

不喜欢苦咖啡，何不尝尝白咖啡？

如果说苦苦的黑咖啡，是欧美人的标配

那香醇浓郁的白咖啡。则是亚洲人的最爱。

01 什么是白咖啡

白咖啡并不是指咖啡的颜色是白色的，它是由精挑细选阿拉比卡咖啡豆、罗布斯塔咖啡豆、利比里卡咖啡豆，黄金比例搭配生咖啡豆与焦糖炒制咖啡豆，再辅以气泡技艺和优质炼乳，采用中轻度低温烘培及特殊工艺精制而成，使得白咖啡醇郁浓香，果味馥郁！

白咖啡保留原有色泽及香味，颜色清淡柔和，甘醇芳香。它在制作过程中去除了咖啡碱及高温碳烤所产生的焦苦与酸涩，因而降低咖啡因含量及苦酸味，口感更爽滑、味道更纯正、香味更浓郁，是健康长寿的绝佳饮品。



02 为什么马来西亚会盛产白咖啡



马来西亚白咖啡的原产地在马来西亚北部的怡保

，白咖啡作为怡保当地的一种特产，已有超过半个世纪的历史。白咖啡是马来西亚的土特产，约有100多年的历史。因其气候和特殊的地理位置，马来西亚出产的咖啡有独特味道。

作为马来西亚发展历程中起到中流砥柱作用的咖啡产业，可以说是凭着其独特的南洋风味和悠久的历史渊源，这一百多年来伴随着几代马来人共同发展和成长。马来西亚咖啡文化的奠基者，华人也成为了白咖啡的主要消费群体之一。随着这几年来咖啡与旅游产业卓有成效地有机结合，咖啡也成为了马来西亚与中国两国之间积极友好关系以及共荣共强的见证者。



03 白咖啡与黑咖啡有什么不同

其双方的主要差异在于烘焙方式。黑咖啡的烘焙温度高，含有大量的咖啡碱，苦味和酸味比较明显。而白咖啡的烘焙温度很低，再加上特殊工艺处理，去除了大量的咖啡碱，减少了高温碳烤所产生的焦苦与酸涩，将咖啡的苦味、酸味、咖啡因含量降到最低。

其实白咖啡的咖啡因含量和热量均低于普通咖啡，既符合现代人健康瘦身的要求，又可以避免饮用咖啡所带来的燥热烦恼。马来西亚白咖啡可以直接冲泡，冷却后也不会像黑咖啡一样变酸，在口感上真的很不错哦！

说到好喝的白咖啡，就不得不提到南洋旧街场白咖啡了！精选罗布斯塔和阿拉比卡两款咖啡豆，通过精准掌握最佳温度与时间长短两大要素进行中温烘焙，不但融合了罗布斯塔的甘醇芬芳和阿拉比卡的咖啡香气，还采用独特烘焙方法去除了咖啡的酸涩、焦苦味。因此，咖啡的原味得以百分百保留，并且味道更纯、香味更浓、口感更好。

南洋旧街场白咖啡仍然保留着最传统、纯正的口味。入齿留香、味道浓醇、口感香滑、馥郁芬芳令人回味无穷。不用吃“苦”，让每一杯白咖啡都能符合华人口味。