

PT FOODHUB COLLECTIVE INDONESIA

VENDITA ALL'INGROSSO PER TORREFATTORI, IMPORTATORI E PRODUTTORI DI CAFFÈ

Nusantara Origins

Caffè verde e caffè torrefatto indonesiano da cinque isole. Classificato e valutato in tazza a Jakarta. Spedito in sacchi di juta da 60 kg o tostato secondo il vostro profilo.

Jakarta Selatan, Indonesia

Esportazione di caffè verde e torrefazione conto terzi

nusantaraorigins.com

Profilo aziendale · 2026

Nusantara Origins, esportatore indonesiano di caffè verde e torrefattore conto terzi.

Nusantara Origins è il desk del caffè di PT FoodHub Collective Indonesia, che acquista caffè verde in cinque isole, lo classifica e lo sottopone a cupping a Jakarta, e lo tosta su contratto per acquirenti che desiderano il caffè confezionato prima della spedizione.

31 gruppi di produttori sotto contratto. 20 lotti nell'attuale lista dell'offerta. 17 mercati di destinazione in Asia, Europa, Golfo e Nord America. Ogni lotto è valutato in tazza nel nostro laboratorio di Jakarta.

COME FUNZIONA L'UFFICIO

Come acquistiamo e classifichiamo

L'ufficio commerciale è stato creato attorno a un unico problema. I compratori non perdono fiducia per un punteggio in tazza. La perdono quando il container non corrisponde al campione su cui è stato effettuato l'acquisto.

Tutto il resto è costruito partendo da questo presupposto. Rimettiamo ad asciugare e risortiamo presso mulini partner invece di spedire i sacchi dei raccoglitori così come ricevuti, conserviamo un campione trattenuto di ogni lotto per tutta la durata del contratto e valutiamo in tazza il campione pre-spedizione confrontandolo fianco a fianco con il campione di offerta prima che il container venga sigillato.

Oggi abbiamo contratti con 31 gruppi di produttori in Aceh, East Java, Kintamani, Flores e Toraja, spediamo caffè verde in sacchi di juta da 60 kg con fodere GrainPro e gestiamo una linea di torrefazione conto terzi per acquirenti che necessitano di confezioni retail o horeca. Vendite, classificazione e il laboratorio di assaggio sono tutti nello stesso ufficio di Jakarta, motivo per cui un'offerta e una scheda di classificazione arrivano insieme.



I nostri termini commerciali

I campioni pre-spedizione vengono degustati a confronto con il campione di offerta prima della sigillatura del container, e entrambi i campioni sono conservati per tutta la durata del contratto. Ogni scheda d'offerta pubblica la ritenzione allo schermo, il conteggio totale dei difetti, l'umidità e il punteggio di tazza anziché una semplice descrizione di grado. I lotti mono-isola sono mantenuti separati durante la lavorazione nei mulini e il carico del container e non vengono integrati con caffè di mercato. Acquistiamo in anticipo con gli stessi gruppi di produttori ad ogni raccolto, anziché sul mercato spot.

02

Origini da cui acquistiamo



Sumatra

ALTOPIANI GAYO, DECORTICAZIONE A UMIDO

Lotti di piccoli produttori dell'Aceh, lavorazione giling basah a umidità elevata, il tradizionale metodo di lavorazione sumatrano.



Java

ALTOPIANO IJEN, LAVATO COMPLETAMENTE

Lotti di piantagione oltre i 1.400 m, completamente lavati in canali di cemento. Setaccio 17 in su con ritenzione 90%, massima uniformità della nostra lista.



Bali

KINTAMANI, INTERCOLTURA CON AGRUMI

Cooperative Subak Abian sui fianchi del Batur. Lavati, per lo più certificati biologici e commercio equo e solidale.



Nusa Tenggara

ALTOPIANO BAJAWA, ESSICCAZIONE NATURALE

Lotti da Flores, naturali essiccati su letti rialzati per 18–22 giorni. Assegnazioni più piccole rispetto alle altre origini, minimi di mezza container.



Sulawesi

ALTOPIANI TORAJA, DECORTICAZIONE A UMIDO

Altopiani Toraja, fino a 1.900 m, decorticazione a umido (giling basah) e selezione per gravità. Punteggio di cupping 85–87 nella stagione 2024/25.

02 |

Dalla raccolta al caricamento per l'esportazione

01

Raccolta selettiva

I gruppi di produttori raccolgono solo drupe mature, consegnate allo stabilimento di lavorazione umida lo stesso giorno per pulpatura o essiccazione su letti rialzati.

02

Lavorazione a secco

Decorticati, riasciugati all'11–12,5% di umidità, quindi selezionati per densità e dimensione su tavoli di gravità.

03

Classificazione del caffè verde

Campione da 300 g esaminato per difetti completi rispetto ai limiti SCA (Specialty Coffee Association) e SNI 01-2907, ritenzione per crivello verificata e registrata.

04

Assaggio in tazza

Campione tostato e valutato secondo il protocollo SCA da due Q Graders prima che il lotto venga offerto o venga impostato il profilo di tostatura.

05

Caricamento

Imbustati in sacchi di juta foderati GrainPro, caricati con disidratante e una cartolina igrometrica; il numero del sigillo viene fotografato.

Chicchi di caffè indonesiani all'ingrosso, spediti in tutto il mondo

Approvvigionati di Arabica e Robusta tracciabili da Sumatra, Java, Bali, Flores e Sulawesi. Disponibili come chicchi di caffè verde o torrefatti su contratto, con schede di classificazione, punteggi di tazza aggiornati e documentazione per l'esportazione.



Chicchi di caffè verdi | Chicchi di caffè Arabica | Sumatra | Rainforest Alliance | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Caffè verde in grani Arabica Gayo, Sumatra

Arabica lavorata con giling basah dagli altopiani Gayo e Lintong, offerta dal Grado 1 al Grado 6 sullo stesso caffè.

ALTITUDINE E ZONA
1,100 to 1,600 m asl, altopiani Gayo e Lintong, Sumatra

LAVORAZIONE POST-RACCOLTA
Sgommatura umida (giling basah), essiccazione su patio e letti rialzati

GRADI DISPONIBILI
Grado 1 a 6 (SNI 01-2907), Grado 1 per impostazione predefinita

CALIBRO (SCREEN SIZE)
Screen 16 in su, 90% di ritenzione (18 in su su richiesta)

UMIDITÀ
11.0 to 12.5% (Sinar / forno verificato)

PUNTEGGIO IN TAZZA
84 to 86 points on Grade 1, secondo il protocollo di assaggio della Specialty Coffee Association (SCA)

ANNATA E RACCOLTO
Annata corrente, raccolta principale ottobre–febbraio

IMBALLAGGIO
Sacchi in juta da 60 kg con fodera GrainPro

ORDINE MINIMO
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 bags) per grado

TEMPI DI CONSEGNA
3 a 4 settimane dal contratto

INCOTERMS FOB · CFR · CIF CODICE HS 0901.11

Chicchi di caffè indonesiani all'ingrosso, spediti in tutto il mondo



Chicchi di caffè tostati | Chicchi di caffè Arabica | Sumatra | Rainforest Alliance | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Caffè Arabica Gayo di Sumatra torrefatto

Arabica di Sumatra giling basah (wet-hulled), torrefatta secondo la tua curva tra Agtron 40 e 62, su qualsiasi grado di chicchi verdi.

