



PREMIUM WILD CIVET COFFEE

the rarest coffee in the world

INCENSØ



INCENSO

麝香貓咖啡傳奇

- 18世紀麝香貓咖啡(Luwak Coffee)的興起

早在1699年，荷蘭人從南印度攜帶阿拉比卡豆(Arabica)的樹苗到「印尼」爪哇島種植，並建立了咖啡種植園，作為賺錢的經濟產物。1830-1870的統治期間，荷蘭人對印尼實行所謂「耕種制」(荷蘭語：Cultuurstelsel)禁止當地農民採擷和食用自己種植的咖啡果子，導致長期饑荒和貧困。當地農民為了添補家用，便開始有人嘗試撿拾麝香貓(Luwak)的糞便，並從中挑出咖啡豆來，經沖洗乾淨再賣給商人或自己食用，結果卻意外的發現能沖泡出獨特香醇的咖啡，消息迅速傳開，令咖啡專家品嚐過後都讚嘆不已，所謂物以稀為貴，野生的產量更是稀有，從此之後便成為皇家貴族喜愛的珍品，流傳到世界各地的奢侈王國，因此身價急升，當時當地便引起了一陣的掏「金」潮。



- 80至90年代的興衰

印尼麝香貓咖啡，早在80年代就曾在美國國家地理雜誌曝光，90年代美國也有幾家烘培業者引進，每磅叫價600美元，但因身價太高並未蔚成風潮。又加上90年代當時印尼動亂不安，印尼游擊隊與當地政府軍在咖啡栽區的衝突日益升高，使得咖啡農民不敢冒生命危險蒐集麝香貓糞便，據說當時的產能跌至每年不到230公斤，供不應求導至麝香貓咖啡成了「有行無市」的傳說。



INCENSO

- 2012年INCENSO再續傳奇

近年來，國際咖啡界新聞中的「誹聞女王」當屬印尼的麝香貓咖啡(Luwak Coffee)，國際傳媒CNN、ABC、BBC、路透社、美聯社、紐約時報、等等，不約而同的爭相報導傳說中最頂級的咖啡「麝香貓咖啡」。1608年莎士比亞的劇作《李爾王》也有句對白：「請給我一點麝香貓的香油，刺激我的靈感。」INCENSO品牌的靈魂人物 Mr. Sam Tsai，在印尼長大，熱愛咖啡的他，對於這神秘的麝香貓傳奇早已好奇不已。秉持著這份熱情，讓他無意間在2006年的8月啟動了這趟傳奇之旅，前往產區的路程約十五小時之久，其間，更需徒步跋山涉水，一步一腳印踏遍熱帶雨林，翻越雨林間的大片原始森林，跟隨麝香貓的蹤跡尋遍咖啡產地，渴求著能親身目睹麝香貓咖啡的傳說，但咖啡知識博大精深，宛如大海，從第一次之旅便自覺只是「滄海一角」，總是如臨深淵，有如井底之蛙。所以，此趟之後利用空閒時間組成探查小組到各產地再探傳奇之旅，歷盡無數艱辛，終於從「十六」個產區收集及品測出最完整的資料，三年的咖啡之旅雖然辛苦，但是都覺得非常快樂，感受各產地的咖啡哲學，其間，測試過無數的麝香貓咖啡品種，累積了許多寶貴的經驗與資料。

2010年因緣際會之下回到父母的故鄉「台灣」，發現市面上及朋友口中相傳的麝香貓咖啡無明確標示、以及許多來路不明的產地和品種，以至品質優劣不齊，未受保障。為了和大家分享，所以他決定用時間及熱情所換來的寶貴經驗和資料，獻給一樣喜愛咖啡的民眾，有了這樣的信念與動機，便開始堅持嚴選產地，並設點採收直銷，不讓當地商家經手輾轉販售而魚目混珠，為了就是要給消費者一個品質的承諾與保障。採收、晾乾、清洗、脫殼、挑選、烘焙等步驟過程皆以純手工嚴選品管，同時也經由咖啡專家嚴格把關和政府及國際認證單位檢測後，才從中精選出二款不同產地的麝香貓咖啡，分別為-----蘇門答臘島的「頂級野生麝香貓咖啡」及蘇拉維西島的「經典Toraja麝香貓咖啡」。品牌創立過程歷經艱辛，但只要想到勤奮的農民與團隊努力的成果，就迫不及待想與大家分享，讓INCENSO再續這美麗高貴的麝香貓咖啡傳奇。



