

PT FOODHUB COLLECTIVE INDONESIA

VENTE EN GROS POUR TORRÉFACTEURS, IMPORTATEURS ET FABRICANTS DE CAFÉ

Nusantara Origins

Café vert et café torréfié d'Indonésie provenant de cinq îles. Classés et dégustés à Jakarta. Expédiés en sacs de toile de jute de 60 kg ou torréfiés selon votre profil.

Jakarta Selatan, Indonesia

Exportation de café et torréfaction sous contrat

nusantaraorigins.com

Profil de l'entreprise · 2026

Nusantara Origins, exportateur indonésien de café vert et torréfacteur sous contrat.

Nusantara Origins est le desk café de PT FoodHub Collective Indonesia, achetant des grains de café verts sur cinq îles, les classant et les dégustant à Jakarta, et les torréfiant sous contrat pour les acheteurs qui souhaitent que le café soit conditionné avant expédition.

31 groupes de producteurs sous contrat. 20 lots sur la liste d'offres actuelle. 17 marchés de destination en Asie, Europe, Golfe et Amérique du Nord. Chaque lot est dégusté dans notre propre laboratoire de Jakarta.

FONCTIONNEMENT DU DESK

Comment nous achetons et classons

Le desk a été construit autour d'un problème unique. Les acheteurs ne perdent pas confiance à cause d'une note de dégustation. Ils la perdent lorsque le conteneur ne correspond pas à l'échantillon sur lequel l'achat a été effectué.

Tout le reste est articulé à partir de ce constat. Nous re-séchons et re-trions dans des moulins partenaires au lieu d'expédier les sacs de collecteurs tels que reçus, nous conservons un échantillon retenu de chaque lot pendant la durée du contrat, et nous dégustons l'échantillon avant expédition côte à côte avec l'échantillon de l'offre avant la fermeture du conteneur.

Aujourd'hui, nous sommes sous contrat avec 31 groupes de producteurs répartis en Aceh, Java oriental, Kintamani, Flores et Toraja, expédions le café vert en sacs de toile de jute de 60 kg avec doublures GrainPro, et exploitons une ligne de torréfaction sous contrat pour les acheteurs qui nécessitent des conditionnements retail ou pour l'hôtellerie-restauration. Les ventes, la classification et le laboratoire de dégustation sont tous basés dans le même bureau à Jakarta, c'est pourquoi une offre et une fiche de classement signée arrivent ensemble.



Nos conditions commerciales

Les échantillons avant embarquement sont cupés en comparaison avec l'échantillon d'offre avant que le conteneur ne soit scellé, et les deux échantillons sont conservés pendant la durée du contrat. Chaque fiche d'offre publie la rétention au tamis, le nombre total de défauts, l'humidité et le score en tasse plutôt qu'une simple description de grade. Les lots issus d'une seule île sont maintenus séparés pendant le traitement en moulin et le chargement, et ne sont pas complétés par du café du marché. Nous achetons à terme auprès des mêmes groupes de producteurs à chaque récolte plutôt que sur le marché au comptant.

02

Origines auprès desquelles nous nous approvisionnons



Sumatra

HAUTES TERRES DE GAYO, DÉCORTICAGE HUMIDE

Lots de petits exploitants d'Aceh, décortiqués à haute humidité (giling basah), méthode traditionnelle de transformation sumatraise.



Java

PLATEAU D'IJEN, LAVÉ

Blocs de plantation au-dessus de 1,400 m, entièrement lavés dans des canaux en béton. Tamis 17 et plus à 90% de rétention, la plus grande uniformité de notre liste.



Bali

KINTAMANI, AGROFORESTERIE D'AGRUMES

Coopératives Subak abian sur les pentes du Batur. Lavés, principalement certifiés biologiques et commerce équitable.



Nusa Tenggara

PLATEAU DE BAJAWA, SÉCHÉ NATURE

Lots de Flores, séchés au naturel sur claies surélevées pendant 18 à 22 jours. Allocations plus petites que pour nos autres origines, minimums d'un demi-conteneur.



Sulawesi

HAUTES TERRES DE TORAJA, DÉCORTICAGE HUMIDE

Hautes terres de Toraja, jusqu'à 1,900 m, giling basah et tri par gravité. Noté 85 à 87 lors de la saison 2024/25.

De la récolte au chargement pour exportation

01

Cueillette sélective

Les groupements de producteurs ne cueillent que les cerises mûres, livrées au moulin humide le jour même pour le dépulpage ou le séchage sur lits surélevés.

02

Décorticage et finition

Décortiqué, re-séché à 11 à 12,5% d'humidité, puis trié par densité et par tamis sur tables de gravité.

03

Classement du café vert

Échantillon de 300 g analysé pour valeurs de défaut totales selon la Specialty Coffee Association (SCA) et la norme nationale indonésienne (SNI) 01-2907, rétention aux tamis vérifiée et consignée.

04

Analyse en tasse

L'échantillon est torréfié et noté selon le protocole de la Specialty Coffee Association (SCA) par deux Q Graders avant que le lot ne soit proposé ou qu'un profil de torréfaction ne soit défini.

05

Chargement

Ensaché en jute doublée d'une housse GrainPro, chargé avec dessiccant et carte d'humidité, numéro du scellement photographié.

03 | NIVEAUX

Fèves de café indonésiennes en gros, expédiées dans le monde entier

Approvisionnez-vous en Arabica et Robusta traçables de Sumatra, Java, Bali, Flores et Sulawesi. Disponibles en café vert ou torréfiés sous contrat, avec fiches de classement, scores de dégustation actuels et documents d'exportation.



Grains de café verts | Café arabica | Sumatra | Rainforest Alliance | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Grains de café verts Arabica Gayo (Sumatra)

Arabica en décorticage humide des hautes terres de Gayo et Lintong, proposé du Grade 1 au Grade 6 sur un même café.

ALTITUDE ET ZONE DE PRODUCTION
1,100 to 1,600 m asl, hautes terres de Gayo et Lintong, Sumatra

TRAITEMENT POST-RÉCOLTE
Décorticage humide (giling basah), séchage sur patio et sur lits surélevés

GRADES DISPONIBLES
Grade 1 à 6 (SNI 01-2907), Grade 1 par défaut

TAILLE DE TAMIS
Screen 16 up, 90% retention (18 up sur demande)

HUMIDITÉ
11.0 to 12.5% (Sinar / oven verified)

NOTE DE TASSE
84 to 86 points on Grade 1, protocole de dégustation de l'Association du Café de Spécialité (SCA)

ANNÉE CULTURALE ET RÉCOLTE
Current crop, main harvest October to February

EMBALLAGE
Sacs de jute de 60 kg avec doublure GrainPro

COMMANDE MINIMUM
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 sacs) par grade

DÉLAI DE LIVRAISON
3 à 4 semaines à compter de la signature du contrat

INCOTERMS FOB · CFR · CIF CODE HS 0901.11

Fèves de café indonésiennes en gros, expédiées dans le monde entier



Grains de café torréfiés · Café arabica · Sumatra · Rainforest Alliance · ISO 22000 · Halal (BPJPH)

Café Arabica Gayo de Sumatra torréfié

Arabica de Sumatra en décorticage humide (giling basah) torréfié selon votre courbe entre Agtron 40 et 62, sur n'importe quel grade de café vert.

