PT FOODHUB COLLECTIVE INDONESIA



GROSSHANDEL FÜR RÖSTEREIEN, IMPORTEURE UND KAFFEEHERSTELLER

Nusantara Origins

Indonesische grüne und geröstete Kaffeebohnen von fünf Inseln. In Jakarta klassifiziert und im Cupping bewertet. Versand in 60-kg-Jutebeuteln oder geröstet nach Ihrem Röstprofil.

Nusantara Origins, indonesischer Exporteur grüner Kaffeebohnen und Lohnröster.

Nusantara Origins ist das Kaffee-Handelsdesk von PT FoodHub Collective Indonesia: wir kaufen auf fünf Inseln Grünkaffee ein, bewerten und verkosten ihn in Jakarta und röstet auf Vertragsbasis für Käufer, die die Kaffeebohnen vor dem Versand verpackt haben möchten.

31 Produzentengruppen vertraglich gebunden. 20 Lose auf der aktuellen Angebotsliste. 17 Zielländer in Asien, Europa, dem Golf und Nordamerika. Jedes Los wird in unserem eigenen Labor in Jakarta im Cupping bewertet.

WIE DAS HANDELSDESK FUNKTIONIERT

Wie wir einkaufen und klassifizieren



Das Desk wurde um ein einziges Problem herum aufgebaut. Käufer verlieren nicht wegen einer Cupping-Punktzahl das Vertrauen. Sie verlieren es, wenn der Container nicht der Probe entspricht, auf deren Basis er gekauft wurde.

Alles andere ist Rückwärtsplanung davon. Wir trocknen neu und sortieren erneut in Partnermühlen statt Sammelbeutel wie eingegangen zu verschicken, wir behalten eine Aufbewahrungsprobe jedes Loses für die Laufzeit des Vertrags, und wir verkosten die Pre-Shipment-Probe im Direktvergleich mit der Angebotsprobe, bevor der Container verschlossen wird.

Heute haben wir Verträge mit 31 Produzentengruppen in Aceh, Ostjava, Kintamani, Flores und Toraja, versenden grüne Kaffeebohnen in 60-kg-Jutebeuteln mit GrainPro liners und betreiben eine Lohnrösterei für Käufer, die Einzelhandels- oder HoReCa-Verpackungen benötigen. Verkauf, Einstufung und das Cupping-Labor sitzen alle im selben Büro in Jakarta, weshalb ein Angebot und ein Einstufungsbogen zusammen eintreffen.

Unsere Handelskonditionen

Vorversandproben werden vor dem Versiegeln des Containers gegen die Angebotsprobe im Cupping verkostet, und beide Proben werden während der gesamten Vertragslaufzeit aufbewahrt. Jedes Angebotsblatt veröffentlicht Siebretention, Gesamtanzahl der Defekte, Feuchtigkeitsgehalt und Cupping-Punktzahl statt einer reinen Gradbezeichnung. Lose einzelner Inseln werden während der Aufbereitung und Verladung getrennt gehalten und nicht mit Handelskaffee aufgefüllt. Wir kaufen auf Kontraktbasis mit denselben Produzentengruppen bei jeder Ernte, statt auf dem Spotmarkt.

02

Herkünfte, von denen wir beziehen



Sumatra

GAYO-HOCHLAND, NASS ENTPELLT

Aceh-Lose von Kleinbauern, nassgeschält bei hoher Feuchte (giling basah), die traditionelle Aufbereitungsmethode Sumatras.



Java

IJEN-PLATEAU, VOLL GEWASCHEN

Plantagenblöcke oberhalb von 1,400 m, vollständig gewaschen in Betongräben. Siebgröße 17+, 90% Retention, höchste Gleichmäßigkeit in unserem Sortiment.



Bali

KINTAMANI, ZITRUS-ZWISCHENANBAU

Subak abian-Kooperativen an den Hängen des Batur. Gewaschen, überwiegend biologisch zertifiziert und Fairtrade.



Nusa Tenggara

BAJAWA-PLATEAU, NATÜRLICH GETROCKNET

Lose von Flores, natürlich auf erhöhten Trockengestellen 18 to 22 days getrocknet. Kleinere Zuteilungen als bei unseren anderen Herkünften, Mindestabnahme: eine halbe Containerladung.



Sulawesi

TORAJA-HOCHLAND, NASS ENTPELLT

Toraja-Hochland bis 1,900 m, nass gehüllt (giling basah) und schwerkraftsortiert. Im Cupping 85 bis 87 in der Saison 2024/25.

02 |

Ernte bis zur Verladung für den Export

01

Selektive Handernte

Produzentengruppen pflücken ausschließlich reife Kaffeekirschen; diese werden am selben Tag zur Waschstation geliefert zum Entpulpen oder zur Trocknung auf Hochbetten.

02

Trockenschälung

Entpellt, erneut auf 11 bis 12,5% Feuchte getrocknet und anschließend nach Dichte und Siebgröße auf Schwerkrafttischen sortiert.

03

Grünklassifizierung

300-g-Probe: vollständige Defektezählung gemäß den Grenzwerten der Specialty Coffee Association (SCA) und SNI 01-2907; Siebrückstand geprüft und protokolliert.

04

Verkostung (Cupping)

Probe wird geröstet und gemäß dem Protokoll der Specialty Coffee Association (SCA) von zwei Q Graders bewertet, bevor das Los angeboten oder ein Röstprofil festgelegt wird.

05

Beladung

In GrainPro-ausgekleideten Jutesäcken verpackt, mit Trockenmittel und Feuchtigkeitskarte bestückt; Versiegelungsnummer fotografiert.

Indonesische Kaffeebohnen im Großhandel, weltweiter Versand

Beziehen Sie rückverfolgbare Arabica- und Robusta-Kaffeebohnen aus Sumatra, Java, Bali, Flores und Sulawesi. Verfügbar als Grünware oder vertragsgeröstet, mit Qualitätsblättern, aktuellen Cupping-Werten und Exportdokumentation.



Grünkaffee | Arabica-Kaffeebohnen | Sumatra | Rainforest Alliance | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Gayo Sumatra Arabica Grüne Kaffeebohnen

Nass geschälte Arabica-Kaffeebohnen aus den Hochlagen von Gayo und Lintong, angeboten in Klasse 1 bis Klasse 6 derselben Partie.

HÖHENLAGE UND ANBAUGEBIET
1.100 bis 1.600 m ü. NHN, Hochland Gayo und Lintong, Sumatra

AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)
Nass geschält (giling basah), auf Patios und Hochbetten getrocknet

VERFÜGBARE GÜTEGRADE
Klasse 1 bis 6 (SNI 01-2907), standardmäßig Klasse 1

SIEBGRÖSSE
Sieb 16 aufwärts, 90% Rückhalt (18 auf Anfrage)

FEUCHTIGKEITSGEHALT
11,0 bis 12,5% Feuchtigkeitsgehalt (Sinar / Ofen verifiziert)

CUP-SCORE
84 bis 86 Punkte bei Klasse 1, Cupping-Protokoll der Specialty Coffee Association (SCA)

ERNTEJAHR / ERNTE
Aktuelle Ernte, Haupternte Oktober bis Februar

VERPACKUNG
60 kg Jutesäcke mit GrainPro-Innenbeutel

MINDESTBESTELLMENGE
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 Säcke) pro Grade

LIEFERZEIT
3 bis 4 Wochen ab Vertragsabschluss

INCOTERMS FOB · CFR · CIF HS-CODE 0901.11

Indonesische Kaffeebohnen im Großhandel, weltweiter Versand



Geröstete Kaffeebohnen | Arabica-Kaffeebohnen | Sumatra | Rainforest Alliance | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Gayo Sumatra Arabica – geröstete Kaffeebohnen

Nass geschälte (wet-hulled) Sumatra-Arabica, geröstet nach Ihrem Profil auf Agtron (ganze Bohne) 40–62, aus jeder Grünkaffee-Qualitätsklasse.

