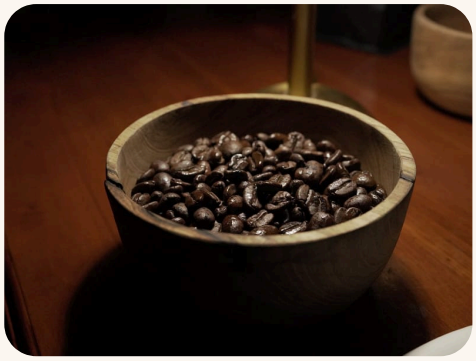
烘焙咖啡豆

Ijen Java 阿拉比卡 烘焙咖啡

水洗Ijen阿拉比卡，烘焙为中度到中深度，适用于意式与摩卡方案，可使用任一生豆等级。

阿拉比卡咖啡豆 | Java



- 烘焙为Agtron 46至58的中至中深度，以呈现意式所需的甜感
- 生豆分级1至6，单一产地默认1级，拼配可用更低级别
- 筛号17以上、水洗伊真高原生豆
- 在包装时研磨为意式浓缩或摩卡粉，或提供整豆（烘焙咖啡豆）

规格

烘焙度	**中度至中深烘焙，Agtron 整豆 46 至 58**
研磨细度	**整豆，或按要求研磨为意式浓缩与摩卡粉**
采后处理工艺	**水洗伊真高原生豆，筛号17以上**
可供等级	**生豆分级1至6（SNI 01-2907），默认1级**
杯测分数	**以1级生豆在SCA杯测规范下得分83至85分**
水分	**烘焙后水分2.0至3.0%**
保质期	**未开封单向阀铝箔袋保质期12个月**
包装	**1 kg 单向阀袋装并置于12 kg纸箱，或5 kg铝箔袋**
最小订购量	**每一烘焙曲线与分级最小订量500 kg**
交货期	**交期2至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	雨林联盟认证 · 4C · ISO 22000（食品安全管理体系）

批次概览

筛孔17以上的水洗Ijen生豆，烘焙至Agtron整豆46至58，在该区间内干净的坚果型风味会转为焦糖与黑巧克力，提供意式所需的甜感。提供整豆或按意式与摩卡研磨，支持私人品牌或无品牌，合同中将同时注明生豆等级与烘焙目标。

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