NIVEAU DE TORRÉFACTION
Clair à foncé selon votre courbe, Agtron en grains entiers 40 à 62

MOUTURE
Café torréfié en grains entiers, ou moulu pour filtre, moka ou expresso sur demande

TRAITEMENT POST-RÉCOLTE
Café vert de hautes terres de Sumatra, décorticage humide (giling basah)

GRADES DISPONIBLES
Café vert classé 1 à 6 (SNI 01-2907), grade 1 par défaut

NOTE DE TASSE
84 à 86 points sur le café vert grade 1, protocole de dégustation SCA

HUMIDITÉ
2.0 à 3.0% après torréfaction

DURÉE DE CONSERVATION
12 mois en film à valve unidirectionnelle, non ouvert

EMBALLAGE
Sachets 1 kg à valve dans cartons de 12 kg, ou sachets en aluminium de 5 kg

COMMANDE MINIMUM
500 kg par profil de torréfaction et grade

DÉLAI DE LIVRAISON
2 à 3 semaines, expédition dans les 7 jours suivant la torréfaction

INCOTERMS FOB · CIF · DAP CODE HS 0901.21

Fèves de café indonésiennes en gros, expédiées dans le monde entier



Grains de café verts | Café robusta | Sumatra | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Grains de café Robusta verts de Lampung (Sumatra)

Robusta de volume d'Indonésie provenant de Lampung et du Sud de Sumatra, offert sur toute la gamme de Grade 1 à Grade 6.

ALTITUDE ET ZONE DE PRODUCTION
300 to 800 m asl, Lampung et Sumatra du Sud

TRAITEMENT POST-RÉCOLTE
Naturel séché au soleil, décortiqué et poli mécaniquement

GRADES DISPONIBLES
Classe 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Classe 1 par défaut

TAILLE DE TAMIS
Tamis 16 et plus (tamis EK-1), ou 13 et plus, rétention 90%

HUMIDITÉ
12.0 à 12.5% maximum

TENEUR EN CAFÉINE
2.2 à 2.7% base sèche

ANNÉE CULTURALE ET RÉCOLTE
Récolte courante, récolte principale mai à septembre

EMBALLAGE
Sacs en jute de 60 kg, doublure de conteneur et dessiccant

COMMANDE MINIMUM
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 sacs) par classe

DÉLAI DE LIVRAISON
2 à 3 semaines à partir du contrat

INCOTERMS FOB · CFR · CIF CODE HS 0901.11

Fèves de café indonésiennes en gros, expédiées dans le monde entier



Grains de café torréfiés | Café robusta | Sumatra | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Café Robusta torréfié Lampung (Sumatra)

Robusta de Lampung torréfié entre Agtron 36 et 48 pour crema d'espresso et distributeurs automatiques, utilisable sur n'importe quelle classe de café vert.

NIVEAU DE TORRÉFACTION
Moyen-foncé à foncé, grains entiers Agtron 36 à 48

MOUTURE
Grains de café torréfiés entiers, ou moulus pour espresso et distributeurs sur demande

TRAITEMENT POST-RÉCOLTE
Café vert Lampung séché au soleil, tamis 16 up (tamis EK-1)

GRADES DISPONIBLES
Café vert classé 1 à 6 avec 4a et 4b (SNI 01-2907)

TENEUR EN CAFÉINE
2.2 to 2.7% sur base sèche

HUMIDITÉ
2.0 to 3.0% après torréfaction

DURÉE DE CONSERVATION
12 months dans film à valve unidirectionnelle, non ouvert

EMBALLAGE
1 kg sachets à valve en cartons de 12 kg, ou film vrac 10 kg

COMMANDE MINIMUM
1,000 kg par profil de torréfaction et par qualité

DÉLAI DE LIVRAISON
2 semaines, expédition dans les 7 jours suivant la torréfaction

INCOTERMS FOB · CIF · DAP

CODE HS 0901.21

Fèves de café indonésiennes en gros, expédiées dans le monde entier



Grains de café verts | Café arabica | Java | Rainforest Alliance | 4C | ISO 22000

Grains de café verts Arabica Ijen Java

Arabica de l'Est de Java entièrement lavé, écran 17 et plus, le grain vert le plus homogène de notre offre, en grades 1 à 6.

ALTITUDE ET ZONE DE PRODUCTION
1,400 to 1,800 m asl, plateau d'Ijen, Est de Java

TRAITEMENT POST-RÉCOLTE
Entièrement lavé, fermentation 18 heures, finition par séchage mécanique

GRADES DISPONIBLES
Grades 1 à 6 (SNI 01-2907), Grade 1 par défaut

TAILLE DE TAMIS
Écran 17 et plus, 90% de rétention (écran 16 disponible sur demande)

HUMIDITÉ
10.5 to 12.0% (vérifié Sinar / au four)

NOTE DE TASSE
83 to 85 points on Grade 1, SCA cupping protocol

ANNÉE CULTURALE ET RÉCOLTE
Récolte en cours, récolte principale June to October

EMBALLAGE
Sacs en jute de 60 kg avec doublure GrainPro

COMMANDE MINIMUM
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 sacs) par grade

DÉLAI DE LIVRAISON
3 to 4 weeks from contract

INCOTERMS FOB · CFR · CIF

CODE HS 0901.11

Fèves de café indonésiennes en gros, expédiées dans le monde entier



Grains de café torréfiés | Café arabica | Java | Rainforest Alliance | 4C | ISO 22000

Café Arabica Ijen Java torréfié

Arabica Ijen lavé, torréfié de moyen à mi-foncé pour programmes espresso et moka, utilisable sur n'importe quel grade de café vert.

NIVEAU DE TORRÉFACTION
Moyen à mi-foncé, Agtron grains entiers 46 à 58

MOUTURE
Grains entiers, ou moulus pour espresso et moka sur demande

TRAITEMENT POST-RÉCOLTE
Grains de café verts lavés intégralement du plateau Ijen, écran 17 up

GRADES DISPONIBLES
Grains verts classés 1 à 6 (SNI 01-2907), grade 1 par défaut

NOTE DE TASSE
83 à 85 points sur grains verts grade 1, protocole de dégustation SCA

HUMIDITÉ
2,0 à 3,0 % après torréfaction

DURÉE DE CONSERVATION
12 mois en film à valve unidirectionnelle, non ouvert

EMBALLAGE
Sachets 1 kg à valve en cartons de 12 kg, ou sachets 5 kg en film

COMMANDE MINIMUM
500 kg par profil de torréfaction et grade

DÉLAI DE LIVRAISON
2 à 3 semaines, expédition dans les 7 jours suivant la torréfaction

INCOTERMS FOB · CIF · DAP CODE HS 0901.21

Fèves de café indonésiennes en gros, expédiées dans le monde entier



Grains de café verts | Café robusta | Java | 4C | Rainforest Alliance | ISO 22000

Grains de café Robusta verts de Java

Robusta plus doux de Garut et Temanggung à 2.0 à 2.5% de caféine, coté de la Classe 1 à la Classe 6.