RÖSTGRAD
Hell bis dunkel nach Ihrem Profil, Agtron (ganze Bohne) 40 bis 62

MAHLGRAD
Ganze Bohne oder auf Anfrage gemahlen für Filter, Moka oder Espresso

AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)
Nass geschälte (giling basah) Sumatra-Hochland-Grünkaffeebohnen

VERFÜGBARE GÜTEGRADE
Grünkaffee klassifiziert 1 bis 6 (SNI 01-2907), standardmäßig Grad 1

CUP-SCORE
84 bis 86 Punkte auf Grad 1 Grünkaffee, nach SCA-Cupping-Protokoll

FEUCHTIGKEITSGEHALT
2.0 bis 3.0% nach der Röstung

HALTBARKEIT
12 Monate in Einwegventil-Folie, ungeöffnet

VERPACKUNG
1-kg-Ventilbeutel in 12-kg-Kartons oder 5-kg-Folienbeutel

MINDESTBESTELLMENGE
500 kg pro Röstprofil und Grad

LIEFERZEIT
2 bis 3 Wochen, Versand innerhalb von 7 Tagen nach der Röstung

INCOTERMS FOB · CIF · DAP HS-CODE 0901.21

Indonesische Kaffeebohnen im Großhandel, weltweiter Versand



Grünkaffee | Robusta-Kaffeebohnen | Sumatra | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Lampung Sumatra Robusta Rohkaffee

Indonesische Volumen-Robusta aus Lampung und Süd-Sumatra, in der gesamten Grade-Skala von Grade 1 bis Grade 6 quotiert.

HÖHENLAGE UND ANBAUGEBIET
300 bis 800 m asl, Lampung und Südsumatra

AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)
Natural, sonnengetrocknet; maschinell geschält und poliert

VERFÜGBARE GÜTEGRADE
Klasse 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), standardmäßig Klasse 1

SIEBGRÖSSE
Sieb 16 aufwärts (EK-1 Sieb) oder 13 aufwärts, 90% Rückhaltung

FEUCHTIGKEITSGEHALT
12,0 bis 12,5% maximal

KOFFEINGEHALT
2,2 bis 2,7% (Trockenbasis)

ERNTEJAHR / ERNTE
Aktuelle Ernte, Haupternte Mai bis September

VERPACKUNG
60 kg Jutesäcke, Containerliner und Trockenmittel

MINDESTBESTELLMENGE
19,2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 Säcke) pro Klasse

LIEFERZEIT
2 bis 3 Wochen ab Vertragsabschluss

INCOTERMS FOB · CFR · CIF

HS CODE 0901.11

Indonesische Kaffeebohnen im Großhandel, weltweiter Versand



Geröstete Kaffeebohnen | Robusta-Kaffeebohnen | Sumatra | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Geröstete Lampung Sumatra Robusta-Kaffeebohnen

Lampung-Robusta, geröstet im Agtronbereich 36 bis 48 für Espressocrema und Automatenbetrieb, verfügbar für alle Klassen grüner Kaffeebohnen.

RÖSTGRAD
Mittel-dunkel bis dunkel, Agtron (Ganzbohne) 36 bis 48

MAHLGRAD
Ganze Kaffeebohnen oder auf Anfrage gemahlen für Espresso- und Automatenmahlung

AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)
Sonnengereifte grüne Kaffeebohnen aus Lampung, Sieb 16 aufwärts (EK-1-Sieb)

VERFÜGBARE GÜTEGRADE
Grüne Kaffeebohnen klassifiziert Klasse 1 bis 6 mit 4a und 4b (SNI 01-2907)

KOFFEINGEHALT
2.2 bis 2.7% auf trockener Basis

FEUCHTIGKEITSGEHALT
2.0 bis 3.0% nach dem Rösten

HALTBARKEIT
12 Monate in Einwegventilfolie, ungeöffnet

VERPACKUNG
1 kg Ventilbeutel in 12 kg Kartons, oder 10 kg Bulk-Folie

MINDESTBESTELLMENGE
1,000 kg pro Röstprofil und Qualitätsgrad

LIEFERZEIT
2 Wochen, Versand innerhalb von 7 Tagen nach der Röstung

INCOTERMS FOB · CIF · DAP HS CODE 0901.21

Indonesische Kaffeebohnen im Großhandel, weltweiter Versand



Grünkaffee | Arabica-Kaffeebohnen | Java | Rainforest Alliance | 4C | ISO 22000

Ijen Java Arabica grüne Kaffeebohnen

Vollständig gewaschene Ostjava-Arabica, Siebgröße 17 und größer, das gleichmäßigste Grün in unserem Sortiment, in Klassen 1 bis 6.

HÖHENLAGE UND ANBAUGEBIET
1,400 to 1,800 m asl, Ijen-Plateau, Ostjava

AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)
Vollständig gewaschen, 18 hour ferment, mechanischer Trocknungsschluss

VERFÜGBARE GÜTEGRADE
Klasse 1 bis 6 (SNI 01-2907), standardmäßig Klasse 1

SIEBGRÖSSE
Siebgröße 17 und größer, 90% Rückhaltung (16 und größer auf Anfrage)

FEUCHTIGKEITSGEHALT
10.5 to 12.0% (Sinar / oven verified)

CUP-SCORE
83 to 85 points on Klasse 1, SCA cupping protocol

ERNTEJAHR / ERNTE
Aktuelle Ernte, Haupternte Juni bis October

VERPACKUNG
60 kg Jutesäcke mit GrainPro-Inliner

MINDESTBESTELLMENGE
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 bags) pro Klasse

LIEFERZEIT
3 to 4 weeks from contract

INCOTERMS FOB · CFR · CIF

HS CODE 0901.11

Indonesische Kaffeebohnen im Großhandel, weltweiter Versand



Geröstete Kaffeebohnen | Arabica-Kaffeebohnen | Java

Rainforest Alliance | 4C | ISO 22000

Ijen Java Arabica geröstete Kaffeebohnen

Gewaschener Ijen-Arabica, mittel bis mittel-dunkel geröstet für Espresso- und Moka-Programme, auf jeder Grünkaffee-Qualitätsstufe.

RÖSTGRAD
Mittel bis mittel-dunkel, Agtron Kaffeebohnen 46 bis 58

MAHLGRAD
Als Kaffeebohnen oder auf Anfrage auf Espresso- und Moka-Mahlgrad gemahlen

AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)
Voll gewaschener Ijen-Plateau-Grünkaffee, Screen 17+

VERFÜGBARE GÜTEGRADE
Grün klassifiziert in Grad 1–6 (SNI 01-2907), standardmäßig Grad 1

CUP-SCORE
83 bis 85 Punkte auf Grad-1-Grün, nach SCA-Cupping-Protokoll

FEUCHTIGKEITSGEHALT
2.0 bis 3.0% nach der Röstung

HALTBARKEIT
12 Monate in Einweg-Ventilfolie, ungeöffnet

VERPACKUNG
1 kg Ventilbeutel in 12-kg-Kartons oder 5 kg Folienbeutel

MINDESTBESTELLMENGE
500 kg pro Röstprofil und Grad

LIEFERZEIT
2 bis 3 Wochen, Versand innerhalb von 7 Tagen nach der Röstung

INCOTERMS FOB · CIF · DAP HS-CODE 0901.21

Indonesische Kaffeebohnen im Großhandel, weltweiter Versand



Grünkaffee | Robusta-Kaffeebohnen | Java | 4C | Rainforest Alliance | ISO 22000

Java Robusta Grüner Rohkaffee

Mildere Robusta aus Garut und Temanggung mit 2,0 bis 2,5% Koffein, angeboten in Klasse 1 bis 6.