LIVELLO DI TOSTATURA
Da chiara a scura secondo la tua curva, Agtron (chicco intero) 40-62

MACINATURA
Chicchi interi, oppure macinato per filtro, moka o espresso su richiesta

LAVORAZIONE POST-RACCOLTA
Chicchi verdi di alta quota di Sumatra, giling basah (wet-hulled)

GRADI DISPONIBILI
Chicchi verdi classificati da 1 a 6 (SNI 01-2907), Grado 1 per impostazione predefinita

PUNTEGGIO IN TAZZA
84-86 punti sul Grado 1 dei chicchi verdi, protocollo di cupping SCA

UMIDITÀ
2.0-3.0% dopo la torrefazione

DURATA DI CONSERVAZIONE
12 mesi in pellicola con valvola unidirezionale, confezione chiusa

IMBALLAGGIO
Sacchetti da 1 kg con valvola in cartoni da 12 kg, oppure sacchi da 5 kg in pellicola

ORDINE MINIMO
500 kg per profilo di torrefazione e grado

TEMPI DI CONSEGNA
2-3 settimane, spedizione entro 7 giorni dalla torrefazione

INCOTERMS FOB · CIF · DAP

CODICE HS 0901.21

Chicchi di caffè indonesiani all'ingrosso, spediti in tutto il mondo



Chicchi di caffè verdi | Chicchi di caffè Robusta | Sumatra | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Chicchi di caffè robusta verde di Lampung e Sumatra

Robusta di grande volume dell'Indonesia da Lampung e Sumatra Meridionale, quotata su tutta la scala dal Grado 1 al Grado 6.

ALTITUDINE E ZONA
300 a 800 m asl, Lampung e Sumatra Meridionale

LAVORAZIONE POST-RACCOLTA
Naturale essiccato al sole, decorticato e lucidato meccanicamente

GRADI DISPONIBILI
Grado 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Grado 1 per impostazione predefinita

CALIBRO (SCREEN SIZE)
Setaccio 16 up (setaccio EK-1), o 13 up, ritenzione 90%

UMIDITÀ
12.0 a 12.5% massimo

CAFFEINA
2.2 a 2.7% su base secca

ANNATA E RACCOLTO
Annata corrente, raccolto principale maggio-settembre

IMBALLAGGIO
Sacco in juta da 60 kg, fodera per container e disidratante

ORDINE MINIMO
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 sacchi) per grado

TEMPI DI CONSEGNA
2 a 3 settimane dal contratto

INCOTERMS FOB · CFR · CIF CODICE HS 0901.11

Chicchi di caffè indonesiani all'ingrosso, spediti in tutto il mondo



Chicchi di caffè tostati | Chicchi di caffè Robusta | Sumatra | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Caffè Robusta tostato Lampung (Sumatra)

Robusta di Lampung tostato tra Agtron 36 e 48 per crema da espresso e distributori automatici, su qualsiasi grado di caffè verde.

LIVELLO DI TOSTATURA
Da medio-scuro a scuro, Agtron chicchi interi 36–48

MACINATURA
Chicchi interi, o macinato per espresso e distributori automatici su richiesta

LAVORAZIONE POST-RACCOLTA
Caffè verde di Lampung essiccato al sole, pezzatura 16 in su (setaccio EK-1)

GRADI DISPONIBILI
Caffè verde classificato Grado 1 a 6 con 4a e 4b (SNI 01-2907)

CAFFEINA
2.2 a 2.7% su base secca

UMIDITÀ
2.0 a 3.0% dopo la tostatura

DURATA DI CONSERVAZIONE
12 mesi in lamina con valvola unidirezionale, confezione non aperta

IMBALLAGGIO
Sacchetti da 1 kg con valvola in cartoni da 12 kg, oppure lamina sfusa da 10 kg

ORDINE MINIMO
1,000 kg per profilo di tostatura e grado

TEMPI DI CONSEGNA
2 settimane, spedizione entro 7 giorni dalla tostatura

INCOTERMS FOB · CIF · DAP

CODICE HS 0901.21

Chicchi di caffè indonesiani all'ingrosso, spediti in tutto il mondo



Chicchi di caffè verdi | Chicchi di caffè Arabica | Java | Rainforest Alliance | 4C | ISO 22000

Chicchi di caffè verde Arabica Ijen (Java)

Arabica dell'Est di Java completamente lavata, calibro 17 e superiore, il caffè verde più uniforme nella nostra lista, disponibile nei gradi 1 a 6.

ALTITUDINE E ZONA
1,400 a 1,800 m s.l.m., altopiano di Ijen, Est di Java

LAVORAZIONE POST-RACCOLTA
Completamente lavato, fermentazione di 18 ore, finitura ad asciugatura meccanica

GRADI DISPONIBILI
Gradi 1–6 (SNI 01-2907), Grado 1 per impostazione predefinita

CALIBRO (SCREEN SIZE)
Calibro 17 e superiore, ritenzione 90% (calibro 16 disponibile su richiesta)

UMIDITÀ
10.5 a 12.0% (Sinar / oven verified)

PUNTEGGIO IN TAZZA
83 a 85 punti al Grado 1, protocollo di assaggio SCA

ANNATA E RACCOLTO
Raccolto corrente, raccolta principale da giugno a ottobre

IMBALLAGGIO
Sacchi di juta da 60 kg con fodera GrainPro

ORDINE MINIMO
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 sacchi) per grado

TEMPI DI CONSEGNA
3 a 4 settimane dal contratto

INCOTERMS FOB · CFR · CIF CODICE HS 0901.11

Chicchi di caffè indonesiani all'ingrosso, spediti in tutto il mondo



Chicchi di caffè tostati | Chicchi di caffè Arabica | Java

Rainforest Alliance | 4C | ISO 22000

Caffè Torrefatto Arabica Ijen (Java)

Arabica Ijen lavato torrefatto da medio a medio-scuro per programmi espresso e moka, disponibile su qualsiasi grado di caffè verde.

LIVELLO DI TOSTATURA
Da medio a medio-scuro, Agtron chicchi interi 46 a 58

MACINATURA
Chicchi interi, o macinato per espresso e moka su richiesta

LAVORAZIONE POST-RACCOLTA
Caffè verde del plateau Ijen completamente lavato, calibro Screen 17 up

GRADI DISPONIBILI
Caffè verde classificato nei gradi 1 a 6 (SNI 01-2907), Grado 1 per impostazione predefinita

PUNTEGGIO IN TAZZA
83–85 punti sul caffè verde Grado 1, protocollo di cup SCA

UMIDITÀ
2.0 to 3.0% after roast

DURATA DI CONSERVAZIONE
12 months in one-way valve foil, unopened

IMBALLAGGIO
Sacchetti da 1 kg con valvola in cartoni da 12 kg, o sacchi laminati da 5 kg

ORDINE MINIMO
500 kg per profilo di tostatura e grado

TEMPI DI CONSEGNA
2 to 3 weeks, dispatch within 7 days of roast

INCOTERMS FOB · CIF · DAP CODICE HS 0901.21

Chicchi di caffè indonesiani all'ingrosso, spediti in tutto il mondo



Chicchi di caffè verdi | Chicchi di caffè Robusta | Java | 4C | Rainforest Alliance | ISO 22000

Chicchi di caffè verde Robusta Java

Robusta più delicata di Garut e Temanggung con 2.0 a 2.5% di caffeina, quotata dal Grado 1 al Grado 6.