品牌創辦人



INCENSO

認識麝香貓咖啡(Luwak Coffee)

Luwak Coffee產自於印度尼西亞群島的Sumatra、Java和Sulawesi島。“Luwak”是印度尼西亞人俗稱的一種「麝香貓」的樹棲野生動物，其動物學名為*Paradoxurus hermaphroditus*，但與臺灣所謂的麝香貓的其實是不同類的，Luwak屬於Palm civet譯為棕櫚貓。由於Luwak的活動範圍一般是屬於中低海拔，咖啡豆品種大部分是羅布斯塔豆，至於高海拔的阿拉比卡豆則更為稀有、珍貴。當Luwak在夜間覓食時，透過其敏銳的嗅覺，只挑選咖啡樹中最成熟香甜、飽滿多汁的咖啡果實食用。果實經過其消化系統分解掉外表的果肉，然而堅硬的果核仍不會被消化而原封不動地被排出。消化期間，Luwak的胃酸有如一座獨一無二的加工廠，分解了咖啡豆中苦的物質「蛋白質」，在腸道內特殊菌種發酵而產生無與倫比的變化，於是，在咖啡豆中產生氨基酸。烘烤時，溫度升高的氨基酸和其他成份作用，形成某些氣味化合物，有別於其他種類咖啡豆，它的風味變得獨特，味道特別香醇，豐富圓潤的香甜口感是其它咖啡豆無法比擬，咖啡的苦澀味道會降低，而此過程是人工無法替代。於是，印度尼西亞人就把Luwak發酵後排出的咖啡豆，經收集、晾乾、清洗、脫殼、挑選、烘焙等步驟，製造出全球最稀有、最獨特、最珍貴稀有的麝香貓咖啡(Luwak Coffee)。

印尼麝香貓的性器官附近有一個腺體，分泌乳白色油脂，一直是香水業珍貴原料，連莎士比亞的劇作《李爾王》也有句對白：「請給我一點麝香貓的香油，刺激我的靈感。」不過，劑量太多就會有刺鼻味，麝香貓有時也會射出這種油脂來防衛自己。





INCENSO

-Product (產品)

《頂級野生麝香貓咖啡 (Arabica)》

產區：蘇門達臘 / 亞奇省 Aceh / Lake Tawar / GAYO Mountain

海拔：1500 ~ 2000公尺

產量：每月約 / 60kg

優點：INCENSO 原產地設點採收(過程皆全手工精細嚴選) / 國際咖啡專家評鑑「野生」為麝香貓咖啡咖啡之首

缺點：產量有限，需大量人力來採收

認證：印尼 SUCOFINDO 國際認證檢驗報告  (英文) / 印尼產區證明(印尼文)

野生咖啡豆無使用化學肥料，而是藉由造林、水土保持、水源保護、生機堆肥、並與野生動物共生的自然環境農法。在 GAYO 山區內普遍栽種著酪梨樹、香蕉樹、木瓜樹、波蘿蜜樹、橘子樹、野生香草等等遮蔭樹種。讓自然的花草果香溶入 GAYO 山區的咖啡，再加上山區內住滿著共生野生動物：如松鼠、蜥蜴、蜜蜂、蝴蝶、飛鼠、蛇、鳥禽等等，形成了自然共生互利的天然生長環境。

面對億萬年前火山暴發後所形成的自然 Lake Tawar 火山湖，每日早上有雲霧的自然吹拂、中午太陽的灑照、再加午後七彩的太陽雨，天造地設出適合咖啡豆絕佳的天然微型氣候循環環境。

野生麝香貓屬於雜食性動物，除了食用種子為生，也吃昆蟲及蛇類、鳥類、兩棲爬行類，因此真正野生的麝香貓排放出來的糞便會混雜著各種物質，此特別的風味為人工無法取代的，因此更是它獨特稀有的迷人之處。