HÖHENLAGE UND ANBAUGEBIET
400 bis 900 m ü. NN, Garut und Temanggung, Java

AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)
Sonnengereift, natural, dichte- und farbgesiebt

VERFÜGBARE GÜTEGRADE
Klasse 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), standardmäßig Klasse 1

SIEBGRÖSSE
Sieb 13 up, 90% Retention (16 up auf Anfrage)

FEUCHTIGKEITSGEHALT
Maximal 12,0 bis 12,5%

KOFFEINGEHALT
2,0 bis 2,5% auf trockener Basis

ERNTEJAHR / ERNTE
Aktuelle Ernte, Haupternte Juni bis Oktober

VERPACKUNG
60 kg Jutesäcke, Container-Innenhülle und Trockenmittel

MINDESTBESTELLMENGE
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 Säcke) pro Qualitätsklasse

LIEFERZEIT
2 bis 3 Wochen ab Vertragsabschluss

INCOTERMS FOB · CFR · CIF **HS CODE** 0901.11

Indonesische Kaffeebohnen im Großhandel, weltweiter Versand



Geröstete Kaffeebohnen | Robusta-Kaffeebohnen | Java | 4C | Rainforest Alliance | ISO 22000

Java Robusta – geröstete Kaffeebohnen

Zertifizierter Java-Robusta, mittel-dunkel geröstet, die ausgewogene Crema-Komponente für Blends, die eine harte Note vermeiden.

RÖSTGRAD
Mittel-dunkel, Agtron ganze Bohne 42 bis 52

MAHLGRAD
Ganze Bohnen oder gemahlen: Espresso-, Mokka- und Verkaufsautomatenmahlung

AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)
Sonnengertrockneter Grünkaffee aus Garut und Temanggung, Sieb 13 aufwärts

VERFÜGBARE GÜTEGRADE
Grünkaffee klassifiziert 1 bis 6 mit 4a und 4b (SNI 01-2907)

KOFFEINGEHALT
2.0 to 2.5% auf Trockensubstanz

FEUCHTIGKEITSGEHALT
2.0 to 3.0% nach der Röstung

HALTBARKEIT
12 Monate in Einwegventilfolie, ungeöffnet

VERPACKUNG
1 kg Ventilbeutel in 12 kg Kartons, oder 10 kg Bulk-Folie

MINDESTBESTELLMENGE
1,000 kg pro Röstprofil und Qualitätsgrad

LIEFERZEIT
2 Wochen, Versand innerhalb von 7 Tagen nach der Röstung

INCOTERMS FOB · CIF · DAP HS-CODE 0901.21

Indonesische Kaffeebohnen im Großhandel, weltweiter Versand



Grünkaffee · Arabica-Kaffeebohnen · Bali · Bio (EU/NOP) · Fairtrade · ISO 22000

Kintamani Bali Arabica – grüne Kaffeebohnen

Gewaschener Kintamani Arabica aus Subak abian Kooperativen, Bio nach EU und NOP Vorschriften sowie Fairtrade, angeboten in Klassen 1 bis 6.

HÖHENLAGE UND ANBAUGEBIET
1,200 bis 1,600 m ü. NN, Kintamani Hochland

AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)
Voll gewaschen, subak abian Kooperativen Nassmühlen

VERFÜGBARE GÜTEGRADE
Klasse 1 bis 6 (SNI 01-2907), standardmäßig Klasse 1

SIEBGRÖSSE
Siebgröße 16 aufwärts, 90% Rückhalt

FEUCHTIGKEITSGEHALT
10.5 bis 12.0% (Sinar / Ofen verifiziert)

CUP-SCORE
84 bis 86 Punkte bei Klasse 1, SCA Cupping Protokoll

ERNTEJAHR / ERNTE
Aktuelle Ernte, Haupternte Mai bis September

VERPACKUNG
60 kg Jutesäcke mit GrainPro Liner

MINDESTBESTELLMENGE
9.6 MT (halber FCL, 160 Säcke) pro Klasse bei Bali Losen

LIEFERZEIT
3 bis 4 Wochen ab Vertragsabschluss

INCOTERMS FOB · CFR · CIF HS CODE 0901.11

Indonesische Kaffeebohnen im Großhandel, weltweiter Versand



Geröstete Kaffeebohnen | Arabica-Kaffeebohnen | Bali | Bio (EU/NOP) | Fairtrade | ISO 22000

Kintamani Bali Arabica Röstkaffee

Biologisch (EU, NOP) und Fairtrade zertifizierter Kintamani, hell bis mittel geröstet, verpackt in 250 g und 1 kg für Einzelhandelsprogramme.

RÖSTGRAD
Hell bis mittel, Agtron ganze Bohne 55 bis 66

MAHLGRAD
Ganze Bohne oder auf Anfrage gemahlen für Filter und Cupping

AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)
Voll gewaschenes Kintamani-Grün aus Subak Abian Kooperativen

VERFÜGBARE GÜTEGRADE
Grünware klassifiziert 1 bis 6 (SNI 01-2907), Klasse 1 standardmäßig

CUP-SCORE
84 bis 86 Punkte auf Klasse 1 Grün, nach dem Cupping Protokoll der Specialty Coffee Association (SCA)

FEUCHTIGKEITSGEHALT
2.0 bis 3.0% nach dem Rösten

HALTBARKEIT
12 Monate in Einweg-Ventilfolie, ungeöffnet

VERPACKUNG
250 g und 1 kg Ventilbeutel, 12 kg Kartons

MINDESTBESTELLMENGE
500 kg pro Röstprofil und Qualitätsklasse

LIEFERZEIT
3 Wochen, Versand innerhalb von 7 Tagen nach dem Rösten

INCOTERMS FOB · CIF · DAP HS CODE 0901.21

Indonesische Kaffeebohnen im Großhandel, weltweiter Versand



Grünkaffee | Robusta-Kaffeebohnen | Bali | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Pupuan Bali Robusta – grüne Kaffeebohnen

Handsortierter Robusta von Kleinbauern aus Pupuan und Tabanan, der mildeste in unserem Sortiment, in den Klassen 1 bis 6.

HÖHENLAGE UND ANBAUGEBIET
500 bis 900 m ü. NN, Pupuan und Tabanan, Bali

AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)
Sonnengereift, natural, Kleinbauerngärten, handsortiert

VERFÜGBARE GÜTEGRADE
Klasse 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), standardmäßig Klasse 1

SIEBGRÖSSE
Sieb 13 up, 90% Retention (16 up auf Anfrage)

FEUCHTIGKEITSGEHALT
Maximal 12,0 bis 12,5%

KOFFEINGEHALT
2,0 bis 2,4% auf trockener Basis

ERNTEJAHR / ERNTE
Aktuelle Ernte, Haupternte Juni bis September

VERPACKUNG
60 kg Jutesäcke, Containerliner und Trockenmittel

MINDESTBESTELLMENGE
9.6 MT (halbes FCL, 160 Säcke) pro Klasse bei Bali-Losen

LIEFERZEIT
3 bis 4 Wochen ab Vertragsabschluss

INCOTERMS FOB · CFR · CIF HS-CODE 0901.11

Indonesische Kaffeebohnen im Großhandel, weltweiter Versand



Geröstete Kaffeebohnen | Robusta-Kaffeebohnen | Bali | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Pupuan Bali Robusta – geröstete Kaffeebohnen

Bali-Robusta, dunkel geröstet und gemahlen für traditionellen Kopi Tubruk oder Espresso, ab einer Mindestmenge von 500 kg.