ALTITUDE ET ZONE DE PRODUCTION
400 à 900 m asl, Garut et Temanggung, Java

TRAITEMENT POST-RÉCOLTE
Naturel séché au soleil, trié par densité et couleur

GRADES DISPONIBLES
Catégorie 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Catégorie 1 par défaut

TAILLE DE TAMIS
Tamis 13 up, rétention 90 % (16 up sur demande)

HUMIDITÉ
12.0 à 12.5 % maximum

TENEUR EN CAFÉINE
2.0 à 2.5 % base sèche

ANNÉE CULTURALE ET RÉCOLTE
Récolte en cours, récolte principale de juin à octobre

EMBALLAGE
Sacs en jute de 60 kg, doublure de conteneur et dessiccant

COMMANDE MINIMUM
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 sacs) par catégorie

DÉLAI DE LIVRAISON
2 à 3 semaines à compter de la signature du contrat

INCOTERMS FOB · CFR · CIF CODE HS 0901.11

Fèves de café indonésiennes en gros, expédiées dans le monde entier



Grains de café torréfiés | Café robusta | Java | 4C | Rainforest Alliance | ISO 22000

Café robusta torréfié Java

Robusta Java certifié, torréfié mi-foncé, composant de créma équilibré pour assemblages sans âpreté.

NIVEAU DE TORRÉFACTION
Mi-foncé, Agtron café en grains 42 à 52

MOUTURE
Café en grains, ou moulu en mouture espresso, moka et pour distributeurs

TRAITEMENT POST-RÉCOLTE
Café vert Garut et Temanggung séché au soleil, tamis 13 up

GRADES DISPONIBLES
Café vert classé 1 à 6 avec 4a et 4b (SNI 01-2907)

TENEUR EN CAFÉINE
2.0 à 2.5% sur base sèche

HUMIDITÉ
2.0 à 3.0% après torréfaction

DURÉE DE CONSERVATION
12 months dans film à valve unidirectionnelle, non ouvert

EMBALLAGE
1 kg sachets à valve en cartons de 12 kg, ou film vrac 10 kg

COMMANDE MINIMUM
1,000 kg par profil de torréfaction et par qualité

DÉLAI DE LIVRAISON
2 semaines, expédition dans les 7 jours suivant la torréfaction

INCOTERMS FOB · CIF · DAP

CODE HS 0901.21

Fèves de café indonésiennes en gros, expédiées dans le monde entier



Grains de café verts | Café arabica | Bali | Biologique (UE/NOP) | Commerce équitable (Fairtrade) | ISO 22000

Grains de café verts Arabica Kintamani (Bali)

Arabica Kintamani lavé issu des coopératives subak abian, certifié Biologique selon les règles de l'UE et du NOP et Commerce équitable, proposé en grades 1 à 6.

ALTITUDE ET ZONE DE PRODUCTION
1,200 to 1,600 m asl, hautes terres de Kintamani

TRAITEMENT POST-RÉCOLTE
Entièrement lavé, moulins humides coopératifs subak abian

GRADES DISPONIBLES
Grade 1 to 6 (SNI 01-2907), Grade 1 par défaut

TAILLE DE TAMIS
Tamis 16 et plus, rétention 90%

HUMIDITÉ
10.5 à 12.0% (Sinar / vérifié au four)

NOTE DE TASSE
84 à 86 points pour le Grade 1, protocole de dégustation SCA

ANNÉE CULTURALE ET RÉCOLTE
Récolte courante, récolte principale mai à septembre

EMBALLAGE
Sacs en jute de 60 kg avec doublure GrainPro

COMMANDE MINIMUM
9.6 MT (demi FCL, 160 sacs) par grade sur lots de Bali

DÉLAI DE LIVRAISON
3 à 4 semaines à partir du contrat

INCOTERMS FOB · CFR · CIF CODE HS 0901.11

Fèves de café indonésiennes en gros, expédiées dans le monde entier



Grains de café torréfiés | Café arabica | Bali | Biologique (UE/NOP) | Commerce équitable (Fairtrade) | ISO 22000

Café Arabica Kintamani (Bali) torréfié

Kintamani biologique et certifié Fairtrade, torréfié clair à moyen, conditionné en 250 g et 1 kg pour programmes retail.

NIVEAU DE TORRÉFACTION
Clair à moyen, Agtron (grain entier) 55 à 66

MOUTURE
En grains, ou moulu pour filtre et pour dégustation (cupping) sur demande

TRAITEMENT POST-RÉCOLTE
Café vert Kintamani entièrement lavé provenant des coopératives subak abian

GRADES DISPONIBLES
Café vert classé 1 à 6 (SNI 01-2907), Grade 1 par défaut

NOTE DE TASSE
84 à 86 points sur le café vert Grade 1, selon le protocole de dégustation SCA

HUMIDITÉ
2.0 to 3.0% after roast

DURÉE DE CONSERVATION
12 mois dans un film à valve unidirectionnelle, non ouvert

EMBALLAGE
Sachets à valve de 250 g et 1 kg, cartons de 12 kg

COMMANDE MINIMUM
500 kg par profil de torréfaction et par grade

DÉLAI DE LIVRAISON
3 semaines, expédition dans les 7 jours suivant la torréfaction

INCOTERMS FOB · CIF · DAP

CODE HS 0901.21

Fèves de café indonésiennes en gros, expédiées dans le monde entier



Grains de café verts | Café robusta | Bali | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Grains de café vert Robusta Pupuan, Bali

Grains de café robusta issus de petits producteurs de Pupuan et Tabanan, triés à la main, le plus doux de notre offre, en catégories 1 à 6.

ALTITUDE ET ZONE DE PRODUCTION
500 à 900 m asl, Pupuan et Tabanan, Bali

TRAITEMENT POST-RÉCOLTE
Naturel séché au soleil, jardins de petits producteurs, trié à la main

GRADES DISPONIBLES
Catégorie 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Catégorie 1 par défaut

TAILLE DE TAMIS
Tamis 13 up, rétention 90 % (16 up sur demande)

HUMIDITÉ
12.0 à 12.5 % maximum

TENEUR EN CAFÉINE
2.0 à 2.4 % base sèche

ANNÉE CULTURALE ET RÉCOLTE
Récolte en cours, principale récolte de juin à septembre

EMBALLAGE
Sacs en jute de 60 kg, doublure de conteneur et dessicatif

COMMANDE MINIMUM
9.6 MT (demi-FCL, 160 sacs) par catégorie sur lots de Bali

DÉLAI DE LIVRAISON
3 à 4 semaines à partir du contrat

INCOTERMS FOB · CFR · CIF CODE HS 0901.11

Fèves de café indonésiennes en gros, expédiées dans le monde entier



Grains de café torréfiés | Café robusta | Bali | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Café Robusta torréfié Pupuan Bali

Robusta de Bali torréfié foncé et moulu pour le kopi tubruk traditionnel ou l'espresso, à partir d'un minimum de 500 kg.

NIVEAU DE TORRÉFACTION
Mi-foncé à foncé, Agtron grains de café entiers 40 à 50

MOUTURE
Grains de café entiers, ou moulus en mouture espresso et en mouture traditionnelle kopi tubruk

TRAITEMENT POST-RÉCOLTE
Grains verts Pupuan séchés au soleil provenant de jardins de petits producteurs

GRADES DISPONIBLES
Grains verts classés 1 à 6 avec 4a et 4b (SNI 01-2907)

TENEUR EN CAFÉINE
2.0 à 2.4% base sèche

HUMIDITÉ
2.0 à 3.0% après torréfaction

DURÉE DE CONSERVATION
12 mois dans film à valve unidirectionnelle, non ouvert

EMBALLAGE
Sachets à valve 250 g et 1 kg, cartons de 12 kg

COMMANDE MINIMUM
500 kg par profil de torréfaction et par grade pour les lots de Bali

DÉLAI DE LIVRAISON
3 semaines, expédition dans les 7 jours suivant la torréfaction

INCOTERMS FOB · CIF · DAP CODE HS 0901.21

Fèves de café indonésiennes en gros, expédiées dans le monde entier



Grains de café verts | Café arabica | Nusa Tenggara

Commerce équitable (Fairtrade) | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Grains de café verts Arabica Bajawa (Flores)

Arabica Flores séché au naturel du plateau de Bajawa, 18 à 22 jours sur lits surélevés, en grades 1 à 6.