INCENSO



《經典Toraja麝香貓咖啡 (Arabica)》

產區：蘇拉威西島 / Toraja 托拿加高原 / Sapan-Minanga 地區

海拔：1300 ~ 2000公尺

產量：每月約 / 200kg

優點：Toraja產區咖啡因獨特的柔順口感特性，自荷蘭時代就已經被定義為精品豆，現在也廣受日本民眾的喜愛。此咖啡為人工飼養，備有足夠產量以供應市場需求。

缺點：為人工飼養

認證：印尼SUCOFINDO國際認證檢驗報告  (英文) / 印尼產區證明(印尼文)

200多年前，荷蘭人發現了一處世上最適合培植咖啡的地方，此位於今日印尼蘇拉威西島的 Rante Karua Mountain Range (Toraja Land)，該區地處赤道環帶之山區，陽光充足，年內溫差小，平均溫度約攝氏20度左右，年平均雨量約1000-2000mm，且該區獨特的火山地質土壤含有豐富的有機物質，更是培育優質咖啡的聖地。於是在荷蘭人有計畫的培植下，頂級的阿拉比卡咖啡誕生了，名為 Kalosi Toraja Coffee。

為了市場上的需求，在產區設立了麝香貓園區，現場工作人員在產區特選現摘成熟的咖啡果實給麝香貓食用，以確保麝香貓食用到的是最新鮮的果實，再經由麝香貓獨特加工過後，香醇濃郁的Toraja 咖啡更添加了獨特天然風味，品嚐時，微弱的果酸會先開啟了您的味覺，接著有堅果、巧克力般的香醇滑入您口中，此後您將盡情地享受著反撲的甘甜，久久而不退，所以，每一次的接觸都將是您另一個新的期待。



INCENSO

Q&A

Q: 請問您們的咖啡還會經過手工篩選嗎？會有瑕疵豆嗎？

INCENSO:

會的，嚴格來講，無論如何，一包咖啡豆裡絕對會有瑕疵豆，但特別的是麝香貓已經幫我們做第一道層次的把關，因為牠會挑選優質的熟豆來使用，再經由工作人員以手工方式細選去除瑕疵豆，以及過小破裂的劣質豆，確保生豆的品質。

Q: 請問在採收時會有機會看到野生麝香貓嗎？

INCENSO:

機率不高，因為野生麝香貓是雜食夜行性動物，不易近人，小則像猴子大小、大則有土狗大小，有攻擊性危險，工作人員皆以10人1組白天出入森林工作。

Q: 請問如何辨識麝香貓咖啡真假？

INCENSO:

最好辨識真假的是未脫殼的生豆，因為咖啡豆經由麝香貓的消化道，在發酵過程中會對豆殼產生分解，以及經過麝香貓的啃食，豆殼會有坑坑巴巴的受傷咬痕及咖啡色的斑點，與一般咖啡豆有明顯不同，很容易辨識，我們有提供圖片教學，若有需要未脫殼的豆子我們也有提供。

野生麝香貓和人工飼養比較上困難度會更高，可以請商家提供未清洗咖啡豆，因為野生是雜食性，體型也較人工飼養大，所以其未清洗的排泄物會參插其他食物，結構性強，排泄物也較大，而人工飼養則因為結構性不強而較鬆散。



