

可可商品清單表單

品牌名稱	趣訪有機農園-可可、咖啡		
主要聯絡人	曾慧英		
聯絡電話	0912-756992	聯絡信箱	756992@gmail.com
聯絡地址	92343 屏東縣萬巒鄉佳和村光明路 2-2 號		
是否有商業登記	☒ 是 ☐ 否	公司名稱	趣訪農園
		公司統編	47737614
品牌理念 (100 字以內)	趣訪有機農園位於屏東萬巒屏101-1鄉道上，堅持採自然農法及有機方式栽種，並推廣天然原味、呈現食物原味無添加物的保健養身食物，創造安心、用心、愛心的有機農園。這一路走來雖然辛苦，還是堅持好品質，要讓顧客們品嚐到，最美味、最天然的黑巧克力、有機可可堅果、有機可可豆茶、天然全脂可可粉…等原味全食物，落實產地到餐桌，研發了許多可可美食喔！ 2017年取得可可有機認證，2020年取得清真認證及環保農園認證，1周前預約1日農夫體驗(視採收期)、果園導覽、巧克力冰淇淋師傅體驗手工研磨Diy，自由行、背包客、員工、家族、親子可可鄉野風情、親自體驗手作深度旅遊景點。		
獲獎紀錄或特殊事蹟	(1)2017年取得可可有機認證。(Certified Organic) (2) 2020年取得清真認證。 (3) 2020年取得環保農園認證。 (4) 2018~2022年ESG-循環經濟綠色產物研發:可可殼回收再利用製作零垃圾、零分解開發可可杯…等。創新性示範性:達成「減量Reduce、再利用Reuse、回收Recycle」3R目標。		
可搭配體驗活動/課程	手做巧克力冰淇淋 / 可可爺爺說 Tree to Bar 故事		
品牌官網/粉專	http://www.qufangfarm.com.tw / https://www.facebook.com/QuFangFarm		

商品品項說明 (至少五項) ※為評分依據	商 品 1	
	名稱(name): 有機可可堅果 (organic Cacao nuts)	產品照片
	尺寸(size): 23*15*4cm (牛皮夾鏈袋)	

據	產品中文說明：(限80字) 原料：有機可可鮮果(臺灣屏東)。 採日曬、低溫烘培有機認證可可豆研磨製作呈現可可原味食物產品，有機可可堅果看似杏仁，嚼如花生，滿足味蕾，唇齒留香；天然可可香醇略帶微苦、果酸味。 重 量:225±10g。 價 格:550元/包	
商品品項說明 (至少五項) ※為評分依據	商 品 2	
	名稱：天然全脂可可粉(Natural full - fat cacao powder)	產品照片
	尺寸：23*15*4cm (牛皮夾鏈袋) 產品中文說明：(限80字) 採日曬、低溫烘培臺灣屏東趣訪有機可可豆研磨，最大特色無抽出最主要養分的可可脂，含100%天然可可脂，無鹼化、無添加物，CP直很高可可脂含量高達45.0%，因無鹼化少許不溶於熱水，採日曬、低溫烘培製作，呈現食物原味，天然巧克力香醇中略帶微苦及果酸味。 重 量:225±10g。 價 格:550元/包	
商品品項說明 (至少五項) ※為評分依據	商 品 3	
	名稱：有機可可豆茶(Organic Cacao Bean Tea)	產品照片
	尺寸：23*15*4cm (牛皮夾鏈袋) 產品中文說明：(限80字) 原料取自臺灣屏東莊園有機可可豆，取其薄殼、豆仁，無任何添加物及防腐劑。 獨特性：可可豆富含多種礦物質與抗氧化物，熱水沖泡(或煮)後油脂與茶香經由茶袋孔隙透出，呈現香氣與有益成份。建議以滾水直接沖泡，沖泡3分鐘後待天然香味及可可脂溶出後，含天然可可脂，熱水沖煮後茶飲表面浮一層油(可可脂)。天然可可香醇略帶微苦及果酸味。 重 量:12 g±9% g*10小包/包 價 格:400元/包	
商品品項說明 (至少五項) ※為評分依據	商 品 4	
	名稱：臺灣屏東莊園有機可可豆研磨 Tree to bar 100%黑巧克力	產品照片
	尺寸：18*6.5*4.5cm(盒裝)	

