白咖啡是马来西亚的土特产，约有100多年的历史。白咖啡并不是指咖啡的颜色是白色的，而是采用特等Liberica 、Arabica和 Robusta咖啡豆及特级的脱脂奶精原料，经中轻度低温烘培及特殊工艺加工后大量去除咖啡碱，去除高温碳烤所产生的焦苦与酸涩味，将咖啡的苦酸味、咖啡因含量降到最低，不加入任何添加剂来加强味道，甘醇芳香不伤肠胃，保留咖啡原有的色泽和香味，口感爽滑，纯正，颜色比普通咖啡更清淡柔和，淡淡的奶金黄色，味道纯正，故得名为白咖啡。        白咖啡是咖啡豆不加其他添加剂直接低温烘焙，但时间较久，烘焙后研磨成粉，去除了一般高温热炒及碳烤的焦枯、酸涩味，有自然风味及浓郁的香气，香浓顺口。不伤肠胃，不会上火，较温和，适合现代人的健康生活。