RÖSTGRAD
Mittel-dunkel bis dunkel, Agtron ganze Kaffeebohnen 40 bis 50

MAHLGRAD
Ganze Kaffeebohnen oder gemahlen für Espresso und traditionellen Kopi Tubruk-Mahlgrad

AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)
Sonnengetrocknete Pupuan-Grünware aus Kleinbauernbetrieben

VERFÜGBARE GÜTEGRADE
Grüne Kaffeebohnen klassifiziert 1 bis 6 mit 4a und 4b (SNI 01-2907)

KOFFEINGEHALT
2.0 to 2.4% dry basis

FEUCHTIGKEITSGEHALT
2.0 to 3.0% after roast

HALTBARKEIT
12 months in one-way valve foil, unopened

VERPACKUNG
250 g and 1 kg valve bags, 12 kg cartons

MINDESTBESTELLMENGE
500 kg per roast profile and grade on Bali lots

LIEFERZEIT
3 weeks, dispatch within 7 days of roast

INCOTERMS FOB · CIF · DAP

HS CODE 0901.21

Indonesische Kaffeebohnen im Großhandel, weltweiter Versand



Grünkaffee · Arabica-Kaffeebohnen · Nusa Tenggara · Fairtrade · ISO 22000 · Halal (BPJPH)

Bajawa Flores Arabica – grüne Kaffeebohnen

Natural‑aufbereiteter Flores‑Arabica vom Bajawa‑Plateau, 18 bis 22 Tage auf Hochbetten getrocknet, in Klassen 1 bis 6.

HÖHENLAGE UND ANBAUGEBIET
1,200 to 1,600 m asl, Bajawa-Plateau, Flores

AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)
Natural (Trockenaufbereitung), 18 bis 22 Tage auf Trockenbetten, manuelle Sortierung

VERFÜGBARE GÜTEGRADE
Grade 1 to 6 (SNI 01-2907), Grade 1 standardmäßig

SIEBGRÖSSE
Screen 16 aufwärts, 90% Retention

FEUCHTIGKEITSGEHALT
10.5 to 12.0% (Sinar / Ofen verifiziert)

CUP-SCORE
84 to 86 points on Grade 1, SCA-Cupping-Protokoll

ERNTEJAHR / ERNTE
Aktuelle Ernte, Haupternte Mai bis August

VERPACKUNG
60 kg Jutesäcke mit GrainPro-Innenbeutel

MINDESTBESTELLMENGE
9.6 MT (half FCL, 160 Säcke) pro Grade bei Flores-Lots

LIEFERZEIT
4 to 5 weeks from contract

INCOTERMS FOB · CFR · CIF HS‑CODE 0901.11

Indonesische Kaffeebohnen im Großhandel, weltweiter Versand



Geröstete Kaffeebohnen | Arabica-Kaffeebohnen | Nusa Tenggara

Fairtrade | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Bajawa Flores Arabica, geröstete Kaffeebohnen

Naturgetrocknete Flores-Arabica, hell bis mittel geröstet; mit 300 kg die niedrigste Röst‍Mindestmenge, die wir anbieten.

RÖSTGRAD
Hell bis mittel, Agtron ganze Bohne 58 bis 68

MAHLGRAD
Ganze Kaffeebohnen, auf Anfrage gemahlen für Filter und Pour-over

AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)
Natürlich getrocknete grüne Kaffeebohnen vom Bajawa-Plateau, handselektiert

VERFÜGBARE GÜTEGRADE
Grüne Kaffeebohnen klassifiziert Klasse 1 bis 6 (SNI 01-2907), standardmäßig Klasse 1

CUP-SCORE
84 bis 86 Punkte beim Klasse-1-Grün, nach dem SCA-Cupping-Protokoll

FEUCHTIGKEITSGEHALT
2.0 bis 3.0% nach dem Rösten

HALTBARKEIT
12 Monate in Einwegventil-Folie, ungeöffnet

VERPACKUNG
250 g- und 1 kg-Ventilbeutel, 12 kg-Kartons

MINDESTBESTELLMENGE
300 kg pro Röstprofil und Klasse für Flores-Chargen

LIEFERZEIT
3 bis 4 Wochen, Versand innerhalb von 7 Tagen nach der Röstung

INCOTERMS FOB · CIF · DAP HS‍CODE 0901.21

Indonesische Kaffeebohnen im Großhandel, weltweiter Versand



Grünkaffee | Robusta-Kaffeebohnen | Nusa Tenggara | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Flores Manggarai Robusta Grünbohnen

In Dörfern enthulte Robusta von Flores und Lombok, in unserer Mühle nachgetrocknet, angeboten von Klasse 1 bis Klasse 6.

HÖHENLAGE UND ANBAUGEBIET
400 to 800 m asl, Manggarai, Flores and Lombok

AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)
Sonnengereift natur, Dorfenthulung, in unserer Mühle nachgetrocknet

VERFÜGBARE GÜTEGRADE
Klasse 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), standardmäßig Klasse 1

SIEBGRÖSSE
Sieb 13 aufwärts, 90% Retention (16 auf Anfrage)

FEUCHTIGKEITSGEHALT
12.0 to 12.5% maximum

KOFFEINGEHALT
2.1 to 2.6% dry basis

ERNTEJAHR / ERNTE
Aktuelle Ernte, Haupternte Mai bis August

VERPACKUNG
60 kg Jutesäcke, Containerliner und Trockenmittel

MINDESTBESTELLMENGE
9.6 MT (halbes FCL, 160 Säcke) pro Klasse

LIEFERZEIT
4 bis 5 Wochen ab Vertragsabschluss

INCOTERMS FOB · CFR · CIF HS CODE 0901.11

Indonesische Kaffeebohnen im Großhandel, weltweiter Versand



Geröstete Kaffeebohnen | Robusta-Kaffeebohnen | Nusa Tenggara | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Geröstete Robusta-Kaffeebohnen aus Manggarai, Flores

Robusta aus Flores und Lombok, mittel-dunkel geröstet, Blend-Basis von einer zweiten Insel ab 500 kg Mindestmenge.

RÖSTGRAD
Mittel-dunkel, Agtron ganze Kaffeebohnen 44 bis 54

MAHLGRAD
Ganze Kaffeebohnen oder auf Anfrage gemahlen für Espresso- und Automatenmahlung

AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)
Sonnengereifte Manggarai- und Lombok-Grünkaffees, in unserer Mühle nachgetrocknet

VERFÜGBARE GÜTEGRADE
Grünkaffee klassifiziert 1 bis 6 mit 4a und 4b (SNI 01-2907)

KOFFEINGEHALT
2.1 to 2.6% auf Trockensubstanz

FEUCHTIGKEITSGEHALT
2.0 to 3.0% nach dem Rösten

HALTBARKEIT
12 months in one-way valve foil, unopened

VERPACKUNG
1 kg Ventilbeutel in 12 kg Kartons

MINDESTBESTELLMENGE
500 kg pro Röstprofil und Güteklasse

LIEFERZEIT
3 to 4 weeks, dispatch within 7 days of roast

INCOTERMS FOB · CIF · DAP HS CODE 0901.21

Indonesische Kaffeebohnen im Großhandel, weltweiter Versand



Grünkaffee | Arabica-Kaffeebohnen | Sulawesi | Bio (EU/NOP) | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Toraja Sulawesi Arabica Grüner Rohkaffee

Der höchstgelegene Arabica, den wir beziehen, nassgehäutet (giling basah) in Toraja bei 1,400 bis 1,900 m, in den Graden 1 bis 6.

HÖHENLAGE UND ANBAUGEBIET
1,400 bis 1,900 m ü. NN, Toraja-Hochland

AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)
Nassgehäutet (giling basah), im Schatten und auf Hochbetten getrocknet

VERFÜGBARE GÜTEGRADE
Grade 1 bis 6 (SNI 01-2907), standardmäßig Grade 1

SIEBGRÖSSE
Siebgröße 16 aufwärts, 90% Rückhaltung (auf Anfrage 18 aufwärts)

FEUCHTIGKEITSGEHALT
11.0 bis 12.5% (Sinar / Ofen verifiziert)

CUP-SCORE
85 bis 87 Punkte bei Grade 1, SCA-Kuppungsprotokoll

ERNTEJAHR / ERNTE
Aktuelle Ernte, Haupternte Mai bis September

VERPACKUNG
60 kg Jutesäcke mit GrainPro-Innenbeutel

MINDESTBESTELLMENGE
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 Säcke) pro Grade

LIEFERZEIT
4 bis 5 Wochen ab Vertragsabschluss

INCOTERMS FOB · CFR · CIF

HS CODE 0901.11

Indonesische Kaffeebohnen im Großhandel, weltweiter Versand



Geröstete Kaffeebohnen | Arabica-Kaffeebohnen | Sulawesi | Bio (EU/NOP) | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Toraja Sulawesi Arabica – geröstete Kaffeebohnen

Toraja-Grünkaffeebohnen leicht bis mittel geröstet für Filter-, Pour-over- und Batch-Brew-Programme.