	產品中文說明：(限80字) 腦力食物，打開你的心，開始巧克力，炸開式的眯眯眼酸，然後神奇似的回甘回味無窮…。臺灣屏東莊園有機可可豆研磨黑巧克力，含100%純天然可可脂，無代可可脂、無添加物、無防腐劑等。天然可可脂完全溶於體溫，極致滑順，硬脆、化口性好等特質。顛覆傳統口感，多層次、帶點果酸、後韻濃郁巧克力味。 重 量:4±1g*16片/盒。 價 格:480元/盒。	
商品品項說明 (至少五項) ※為評分依據	商 品 5	
	名稱：臺灣屏東莊園有機可可豆研磨 Tree to bar 88%黑巧克力	產品照片
	尺寸：18*6.5*4.5cm(盒裝)	
	產品中文說明：(限80字)	
腦力食物，打開你的心，開始巧克力，炸開式的眯眯眼酸，然後神奇似的回甘回味無窮…。臺灣屏東莊園有機可可豆研磨黑巧克力，含100%純天然可可脂，無代可可脂、無添加物、無防腐劑等。天然可可脂完全溶於體溫，極致滑順，硬脆、化口性好等特質。顛覆傳統口感，多層次、帶點果酸、後韻濃郁巧克力味。		
	重 量:4.5±1g*16片/盒。	
	價 格:480元/盒。	
商品品項說明 (至少五項) ※為評分依據	商 品 6	
	名稱：臺灣屏東莊園有機可可豆研磨 Tree to bar 100%黑巧克力(薄片)	產品照片
	尺寸：10*5*0.5cm(單片裝)	
	產品中文說明：(限80字)	
腦力食物，打開你的心，開始巧克力，炸開式的眯眯眼酸，然後神奇似的回甘回味無窮…。臺灣屏東莊園有機可可豆研磨黑巧克力，含100%純天然可可脂，無代可可脂、無添加物、無防腐劑等。天然可可脂完全溶於體溫，極致滑順，硬脆、化口性好等特質。顛覆傳統口感，多層次、帶點果酸、後韻濃郁巧克力味。		
	重 量:25±1g/片。	
	價 格:300元/片。	
商品品項說明 (至少五項) ※為評分依據	商 品 7	
	名稱：臺灣屏東莊園有機可可豆研磨 Tree to bar 88%黑巧克力(薄片)	產品照片
	尺寸：10*5*0.5cm(單片裝)	

	產品中文說明：(限80字) 腦力食物，打開你的心，開始巧克力，炸開式的眯眯眼酸，然後神奇似的回甘回味無窮…。臺灣屏東莊園有機可可豆研磨黑巧克力，含100%純天然可可脂,無代可可脂、無添加物、無防腐劑等。天然可可脂完全溶於體溫，極致滑順，硬脆、化口性好等特質。顛覆傳統口感,多層次、帶點果酸、後韻濃郁巧克力味。 重 量:25±1g/片。 價 格:250元/片。	
商品品項說明 (至少五項) ※為評分依據	商 品 8	
	名稱：咖啡豆(臺灣阿拉比卡) Coffee Beans (Taiwanese Arabica)	產品照片
	尺寸：23*15*4cm (牛皮夾鏈袋)	
	產品中文說明：(限80字) 採日曬、低溫烘培自然栽種臺灣阿拉比卡咖啡豆烘培研磨製作呈現原味咖啡豆，沖泡濃厚咖啡味撲鼻而來，唇齒留香；天然咖啡香醇略帶微苦、果酸味。 重 量:225±10g。 價 格:650元/包	
商品品項說明 (至少五項) ※為評分依據	商 品 9	
	名稱：濾掛咖啡(臺灣阿拉比卡) Filter Coffee (Taiwanese Arabica)	產品照片
	尺寸：13*9*10cm(盒裝) (boxed)	
	產品中文說明：(限80字) 採日曬、低溫烘培自然栽種臺灣阿拉比卡咖啡豆烘培研磨製作呈現原味咖啡豆，沖泡濃厚咖啡味撲鼻而來，唇齒留香；天然咖啡香醇略帶微苦、果酸味。 重 量:12 g±9% g*10小包/盒 價 格:450元/包	
商品品項說明 (至少五項) ※為評分依據	商 品 10	
	名稱：循環經濟-廢物變黃金衍生綠色產品 -可可果環保杯(Cacao Fruit Green Cup)	產品照片
	尺寸：10*5*0.5cm	

	產品中文說明：(限80字) 利用屏東在地可可莢殼為生質料源，以循環經濟概念產製植物纖維硬質層為目標，在生態系統循環中進行物質再生產，建立永續發展的資源管理架構，使經濟系統成為生態系統的組成部分，建立「循環、經濟和諧的條件」。以永續經營為目標、用創意減少垃圾量。 創新性示範性：達成「減量 Reduce、再利用 Reuse、回收 Recycle」3R 目標。 價格:200元/個(pcs)	
--	---	---

趣訪 (Qu fang farm)找回神糧果可可原味的食物

可可成熟時千變萬化五彩繽紛，療癒…。製作巧克力的可可豆，可可本身含有朱古力、鎂、抗氧物…等，可可豆的原味是微苦微酸，阿茲特克人將可可稱之為「眾神的食物」，到了 15-17 世紀航行時期引進到歐美，因而從此戲劇性迅速轉變了可可不同的世界，進化為大家認知滿足味蕾的巧克力、不酸抽脂能溶化（鹼化）的可可粉，趣訪有機農園在地莊園，認證有機可可豆採日曬、低溫烘培研磨黑巧克力,天然全脂可可粉呈現可可原味食物等產品， 今日不養生，明日養醫生，趣訪農園自產自銷保健養身食物,研磨創新觀念回到源頭，保健食品、天然原味、無添加物、 回到源頭。親身體驗可可原味是健康食物，堅持理念找回可可原味的食物。找回被遺忘在加工「食品」，背後真正可可(Cacao)「食物」。

腦力食物，打開你的心，開始巧克力，炸開式的眯眯眼酸，然後神奇似的回甘。回味無窮....