コーヒー生豆

フローレス・マンガライ ロブスタ生豆

フローレスとロンボクの村落で脱殻されたロブスタを当社工場で再乾燥、等級1〜等級6で見積り

ロブスタ種コーヒー　ヌサ・テンガラ



- 村で脱殻後、当社工場で最大12.5%まで再乾燥
- 乾燥基準でカフェイン2.1〜2.6%
- 等級1〜6、買い手が既に購入している等級に合わせて供給
- 供給リスク分散のための第二のロブスタ原産地

仕様

標高と産地エリア	標高400〜800 m asl、マンガライ（フローレス）およびロンボク
収穫後処理	天日乾燥ナチュラル、村での脱殻、当社工場で再乾燥
選択可能なグレード	等級1、2、3、4a、4b、5、6（SNI 01-2907）、既定では等級1
スクリーンサイズ	スクリーン13以上、残留率90%（要望により16以上対応）
水分	最大12.5%（通常12.0〜12.5%）
カフェイン	乾燥基準でカフェイン2.1〜2.6%
作柄・収穫年	現行作柄、主収穫期5月から8月
梱包仕様	60 kgジュート袋、コンテナライナーおよび乾燥剤
最低発注量	9.6 MT（ハーフFCL、60 kg袋160袋）/等級
納期	契約から4〜5週間

輸出詳細

HSコード	インコタームズ	認証
0901.11	FOB・CFR・CIF	4C　ISO 22000　ハラール（BPJPH）

ロット概要

フローレスのマンガライとロンボクの標高400〜800 mの天日乾燥ナチュラルロブスタ。村で脱殻され、当社工場でスクリーン選別と計量前に最大12.5%まで再乾燥されます。主に供給の安全性確保のためにスマトラやジャワと併用する第二または第三のロブスタ原産地として取られ、買い手の既存の運用に合わせて等級付けします。

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