RÖSTGRAD
Leicht bis mittel, Agtron ganze Bohne 56 bis 65

MAHLGRAD
Ganze Bohnen oder auf Anfrage gemahlen für Filter und Handaufguss

AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)
nassgeschälter (giling basah) Toraja Hochland-Grünkaffee

VERFÜGBARE GÜTEGRADE
Grünkaffee in den Graden 1 bis 6 (SNI 01-2907), standardmäßig Grad 1

CUP-SCORE
85 bis 87 Punkte auf Grad-1-Grünkaffee, SCA-Cupping-Protokoll

FEUCHTIGKEITSGEHALT
2.0 to 3.0% after roast

HALTBARKEIT
12 Monate in Einweg-Ventilfolie, ungeöffnet

VERPACKUNG
250 g und 1 kg Ventilbeutel, 12 kg Kartons

MINDESTBESTELLMENGE
500 kg pro Röstprofil und Grad

LIEFERZEIT
3 Wochen, Versand innerhalb von 7 Tagen nach Röstung

INCOTERMS FOB · CIF · DAP

HS CODE 0901.21

Indonesische Kaffeebohnen im Großhandel, weltweiter Versand



Grünkaffee | Robusta-Kaffeebohnen | Sulawesi | 4C | Rainforest Alliance | Halal (BPJPH)

Kolaka (Sulawesi) Robusta – grüne Kaffeebohnen

Der koffeinstärkste Kaffee in unserem Sortiment mit 2.3 bis 2.8% Koffein, auf Dichtetrenntisch sortiert, in allen Graden von 1 bis 6.

HÖHENLAGE UND ANBAUGEBIET
300 bis 800 m ü. NN, Kolaka und Südost-Sulawesi

AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)
Natural (sonnengetrocknet), maschinell geschält, auf Dichtetrenntisch sortiert

VERFÜGBARE GÜTEGRADE
Grade 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), standardmäßig Grade 1

SIEBGRÖSSE
Siebgröße Screen 16 up (EK-1), oder 13 up, 90% Retention

FEUCHTIGKEITSGEHALT
12.0 bis 12.5% maximal

KOFFEINGEHALT
2.3 bis 2.8% auf trockener Basis

ERNTEJAHR / ERNTE
Aktuelle Ernte, Haupternte Juni bis Oktober

VERPACKUNG
60 kg Jutesäcke, Containerliner und Trockenmittel

MINDESTBESTELLMENGE
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 Säcke) pro Grade

LIEFERZEIT
3 bis 4 Wochen ab Vertragsabschluss

INCOTERMS FOB · CFR · CIF HS CODE 0901.11

Indonesische Kaffeebohnen im Großhandel, weltweiter Versand



Geröstete Kaffeebohnen | Robusta-Kaffeebohnen | Sulawesi | 4C | Rainforest Alliance | Halal (BPJPH)

Geröstete Robusta-Kaffeebohnen aus Kolaka, Sulawesi

Das dunkelste Profil, das wir liefern, auf unserem Grünkaffee mit dem höchsten Koffeingehalt, 1,000 kg pro Profil und Qualitätsklasse.

RÖSTGRAD
Dunkel, Agtron ganze Bohne 36 bis 46

MAHLGRAD
Ganze Bohne, oder auf Anfrage gemahlen für Espresso- und Automatenmahlung

AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)
Sonnengereifter Kolaka-Grünkaffee, Sieb 16 aufwärts (EK-1 screen)

VERFÜGBARE GÜTEGRADE
Grünkaffee klassifiziert in Klasse 1 bis 6 mit 4a und 4b (SNI 01-2907)

KOFFEINGEHALT
2.3 bis 2.8% auf Trockensubstanzbasis

FEUCHTIGKEITSGEHALT
2.0 bis 3.0% nach der Röstung

HALTBARKEIT
12 Monate in Einweg-Ventilfolie, ungeöffnet

VERPACKUNG
1 kg Ventilbeutel in 12 kg Kartons oder 10 kg Bulk-Folie

MINDESTBESTELLMENGE
1,000 kg pro Röstprofil und Qualitätsklasse

LIEFERZEIT
2 bis 3 Wochen, Versand innerhalb von 7 Tagen nach der Röstung

INCOTERMS FOB · CIF · DAP HS CODE 0901.21



Dokumentation zu jeder Sendung

Jede Sendung enthält ein Vormuster, das unterschriebene Klassifizierungsblatt und das für den Zoll erforderliche Zertifikatspaket: Pflanzengesundheitszeugnis, ICO-Herkunftsbescheinigung, Cupping-Scoreblatt und Referenz des zurückbehaltenen Musters.

QUALITÄTSSTUFEN

	Gayo Sumatra Arabica Grüne Kaffeebohnen	Gayo Sumatra Arabica – geröstete Kaffeebohnen
AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)	Nass geschält (giling basah), auf Patios und Hochbetten getrocknet	Nass geschälte (giling basah) Sumatra-Hochland-Grünkaffeebohnen
VERFÜGBARE GÜTEGRADE	Klasse 1 bis 6 (SNI 01-2907), standardmäßig Klasse 1	Grünkaffee klassifiziert 1 bis 6 (SNI 01-2907), standardmäßig Grad 1
FEUCHTIGKEITSGEHALT	11,0 bis 12,5% Feuchtigkeitsgehalt (Sinar / Ofen verifiziert)	2.0 bis 3.0% nach der Röstung
CUP-SCORE	84 bis 86 Punkte bei Klasse 1, Cupping-Protokoll der Specialty Coffee Association (SCA)	84 bis 86 Punkte auf Grad 1 Grünkaffee, nach SCA-Cupping-Protokoll
VERPACKUNG	60 kg Jutesäcke mit GrainPro-Innenbeutel	1-kg-Ventilbeutel in 12-kg-Kartons oder 5-kg-Folienbeutel
MINDESTBESTELLMENGE	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 Säcke) pro Grade	500 kg pro Röstprofil und Grad
LIEFERZEIT	3 bis 4 Wochen ab Vertragsabschluss	2 bis 3 Wochen, Versand innerhalb von 7 Tagen nach der Röstung
HS-CODE	0901.11	0901.21
INCOTERMS	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP
ZERTIFIZIERUNGEN	Rainforest Alliance, ISO 22000, Halal (BPJPH)	Rainforest Alliance, ISO 22000, Halal (BPJPH)