ALTITUDINE E ZONA
400 to 900 m s.l.m., Garut e Temanggung, Java

LAVORAZIONE POST-RACCOLTA
Naturale essiccato al sole, selezionato per densità e colore

GRADI DISPONIBILI
Grado 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Grado 1 per impostazione predefinita

CALIBRO (SCREEN SIZE)
Calibro 13 up, ritenzione 90% (16 up su richiesta)

UMIDITÀ
12.0 a 12.5% massimo

CAFFEINA
2.0 a 2.5% base secca

ANNATA E RACCOLTO
Annata corrente, raccolta principale da giugno a ottobre

IMBALLAGGIO
Sacchi di juta da 60 kg, liner per container e disidratante

ORDINE MINIMO
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 sacchi) per grado

TEMPI DI CONSEGNA
2 a 3 settimane dal contratto

INCOTERMS FOB · CFR · CIF CODICE HS 0901.11

Chicchi di caffè indonesiani all'ingrosso, spediti in tutto il mondo



Chicchi di caffè tostati | Chicchi di caffè Robusta | Java | 4C | Rainforest Alliance | ISO 22000

Caffè Robusta Java tostato

Robusta Java certificato tostato medio-scuro, componente crema bilanciato per miscele che evitano una nota bruciata.

LIVELLO DI TOSTATURA
Medio-scura, Agtron in grani interi 42 a 52

MACINATURA
In grani interi, o macinato per espresso, moka e vending

LAVORAZIONE POST-RACCOLTA
Caffè verde Garut e Temanggung essiccati al sole, vagliatura 13 up

GRADI DISPONIBILI
Caffè verde classificato Grado 1 a 6 con 4a e 4b (SNI 01-2907)

CAFFEINA
2.0 a 2.5% su base secca

UMIDITÀ
2.0 a 3.0% dopo la tostatura

DURATA DI CONSERVAZIONE
12 mesi in lamina con valvola unidirezionale, confezione non aperta

IMBALLAGGIO
Sacchetti da 1 kg con valvola in cartoni da 12 kg, oppure lamina sfusa da 10 kg

ORDINE MINIMO
1,000 kg per profilo di tostatura e grado

TEMPI DI CONSEGNA
2 settimane, spedizione entro 7 giorni dalla tostatura

INCOTERMS FOB · CIF · DAP

CODICE HS 0901.21

Chicchi di caffè indonesiani all'ingrosso, spediti in tutto il mondo



Chicchi di caffè verdi | Chicchi di caffè Arabica | Bali | Biologico (UE/NOP) | Fairtrade | ISO 22000

Chicchi di caffè arabica verde Kintamani (Bali)

Arabica Kintamani lavato da cooperative subak abian, Biologico e Commercio equo e solidale, offerto nei gradi 1 a 6.

ALTITUDINE E ZONA
1,200 to 1,600 m s.l.m., altopiano di Kintamani

LAVORAZIONE POST-RACCOLTA
Lavato completamente, mulini a umido cooperativi subak abian

GRADI DISPONIBILI
Grado 1 a 6 (SNI 01-2907), Grado 1 per impostazione predefinita

CALIBRO (SCREEN SIZE)
Calibro 16 in su, ritenzione 90%

UMIDITÀ
10.5 to 12.0% (verificato con Sinar / forno)

PUNTEGGIO IN TAZZA
84 to 86 punti sul Grado 1, protocollo di assaggio SCA

ANNATA E RACCOLTO
Annata corrente, raccolto principale maggio a settembre

IMBALLAGGIO
Sacchi in juta da 60 kg con fodera GrainPro

ORDINE MINIMO
9.6 MT (mezzo FCL, 160 sacchi) per grado sui lotti di Bali

TEMPI DI CONSEGNA
3 to 4 settimane dal contratto

INCOTERMS FOB · CFR · CIF CODICE HS 0901.11

Chicchi di caffè indonesiani all'ingrosso, spediti in tutto il mondo



Chicchi di caffè tostati | Chicchi di caffè Arabica | Bali

Biologico (UE/NOP) | Fairtrade | ISO 22000

Caffè Arabica Kintamani di Bali tostato

Kintamani biologico e Commercio Equo e Solidale tostato da chiaro a medio, confezioni da 250 g e 1 kg per programmi retail.

LIVELLO DI TOSTATURA
Da chiaro a medio, Agtron in chicco 55 a 66

MACINATURA
In chicco, o macinato per filtro e per assaggio (cupping) su richiesta

LAVORAZIONE POST-RACCOLTA
Caffè verde Kintamani completamente lavato proveniente da cooperative subak abian

GRADI DISPONIBILI
Verde classificato 1 a 6 (SNI 01-2907), Grado 1 per impostazione predefinita

PUNTEGGIO IN TAZZA
84 a 86 punti sul Grado 1 verde, protocollo di assaggio SCA

UMIDITÀ
2.0 a 3.0% dopo la tostatura

DURATA DI CONSERVAZIONE
12 mesi in film con valvola unidirezionale, non aperto

IMBALLAGGIO
Sacchetti con valvola da 250 g e 1 kg, cartoni da 12 kg

ORDINE MINIMO
500 kg per profilo di tostatura e grado

TEMPI DI CONSEGNA
3 settimane, spedizione entro 7 giorni dalla tostatura

INCOTERMS FOB · CIF · DAP

CODICE HS 0901.21

Chicchi di caffè indonesiani all'ingrosso, spediti in tutto il mondo



Chicchi di caffè verdi | Chicchi di caffè Robusta | Bali | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Chicchi di caffè verde Robusta Pupuan (Bali)

Chicchi di caffè verde Robusta da piccoli produttori di Pupuan e Tabanan, il più delicato che offriamo, disponibili nei gradi 1-6.

ALTITUDINE E ZONA
500 to 900 m s.l.m., Pupuan e Tabanan, Bali

LAVORAZIONE POST-RACCOLTA
Naturale essiccato al sole, orti di piccoli produttori, selezionato a mano

GRADI DISPONIBILI
Grado 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Grado 1 per impostazione predefinita

CALIBRO (SCREEN SIZE)
Calibro 13 up, ritenzione 90% (16 up su richiesta)

UMIDITÀ
12.0 a 12.5% massimo

CAFFEINA
2.0 a 2.4% base secca

ANNATA E RACCOLTO
Annata corrente, raccolta principale da giugno a settembre

IMBALLAGGIO
Sacco in juta da 60 kg, fodera per container e sacchetto essiccante

ORDINE MINIMO
9.6 MT (mezzo FCL, 160 sacchi) per grado sui lotti di Bali

TEMPI DI CONSEGNA
3 a 4 settimane dal contratto

INCOTERMS FOB · CFR · CIF CODICE HS 0901.11

03 | CLASSIFICAZIONI

Chicchi di caffè indonesiani all'ingrosso, spediti in tutto il mondo



Chicchi di caffè tostati | Chicchi di caffè Robusta | Bali | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Caffè Robusta Tostato Pupuan Bali

Robusta di Bali tostato scuro e macinato per il tradizionale kopi tubruk o per espresso, a partire da un minimo di 500 kg.

LIVELLO DI TOSTATURA
Da medio-scuro a scuro, Agtron chicco intero 40 to 50

MACINATURA
Chicco intero, o macinato per espresso e per la macinatura tradizionale kopi tubruk

LAVORAZIONE POST-RACCOLTA
Caffè verde Pupuan essiccato al sole proveniente da coltivazioni di piccoli produttori

GRADI DISPONIBILI
Caffè verde classificato Grade 1 to 6 con 4a e 4b (SNI 01-2907)

CAFFEINA
2.0 to 2.4% dry basis

UMIDITÀ
2.0 to 3.0% after roast

DURATA DI CONSERVAZIONE
12 months in one-way valve foil, unopened

IMBALLAGGIO
Sacchetti con valvola 250 g and 1 kg, cartoni 12 kg

ORDINE MINIMO
500 kg per roast profile and grade on Bali lots

TEMPI DI CONSEGNA
3 weeks, dispatch within 7 days of roast

INCOTERMS FOB · CIF · DAP CODICE HS 0901.21

Chicchi di caffè indonesiani all'ingrosso, spediti in tutto il mondo



Chicchi di caffè verdi | Chicchi di caffè Arabica | Nusa Tenggara

Fairtrade | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Chicchi di caffè arabica verde Bajawa (Flores)

Arabica Flores essiccata naturale dall'altopiano di Bajawa, 18 to 22 giorni su letti rialzati, disponibile nei gradi 1 a 6.