ALTITUDE ET ZONE DE PRODUCTION
1,200 to 1,600 m asl, plateau de Bajawa, Flores

TRAITEMENT POST-RÉCOLTE
Naturel, 18 à 22 jours sur lits surélevés, tri manuel

GRADES DISPONIBLES
Grade 1 à 6 (SNI 01-2907), Grade 1 par défaut

TAILLE DE TAMIS
Taille de tamis 16 up, 90% de rétention

HUMIDITÉ
10.5 to 12.0% (Sinar / oven verified)

NOTE DE TASSE
84 to 86 points on Grade 1, protocole de dégustation SCA

ANNÉE CULTURALE ET RÉCOLTE
Récolte en cours, récolte principale mai à août

EMBALLAGE
Sacs en jute de 60 kg avec doublure GrainPro

COMMANDE MINIMUM
9.6 MT (half FCL, 160 bags) par grade sur lots de Flores

DÉLAI DE LIVRAISON
4 to 5 weeks from contract

INCOTERMS FOB · CFR · CIF

CODE HS 0901.11

Fèves de café indonésiennes en gros, expédiées dans le monde entier



Grains de café torréfiés | Café arabica | Nusa Tenggara

Commerce équitable (Fairtrade) | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Café torréfié en grains Bajawa Flores Arabica

Arabica de Flores séché naturellement, torréfié clair à moyen, minimum de torréfaction le plus bas que nous proposons à 300 kg.

NIVEAU DE TORRÉFACTION
Clair à moyen, Agtron (grain entier) 58 à 68

MOUTURE
Grains de café torréfiés entiers, ou moulus pour filtre (y compris pour-over) sur demande

TRAITEMENT POST-RÉCOLTE
Café vert naturel séché du plateau de Bajawa, trié à la main

GRADES DISPONIBLES
Café vert classé 1 à 6 (SNI 01-2907), Classe 1 par défaut

NOTE DE TASSE
84 to 86 points sur le café vert Classe 1, protocole de dégustation SCA

HUMIDITÉ
2.0 to 3.0% après torréfaction

DURÉE DE CONSERVATION
12 mois dans un film à valve unidirectionnelle, non ouvert

EMBALLAGE
250 g et 1 kg sachets à valve, cartons de 12 kg

COMMANDE MINIMUM
300 kg par profil de torréfaction et par classe sur les lots de Flores

DÉLAI DE LIVRAISON
3 à 4 semaines, expédition dans les 7 jours suivant la torréfaction

INCOTERMS FOB · CIF · DAP CODE HS 0901.21

Fèves de café indonésiennes en gros, expédiées dans le monde entier



Grains de café verts | Café robusta | Nusa Tenggara | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Grains de café vert Robusta de Flores Manggarai

Robusta décortiqué en village de Flores et Lombok, re-séché dans notre moulin, cotation de la Catégorie 1 à la Catégorie 6.

ALTITUDE ET ZONE DE PRODUCTION
400 à 800 m asl, Manggarai, Flores et Lombok

TRAITEMENT POST-RÉCOLTE
Naturel séché au soleil, décorticage en village, re-séchage dans notre moulin

GRADES DISPONIBLES
Catégorie 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Catégorie 1 par défaut

TAILLE DE TAMIS
Tamis 13 et plus, 90% de rétention (16 et plus sur demande)

HUMIDITÉ
12.0 à 12.5% maximum

TENEUR EN CAFÉINE
2.1 à 2.6% sur base sèche

ANNÉE CULTURALE ET RÉCOLTE
Récolte en cours, principale récolte de mai à août

EMBALLAGE
Sacs en jute de 60 kg, doublure de conteneur et dessicatif

COMMANDE MINIMUM
9.6 MT (demi-FCL, 160 sacs) par catégorie

DÉLAI DE LIVRAISON
4 à 5 semaines à partir du contrat

INCOTERMS FOB · CFR · CIF CODE HS 0901.11

Fèves de café indonésiennes en gros, expédiées dans le monde entier



Grains de café torréfiés | Café robusta | Nusa Tenggara | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Café robusta torréfié Manggarai Flores

Robusta de Flores et Lombok torréfié mi-foncé, une base d'assemblage provenant d'une seconde île à partir de 500 kg minimum.

NIVEAU DE TORRÉFACTION
Mi-foncé, Agtron (café en grains) 44 à 54

MOUTURE
Café en grains, ou moulu en mouture espresso et pour distributeurs automatiques sur demande

TRAITEMENT POST-RÉCOLTE
Café vert Manggarai et Lombok séché au soleil, re-séché dans notre usine

GRADES DISPONIBLES
Café vert classé 1 à 6 avec 4a et 4b (SNI 01-2907)

TENEUR EN CAFÉINE
2.1 à 2.6% base sèche

HUMIDITÉ
2.0 à 3.0% après torréfaction

DURÉE DE CONSERVATION
12 months in one-way valve foil, unopened

EMBALLAGE
Sachets à valve de 1 kg en cartons de 12 kg

COMMANDE MINIMUM
500 kg par profil de torréfaction et par grade

DÉLAI DE LIVRAISON
3 à 4 semaines, expédition dans les 7 jours suivant la torréfaction

INCOTERMS FOB · CIF · DAP CODE HS 0901.21

Fèves de café indonésiennes en gros, expédiées dans le monde entier



Grains de café verts · Café arabica · Sulawesi · Biologique (UE/NOP) · ISO 22000 · Halal (BPJPH)

Grains de café arabica verts Toraja (Sulawesi)

L'arabica cultivé à la plus haute altitude que nous contractons, soumis au décorticage humide (giling basah) à Toraja entre 1,400 et 1,900 m, en grades 1 à 6.

ALTITUDE ET ZONE DE PRODUCTION
1,400 to 1,900 m asl, hautes terres de Toraja

TRAITEMENT POST-RÉCOLTE
Décorticage humide (giling basah), séché à l'ombre et sur lits surélevés

GRADES DISPONIBLES
Grades 1 à 6 (SNI 01-2907), Grade 1 par défaut

TAILLE DE TAMIS
Tamis 16 et plus, rétention 90% (18 et plus sur demande)

HUMIDITÉ
11.0 to 12.5% (vérifié Sinar / au four)

NOTE DE TASSE
85 to 87 points pour le Grade 1, protocole de dégustation SCA

ANNÉE CULTURALE ET RÉCOLTE
Récolte courante, récolte principale May to September

EMBALLAGE
Sacs de jute de 60 kg avec doublure GrainPro

COMMANDE MINIMUM
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 sacs) par grade

DÉLAI DE LIVRAISON
4 à 5 semaines à compter de la signature du contrat

INCOTERMS FOB · CFR · CIF

CODE HS 0901.11

Fèves de café indonésiennes en gros, expédiées dans le monde entier



Grains de café torréfiés | Café arabica | Sulawesi | Biologique (UE/NOP) | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Café Arabica Toraja de Sulawesi torréfié

Grains verts Toraja torréfiés clairs à moyens pour programmes filtre, infusion manuelle et préparations en lot.

