GROENE KOFFIEBONEN

Flores Manggarai Robusta groene koffiebonen

In dorpen gepelde robusta van Flores en Lombok, opnieuw gedroogd in onze molen, aangeboden van Graad 1 tot Graad 6.

Robusta-koffiebonen | Nusa Tenggara



- In dorpen gepeld en vervolgens opnieuw gedroogd in onze molen tot maximaal 12.5% vocht
- 2.1 tot 2.6% cafeïne op droge basis
- Graad 1 tot 6, afgestemd op de graad die u elders al koopt
- Een tweede robusta-oorsprong voor kopers die leveringsrisico spreiden

SPECIFICATIES

Hoogte en regio	400 tot 800 m asl, Manggarai, Flores en Lombok
Na-oogstbehandeling	Zongedroogd (natural), in dorpen gepeld, opnieuw gedroogd in onze molen
Beschikbare graden	Graad 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), standaard Graad 1
Zeefmaat	Screen 13 up, 90% retentie (16 up op aanvraag)
Vochtgehalte	12.0 tot 12.5% maximaal
Cafeïne	2.1 tot 2.6% op droge basis
Oogstjaar en -periode	Huidige oogst, hoofdpluk mei tot augustus
Verpakking	60 kg jutezakken, containerliner en droogmiddel
Minimale afname	9.6 MT (half FCL, 160 zakken) per graad
Levertijd	4 tot 5 weken vanaf contract

EXPORTGEGEVENS

HS-CODE: 0901.11

INCOTERMS: FOB · CFR · CIF

CERTIFICERINGEN: 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

OVERZICHT VAN DE PARTIJ

Zongedroogde robusta-koffiebonen uit Manggarai op Flores en uit Lombok op 400 tot 800 m, in het dorp gepeld en opnieuw gedroogd in onze molen tot maximaal 12.5% vocht voordat ze worden gezeefd en geteld. Wordt vooral genomen als tweede of derde robusta-oorsprong voor leveringszekerheid naast Sumatra en Java, gegradeerd volgens de specificatie die de koper al hanteert.

De cijfers zijn typisch voor de huidige oogst en worden per partij bevestigd op het contract. Het ondertekende gradatieblad en de cuppingscore reizen mee met elke zending.

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

Scan voor de volledige lotpagina