ALTITUDINE E ZONA
1,200 to 1,600 m asl, altopiano di Bajawa, Flores

LAVORAZIONE POST-RACCOLTA
Naturale, 18 a 22 giorni su letti rialzati, selezione manuale

GRADI DISPONIBILI
Grado 1 a 6 (SNI 01-2907), Grado 1 come predefinito

CALIBRO (SCREEN SIZE)
Screen 16 up, ritenzione 90%

UMIDITÀ
10.5 to 12.0% (verificata con Sinar/forno)

PUNTEGGIO IN TAZZA
84 to 86 points on Grade 1, protocollo di degustazione SCA

ANNATA E RACCOLTO
Annata corrente, raccolta principale May to August

IMBALLAGGIO
Sacchi di juta da 60 kg con fodera GrainPro

ORDINE MINIMO
9.6 MT (half FCL, 160 bags) per grade on Flores lots

TEMPI DI CONSEGNA
4 to 5 weeks from contract

INCOTERMS FOB · CFR · CIF CODICE HS 0901.11

Chicchi di caffè indonesiani all'ingrosso, spediti in tutto il mondo



Chicchi di caffè tostati | Chicchi di caffè Arabica | Nusa Tenggara

Fairtrade | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Caffè Arabica Bajawa (Flores) tostato

Arabica di Flores essiccata naturalmente, tostatura da chiara a media; minimo di tostatura più basso che offriamo a 300 kg.

LIVELLO DI TOSTATURA
Da chiaro a medio, Agtron in chicco 58 a 68

MACINATURA
In chicchi interi tostati, o macinato per filtro e pour-over su richiesta

LAVORAZIONE POST-RACCOLTA
Caffè verde naturale essiccato dell'altopiano di Bajawa, selezionato a mano

GRADI DISPONIBILI
Caffè verde classificato Grado 1 a 6 (SNI 01-2907), Grado 1 per impostazione predefinita

PUNTEGGIO IN TAZZA
84 a 86 punti sul caffè verde Grado 1, secondo il protocollo di assaggio della Specialty Coffee Association (SCA)

UMIDITÀ
2.0 a 3.0% dopo la tostatura

DURATA DI CONSERVAZIONE
12 mesi in confezione in film con valvola unidirezionale, non aperta

IMBALLAGGIO
Sacchetti con valvola da 250 g e 1 kg, cartoni da 12 kg

ORDINE MINIMO
300 kg per profilo di tostatura e grado sui lotti di Flores

TEMPI DI CONSEGNA
3–4 settimane, spedizione entro 7 giorni dalla tostatura

INCOTERMS FOB · CIF · DAP CODICE HS 0901.21

Chicchi di caffè indonesiani all'ingrosso, spediti in tutto il mondo



Chicchi di caffè verdi | Chicchi di caffè Robusta | Nusa Tenggara | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Grani di caffè verde Robusta Flores Manggarai

Robusta sgranato in villaggio da Flores e Lombok, riessiccato nel nostro molino, quotato dal Grado 1 al Grado 6.

ALTITUDINE E ZONA
400 to 800 m asl, Manggarai, Flores e Lombok

LAVORAZIONE POST-RACCOLTA
Essiccazione al sole natural, sgranatura in villaggio, riessiccato nel nostro molino

GRADI DISPONIBILI
Grado 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Grado 1 per impostazione predefinita

CALIBRO (SCREEN SIZE)
Setaccio 13 up, ritenzione 90% (16 up su richiesta)

UMIDITÀ
12.0 to 12.5% maximum

CAFFEINA
2.1 to 2.6% dry basis

ANNATA E RACCOLTO
Annata corrente, raccolta principale da maggio ad agosto

IMBALLAGGIO
Sacco in juta da 60 kg, fodera per container e sacchetto essiccante

ORDINE MINIMO
9.6 MT (half FCL, 160 bags) per grade

TEMPI DI CONSEGNA
4 a 5 settimane dal contratto

INCOTERMS FOB · CFR · CIF CODICE HS 0901.11

Chicchi di caffè indonesiani all'ingrosso, spediti in tutto il mondo



Chicchi di caffè tostati | Chicchi di caffè Robusta | Nusa Tenggara | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Caffè Robusta tostato Manggarai Flores

Robusta di Flores e Lombok tostato medio-scuro, una base di miscela da seconda isola con minimo 500 kg.

LIVELLO DI TOSTATURA
Medio-scuro, Agtron in grani interi 44 a 54

MACINATURA
In grani interi, o macinato per espresso e vending su richiesta

LAVORAZIONE POST-RACCOLTA
Caffè verde Manggarai e Lombok essiccato al sole, riessiccato presso il nostro mulino

GRADI DISPONIBILI
Caffè verde classificato grado 1 a 6 con 4a e 4b (SNI 01-2907)

CAFFEINA
2.1 a 2.6% su base secca

UMIDITÀ
2.0 a 3.0% dopo la torrefazione

DURATA DI CONSERVAZIONE
12 mesi in film monouso con valvola, sigillato

IMBALLAGGIO
Sacchetti con valvola da 1 kg in cartoni da 12 kg

ORDINE MINIMO
500 kg per profilo di torrefazione e grado

TEMPI DI CONSEGNA
3 a 4 settimane, spedizione entro 7 giorni dalla torrefazione

INCOTERMS FOB · CIF · DAP

CODICE HS 0901.21

Chicchi di caffè indonesiani all'ingrosso, spediti in tutto il mondo



Chicchi di caffè verdi | Chicchi di caffè Arabica | Sulawesi

Biologico (UE/NOP) | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Chicchi di caffè verde Arabica Toraja, Sulawesi

L'arabica coltivata più in alto che contrattiamo, giling basah a Toraja a 1,400 a 1,900 m, in gradi 1 a 6.

