焙煎コーヒー

イジェン ジャワ アラビカ 焙煎コーヒー豆

ウォッシュド処理のイジェン・アラビカをエスプレッソおよびモカ向けにミディアム〜ミディアムダークで焙煎。生豆の等級に関わらず対応可能です。

アラビカ種コーヒー　ジャワ



- エスプレッソの甘さを引き出す、Agtron（ホールビーン）46〜58のミディアム〜ミディアムダーク焙煎
- 生豆は等級1〜6で選別、シングルオリジンは等級1、ブレンド用はより低い等級を使用
- スクリーン17以上、完全ウォッシュド処理のイジェン高原生豆
- 包装時にエスプレッソ用またはモカ用に粉砕して納品、または焙煎コーヒー豆のまま

仕様

焙煎度合い	ミディアムからミディアムダーク、Agtron（ホールビーン）46〜58
挽き目	焙煎コーヒー豆のまま、またはリクエストに応じてエスプレッソ用・モカ用に粉砕
収穫後処理	完全ウォッシュド処理のイジェン高原生豆、スクリーン17以上
選択可能なグレード	生豆は等級1〜6で選別（SNI 01-2907）、デフォルトは等級1
カップスコア	等級1生豆で83〜85点、SCAカッピングプロトコル準拠
水分	焙煎後の含水率2.0〜3.0%
保存期間	未開封のワンウェイバルブフォイルで12ヶ月
梱包仕様	1 kgバルブバッグを12 kgカートンに梱包、または5 kgフォイルバッグ
最低発注量	焙煎プロファイルおよび等級ごとに500 kgの最低注文量
納期	リードタイム2〜3週間、焙煎から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	レインフォレスト・アライアンス　4C　ISO 22000

ロット概要

スクリーン17以上のウォッシュド処理イジェン生豆をAgtron（ホールビーン）46〜58で焙煎し、クリーンなナッティプロファイルがキャラメルやダークチョコレートへと変化して、エスプレッソに必要な甘さを生み出します。ホールビーンまたはエスプレッソ・モカ用に粉砕しての提供、プライベートラベルまたは無地での供給が可能で、契約書には生豆の等級と焙煎目標を明記します。

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