コーヒー生豆

イジェン ジャワ アラビカ 生コーヒー豆

スクリーン17以上、完全水洗処理の東ジャワ産アラビカ生コーヒー豆。当社で扱う中で最も均一なグリーンで、グレード1〜6で提供。

アラビカ種コーヒー　ジャワ



- 発酵18時間、機械乾燥仕上げの完全水洗処理
- エステートの単一処理基準によるグレード1〜6、差は欠点数のみ
- スクリーン17以上、90%保持（当社で提供する最大の豆サイズ）
- 生産者グループ証明書上のレインフォレスト・アライアンス認証および4C認証

仕様

標高と産地エリア	**海抜1,400〜1,800 m、イジェン高原、東ジャワ**
収穫後処理	**完全水洗処理、発酵18時間、機械乾燥仕上げ**
選択可能なグレード	**グレード1〜6（SNI 01-2907）、デフォルトはグレード1**
スクリーンサイズ	**スクリーン17以上、90%保持（要望によりスクリーン16以上も可）**
水分	**水分10.5〜12.0%（Sinar／オーブン検証）**
カップスコア	**グレード1で83〜85点、SCAカッピングプロトコルによる**
作柄・収穫年	**現行クロップ、主収穫期6月〜10月**
梱包仕様	**60 kg ジュートバッグ（GrainProライナー付）**
最低発注量	**19.2 MT（1 x 20 ft FCL、320袋）／グレードごと**
納期	**契約から3〜4週間**

輸出詳細

HSコード	インコタームズ	認証
0901.11	FOB・CFR・CIF	レインフォレスト・アライアンス　4C　ISO 22000

ロット概要

標高1,400〜1,800 mのイジェン高原にある古いエステート区画のアラビカ。果肉除去（パルピング）後約18時間発酵し、水洗処理のうえ機械乾燥で仕上げます。クリーンでナッティ、穏やかな甘みがあり、当社が扱う中で最もスクリーン分布が狭い豆です。エステートが単一の処理基準で加工するため、ここでのグレード差はほぼ欠点数の違いに限られます。グレード1は83〜85点を示し、下位グレードはブレンド用ボリュームとして扱われます。

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