焙煎コーヒー

ジャワ ロブスタ 焙煎コーヒー豆

認証ジャワ・ロブスタ、ミディアムダーク焙煎。角の立たないバランスの良いクレマ成分。

ロブスタ種コーヒー　ジャワ



- Agtron 42〜52のミディアムダーク、焦げ感のないボディ
- 原料生豆はグレード1〜6、レシピの価格に合わせてマッチング
- 焙煎までRainforest Alliance認証および4C認証済み
- パッキング時にエスプレッソ、モカ、自販機用に挽く

仕様

焙煎度合い	ミディアムダーク、Agtron（ホールビーン）42〜52
挽き目	ホールビーン、またはエスプレッソ、モカ、自販機用に挽く
収穫後処理	天日乾燥のガルットおよびテマングング産コーヒー生豆、スクリーン13アップ
選択可能なグレード	生豆グレード1〜6、4aおよび4b（SNI 01-2907）
カフェイン	乾燥基準で2.0〜2.5%
水分	焙煎後の水分2.0〜3.0%
保存期間	未開封のバルブ付フォイルで12か月
梱包仕様	1 kgバルブ袋を12 kgカートンに入れる、または10 kgバルクフォイル
最低発注量	ローストプロファイルおよびグレードごとに1,000 kg
納期	リードタイム2週間、焙煎後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	4C　レインフォレスト・アライアンス　ISO 22000

ロット概要

ガルットおよびテマングング産ロブスタをAgtron（ホールビーン）42〜52で焙煎。当社のスマトラプロファイルより一段軽く、ブレンドにボディとクレマを与えつつ焦げ感を抑えます。Rainforest Alliance認証および4C認証を保持しており、リクエストに応じてエスプレッソ、モカ、自販機用に粉砕します。原料の生豆はプログラムのコストに合わせたグレードを使用します。

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