烘焙咖啡豆

Pupuan Bali 罗布斯塔烘焙咖啡豆

Bali 罗布斯塔深度烘焙并研磨为传统 kopi tubruk 或意式浓缩，起订量500 kg。

罗布斯塔咖啡豆 | Bali



- 传统 kopi tubruk 研磨或意式浓缩研磨，于包装时研磨
- 生豆分级1至6，多数 tubruk 产品使用2至4级
- 手工挑选生豆，烘焙度中深至深，Agtron 40–50
- 在小岛产区上，每个烘焙档和等级最低为500 kg

规格

烘焙度	**中深至深烘焙，Agtron 全豆 40–50**
研磨细度	**全豆，或研磨为意式浓缩及传统 kopi tubruk 研磨度**
采后处理工艺	**来自小农园的 Pupuan 日晒生豆**
可供等级	**生豆分级1至6，包括4a和4b（SNI 01-2907）**
咖啡因含量	**咖啡因含量 2.0 至 2.4%（干基）**
水分	**烘焙后水分 2.0 至 3.0%**
保质期	**未开封带单向阀的铝箔包装保质期12个月**
包装	**250 g 和 1 kg 带阀袋，12 kg 纸箱**
最小订购量	**在 Bali 批次上，每个烘焙档和等级的最低订购量为500 kg**
交货期	**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	4C · ISO 22000（食品安全管理体系） · 清真（BPJPH）

批次概览

手工挑选的 Pupuan 罗布斯塔，烘焙至 Agtron 全豆 40–50，并研磨至印尼及本区买家所要求的细致 kopi tubruk 规格或意式浓缩研磨度。包装为250 g和1 kg带阀袋，按每个档和等级最低500 kg起订，便于私标产品小批量起步。

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