烘焙咖啡豆

# 爪哇罗布斯塔烘焙咖啡豆

获得雨林联盟与4C认证的爪哇罗布斯塔中深度烘焙，为避免生硬边缘的配方提供平衡的油脂层组分。

罗布斯塔咖啡豆 | Java



- 中深度（Agtron 42–52），带体感而无焦苦边
- 生豆分级 1 至 6，与配方定价相匹配
- 从产区至烘焙阶段均通过雨林联盟与4C认证
- 在包装时按浓缩咖啡、摩卡和自动贩售机规格研磨

## 规格

| | |
|---|---|
| 烘焙度 | **中深度，Agtron 全豆 42 至 52** |
| 研磨细度 | **整豆，或在包装时研磨为浓缩咖啡、摩卡或自动贩售机规格** |
| 采后处理工艺 | **日晒 Garut 与 Temanggung 生豆，经13号筛以上** |
| 可供等级 | **生豆分级 1 至 6，包括 4a 与 4b (SNI 01-2907)** |
| 咖啡因含量 | **干基含量 2.0 至 2.5%** |
| 水分 | **烘焙后含水率 2.0 至 3.0%** |
| 保质期 | **在未开封的单向阀铝箔袋中可保存12个月** |
| 包装 | **1 kg 单向阀袋装于12 kg 纸箱，或 10 kg 散装铝箔** |
| 最小订购量 | **每个烘焙配置和等级最低订购量为 1,000 kg** |
| 交货期 | **交期为两周，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 | 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 的罗布斯塔，烘焙至 Agtron 全豆 42 至 52，比我们的苏门答腊深度烘焙浅一级，因此混合物能获得更多体感与油脂而不带焦苦边。自产区至烘焙厂均获得雨林联盟与4C认证，可按要求研磨为浓缩咖啡、摩卡或自动贩售机规格；所用生豆等级按项目成本结算的等级提供。

*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