Dokumentation zu jeder Sendung

QUALITÄTSSTUFEN

	Lampung Sumatra Robusta Rohkaffee	Geröstete Lampung Sumatra Robusta-Kaffeebohnen	Ijen Java Arabica grüne Kaffeebohnen
HÖHENLAGE UND ANBAUGEBIET	300 bis 800 m asl, Lampung und Südsumatra	—	1,400 to 1,800 m asl, Ijen-Plateau, Ostjava
AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)	Natural, sonnengetrocknet; maschinell geschält und poliert	Sonnengereifte grüne Kaffeebohnen aus Lampung, Sieb 16 aufwärts (EK-1-Sieb)	Vollständig gewaschen, 18 hour ferment, mechanischer Trocknungsschluss
VERFÜGBARE GÜTEGRADE	Klasse 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), standardmäßig Klasse 1	Grüne Kaffeebohnen klassifiziert Klasse 1 bis 6 mit 4a und 4b (SNI 01-2907)	Klasse 1 bis 6 (SNI 01-2907), standardmäßig Klasse 1
SIEBGRÖSSE	Sieb 16 aufwärts (EK-1 Sieb) oder 13 aufwärts, 90% Rückhaltung	—	Siebgröße 17 und größer, 90% Rückhaltung (16 und größer auf Anfrage)
FEUCHTIGKEITSGEHALT	12,0 bis 12,5% maximal	2.0 bis 3.0% nach dem Rösten	10.5 to 12.0% (Sinar / oven verified)
KOFFEINGEHALT	2,2 bis 2,7% (Trockenbasis)	2.2 bis 2.7% auf trockener Basis	—
ERNTEJAHR / ERNTE	Aktuelle Ernte, Haupternte Mai bis September	—	Aktuelle Ernte, Haupternte Juni bis October
VERPACKUNG	60 kg Jutesäcke, Containerliner und Trockenmittel	1 kg Ventilbeutel in 12 kg Kartons, oder 10 kg Bulk-Folie	60 kg Jutesäcke mit GrainPro-Inliner
MINDESTBESTELLMENGE	19,2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 Säcke) pro Klasse	1,000 kg pro Röstprofil und Qualitätsgrad	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 bags) pro Klasse
LIEFERZEIT	2 bis 3 Wochen ab Vertragsabschluss	2 Wochen, Versand innerhalb von 7 Tagen nach der Röstung	3 to 4 weeks from contract
HS CODE	0901.11	0901.21	0901.11
INCOTERMS	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF
ZERTIFIZIERUNGEN	4C, ISO 22000, Halal (BPJPH)	4C, ISO 22000, Halal (BPJPH)	Rainforest Alliance, 4C, ISO 22000

Dokumentation zu jeder Sendung

QUALITÄTSSTUFEN

	Ijen Java Arabica geröstete Kaffeebohnen	Java Robusta Grüner Rohkaffee	Java Robusta – geröstete Kaffeebohnen
RÖSTGRAD	Mittel bis mittel-dunkel, Agtron Kaffeebohnen 46 bis 58	–	Mittel-dunkel, Agtron ganze Bohne 42 bis 52
MAHLGRAD	Als Kaffeebohnen oder auf Anfrage auf Espresso- und Moka-Mahlgrad gemahlen	–	Ganze Bohnen oder gemahlen: Espresso-, Mokka- und Verkaufsautomatenmahlung
AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)	Voll gewaschener Ijen-Plateau-Grünkaffee, Screen 17+	Sonnengereift, natural, dichte- und farbgesiebt	Sonnengertrockneter Grünkaffee aus Garut und Temanggung, Sieb 13 aufwärts
VERFÜGBARE GÜTEGRADE	Grün klassifiziert in Grad 1–6 (SNI 01-2907), standardmäßig Grad 1	Klasse 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), standardmäßig Klasse 1	Grünkaffee klassifiziert 1 bis 6 mit 4a und 4b (SNI 01-2907)
FEUCHTIGKEITSGEHALT	2.0 bis 3.0% nach der Röstung	Maximal 12,0 bis 12,5%	2.0 to 3.0% nach der Röstung
HALTBARKEIT	12 Monate in Einweg-Ventilfolie, ungeöffnet	–	12 Monate in Einwegventilfolie, ungeöffnet
VERPACKUNG	1 kg Ventilbeutel in 12-kg-Kartons oder 5 kg Folienbeutel	60 kg Jutesäcke, Container-Innenhülle und Trockenmittel	1 kg Ventilbeutel in 12 kg Kartons, oder 10 kg Bulk-Folie
MINDESTBESTELLMENGE	500 kg pro Röstprofil und Grad	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 Säcke) pro Qualitätsklasse	1,000 kg pro Röstprofil und Qualitätsgrad
LIEFERZEIT	2 bis 3 Wochen, Versand innerhalb von 7 Tagen nach der Röstung	2 bis 3 Wochen ab Vertragsabschluss	2 Wochen, Versand innerhalb von 7 Tagen nach der Röstung
KOFFEINGEHALT	–	2,0 bis 2,5% auf trockener Basis	2.0 to 2.5% auf Trockensubstanz
HS-CODE	0901.21	0901.11	0901.21
INCOTERMS	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP
ZERTIFIZIERUNGEN	Rainforest Alliance, 4C, ISO 22000	4C, Rainforest Alliance, ISO 22000	4C, Rainforest Alliance, ISO 22000

Dokumentation zu jeder Sendung

QUALITÄTSSTUFEN

	Kintamani Bali Arabica – grüne Kaffeebohnen	Kintamani Bali Arabica Röstkaffee	Pupuan Bali Robusta – grüne Kaffeebohnen
HÖHENLAGE UND ANBAUGEBIET	1,200 bis 1,600 m ü. NN, Kintamani Hochland	—	500 bis 900 m ü. NN, Pupuan und Tabanan, Bali
AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)	Voll gewaschen, subak abian Kooperativen Nassmühlen	Voll gewaschenes Kintamani-Grün aus Subak Abian Kooperativen	Sonnengereift, natural, Kleinbauerngärten, handsortiert
VERFÜGBARE GÜTEGRADE	Klasse 1 bis 6 (SNI 01-2907), standardmäßig Klasse 1	Grünware klassifiziert 1 bis 6 (SNI 01-2907), Klasse 1 standardmäßig	Klasse 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), standardmäßig Klasse 1
SIEBGRÖSSE	Siebgröße 16 aufwärts, 90% Rückhalt	—	Sieb 13 up, 90% Retention (16 up auf Anfrage)
FEUCHTIGKEITSGEHALT	10.5 bis 12.0% (Sinar / Ofen verifiziert)	2.0 bis 3.0% nach dem Rösten	Maximal 12,0 bis 12,5%
CUP-SCORE	84 bis 86 Punkte bei Klasse 1, SCA Cupping Protokoll	84 bis 86 Punkte auf Klasse 1 Grün, nach dem Cupping Protokoll der Specialty Coffee Association (SCA)	—
ERNTEJAHR / ERNTE	Aktuelle Ernte, Haupternte Mai bis September	—	Aktuelle Ernte, Haupternte Juni bis September
VERPACKUNG	60 kg Jutesäcke mit GrainPro Liner	250 g und 1 kg Ventilbeutel, 12 kg Kartons	60 kg Jutesäcke, Containerliner und Trockenmittel
MINDESTBESTELLMENGE	9.6 MT (halber FCL, 160 Säcke) pro Klasse bei Bali Losen	500 kg pro Röstprofil und Qualitätsklasse	9.6 MT (halbes FCL, 160 Säcke) pro Klasse bei Bali-Losen
LIEFERZEIT	3 bis 4 Wochen ab Vertragsabschluss	3 Wochen, Versand innerhalb von 7 Tagen nach dem Rösten	3 bis 4 Wochen ab Vertragsabschluss
HS CODE	0901.11	0901.21	0901.11
INCOTERMS	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF
ZERTIFIZIERUNGEN	Bio (EU/NOP), Fairtrade, ISO 22000	Bio (EU/NOP), Fairtrade, ISO 22000	4C, ISO 22000, Halal (BPJPH)