NIVEAU DE TORRÉFACTION
Clair à moyen, Agtron grains entiers 56 à 65

MOUTURE
Café en grains, ou moulu pour filtre et pour-over sur demande

TRAITEMENT POST-RÉCOLTE
Café vert Toraja des hauts plateaux, décorticage humide (giling basah)

GRADES DISPONIBLES
Café vert classé Grade 1 à 6 (SNI 01-2907), Grade 1 par défaut

NOTE DE TASSE
85 à 87 points sur le café vert Grade 1, protocole de dégustation SCA

HUMIDITÉ
2.0 à 3.0% après torréfaction

DURÉE DE CONSERVATION
12 mois dans un film à valve unidirectionnelle, non ouvert

EMBALLAGE
Sachets à valve de 250 g et 1 kg, cartons de 12 kg

COMMANDE MINIMUM
500 kg par profil de torréfaction et grade

DÉLAI DE LIVRAISON
3 semaines, expédition dans les 7 jours suivant la torréfaction

INCOTERMS FOB · CIF · DAP

CODE HS 0901.21

Fèves de café indonésiennes en gros, expédiées dans le monde entier



Grains de café verts | Café robusta | Sulawesi | 4C | Rainforest Alliance | Halal (BPJPH)

Grains de café verts Robusta de Kolaka, Sulawesi

Le café le plus riche en caféine que nous proposons, à 2.3 à 2.8%, trié sur table de densité, disponible dans toutes les classes de 1 à 6.

ALTITUDE ET ZONE DE PRODUCTION
300 to 800 m asl, Kolaka and Southeast Sulawesi

TRAITEMENT POST-RÉCOLTE
Séché au soleil naturel, décortiqué mécaniquement, tri sur table de densité

GRADES DISPONIBLES
Classe 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Classe 1 par défaut

TAILLE DE TAMIS
Tamis 16 up (EK-1), ou 13 up, 90% de rétention

HUMIDITÉ
12.0 to 12.5% maximum

TENEUR EN CAFÉINE
2.3 to 2.8% dry basis

ANNÉE CULTURALE ET RÉCOLTE
Récolte en cours, récolte principale June to October

EMBALLAGE
Sacs de jute de 60 kg, doublure de conteneur et dessicant

COMMANDE MINIMUM
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 bags) per grade

DÉLAI DE LIVRAISON
3 to 4 weeks from contract

INCOTERMS FOB · CFR · CIF CODE HS 0901.11

Fèves de café indonésiennes en gros, expédiées dans le monde entier



Grains de café torréfiés | Café robusta | Sulawesi | 4C | Rainforest Alliance | Halal (BPJPH)

Café robusta torréfié Kolaka Sulawesi

Le profil le plus foncé que nous expédions, sur notre café vert à la teneur en caféine la plus élevée, 1 000 kg par profil et par classe.

NIVEAU DE TORRÉFACTION
Foncé, Agtron en grains entiers 36 à 46

MOUTURE
Café torréfié en grains, ou moulu en mouture espresso et pour distributeurs automatiques sur demande

TRAITEMENT POST-RÉCOLTE
Café vert Kolaka séché au soleil, tamis 16 up (tamis EK-1)

GRADES DISPONIBLES
Café vert classé 1 à 6 avec 4a et 4b (SNI 01-2907)

TENEUR EN CAFÉINE
2,3 à 2,8 % base sèche

HUMIDITÉ
2,0 à 3,0 % après torréfaction

DURÉE DE CONSERVATION
12 mois en feuille à valve à usage unique, non ouverte

EMBALLAGE
Sachets à valve de 1 kg en cartons de 12 kg, ou feuille d'aluminium vrac de 10 kg

COMMANDE MINIMUM
1 000 kg par profil de torréfaction et par classe

DÉLAI DE LIVRAISON
2 à 3 semaines, expédition dans les 7 jours suivant la torréfaction

INCOTERMS FOB · CIF · DAP CODE HS 0901.21



Documents inclus pour chaque expédition

Chaque expédition comprend un échantillon pré-expédition, une fiche de classement signée et le jeu de certificats pour la douane : certificat phytosanitaire, certificat d'origine ICO, fiche de notation de dégustation et référence de l'échantillon conservé.

NIVEAUX DE QUALITÉ

	Grains de café verts Arabica Gayo (Sumatra)	Café Arabica Gayo de Sumatra torréfié
TRAITEMENT POST-RÉCOLTE	Décorticage humide (giling basah), séchage sur patio et sur lits surélevés	Café vert de hautes terres de Sumatra, décorticage humide (giling basah)
GRADES DISPONIBLES	Grade 1 à 6 (SNI 01-2907), Grade 1 par défaut	Café vert classé 1 à 6 (SNI 01-2907), grade 1 par défaut
HUMIDITÉ	11.0 to 12.5% (Sinar / oven verified)	2.0 à 3.0% après torréfaction
NOTE DE TASSE	84 to 86 points on Grade 1, protocole de dégustation de l'Association du Café de Spécialité (SCA)	84 à 86 points sur le café vert grade 1, protocole de dégustation SCA
EMBALLAGE	Sacs de jute de 60 kg avec doublure GrainPro	Sachets 1 kg à valve dans cartons de 12 kg, ou sachets en aluminium de 5 kg
COMMANDE MINIMUM	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 sacs) par grade	500 kg par profil de torréfaction et grade
DÉLAI DE LIVRAISON	3 à 4 semaines à compter de la signature du contrat	2 à 3 semaines, expédition dans les 7 jours suivant la torréfaction
CODE HS	0901.11	0901.21
INCOTERMS	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP
CERTIFICATIONS	Rainforest Alliance, ISO 22000, Halal (BPJPH)	Rainforest Alliance, ISO 22000, Halal (BPJPH)

