烘焙咖啡豆

# 金塔马尼（Kintamani）巴厘阿拉比卡烘焙咖啡豆

有机与公平贸易认证的金塔马尼，浅至中度烘焙，面向零售项目提供250 g与1 kg包装。

阿拉比卡咖啡豆 | Bali



- 经欧盟有机与美国NOP有机及公平贸易认证，认证覆盖至烘焙及封包
- 浅至中度，Agtron 55至66，柑橘酸与清甜
- 生豆分级1至6，由货架定位决定
- 为货架项目设计的250 g与1 kg单向阀袋

## 规格

| | |
|---|---|
| 烘焙度 | **偏浅至中等，Agtron 全豆 55 至 66** |
| 研磨细度 | **整豆，或按要求磨至滤滴与杯测研磨颗度** |
| 采后处理工艺 | **来自 subak abian 合作社的 Kintamani 全洗咖啡生豆** |
| 可供等级 | **咖啡生豆分级 1 至 6（SNI 01-2907），默认为等级 1** |
| 杯测分数 | **等级 1 生豆杯测 84 至 86 分，采用 SCA 杯测协议** |
| 水分 | **烘焙后水分 2.0 至 3.0%** |
| 保质期 | **未开封的单向阀铝箔袋内保质期 12 个月** |
| 包装 | **250 g 与 1 kg 单向阀袋，12 kg 纸箱** |
| 最小订购量 | **每种烘焙曲线与等级 500 kg 起订量** |
| 交货期 | **交期 3 周，烘焙后 7 天内发货** |

## 出口详情

| HS 编码 | 贸易术语 (INCOTERMS) | 认证 |
|---|---|---|
| 0901.21 | FOB · CIF · DAP | 有机（EU/NOP） · 公平贸易 · ISO 22000（食品安全管理体系） |

## 批次概览

来自subak abian 合作社的水洗金塔马尼生豆，烘焙至Agtron 整豆55至66，使柑橘酸度與清甜在杯中保留。自生豆到封袋全过程保持有机与公平贸易认证，因而成为我们大多数零售私有品牌项目的基础，具体使用的生豆分级视货架定价而定。

*以上数值为当季典型值，并在合同中逐批确认。签署的分级单与杯测评分随每次装运一并随货发送。*

**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

**sales@nusantaraorigins.com**

+62 896 7558 3986
nusantaraorigins.com

扫描查看完整批次页面