INCENSO

-《產品定位》

產品分別鎖定金字塔頂端消費族群及中產階級量產化

台灣人已到「懂吃穿、體驗生活美學」階段，融入美感產品，附加價翻數倍。

感官消費正流行：

以產品道具，情境為主角。讓所有消費行為都有美感滲透其間，只要層次夠高，其附加價值更無限量。

美學經濟定義：

以創意整合生活美感之核心知識，提供具深度體驗與高質美感的經濟。

案例：油桐花季，吸引大批看五月雪觀光客。導覽員的說故事氣氛下，遊客被導入歷史文化情境，在如此優雅氣氛之油桐花下，喝一杯咖啡兩百元，也覺得值得。

麝香貓咖啡傳奇故事是最強的說服力，帶領人們身歷其境，給消費者一個深刻的認同感。

-《我們的優勢》

據數據調查2012年麝香貓咖啡在國際上價格為 100g重量 USD\$80~USD\$120 不等，

國內未有麝香貓咖啡品牌創立，大多為朋友口耳相傳代買居多，有的也是透過其他印尼商家轉售，並未有設點採收直銷，貨源及質量穩定的供應優勢。

《貨源質量穩定》

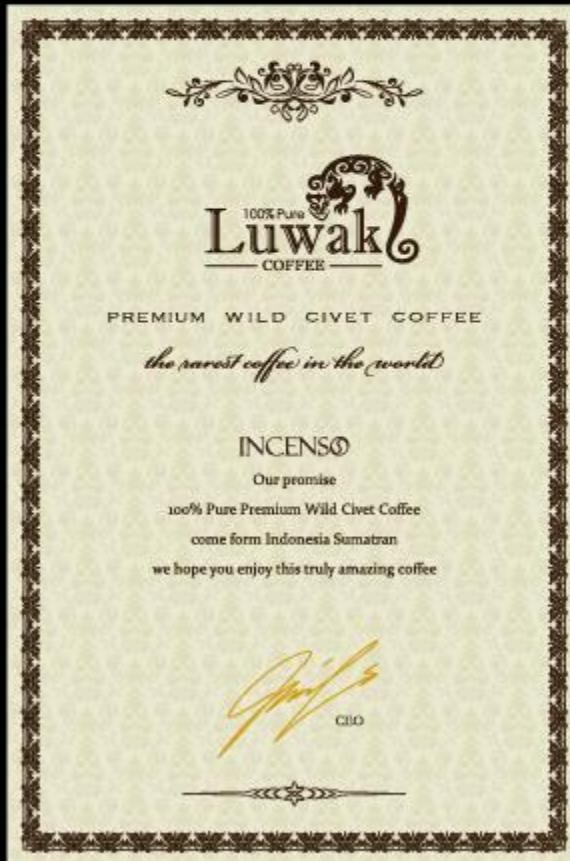
《產地直銷》

《精選生豆》

《價格統一》

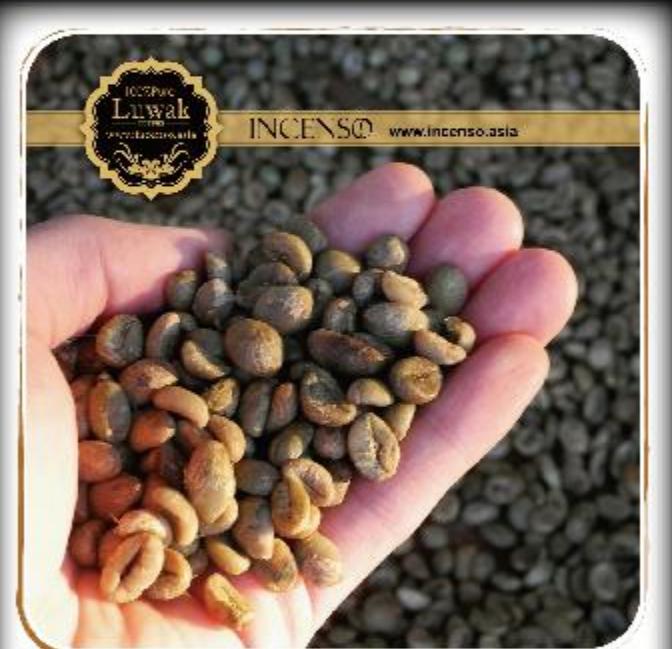


INCENSO





INCENSO



頂級野生麝香貓咖啡
100% Pure Luwak Coffee

Top-grade wild civet coffee.
Soil of the coffee beans are covered
And the golden coffee could decide to shine bright.
The coffee beans are completely natural and organic.



頂級野生麝香貓咖啡
100% Pure Luwak Coffee

Top-grade wild civet coffee.
Soil of the coffee beans are covered
And the golden coffee could decide to shine bright.
The coffee beans are completely natural and organic.