Dokumentation zu jeder Sendung

QUALITÄTSSTUFEN

	Pupuan Bali Robusta – geröstete Kaffeebohnen	Bajawa Flores Arabica – grüne Kaffeebohnen
AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)	Sonnengetrocknete Pupuan-Grünware aus Kleinbauernbetrieben	Natural (Trockenaufbereitung), 18 bis 22 Tage auf Trockenbetten, manuelle Sortierung
VERFÜGBARE GÜTEGRADE	Grüne Kaffeebohnen klassifiziert 1 bis 6 mit 4a und 4b (SNI 01-2907)	Grade 1 to 6 (SNI 01-2907), Grade 1 standardmäßig
FEUCHTIGKEITSGEHALT	2.0 to 3.0% after roast	10.5 to 12.0% (Sinar / Ofen verifiziert)
VERPACKUNG	250 g and 1 kg valve bags, 12 kg cartons	60 kg Jutesäcke mit GrainPro-Innenbeutel
MINDESTBESTELLMENGE	500 kg per roast profile and grade on Bali lots	9.6 MT (half FCL, 160 Säcke) pro Grade bei Flores-Lots
LIEFERZEIT	3 weeks, dispatch within 7 days of roast	4 to 5 weeks from contract
HS-CODE	0901.21	0901.11
INCOTERMS	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF
ZERTIFIZIERUNGEN	4C, ISO 22000, Halal (BPJPH)	Fairtrade, ISO 22000, Halal (BPJPH)

Dokumentation zu jeder Sendung

QUALITÄTSSTUFEN

	Bajawa Flores Arabica, geröstete Kaffeebohnen	Flores Manggarai Robusta Grünbohnen
AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)	Natürlich getrocknete grüne Kaffeebohnen vom Bajawa-Plateau, handselektiert	Sonnengereift natur, Dorfenthulung, in unserer Mühle nachgetrocknet
VERFÜGBARE GÜTEGRADE	Grüne Kaffeebohnen klassifiziert Klasse 1 bis 6 (SNI 01-2907), standardmäßig Klasse 1	Klasse 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), standardmäßig Klasse 1
FEUCHTIGKEITSGEHALT	2.0 bis 3.0% nach dem Rösten	12.0 to 12.5% maximum
VERPACKUNG	250 g- und 1 kg-Ventilbeutel, 12 kg-Kartons	60 kg Jutesäcke, Containerliner und Trockenmittel
MINDESTBESTELLMENGE	300 kg pro Röstprofil und Klasse für Flores-Chargen	9.6 MT (halbes FCL, 160 Säcke) pro Klasse
LIEFERZEIT	3 bis 4 Wochen, Versand innerhalb von 7 Tagen nach der Röstung	4 bis 5 Wochen ab Vertragsabschluss
HS-CODE	0901.21	0901.11
INCOTERMS	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF
ZERTIFIZIERUNGEN	Fairtrade, ISO 22000, Halal (BPJPH)	4C, ISO 22000, Halal (BPJPH)

Dokumentation zu jeder Sendung

QUALITÄTSSTUFEN

	Geröstete Robusta-Kaffeebohnen aus Manggarai, Flores	Toraja Sulawesi Arabica Grüner Rohkaffee	Toraja Sulawesi Arabica – geröstete Kaffeebohnen
RÖSTGRAD	Mittel-dunkel, Agtron ganze Kaffeebohnen 44 bis 54	–	Leicht bis mittel, Agtron ganze Bohne 56 bis 65
MAHLGRAD	Ganze Kaffeebohnen oder auf Anfrage gemahlen für Espresso- und Automatenmahlung	–	Ganze Bohnen oder auf Anfrage gemahlen für Filter und Handaufguss
AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)	Sonnengereifte Manggarai- und Lombok-Grünkaffees, in unserer Mühle nachgetrocknet	Nassgehäutet (giling basah), im Schatten und auf Hochbetten getrocknet	nassgeschälter (giling basah) Toraja Hochland-Grünkaffee
VERFÜGBARE GÜTEGRADE	Grünkaffee klassifiziert 1 bis 6 mit 4a und 4b (SNI 01-2907)	Grade 1 bis 6 (SNI 01-2907), standardmäßig Grade 1	Grünkaffee in den Graden 1 bis 6 (SNI 01-2907), standardmäßig Grad 1
FEUCHTIGKEITSGEHALT	2.0 to 3.0% nach dem Rösten	11.0 bis 12.5% (Sinar / Ofen verifiziert)	2.0 to 3.0% after roast
HALTBARKEIT	12 months in one-way valve foil, unopened	–	12 Monate in Einweg-Ventilfolie, ungeöffnet
VERPACKUNG	1 kg Ventilbeutel in 12 kg Kartons	60 kg Jutesäcke mit GrainPro-Innenbeutel	250 g und 1 kg Ventilbeutel, 12 kg Kartons
MINDESTBESTELLMENGE	500 kg pro Röstprofil und Güteklasse	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 Säcke) pro Grade	500 kg pro Röstprofil und Grad
LIEFERZEIT	3 to 4 weeks, dispatch within 7 days of roast	4 bis 5 Wochen ab Vertragsabschluss	3 Wochen, Versand innerhalb von 7 Tagen nach Röstung
CUP-SCORE	–	85 bis 87 Punkte bei Grade 1, SCA-Kuppungsprotokoll	85 bis 87 Punkte auf Grad-1-Grünkaffee, SCA-Cupping-Protokoll
HS-CODE	0901.21	0901.11	0901.21
INCOTERMS	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP
ZERTIFIZIERUNGEN	4C, ISO 22000, Halal (BPJPH)	Bio (EU/NOP), ISO 22000, Halal (BPJPH)	Bio (EU/NOP), ISO 22000, Halal (BPJPH)

Dokumentation zu jeder Sendung

QUALITÄTSSTUFEN

	Kolaka (Sulawesi) Robusta – grüne Kaffeebohnen	Geröstete Robusta-Kaffeebohnen aus Kolaka, Sulawesi
AUFBEREITUNG (NACHERNTEPROZESS)	Natural (sonnengetrocknet), maschinell geschält, auf Dichtetrenntisch sortiert	Sonnengereifter Kolaka-Grünkaffee, Sieb 16 aufwärts (EK-1 screen)
VERFÜGBARE GÜTEGRADE	Grade 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), standardmäßig Grade 1	Grünkaffee klassifiziert in Klasse 1 bis 6 mit 4a und 4b (SNI 01-2907)
FEUCHTIGKEITSGEHALT	12.0 bis 12.5% maximal	2.0 bis 3.0% nach der Röstung
KOFFEINGEHALT	2.3 bis 2.8% auf trockener Basis	2.3 bis 2.8% auf Trockensubstanzbasis
VERPACKUNG	60 kg Jutesäcke, Containerliner und Trockenmittel	1 kg Ventilbeutel in 12 kg Kartons oder 10 kg Bulk-Folie
MINDESTBESTELLMENGE	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 Säcke) pro Grade	1,000 kg pro Röstprofil und Qualitätsklasse
LIEFERZEIT	3 bis 4 Wochen ab Vertragsabschluss	2 bis 3 Wochen, Versand innerhalb von 7 Tagen nach der Röstung
HS-CODE	0901.11	0901.21
INCOTERMS	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP
ZERTIFIZIERUNGEN	4C, Rainforest Alliance, Halal (BPJPH)	4C, Rainforest Alliance, Halal (BPJPH)

Dokumentation zu jeder Sendung

BEI JEDER LIEFERUNG ENTHALTEN

- ☒ Pflanzengesundheitszeugnis
- ☒ Unterzeichnetes Klassifizierungsblatt (Grünkaffee)
- ☒ Handelsrechnung und Packliste
- ☒ Ursprungszeugnis (ICO)
- ☒ Cupping-Bewertungsbogen und zurückbehaltene Probe
- ☒ Beladungsfotos und Containerversiegelungsnummer

ZERTIFIZIERUNGSPROGRAMME, UNTER DENEN WIR LIEFERN

Rainforest Alliance · Bio (EU/NOP) · Fairtrade · 4C · ISO 22000 · Halal (BPJPH)

Leistungen, die das Handelsdesk intern erbringt.

