咖啡生豆

爪哇罗布斯塔咖啡生豆

产自 Garut 与 Temanggung 的风味较温和的罗布斯塔，咖啡因含量2.0%至2.5%，可提供1级至6级。

罗布斯塔咖啡豆 | Java



- 比 Lampung 更温和，可与浓缩咖啡配方融合而不抢味
- 来自相同产区的4C认证与雨林联盟认证产量
- 可在同一合同结构下提供1级、2级、3级、4a、4b、5级和6级
- 日晒后进行密度与色选，随后复烘干燥

规格

海拔与产区	**海拔 400 至 900 m asl，Garut 与 Temanggung，Java**
采后处理工艺	**日晒自然干燥，按密度与颜色分选**
可供等级	**等级 1、2、3、4a、4b、5、6（SNI 01-2907），默认为等级 1**
筛号	**筛号 13 up，90% 保留（16 up 可按要求提供）**
水分	**最大含水率 12.0 至 12.5%**
咖啡因含量	**咖啡因 2.0 至 2.5%（干基）**
采收季与年份	**当季采收，主收期为 6 月至 10 月**
包装	**60 kg 黄麻袋，带集装箱内衬和干燥剂**
最小订购量	**最小起订量 19.2 MT（1 x 20 ft FCL，320 包）每等级**
交货期	**签约后 2 至 3 周**

出口详情

HS 编码	贸易术语 (INCOTERMS)	认证
0901.11	FOB · CFR · CIF	4C · 雨林联盟认证 · ISO 22000（食品安全管理体系）

批次概览

产自 Garut 与 Temanggung、海拔400至900 m 的日晒罗布斯塔咖啡生豆，经过密度与色选，标准筛号为13号及以上，亦可按需求提供16号及以上。相比 Lampung，本品口感更温和、不那么侵略性，是需要罗布斯塔带来酒体与绵密油脂（crema）但不希望产生明显罗布斯塔刺激边缘的浓缩咖啡配方的常用选择，可按配方或提取线成本所需的任一缺陷等级采购。

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