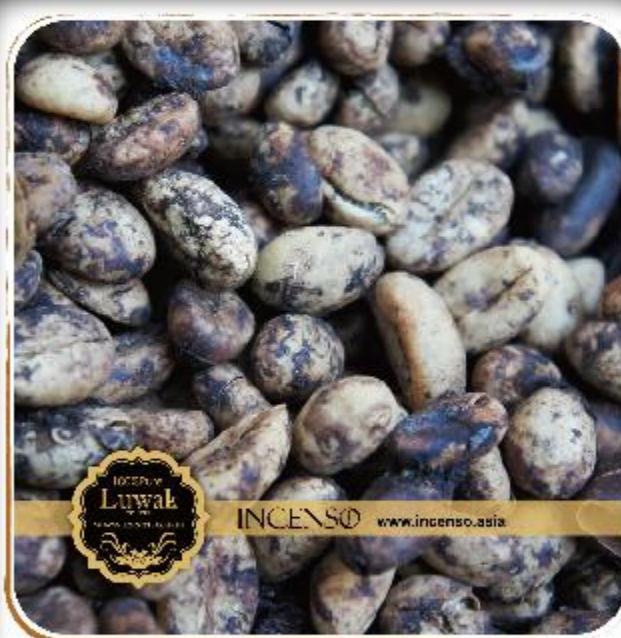


INCENSO



頂級野生麝香貓咖啡
100% Pure Luwak Coffee

The golden skin is translucent.
Because of the unique smell, it's called "Luwak".
And the golden skin would become transparent.
It's because the beans contain many acids.

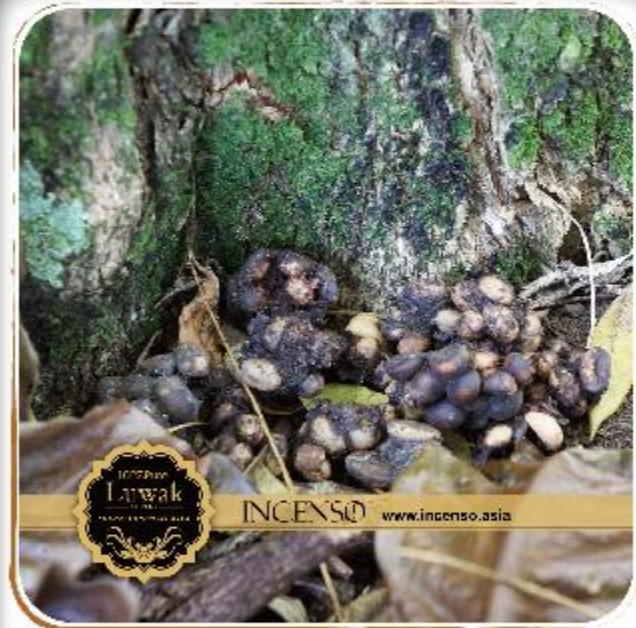


頂級野生麝香貓咖啡
100% Pure Luwak Coffee

The golden skin is translucent.
Because of the unique smell, it's called "Luwak".
And the golden skin would become transparent.
It's because the beans contain many acids.



INCENSO



頂級野生麝香貓咖啡
100% Pure Luwak Coffee

Top-grade wild coffee beans.
Soil of the coffee must come from
And the golden fur should decide to drink it.
The coffee must come from the coffee tree.

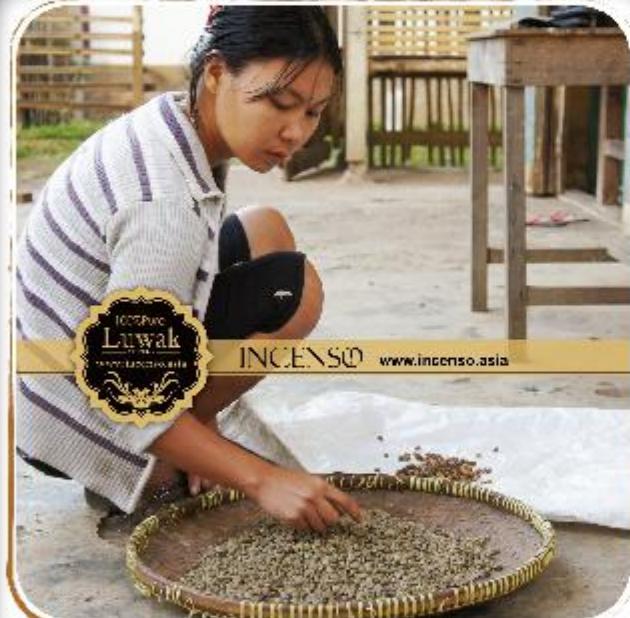


頂級野生麝香貓咖啡
100% Pure Luwak Coffee

Top-grade wild coffee beans.
Soil of the coffee must come from
And the golden fur should decide to drink it.
The coffee must come from the coffee tree.



