GRAINS DE CAFÉ VERTS

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.

Café robusta | Bali



- Tri à la main chez petits producteurs
- Catégorie 1 à 6 incluant 4a et 4b, volumes limités
- Le robusta le plus doux de notre gamme (2.0 à 2.4 % de caféine)
- Minimum demi-conteneur 9.6 MT par catégorie

SPÉCIFICATIONS

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

DÉTAILS D'EXPORTATION

CODE HS: 0901.11

INCOTERMS: FOB · CFR · CIF

CERTIFICATIONS: 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

APERÇU DU LOT

Grains de café robusta séchés au soleil issus de jardins de petits producteurs à 500–900 m dans l'ouest de Bali, triés à la main plutôt que polis mécaniquement, tamis 13 up avec 16 up sur demande. Le robusta le plus doux de notre liste, généralement choisi par des acheteurs qui contractent déjà l'arabica de Bali et souhaitent une provenance insulaire commune pour les deux gammes, à la catégorie correspondant à leur recette.

Les chiffres sont typiques pour la récolte en cours et sont confirmés lot par lot dans le contrat. La fiche de classement signée et la feuille de score de dégustation accompagnent chaque expédition.

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

Scannez pour accéder à la fiche complète du lot