone: +84 090 279 0669

Email: khanhtran@greentech-ww.com

BUSINESS DEVELOPMENT

Mr. Kevin

Phone: +84 913 481 246

Email: kevinnguyen@greentech-ww.com

Email: hanhchinhvp@greentech-ww.com

Phone: +84 090 279 0669

Address: No 1, Hai Ba Trung, Bac Gia Nghia Ward, Lam Dong Province, Vietnam