Documents inclus pour chaque expédition

NIVEAUX DE QUALITÉ

	Grains de café Robusta verts de Lampung (Sumatra)	Café Robusta torréfié Lampung (Sumatra)	Grains de café verts Arabica Ijen Java
ALTITUDE ET ZONE DE PRODUCTION	300 to 800 m asl, Lampung et Sumatra du Sud	—	1,400 to 1,800 m asl, plateau d'Ijen, Est de Java
TRAITEMENT POST-RÉCOLTE	Naturel séché au soleil, décortiqué et poli mécaniquement	Café vert Lampung séché au soleil, tamis 16 up (tamis EK-1)	Entièrement lavé, fermentation 18 heures, finition par séchage mécanique
GRADES DISPONIBLES	Classe 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Classe 1 par défaut	Café vert classé 1 à 6 avec 4a et 4b (SNI 01-2907)	Grades 1 à 6 (SNI 01-2907), Grade 1 par défaut
TAILLE DE TAMIS	Tamis 16 et plus (tamis EK-1), ou 13 et plus, rétention 90%	—	Écran 17 et plus, 90% de rétention (écran 16 disponible sur demande)
HUMIDITÉ	12.0 à 12.5% maximum	2.0 to 3.0% après torréfaction	10.5 to 12.0% (vérifié Sinar / au four)
TENEUR EN CAFÉINE	2.2 à 2.7% base sèche	2.2 to 2.7% sur base sèche	—
ANNÉE CULTURALE ET RÉCOLTE	Récolte courante, récolte principale mai à septembre	—	Récolte en cours, récolte principale June to October
EMBALLAGE	Sacs en jute de 60 kg, doublure de conteneur et dessiccant	1 kg sachets à valve en cartons de 12 kg, ou film vrac 10 kg	Sacs en jute de 60 kg avec doublure GrainPro
COMMANDE MINIMUM	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 sacs) par classe	1,000 kg par profil de torréfaction et par qualité	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 sacs) par grade
DÉLAI DE LIVRAISON	2 à 3 semaines à partir du contrat	2 semaines, expédition dans les 7 jours suivant la torréfaction	3 to 4 weeks from contract
CODE HS	0901.11	0901.21	0901.11
INCOTERMS	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF
CERTIFICATIONS	4C, ISO 22000, Halal (BPJPH)	4C, ISO 22000, Halal (BPJPH)	Rainforest Alliance, 4C, ISO 22000

Documents inclus pour chaque expédition

NIVEAUX DE QUALITÉ

	Café Arabica Ijen Java torréfié	Grains de café Robusta verts de Java	Café robusta torréfié Java
NIVEAU DE TORRÉFACTION	Moyen à mi‑foncé, Agtron grains entiers 46 à 58	—	Mi-foncé, Agtron café en grains 42 à 52
MOUTURE	Grains entiers, ou moulus pour espresso et moka sur demande	—	Café en grains, ou moulu en mouture espresso, moka et pour distributeurs
TRAITEMENT POST-RÉCOLTE	Grains de café verts lavés intégralement du plateau Ijen, écran 17 up	Naturel séché au soleil, trié par densité et couleur	Café vert Garut et Temanggung séché au soleil, tamis 13 up
GRADES DISPONIBLES	Grains verts classés 1 à 6 (SNI 01-2907), grade 1 par défaut	Catégorie 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Catégorie 1 par défaut	Café vert classé 1 à 6 avec 4a et 4b (SNI 01-2907)
HUMIDITÉ	2,0 à 3,0 % après torréfaction	12.0 à 12.5 % maximum	2.0 à 3.0% après torréfaction
DURÉE DE CONSERVATION	12 mois en film à valve unidirectionnelle, non ouvert	—	12 months dans film à valve unidirectionnelle, non ouvert
EMBALLAGE	Sachets 1 kg à valve en cartons de 12 kg, ou sachets 5 kg en film	Sacs en jute de 60 kg, doublure de conteneur et dessiccant	1 kg sachets à valve en cartons de 12 kg, ou film vrac 10 kg
COMMANDE MINIMUM	500 kg par profil de torréfaction et grade	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 sacs) par catégorie	1,000 kg par profil de torréfaction et par qualité
DÉLAI DE LIVRAISON	2 à 3 semaines, expédition dans les 7 jours suivant la torréfaction	2 à 3 semaines à compter de la signature du contrat	2 semaines, expédition dans les 7 jours suivant la torréfaction
TENEUR EN CAFÉINE	—	2.0 à 2.5 % base sèche	2.0 à 2.5% sur base sèche
CODE HS	0901.21	0901.11	0901.21
INCOTERMS	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP
CERTIFICATIONS	Rainforest Alliance, 4C, ISO 22000	4C, Rainforest Alliance, ISO 22000	4C, Rainforest Alliance, ISO 22000

Documents inclus pour chaque expédition

NIVEAUX DE QUALITÉ

	Grains de café verts Arabica Kintamani (Bali)	Café Arabica Kintamani (Bali) torréfié	Grains de café vert Robusta Pupuan, Bali
ALTITUDE ET ZONE DE PRODUCTION	1,200 to 1,600 m asl, hautes terres de Kintamani	—	500 à 900 m asl, Pupuan et Tabanan, Bali
TRAITEMENT POST-RÉCOLTE	Entièrement lavé, moulins humides coopératifs subak abian	Café vert Kintamani entièrement lavé provenant des coopératives subak abian	Naturel séché au soleil, jardins de petits producteurs, trié à la main
GRADES DISPONIBLES	Grade 1 to 6 (SNI 01-2907), Grade 1 par défaut	Café vert classé 1 à 6 (SNI 01-2907), Grade 1 par défaut	Catégorie 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Catégorie 1 par défaut
TAILLE DE TAMIS	Tamis 16 et plus, rétention 90%	—	Tamis 13 up, rétention 90 % (16 up sur demande)
HUMIDITÉ	10.5 à 12.0% (Sinar / vérifié au four)	2.0 to 3.0% after roast	12.0 à 12.5 % maximum
NOTE DE TASSE	84 à 86 points pour le Grade 1, protocole de dégustation SCA	84 à 86 points sur le café vert Grade 1, selon le protocole de dégustation SCA	—
ANNÉE CULTURALE ET RÉCOLTE	Récolte courante, récolte principale mai à septembre	—	Récolte en cours, principale récolte de juin à septembre
EMBALLAGE	Sacs en jute de 60 kg avec doublure GrainPro	Sachets à valve de 250 g et 1 kg, cartons de 12 kg	Sacs en jute de 60 kg, doublure de conteneur et dessicatif
COMMANDE MINIMUM	9.6 MT (demi FCL, 160 sacs) par grade sur lots de Bali	500 kg par profil de torréfaction et par grade	9.6 MT (demi-FCL, 160 sacs) par catégorie sur lots de Bali
DÉLAI DE LIVRAISON	3 à 4 semaines à partir du contrat	3 semaines, expédition dans les 7 jours suivant la torréfaction	3 à 4 semaines à partir du contrat
CODE HS	0901.11	0901.21	0901.11
INCOTERMS	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF
CERTIFICATIONS	Biologique (UE/NOP), Commerce équitable (Fairtrade), ISO 22000	Biologique (UE/NOP), Commerce équitable (Fairtrade), ISO 22000	4C, ISO 22000, Halal (BPJPH)

