焙煎コーヒー

Pupuan Bali ロブスタ種 焙煎コーヒー豆

Pupuan（Bali）産ロブスタ種をダークローストし、伝統的なkopi tubrukまたはエスプレッソ向けに粉砕。最小発注500 kgから対応。

ロブスタ種コーヒー　バリ



- 伝統的なkopi tubruk向けの粉砕またはエスプレッソ用、充填時に粉砕
- 生豆グレード1〜6、ほとんどのtubrukラインは2〜4を使用
- 手選別の生豆からAgtron 40〜50のミディアムダーク〜ダーク
- 小規模な島内生産のためプロファイルおよびグレードごとに500 kg

仕様

焙煎度合い	**ミディアムダーク〜ダーク、Agtron ホールビーン 40〜50**
挽き目	**ホールビーンズ、またはエスプレッソ用と伝統的なkopi tubruk粉砕で充填**
収穫後処理	**小規模農家園地からの天日乾燥Pupuan生豆**
選択可能なグレード	**生豆グレード1〜6、4aおよび4bを含む（SNI 01-2907）**
カフェイン	**カフェイン 2.0〜2.4%（乾燥基準）**
水分	**含水率 焙煎後 2.0〜3.0%**
保存期間	**ワンウェイバルブフォイル未開封で12ヶ月**
梱包仕様	**250 gおよび1 kgバルブ袋、12 kgカートン**
最低発注量	**バリ産ロット: プロファイルおよびグレードごとに500 kg**
納期	**リードタイム3週間、焙煎後7日以内に出荷**

輸出詳細

HSコード	インコタームズ	認証
0901.21	FOB · CIF · DAP	4C　ISO 22000　ハラール（BPJPH）

ロット概要

手選別されたPupuan産ロブスタ種をAgtronホールビーン40〜50で焙煎し、インドネシアおよび周辺地域の買い手が求める細挽きの伝統的なkopi tubruk仕様、またはエスプレッソ用に粉砕します。250 gおよび1 kgのバルブ付バッグに充填し、プロファイルおよびグレードごとに最小500 kgから対応するため、プライベートラベルラインを小ロットで開始できます。

数値は現在の収穫期の代表値であり、契約時にロットごとに確認されます。署名済みグレーディングシートとカッピングスコアはすべての出荷に随行します。

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

ロットの詳細ページを表示するにはスキャンしてください