ALTITUDINE E ZONA
1,400 a 1,900 m asl, altopiani di Toraja

LAVORAZIONE POST-RACCOLTA
Giling basah (decorticazione umida), essiccazione all'ombra e su letti rialzati

GRADI DISPONIBILI
Grado 1 a 6 (SNI 01-2907), Grado 1 come impostazione predefinita

CALIBRO (SCREEN SIZE)
Crivello 16 in su, ritenzione 90% (18 in su su richiesta)

UMIDITÀ
11.0 a 12.5% (verificato Sinar/forno)

PUNTEGGIO IN TAZZA
85 a 87 punti sul Grado 1, protocollo di assaggio SCA

ANNATA E RACCOLTO
Annata corrente, raccolta principale maggio a settembre

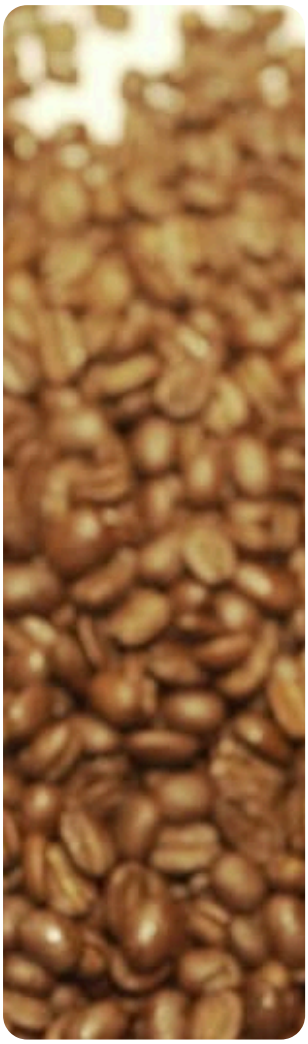
IMBALLAGGIO
Sacchi in juta da 60 kg con fodera GrainPro

ORDINE MINIMO
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 bags) per grado

TEMPI DI CONSEGNA
4 a 5 settimane dal contratto

INCOTERMS FOB · CFR · CIF CODICE HS 0901.11

Chicchi di caffè indonesiani all'ingrosso, spediti in tutto il mondo



Chicchi di caffè tostati | Chicchi di caffè Arabica | Sulawesi | Biologico (UE/NOP) | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Caffè Arabica Toraja di Sulawesi torrefatto

Chicchi verdi Toraja tostati da chiaro a medio per programmi filtro, pour-over e batch brew.

LIVELLO DI TOSTATURA
Da chiaro a medio, Agtron in chicco 56 a 65

MACINATURA
In chicco, o macinato per filtro e pour-over su richiesta

LAVORAZIONE POST-RACCOLTA
Caffè verde di altopiano Toraja, wet hulled (giling basah)

GRADI DISPONIBILI
Caffè verde classificato 1 a 6 (SNI 01-2907), Grado 1 per impostazione predefinita

PUNTEGGIO IN TAZZA
85 a 87 punti sul caffè verde Grado 1, protocollo di cupping SCA

UMIDITÀ
2.0 a 3.0% dopo la tostatura

DURATA DI CONSERVAZIONE
12 mesi in confezione con valvola monodirezionale, sigillata

IMBALLAGGIO
Sacchetti con valvola da 250 g e 1 kg, cartoni da 12 kg

ORDINE MINIMO
500 kg per profilo di tostatura e grado

TEMPI DI CONSEGNA
3 settimane, spedizione entro 7 giorni dalla tostatura

INCOTERMS FOB · CIF · DAP CODICE HS 0901.21

Chicchi di caffè indonesiani all'ingrosso, spediti in tutto il mondo



Chicchi di caffè verdi | Chicchi di caffè Robusta | Sulawesi | 4C | Rainforest Alliance | Halal (BPJPH)

Chicchi di caffè verde Robusta di Kolaka (Sulawesi)

Il caffè con il più alto contenuto di caffeina che offriamo, 2.3 a 2.8%, selezionato su tavola densimetrica, disponibile in tutti i gradi dall'1 al 6.

ALTITUDINE E ZONA
300 to 800 m s.l.m., Kolaka e Sulawesi sudorientale

LAVORAZIONE POST-RACCOLTA
Essiccazione naturale al sole, decorticatura meccanica, selezione su tavola densimetrica

GRADI DISPONIBILI
Grado 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Grado 1 di default

CALIBRO (SCREEN SIZE)
Criba 16 in su (criba EK-1), o 13 in su, ritenzione 90%

UMIDITÀ
12.0 to 12.5% massima

CAFFEINA
2.3 to 2.8% su base secca

ANNATA E RACCOLTO
Raccolto corrente, raccolta principale giugno–ottobre

IMBALLAGGIO
Sacchi di juta da 60 kg, fodera per container e essiccante

ORDINE MINIMO
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 sacchi) per grado

TEMPI DI CONSEGNA
3 a 4 settimane dal contratto

INCOTERMS FOB · CFR · CIF CODICE HS 0901.11

Chicchi di caffè indonesiani all'ingrosso, spediti in tutto il mondo



Chicchi di caffè tostati | Chicchi di caffè Robusta | Sulawesi | 4C | Rainforest Alliance | Halal (BPJPH)

Caffè Robusta tostato Kolaka Sulawesi

Il profilo più scuro che spediamo, su un caffè verde ad altissimo contenuto di caffeina, 1,000 kg per profilo e per grado.

LIVELLO DI TOSTATURA
Scuro, Agtron chicco intero 36 to 46

MACINATURA
Chicchi di caffè torrefatti interi, o macinati per espresso e vending su richiesta

LAVORAZIONE POST-RACCOLTA
Caffè verde Kolaka essiccato al sole, crivello 16 up (setaccio EK-1)

GRADI DISPONIBILI
Caffè verde classificato 1 to 6 con 4a e 4b (SNI 01-2907)

CAFFEINA
2.3 to 2.8% su base secca

UMIDITÀ
2.0 to 3.0% dopo la tostatura

DURATA DI CONSERVAZIONE
12 months in foglia monouso con valvola, sigillata

IMBALLAGGIO
1 kg valve bags in 12 kg cartons, or 10 kg bulk foil

ORDINE MINIMO
1,000 kg per roast profile and grade

TEMPI DI CONSEGNA
2 to 3 weeks, dispatch within 7 days of roast

INCOTERMS FOB · CIF · DAP CODICE HS 0901.21



Documentazione per ogni spedizione

Ogni spedizione include un campione pre-spedizione, il foglio di classificazione firmato e il set di certificati per la dogana: fitosanitario, certificato di origine ICO, foglio punteggi di cupping e riferimento del campione trattenuto.

LIVELLI DI QUALITÀ

	Caffè verde in grani Arabica Gayo, Sumatra	Caffè Arabica Gayo di Sumatra torrefatto
LAVORAZIONE POST-RACCOLTA	Sgommatura umida (giling basah), essiccazione su patio e letti rialzati	Chicchi verdi di alta quota di Sumatra, giling basah (wet-hulled)
GRADI DISPONIBILI	Grado 1 a 6 (SNI 01-2907), Grado 1 per impostazione predefinita	Chicchi verdi classificati da 1 a 6 (SNI 01-2907), Grado 1 per impostazione predefinita
UMIDITÀ	11.0 to 12.5% (Sinar / forno verificato)	2.0-3.0% dopo la torrefazione
PUNTEGGIO IN TAZZA	84 to 86 points on Grade 1, secondo il protocollo di assaggio della Specialty Coffee Association (SCA)	84-86 punti sul Grado 1 dei chicchi verdi, protocollo di cupping SCA
IMBALLAGGIO	Sacchi in juta da 60 kg con fodera GrainPro	Sacchetti da 1 kg con valvola in cartoni da 12 kg, oppure sacchi da 5 kg in pellicola
ORDINE MINIMO	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 bags) per grado	500 kg per profilo di torrefazione e grado
TEMPI DI CONSEGNA	3 a 4 settimane dal contratto	2-3 settimane, spedizione entro 7 giorni dalla torrefazione
CODICE HS	0901.11	0901.21
INCOTERMS	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP
CERTIFICAZIONI	Rainforest Alliance, ISO 22000, Halal (BPJPH)	Rainforest Alliance, ISO 22000, Halal (BPJPH)