Documents inclus pour chaque expédition

NIVEAUX DE QUALITÉ

	Café Robusta torréfié Pupuan Bali	Grains de café verts Arabica Bajawa (Flores)	Café torréfié en grains Bajawa Flores Arabica
NIVEAU DE TORRÉFACTION	Mi-foncé à foncé, Agtron grains de café entiers 40 à 50	—	Clair à moyen, Agtron (grain entier) 58 à 68
MOUTURE	Grains de café entiers, ou moulus en mouture espresso et en mouture traditionnelle kopi tubruk	—	Grains de café torréfiés entiers, ou moulus pour filtre (y compris pour-over) sur demande
TRAITEMENT POST-RÉCOLTE	Grains verts Pupuan séchés au soleil provenant de jardins de petits producteurs	Naturel, 18 à 22 jours sur lits surélevés, tri manuel	Café vert naturel séché du plateau de Bajawa, trié à la main
GRADES DISPONIBLES	Grains verts classés 1 à 6 avec 4a et 4b (SNI 01-2907)	Grade 1 à 6 (SNI 01-2907), Grade 1 par défaut	Café vert classé 1 à 6 (SNI 01-2907), Classe 1 par défaut
HUMIDITÉ	2.0 à 3.0% après torréfaction	10.5 to 12.0% (Sinar / oven verified)	2.0 to 3.0% après torréfaction
DURÉE DE CONSERVATION	12 mois dans film à valve unidirectionnelle, non ouvert	—	12 mois dans un film à valve unidirectionnelle, non ouvert
EMBALLAGE	Sachets à valve 250 g et 1 kg, cartons de 12 kg	Sacs en jute de 60 kg avec doublure GrainPro	250 g et 1 kg sachets à valve, cartons de 12 kg
COMMANDE MINIMUM	500 kg par profil de torréfaction et par grade pour les lots de Bali	9.6 MT (half FCL, 160 bags) par grade sur lots de Flores	300 kg par profil de torréfaction et par classe sur les lots de Flores
DÉLAI DE LIVRAISON	3 semaines, expédition dans les 7 jours suivant la torréfaction	4 to 5 weeks from contract	3 à 4 semaines, expédition dans les 7 jours suivant la torréfaction
NOTE DE TASSE	—	84 to 86 points on Grade 1, protocole de dégustation SCA	84 to 86 points sur le café vert Classe 1, protocole de dégustation SCA
CODE HS	0901.21	0901.11	0901.21
INCOTERMS	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP
CERTIFICATIONS	4C, ISO 22000, Halal (BPJPH)	Commerce équitable (Fairtrade), ISO 22000, Halal (BPJPH)	Commerce équitable (Fairtrade), ISO 22000, Halal (BPJPH)

Documents inclus pour chaque expédition

NIVEAUX DE QUALITÉ

	Grains de café vert Robusta de Flores Manggarai	Café robusta torréfié Manggarai Flores	Grains de café arabica verts Toraja (Sulawesi)
ALTITUDE ET ZONE DE PRODUCTION	400 à 800 m asl, Manggarai, Flores et Lombok	—	1,400 to 1,900 m asl, hautes terres de Toraja
TRAITEMENT POST-RÉCOLTE	Naturel séché au soleil, décorticage en village, re-séchage dans notre moulin	Café vert Manggarai et Lombok séché au soleil, re-séché dans notre usine	Décorticage humide (giling basah), séché à l'ombre et sur lits surélevés
GRADES DISPONIBLES	Catégorie 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Catégorie 1 par défaut	Café vert classé 1 à 6 avec 4a et 4b (SNI 01-2907)	Grades 1 à 6 (SNI 01-2907), Grade 1 par défaut
TAILLE DE TAMIS	Tamis 13 et plus, 90% de rétention (16 et plus sur demande)	—	Tamis 16 et plus, rétention 90% (18 et plus sur demande)
HUMIDITÉ	12.0 à 12.5% maximum	2.0 à 3.0% après torréfaction	11.0 to 12.5% (vérifié Sinar / au four)
TENEUR EN CAFÉINE	2.1 à 2.6% sur base sèche	2.1 à 2.6% base sèche	—
ANNÉE CULTURALE ET RÉCOLTE	Récolte en cours, principale récolte de mai à août	—	Récolte courante, récolte principale May to September
EMBALLAGE	Sacs en jute de 60 kg, doublure de conteneur et dessicatif	Sachets à valve de 1 kg en cartons de 12 kg	Sacs de jute de 60 kg avec doublure GrainPro
COMMANDE MINIMUM	9.6 MT (demi-FCL, 160 sacs) par catégorie	500 kg par profil de torréfaction et par grade	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 sacs) par grade
DÉLAI DE LIVRAISON	4 à 5 semaines à partir du contrat	3 à 4 semaines, expédition dans les 7 jours suivant la torréfaction	4 à 5 semaines à compter de la signature du contrat
CODE HS	0901.11	0901.21	0901.11
INCOTERMS	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF
CERTIFICATIONS	4C, ISO 22000, Halal (BPJPH)	4C, ISO 22000, Halal (BPJPH)	Biologique (UE/NOP), ISO 22000, Halal (BPJPH)

Documents inclus pour chaque expédition

NIVEAUX DE QUALITÉ

	Café Arabica Toraja de Sulawesi torréfié	Grains de café verts Robusta de Kolaka, Sulawesi	Café robusta torréfié Kolaka Sulawesi
NIVEAU DE TORRÉFACTION	Clair à moyen, Agtron grains entiers 56 à 65	—	Foncé, Agtron en grains entiers 36 à 46
MOUTURE	Café en grains, ou moulu pour filtre et pour-over sur demande	—	Café torréfié en grains, ou moulu en mouture espresso et pour distributeurs automatiques sur demande
TRAITEMENT POST-RÉCOLTE	Café vert Toraja des hauts plateaux, décorticage humide (giling basah)	Séché au soleil naturel, décortiqué mécaniquement, tri sur table de densité	Café vert Kolaka séché au soleil, tamis 16 up (tamis EK-1)
GRADES DISPONIBLES	Café vert classé Grade 1 à 6 (SNI 01-2907), Grade 1 par défaut	Classe 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Classe 1 par défaut	Café vert classé 1 à 6 avec 4a et 4b (SNI 01-2907)
HUMIDITÉ	2.0 à 3.0% après torréfaction	12.0 to 12.5% maximum	2,0 à 3,0 % après torréfaction
DURÉE DE CONSERVATION	12 mois dans un film à valve unidirectionnelle, non ouvert	—	12 mois en feuille à valve à usage unique, non ouverte
EMBALLAGE	Sachets à valve de 250 g et 1 kg, cartons de 12 kg	Sacs de jute de 60 kg, doublure de conteneur et dessicant	Sachets à valve de 1 kg en cartons de 12 kg, ou feuille d'aluminium vrac de 10 kg
COMMANDE MINIMUM	500 kg par profil de torréfaction et grade	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 bags) per grade	1 000 kg par profil de torréfaction et par classe
DÉLAI DE LIVRAISON	3 semaines, expédition dans les 7 jours suivant la torréfaction	3 to 4 weeks from contract	2 à 3 semaines, expédition dans les 7 jours suivant la torréfaction
TENEUR EN CAFÉINE	—	2.3 to 2.8% dry basis	2,3 à 2,8 % base sèche
CODE HS	0901.21	0901.11	0901.21
INCOTERMS	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP
CERTIFICATIONS	Biologique (UE/NOP), ISO 22000, Halal (BPJPH)	4C, Rainforest Alliance, Halal (BPJPH)	4C, Rainforest Alliance, Halal (BPJPH)

Documents inclus pour chaque expédition

FOURNIS AVEC CHAQUE EXPÉDITION

- [x] Certificat phytosanitaire
- [x] Certificat d'origine ICO (Organisation internationale du café)
- [x] Fiche de classement du café vert signée
- [x] Fiche de notation de dégustation (cupping) et échantillon conservé
- [x] Facture commerciale et liste de colisage
- [x] Photos de chargement et numéro de scellé du conteneur

PROGRAMMES SOUS LESQUELS NOUS EXPÉDIONS

Rainforest Alliance | Biologique (UE/NOP) | Fairtrade | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Ce que le desk gère en interne.

Approvisionnement

Cinq îles sous contrat

Contrats à terme avec 31 groupes de producteurs en Aceh, Java oriental, Kintamani, Flores et Toraja, achetés à chaque récolte plutôt que sur le marché spot.