Beschaffung	**Fünf Inseln vertraglich abgedeckt** Terminkontrakte mit 31 Produzentengruppen in Aceh, Ostjava, Kintamani, Flores und Toraja; Käufe erfolgen pro Ernte statt am Spotmarkt.
Labor	**Cupping-Labor, Jakarta** Probenröster, Feuchtigkeitsmesser und Sieb-Sets vor Ort, sodass Angebote, Pre-Shipment-Proben und Ankunftsreklamationen alle von unseren eigenen Q Graders bewertet werden.
Röstung	**Vertragsröstanlage** Ein 30-kg-Trommelröster und eine Ventilsack-Verpackungslinie, die Private-Label- und HoReCa-Belieferung neben dem Export grüner Kaffeebohnen ermöglicht.
Kapazität	**Aktuelle Kapazität (2024/25)** 20 Lose auf der Angebotsliste, vertraglich bezogen von 31 Produzentengruppen, Versand in 17 Zielländer in Asien, Europa, dem Golf und Nordamerika.

05 | HÄUFIGE FRAGEN

Was Käufer über das Unternehmen fragen.

Von wem wir kaufen, wie Kaffee vor dem Angebot bewertet wird und was passiert, wenn ein Container nicht übereinstimmt.

Von wem kauft Nusantara Origins seinen indonesischen Kaffee?

Von 31 Produzentengruppen und Sammlern in Aceh, Ost-Java, Kintamani auf Bali, dem Bajawa-Plateau auf Flores und Toraja auf Sulawesi. Wir kaufen jede Ernte im Voraus statt am Spotmarkt, und Lose von einer Insel bleiben während Trockenaufbereitung, Lagerung und Verladung getrennt, sodass die Losnummer auf Ihrem Vertrag genau der Kaffee ist, der dort gewachsen ist.

Was passiert mit einem Los, bevor es auf Ihrer Angebotsliste erscheint?

Es wird auf 11 bis 12,5% Feuchte nachgetrocknet, enthüllt, nach Dichte und Sieb sortiert und dann mit einer 300 g Probe für eine Fehlerzählung nach SNI 01-2907 beprobt; bei Specialty-Arabica wird zusätzlich eine SCA-Grünbewertung vorgenommen. Diese Zählung legt die Güteklasse fest, von Klasse 1 bis Klasse 6. Die Probe wird geröstet und gemäß dem Cupping-Protokoll der Specialty Coffee Association (SCA) von zwei Q Graders bewertet. Erst danach erhält der Kaffee ein Angebotsblatt mit seiner Güteklasse, Siebretention, Fehlerzahl, Feuchteangabe und dem Score.

Was passiert, wenn der Container nicht wie die Probe schmeckt?

Wir bewahren von jedem Los eine versiegelte zurückbehaltene Probe über die Laufzeit des Vertrags auf, sodass eine Ankunftsbeanstandung durch das Verkosten der zurückbehaltenen Probe gegen Ihre Ankunftsprobe geklärt wird statt durch Diskussion. Liegt der Unterschied auf unserer Seite, regeln wir das per Gutschrift oder Ersatzlieferung. Ein Schiedsverfahren durch Dritte nach den Regeln der Handelsvereinigung am Bestimmungsort ist im Vertrag vorgesehen.

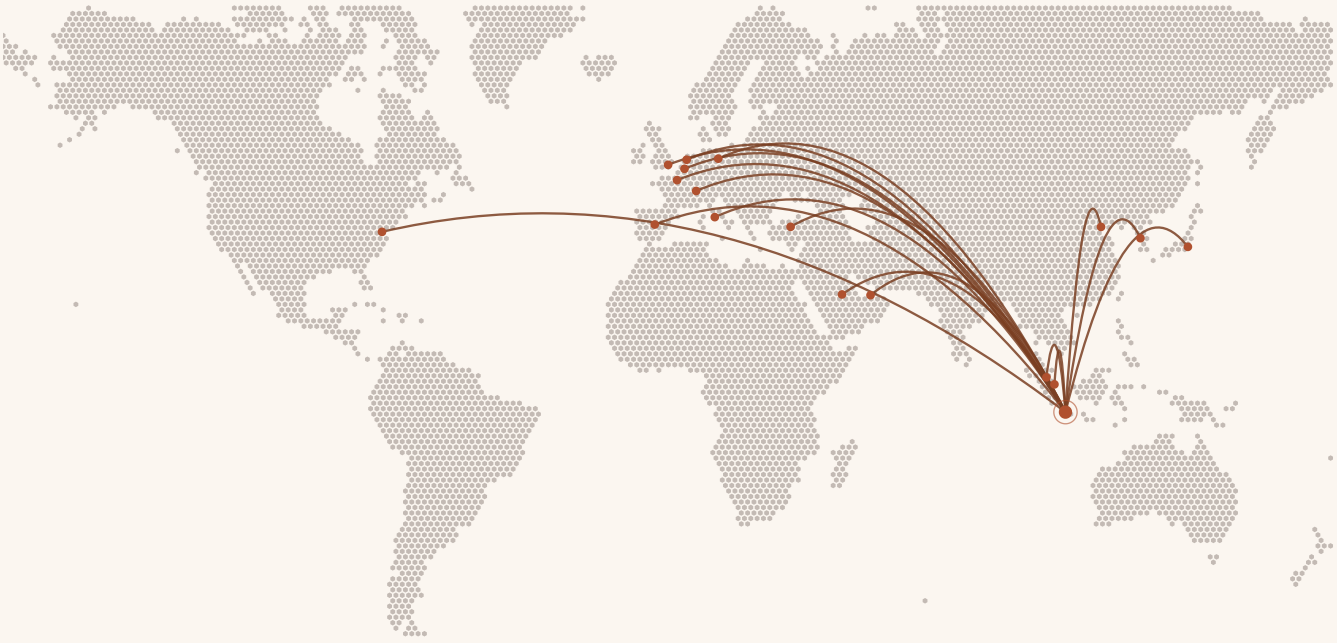
Welche Leistungen erbringt Nusantara Origins intern statt sie auszulagern?

Einkauf grüner Kaffeebohnen, Einstufung, Cupping und Lohnröstung. Das Cupping-Labor sitzt im selben Büro in Jakarta wie der Vertrieb, weshalb ein Angebot und ein unterzeichneter Einstufungsbogen zusammen eintreffen, und die Röstlinie packt nach Ihrem Profil, bevor der Container verschifft wird. Wir exportieren grünen Rohkaffee in 17 Importmärkte und liefern daneben geröstetes Volumen für Private-Label- und HoReCa-Käufer.

06

Exporthäfen und Zielmärkte

Rohkaffee verlässt Tanjung Priok in Jakarta, Belawan für Sumatra-Lose und Makassar für Sulawesi und gelangt in 17 Importmärkte in Asien, Europa, dem Golf und Nordamerika.



REGELMÄSSIGE ZIELMÄRKTE

- Malaysia
- Singapur
- Japan
- China
- Südkorea
- Niederlande
- Deutschland
- Belgien
- Frankreich
- Italien
- Spanien
- Schweiz
- Vereinigtes Königreich
- Vereinigte Staaten
- Vereinigte Arabische Emirate
- Saudi-Arabien
- Türkei

KONTAKT AUFNEHMEN

Aktuelle Preise & Verfügbarkeit erhalten

Nennen Sie die Insel, Sorte, Qualitätsstufe und Menge. Sie erhalten einen Richtpreis, die aktuelle Verfügbarkeit und 300 g grüne Muster mit dem Grading‑Blatt. Kurierkosten werden auf den ersten Vertrag angerechnet.

E-MAIL

sales@nusantaraorigins.com

WHATSAPP

+62 896 7558 3986

TELEFON

+62 896 7558 3986

BÜRO

PT FoodHub Collective Indonesia

Jl. Hajjah Tutty Alawiyah No.7, RT.2/RW.5, Kalibata, Kec. Pancoran

Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12740

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag 08:30 bis 17:30 WIB, Samstag 09:00 bis 13:00 WIB.

ZUM BESUCH UNSERER WEBSITE SCANNEN

nusantaraorigins.com