Documentazione per ogni spedizione

LIVELLI DI QUALITÀ

	Chicchi di caffè robusta verde di Lampung e Sumatra	Caffè Robusta tostato Lampung (Sumatra)	Chicchi di caffè verde Arabica Ijen (Java)
ALTITUDINE E ZONA	300 a 800 m asl, Lampung e Sumatra Meridionale	—	1,400 a 1,800 m s.l.m., altopiano di Ijen, Est di Java
LAVORAZIONE POST-RACCOLTA	Naturale essiccato al sole, decorticato e lucidato meccanicamente	Caffè verde di Lampung essiccato al sole, pezzatura 16 in su (setaccio EK-1)	Completamente lavato, fermentazione di 18 ore, finitura ad asciugatura meccanica
GRADI DISPONIBILI	Grado 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Grado 1 per impostazione predefinita	Caffè verde classificato Grado 1 a 6 con 4a e 4b (SNI 01-2907)	Gradi 1–6 (SNI 01-2907), Grado 1 per impostazione predefinita
CALIBRO (SCREEN SIZE)	Setaccio 16 up (setaccio EK-1), o 13 up, ritenzione 90%	—	Calibro 17 e superiore, ritenzione 90% (calibro 16 disponibile su richiesta)
UMIDITÀ	12.0 a 12.5% massimo	2.0 a 3.0% dopo la tostatura	10.5 a 12.0% (Sinar / oven verified)
CAFFEINA	2.2 a 2.7% su base secca	2.2 a 2.7% su base secca	—
ANNATA E RACCOLTO	Annata corrente, raccolto principale maggio-settembre	—	Raccolto corrente, raccolta principale da giugno a ottobre
IMBALLAGGIO	Sacco in juta da 60 kg, fodera per container e disidratante	Sacchetti da 1 kg con valvola in cartoni da 12 kg, oppure lamina sfusa da 10 kg	Sacchi di juta da 60 kg con fodera GrainPro
ORDINE MINIMO	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 sacchi) per grado	1,000 kg per profilo di tostatura e grado	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 sacchi) per grado
TEMPI DI CONSEGNA	2 a 3 settimane dal contratto	2 settimane, spedizione entro 7 giorni dalla tostatura	3 a 4 settimane dal contratto
CODICE HS	0901.11	0901.21	0901.11
INCOTERMS	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF
CERTIFICAZIONI	4C, ISO 22000, Halal (BPJPH)	4C, ISO 22000, Halal (BPJPH)	Rainforest Alliance, 4C, ISO 22000

Documentazione per ogni spedizione

LIVELLI DI QUALITÀ

	Caffè Torrefatto Arabica Ijen (Java)	Chicchi di caffè verde Robusta Java	Caffè Robusta Java tostato
LIVELLO DI TOSTATURA	Da medio a medio-scuro, Agtron chicchi interi 46 a 58	—	Medio-scura, Agtron in grani interi 42 a 52
MACINATURA	Chicchi interi, o macinato per espresso e moka su richiesta	—	In grani interi, o macinato per espresso, moka e vending
LAVORAZIONE POST-RACCOLTA	Caffè verde del plateau Ijen completamente lavato, calibro Screen 17 up	Naturale essiccato al sole, selezionato per densità e colore	Caffè verde Garut e Temanggung essiccati al sole, vagliatura 13 up
GRADI DISPONIBILI	Caffè verde classificato nei gradi 1 a 6 (SNI 01-2907), Grado 1 per impostazione predefinita	Grado 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Grado 1 per impostazione predefinita	Caffè verde classificato Grado 1 a 6 con 4a e 4b (SNI 01-2907)
UMIDITÀ	2.0 to 3.0% after roast	12.0 a 12.5% massimo	2.0 a 3.0% dopo la tostatura
DURATA DI CONSERVAZIONE	12 months in one-way valve foil, unopened	—	12 mesi in lamina con valvola unidirezionale, confezione non aperta
IMBALLAGGIO	Sacchetti da 1 kg con valvola in cartoni da 12 kg, o sacchi laminati da 5 kg	Sacchi di juta da 60 kg, liner per container e disidratante	Sacchetti da 1 kg con valvola in cartoni da 12 kg, oppure lamina sfusa da 10 kg
ORDINE MINIMO	500 kg per profilo di tostatura e grado	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 sacchi) per grado	1,000 kg per profilo di tostatura e grado
TEMPI DI CONSEGNA	2 to 3 weeks, dispatch within 7 days of roast	2 a 3 settimane dal contratto	2 settimane, spedizione entro 7 giorni dalla tostatura
CAFFEINA	—	2.0 a 2.5% base secca	2.0 a 2.5% su base secca
CODICE HS	0901.21	0901.11	0901.21
INCOTERMS	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP
CERTIFICAZIONI	Rainforest Alliance, 4C, ISO 22000	4C, Rainforest Alliance, ISO 22000	4C, Rainforest Alliance, ISO 22000

Documentazione per ogni spedizione

LIVELLI DI QUALITÀ

	Chicchi di caffè arabica verde Kintamani (Bali)	Caffè Arabica Kintamani di Bali tostato	Chicchi di caffè verde Robusta Pupuan (Bali)
ALTITUDINE E ZONA	1,200 to 1,600 m s.l.m., altopiano di Kintamani	—	500 to 900 m s.l.m., Pupuan e Tabanan, Bali
LAVORAZIONE POST-RACCOLTA	Lavato completamente, mulini a umido cooperativi subak abian	Caffè verde Kintamani completamente lavato proveniente da cooperative subak abian	Naturale essiccato al sole, orti di piccoli produttori, selezionato a mano
GRADI DISPONIBILI	Grado 1 a 6 (SNI 01-2907), Grado 1 per impostazione predefinita	Verde classificato 1 a 6 (SNI 01-2907), Grado 1 per impostazione predefinita	Grado 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Grado 1 per impostazione predefinita
CALIBRO (SCREEN SIZE)	Calibro 16 in su, ritenzione 90%	—	Calibro 13 up, ritenzione 90% (16 up su richiesta)
UMIDITÀ	10.5 to 12.0% (verificato con Sinar / forno)	2.0 a 3.0% dopo la tostatura	12.0 a 12.5% massimo
PUNTEGGIO IN TAZZA	84 to 86 punti sul Grado 1, protocollo di assaggio SCA	84 a 86 punti sul Grado 1 verde, protocollo di assaggio SCA	—
ANNATA E RACCOLTO	Annata corrente, raccolto principale maggio a settembre	—	Annata corrente, raccolta principale da giugno a settembre
IMBALLAGGIO	Sacchi in juta da 60 kg con fodera GrainPro	Sacchetti con valvola da 250 g e 1 kg, cartoni da 12 kg	Sacco in juta da 60 kg, fodera per container e sacchetto essiccante
ORDINE MINIMO	9.6 MT (mezzo FCL, 160 sacchi) per grado sui lotti di Bali	500 kg per profilo di tostatura e grado	9.6 MT (mezzo FCL, 160 sacchi) per grado sui lotti di Bali
TEMPI DI CONSEGNA	3 to 4 settimane dal contratto	3 settimane, spedizione entro 7 giorni dalla tostatura	3 a 4 settimane dal contratto
CODICE HS	0901.11	0901.21	0901.11
INCOTERMS	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF
CERTIFICAZIONI	Biologico (UE/NOP), Fairtrade, ISO 22000	Biologico (UE/NOP), Fairtrade, ISO 22000	4C, ISO 22000, Halal (BPJPH)