Laboratoire

Laboratoire de dégustation, Jakarta

Torréfacteur d'échantillon, humidimètres et tamis de tri sur place, de sorte que les offres, les échantillons avant expédition et les réclamations à l'arrivée sont tous évalués par nos propres Q Graders.

Torréfaction

Ligne de torréfaction sous contrat

Un torréfacteur à tambour de 30 kg et une ligne d'emballage en sacs à valve, ouvrant la possibilité d'étiquettes privées et d'approvisionnement pour l'hôtellerie-restauration parallèlement à l'exportation de café vert.

Échelle

Échelle actuelle (2024/25)

20 lots sur la liste d'offres, sous contrat avec 31 groupes de producteurs, expédiés vers 17 marchés de destination en Asie, Europe, Golfe et Amérique du Nord.

05 | QUESTIONS FRÉQUENTES

Ce que demandent les acheteurs au sujet de l'entreprise.

D'où nous achetons, comment les grains de café sont classés avant d'être proposés, et ce qui se passe lorsqu'un conteneur ne correspond pas.

De qui Nusantara Origins achète-t-elle ses grains de café indonésiens ?

Aux 31 groupements de producteurs et collecteurs répartis à Aceh, Java oriental, Kintamani à Bali, le plateau de Bajawa à Flores et Toraja à Sulawesi. Nous achetons à terme chaque récolte plutôt que sur le marché au comptant, et les lots d'une seule île restent séparés lors du décorticage à sec, de l'entreposage et du chargement, de sorte que le numéro de lot sur votre contrat correspond bien aux grains de café cultivés là-bas.

Que devient un lot avant d'apparaître sur votre liste d'offres ?

Il est séché à nouveau à 11 à 12,5 % d'humidité, décortiqué, trié par densité et par taille de tamis, puis échantillonné à 300 g pour un comptage des défauts selon SNI 01-2907, avec classification verte SCA appliquée pour les arabicas de spécialité. Ce comptage détermine la catégorie, de Grade 1 à Grade 6. L'échantillon est torréfié et noté selon le protocole de dégustation SCA par deux Q Graders. Ce n'est qu'ensuite que le lot reçoit une fiche d'offre indiquant sa catégorie, la rétention au tamis, le nombre de défauts, l'humidité et le score.

Que se passe-t-il si le conteneur ne donne pas le même profil en dégustation que l'échantillon ?

Nous conservons un échantillon scellé retenu de chaque lot pendant toute la durée du contrat, de sorte qu'une réclamation à l'arrivée est réglée en dégustant l'échantillon retenu contre votre échantillon d'arrivée plutôt que par débats. Si l'écart nous incombe, nous le compensons par un avoir ou une expédition de remplacement. L'arbitrage par un tiers selon les règles de l'association commerciale de destination est prévu dans le contrat.

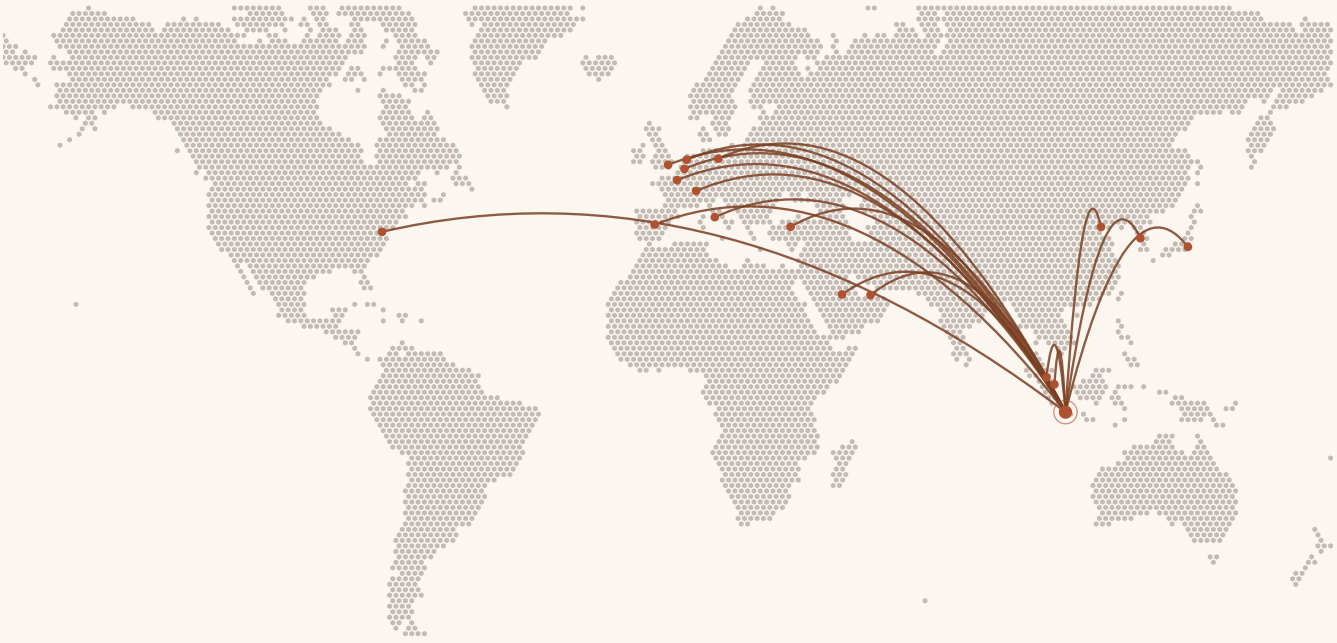
Quelles activités Nusantara Origins réalise-t-elle en interne plutôt que d'externaliser ?

Achat de café vert, classification, dégustation et torréfaction sous contrat. Le laboratoire de dégustation est situé dans le même bureau de Jakarta que les ventes, ce qui explique pourquoi une offre et une fiche de classement signée arrivent ensemble, et la ligne de torréfaction conditionne selon votre profil avant l'expédition du conteneur. Nous expédions du café vert vers 17 marchés d'importation, en parallèle de volumes torréfiés pour les acheteurs en marque distributeur et pour l'hôtellerie-restauration.

06

Ports d'exportation et destinations

Le café vert transite par Tanjung Priok à Jakarta, Belawan pour les lots de Sumatra, et Makassar pour Sulawesi, vers 17 marchés d'importation en Asie, en Europe, dans le Golfe et en Amérique du Nord.



MARCHÉS DE DESTINATION RÉGULIERS

Malaisie · Singapour · Japon · Chine · Corée du Sud · Pays-Bas · Allemagne · Belgique · France · Italie · Espagne · Suisse · Royaume-Uni · États-Unis · Émirats arabes unis · Arabie saoudite · Turquie

CONTACTEZ-NOUS

Obtenez les prix et la disponibilité actuels

Indiquez l'île, l'espèce, la classe et le volume. Vous recevrez un prix indicatif, la disponibilité actuelle et des échantillons de café vert de 300 g accompagnés de la fiche de classement. Les frais de coursier sont imputés sur le premier contrat.

E-MAIL

sales@nusantaraorigins.com

WHATSAPP

+62 896 7558 3986

TÉLÉPHONE

+62 896 7558 3986

BUREAU

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

HORAIRES

Du lundi au vendredi de 08:30 à 17:30 WIB, samedi de 09:00 à 13:00 WIB.

SCANNEZ POUR VISITER NOTRE SITE WEB

nusantaraorigins.com