咖啡生豆

Pupuan Bali 罗布斯塔咖啡生豆

来自 Pupuan 与 Tabanan 的小农手工分拣罗布斯塔，为我们产品线中口感最温和的，等级 1 至 6。

罗布斯塔咖啡豆　Bali



- 小农园手工分拣，非机抛光
- 等级 1 至 6（含 4a 与 4b），每等级供应量有限
- 在我们名录中咖啡因 2.0 至 2.4%，口感最温和的罗布斯塔
- 小岛产量，按等级最小半箱起订 9.6 MT

规格

海拔与产区	**海拔 500 至 900 m asl，Pupuan 与 Tabanan，Bali**
采后处理工艺	**日晒自然干燥，小农园，手工分拣**
可供等级	**等级 1、2、3、4a、4b、5、6（SNI 01-2907），默认为等级 1**
筛号	**筛号 13 up，90% 保留（16 up 可按要求提供）**
水分	**最大含水率 12.0 至 12.5%**
咖啡因含量	**咖啡因 2.0 至 2.4%（干基）**
采收季与年份	**当季作物，主收获期 6 月至 9 月**
包装	**60 kg 黄麻袋，集装箱内衬与干燥剂**
最小订购量	**9.6 MT（半 FCL，160 包）每等级，适用于 Bali 批次**
交货期	**合同签订后 3 到 4 周**

出口详情

HS 编码	贸易术语 (INCOTERMS)	认证
0901.11	FOB · CFR · CIF	4C　ISO 22000（食品安全管理体系）　清真（BPJPH）

批次概览

产自西部 Bali 海拔 500 至 900 m 的小农园日晒罗布斯塔，手工分拣而非机抛光，筛号为 13 up，16 up 可按要求提供。是我们名录中口感最温和的罗布斯塔，通常由已采购 Bali 阿拉比卡的买家选购，以便在同一岛屿提供两条产品线，按其配方所需等级采购。

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