Documentazione per ogni spedizione

LIVELLI DI QUALITÀ

	Caffè Robusta Tostato Pupuan Bali	Chicchi di caffè arabica verde Bajawa (Flores)	Caffè Arabica Bajawa (Flores) tostato
LIVELLO DI TOSTATURA	Da medio-scuro a scuro, Agtron chicco intero 40 to 50	—	Da chiaro a medio, Agtron in chicco 58 a 68
MACINATURA	Chicco intero, o macinato per espresso e per la macinatura tradizionale kopi tubruk	—	In chicchi interi tostati, o macinato per filtro e pour-over su richiesta
LAVORAZIONE POST-RACCOLTA	Caffè verde Pupuan essiccato al sole proveniente da coltivazioni di piccoli produttori	Naturale, 18 a 22 giorni su letti rialzati, selezione manuale	Caffè verde naturale essiccato dell'altopiano di Bajawa, selezionato a mano
GRADI DISPONIBILI	Caffè verde classificato Grade 1 to 6 con 4a e 4b (SNI 01-2907)	Grado 1 a 6 (SNI 01-2907), Grado 1 come predefinito	Caffè verde classificato Grado 1 a 6 (SNI 01-2907), Grado 1 per impostazione predefinita
UMIDITÀ	2.0 to 3.0% after roast	10.5 to 12.0% (verificata con Sinar/forno)	2.0 a 3.0% dopo la tostatura
DURATA DI CONSERVAZIONE	12 months in one-way valve foil, unopened	—	12 mesi in confezione in film con valvola unidirezionale, non aperta
IMBALLAGGIO	Sacchetti con valvola 250 g and 1 kg, cartoni 12 kg	Sacchi di juta da 60 kg con fodera GrainPro	Sacchetti con valvola da 250 g e 1 kg, cartoni da 12 kg
ORDINE MINIMO	500 kg per roast profile and grade on Bali lots	9.6 MT (half FCL, 160 bags) per grade on Flores lots	300 kg per profilo di tostatura e grado sui lotti di Flores
TEMPI DI CONSEGNA	3 weeks, dispatch within 7 days of roast	4 to 5 weeks from contract	3–4 settimane, spedizione entro 7 giorni dalla tostatura
PUNTEGGIO IN TAZZA	—	84 to 86 points on Grade 1, protocollo di degustazione SCA	84 a 86 punti sul caffè verde Grado 1, secondo il protocollo di assaggio della Specialty Coffee Association (SCA)
CODICE HS	0901.21	0901.11	0901.21
INCOTERMS	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP
CERTIFICAZIONI	4C, ISO 22000, Halal (BPJPH)	Fairtrade, ISO 22000, Halal (BPJPH)	Fairtrade, ISO 22000, Halal (BPJPH)

Documentazione per ogni spedizione

LIVELLI DI QUALITÀ

	Grani di caffè verde Robusta Flores Manggarai	Caffè Robusta tostato Manggarai Flores	Chicchi di caffè verde Arabica Toraja, Sulawesi
ALTITUDINE E ZONA	400 to 800 m asl, Manggarai, Flores e Lombok	—	1,400 a 1,900 m asl, altopiani di Toraja
LAVORAZIONE POST-RACCOLTA	Essiccazione al sole natural, sgranatura in villaggio, riessiccato nel nostro molino	Caffè verde Manggarai e Lombok essiccato al sole, riessiccato presso il nostro mulino	Giling basah (decorticazione umida), essiccazione all'ombra e su letti rialzati
GRADI DISPONIBILI	Grado 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Grado 1 per impostazione predefinita	Caffè verde classificato grado 1 a 6 con 4a e 4b (SNI 01-2907)	Grado 1 a 6 (SNI 01-2907), Grado 1 come impostazione predefinita
CALIBRO (SCREEN SIZE)	Setaccio 13 up, ritenzione 90% (16 up su richiesta)	—	Crivello 16 in su, ritenzione 90% (18 in su su richiesta)
UMIDITÀ	12.0 to 12.5% maximum	2.0 a 3.0% dopo la torrefazione	11.0 a 12.5% (verificato Sinar/forno)
CAFFEINA	2.1 to 2.6% dry basis	2.1 a 2.6% su base secca	—
ANNATA E RACCOLTO	Annata corrente, raccolta principale da maggio ad agosto	—	Annata corrente, raccolta principale maggio a settembre
IMBALLAGGIO	Sacco in juta da 60 kg, fodera per container e sacchetto essiccante	Sacchetti con valvola da 1 kg in cartoni da 12 kg	Sacchi in juta da 60 kg con fodera GrainPro
ORDINE MINIMO	9.6 MT (half FCL, 160 bags) per grade	500 kg per profilo di torrefazione e grado	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 bags) per grado
TEMPI DI CONSEGNA	4 a 5 settimane dal contratto	3 a 4 settimane, spedizione entro 7 giorni dalla torrefazione	4 a 5 settimane dal contratto
CODICE HS	0901.11	0901.21	0901.11
INCOTERMS	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF
CERTIFICAZIONI	4C, ISO 22000, Halal (BPJPH)	4C, ISO 22000, Halal (BPJPH)	Biologico (UE/NOP), ISO 22000, Halal (BPJPH)

Documentazione per ogni spedizione

LIVELLI DI QUALITÀ

	Caffè Arabica Toraja di Sulawesi torrefatto	Chicchi di caffè verde Robusta di Kolaka (Sulawesi)	Caffè Robusta tostato Kolaka Sulawesi
LIVELLO DI TOSTATURA	Da chiaro a medio, Agtron in chicco 56 a 65	—	Scuro, Agtron chicco intero 36 to 46
MACINATURA	In chicco, o macinato per filtro e pour-over su richiesta	—	Chicchi di caffè torrefatti interi, o macinati per espresso e vending su richiesta
LAVORAZIONE POST-RACCOLTA	Caffè verde di altopiano Toraja, wet hulled (giling basah)	Essiccazione naturale al sole, decorticatura meccanica, selezione su tavola densimetrica	Caffè verde Kolaka essiccato al sole, crivello 16 up (setaccio EK-1)
GRADI DISPONIBILI	Caffè verde classificato 1 a 6 (SNI 01-2907), Grado 1 per impostazione predefinita	Grado 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Grado 1 di default	Caffè verde classificato 1 to 6 con 4a e 4b (SNI 01-2907)
UMIDITÀ	2.0 a 3.0% dopo la tostatura	12.0 to 12.5% massima	2.0 to 3.0% dopo la tostatura
DURATA DI CONSERVAZIONE	12 mesi in confezione con valvola monodirezionale, sigillata	—	12 months in foglia monouso con valvola, sigillata
IMBALLAGGIO	Sacchetti con valvola da 250 g e 1 kg, cartoni da 12 kg	Sacchi di juta da 60 kg, fodera per container e essiccante	1 kg valve bags in 12 kg cartons, or 10 kg bulk foil
ORDINE MINIMO	500 kg per profilo di tostatura e grado	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 sacchi) per grado	1,000 kg per roast profile and grade
TEMPI DI CONSEGNA	3 settimane, spedizione entro 7 giorni dalla tostatura	3 a 4 settimane dal contratto	2 to 3 weeks, dispatch within 7 days of roast
CAFFEINA	—	2.3 to 2.8% su base secca	2.3 to 2.8% su base secca
CODICE HS	0901.21	0901.11	0901.21
INCOTERMS	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP
CERTIFICAZIONI	Biologico (UE/NOP), ISO 22000, Halal (BPJPH)	4C, Rainforest Alliance, Halal (BPJPH)	4C, Rainforest Alliance, Halal (BPJPH)

Documentazione per ogni spedizione

INCLUSI CON OGNI SPEDIZIONE

- Certificato fitosanitario
- Certificato di origine ICO
- Foglio di classificazione del caffè verde firmato
- Scheda di punteggio dell'assaggio e campione conservato
- Fattura commerciale e packing list
- Foto di carico e numero del sigillo del container

PROGRAMMI CON CUI SPEDIAMO

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

05 | CAPACITÀ

Cosa l'ufficio gestisce internamente.

