コーヒー生豆

フローレス・バジャワ アラビカ コーヒー生豆

バジャワ高原産のナチュラル（自然乾燥）フローレス・アラビカ、乾燥棚で18〜22日間乾燥。グレード1〜6で提供。

アラビカ種コーヒー　ヌサ・テンガラ



- チェリーのまま天日乾燥棚で18〜22日、手で反転しながら乾燥
- グレード1〜6。ナチュラル乾燥のため最高グレードは希少
- ベリー、ココア、強い甘さ。グレード1で84〜86ポイント
- 生産者グループ証明書によるフェアトレード

仕様

標高と産地エリア	**海抜1,200〜1,600 m、バジャワ高原、フローレス**
収穫後処理	**ナチュラル、天日乾燥棚で18〜22日、手選別**
選択可能なグレード	**グレード1〜6（SNI 01-2907）、デフォルトはグレード1**
スクリーンサイズ	**スクリーン16以上、保持率90%**
水分	**10.5〜12.0% (Sinar / oven verified)**
カップスコア	**グレード1で84〜86ポイント、Specialty Coffee Association（SCA）カッピングプロトコルに準拠**
作柄・収穫年	**現行クロップ、主収穫期5月〜8月**
梱包仕様	**60 kg ジュート袋（GrainProライナー付）**
最低発注量	**フローレスのロットはグレードごとに9.6 MT（ハーフFCL、160袋）**
納期	**契約から4〜5週間**

輸出詳細

HSコード
0901.11

インコタームズ
FOB · CFR · CIF

認証
フェアトレード　ISO 22000　ハラール（BPJPH）

ロット概要

フローレス島ングアダ県産アラビカのコーヒー生豆。インエリエ山の麓に広がる火山灰土壌で標高1,200〜1,600 mにて栽培され、チェリーのまま天日乾燥棚で18〜22日間、手で反転・手選別して仕上げます。強い甘さ、ベリーとココアの風味を持ち、ウォッシュトロットより丸みのあるボディ。収量は季節的に少なく、グレード1相当分はスペシャルティ買い手に回し、それ以外は各グレードごとに順次販売され、混合されることはありません。

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