INCENSO



頂級野生麝香貓咖啡
100% Pure Luwak Coffee

Top-grade Luwak coffee beans
Soaked in the coffee tree's natural juice
And the golden skin would become light
The taste is more delicate and milder than other coffee.



頂級野生麝香貓咖啡
100% Pure Luwak Coffee

Extra-grade Luwak coffee beans
Soaked in the coffee tree's natural juice
And the golden skin would become light
The taste is more delicate and milder than other coffee.



INCENSO



頂級野生麝香貓咖啡
100% Pure Luwak Coffee

Each bean is harvested by hand.
Soil of the coffee must be organic.
And the golden sun should decide to shine again.
The coffee tree can provide coffee beans for us.



頂級野生麝香貓咖啡
100% Pure Luwak Coffee

Each bean is harvested by hand.
Soil of the coffee must be organic.
And the golden sun should decide to shine again.
The coffee tree can provide coffee beans for us.



INCENSO



經典Toraja麝香貓咖啡
Indonesia Sulawesi Toraja

The most delicious coffee.
The most precious coffee.
And the golden sun's rays to shine its glow.
To taste more than just coffee, taste the coffee beans.



經典Toraja麝香貓咖啡
Indonesia Sulawesi Toraja

The most delicious coffee.
The most precious coffee.
And the golden sun's rays to shine its glow.
To taste more than just coffee, taste the coffee beans.



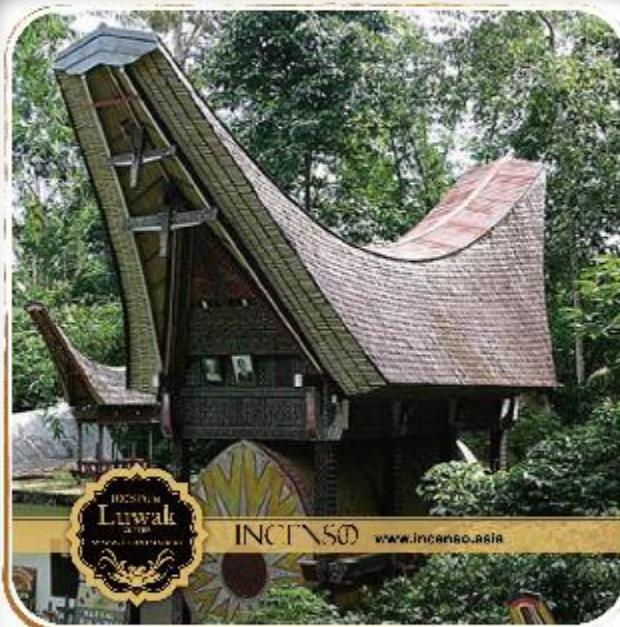
INCENSO



經典Toraja麝香貓咖啡

Indonesia Sulawesi Toraja

The golden civet cat's
body, like a pearl necklace,
And the golden coffee beans to shine its glow.
In this unique coffee, you can taste the civet's flavor.



經典Toraja麝香貓咖啡

Indonesia Sulawesi Toraja

It's a rare coffee from Indonesia,
For coffee lovers, it's a must have.
And the golden coffee beans to shine bright.
In this unique coffee, you can taste the civet's flavor.



INCENSO



頂級野生麝香貓咖啡
100% Pure Luwak Coffee

Top-grade wild civet coffee.
The coffee beans are dried under the sun.
And the golden coffee would taste like this...
It's unique flavor can only be found in the wild.



經典Toraja麝香貓咖啡
Indonesia Sulawesi - Toraja

Top-grade traditional coffee.
The coffee beans are dried under the sun.
And the golden coffee would taste like this...
It's unique flavor can only be found in the wild.