Sourcing

Cinque isole sotto contratto

Contratti a termine con 31 gruppi di produttori in Aceh, East Java, Kintamani, Flores e Toraja, acquistati a ogni raccolto anziché sul mercato spot.

Laboratory

Laboratorio di assaggio, Jakarta

Tostatore per campioni, misuratori di umidità e setacci in sede, così offerte, campioni pre-spedizione e contestazioni all'arrivo sono tutti valutati dai nostri Q Graders.

Roasting

Linea di tostatura contrattuale

Tostatore a tamburo da 30 kg e linea di confezionamento in sacchi con valvola, aprendo forniture per private label e horeca accanto all'export di caffè verde.

Scale

Scala attuale (2024/25)

20 lotti nella lista dell'offerta, contrattati da 31 gruppi di produttori, spediti verso 17 mercati di destinazione in Asia, Europa, Golfo e Nord America.

05 | DOMANDE FREQUENTI

Cosa chiedono i compratori sull'azienda.

Da chi compriamo, come il caffè viene classificato prima di essere offerto, e cosa succede quando un container non corrisponde.

Da chi Nusantara Origins acquista il suo caffè indonesiano?

Da 31 gruppi di produttori e raccoglitori in Aceh, East Java, Kintamani a Bali, l'altopiano di Bajawa a Flores e Toraja a Sulawesi. Acquistiamo in anticipo ogni raccolto anziché sul mercato spot, e i lotti di una singola isola restano separati durante la lavorazione a secco, il magazzinaggio e il caricamento, così il numero di lotto sul tuo contratto corrisponde al caffè coltivato lì.

Cosa succede a un lotto prima che compaia nella vostra lista offerte?

Viene ri-dried fino all'11–12,5% di umidità, decorticato, classificato per densità e per maglia, quindi campionato a 300 g per un conteggio dei difetti secondo SNI 01-2907, con classificazione verde SCA applicata agli arabica specialty. Quel conteggio determina il Grade, da Grade 1 a Grade 6. Il campione viene tostato e valutato secondo il protocollo di cupping SCA da due Q Graders. Solo allora il caffè riceve un foglio di offerta con il suo Grade, la ritenzione agli schermi, il conteggio dei difetti, l'umidità e il punteggio.

Cosa succede se il container non assaggia come il campione?

Conserviamo un campione trattenuto sigillato di ogni lotto per tutta la durata del contratto, quindi un reclamo all'arrivo viene risolto confrontando per cupping il campione trattenuto con il campione d'arrivo piuttosto che con discussioni. Se la discrepanza è a nostro carico, la risolviamo con un accredito o una spedizione sostitutiva. L'arbitrato di terze parti secondo le regole dell'associazione commerciale di destinazione è previsto nel contratto.

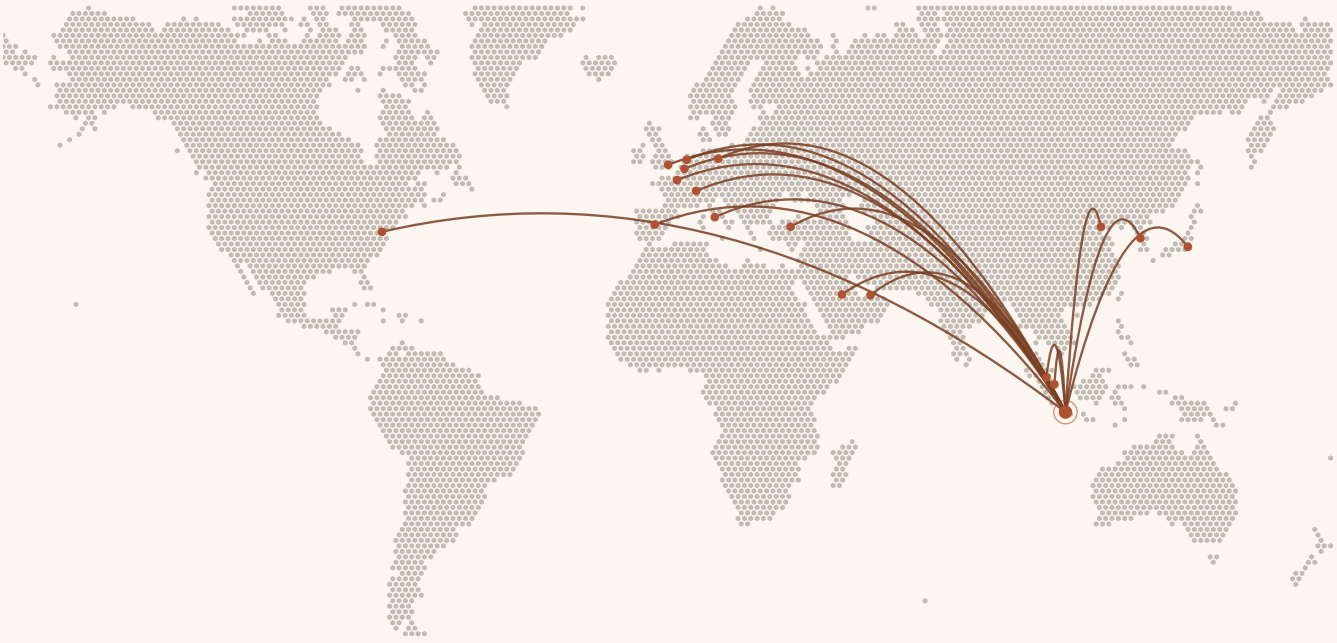
Quali attività Nusantara Origins svolge internamente invece di esternalizzarle?

Acquisto di caffè verde, classificazione, assaggio in tazza e torrefazione conto terzi. Il laboratorio di assaggio si trova nello stesso ufficio di Jakarta del reparto vendite, motivo per cui un'offerta e una scheda di classificazione firmata arrivano insieme, e la linea di torrefazione confeziona secondo il vostro profilo prima della spedizione del container. Spediamo caffè verde verso 17 mercati d'importazione, oltre a volumi tostati per acquirenti private label e horeca.

06

Porti di esportazione e destinazioni

Il caffè verde transita attraverso Tanjung Priok a Giacarta, Belawan per i lotti di Sumatra e Makassar per quelli di Sulawesi, verso 17 mercati d'importazione in Asia, Europa, Paesi del Golfo e Nord America.



MERCATI DI DESTINAZIONE REGOLARI

- Malaysia
- Singapore
- Giappone
- Cina
- Corea del Sud
- Paesi Bassi
- Germania
- Belgio
- Francia
- Italia
- Spagna
- Svizzera
- Regno Unito
- Stati Uniti
- Emirati Arabi Uniti
- Arabia Saudita
- Turchia

METTITI IN CONTATTO

Ottieni prezzi e disponibilità correnti

Indica l'isola, la specie, il grado e il volume. Riceverai un prezzo indicativo, la disponibilità attuale e campioni di caffè verde da 300 g con la scheda di classificazione. Il costo del corriere sarà accreditato sul primo contratto.

EMAIL

sales@nusantaraorigins.com

WHATSAPP

+62 896 7558 3986

TELEFONO

+62 896 7558 3986

UFFICIO

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

ORARI

Lunedì–Venerdì 08:30–17:30 WIB, Sabato 09:00–13:00 WIB.

SCANSIONA PER VISITARE IL NOSTRO SITO WEB

nusantaraorigins.com