焙煎コーヒー

Bajawa Flores アラビカ 焙煎コーヒー

ナチュラル乾燥のFloresアラビカをライト〜ミディアムに焙煎。ロースト最低ロットは300 kgで当社の中で最も低い最小注文量です。

アラビカ種コーヒー　ヌサ・テンガラ



- ローストプロファイルおよび等級ごとに300 kg、当社で最も低い最低注文量
- Bajawa高原でのナチュラル乾燥およびハンドソート
- ライト〜ミディアム、Agtron ホールビーン 58〜68
- コーヒー生豆 等級1〜6、ライトローストではデフォルトが等級1

仕様

焙煎度合い	ライト〜ミディアム、Agtron ホールビーン 58〜68
挽き目	ホールビーン、またはご要望に応じてフィルター／ハンドドリップ用に粉砕
収穫後処理	バジャワ高原産のナチュラル乾燥生豆、手選別
選択可能なグレード	生豆等級 1〜6（SNI 01-2907）、標準は等級1
カップスコア	等級1生豆で84〜86点、Specialty Coffee Association（SCA）のカッピングプロトコルに基づく
水分	焙煎後の水分 2.0〜3.0%
保存期間	未開封の一方向バルブ付箔包材で12か月
梱包仕様	250 gおよび1 kgのバルブ袋、12 kgカートン
最低発注量	フローレス産ロットについては焙煎プロファイルと等級ごとに300 kg
納期	3〜4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	フェアトレード　ISO 22000　ハラール（BPJPH）

ロット概要

ナチュラルのBajawa生豆をAgtronホールビーン58〜68で焙煎。最小発注量はプロファイルおよびグレードごとに300 kgです。

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