焙煎コーヒー

Manggarai Flores ロブスタ 焙煎コーヒー豆

Flores と Lombok のロブスタをミディアムダークで焙煎。第二の島のブレンドベース、最小ロット500 kgから。

ロブスタ種コーヒー　ヌサ・テンガラ



- Agtron（ホールビーン）44〜54のミディアムダーク
- 生豆等級 1〜6、既存ベースに合わせて調整可能
- リスク分散のための第二の島のロブスタベース
- 島ごとに配分された生産量に基づく、焙煎プロファイルおよび等級ごとに500 kg

仕様

焙煎度合い	**ミディアムダーク、Agtron（ホールビーン）44〜54**
挽き目	**ホールビーン、または要望に応じてエスプレッソ／ベンディング（自販機）用に粉砕**
収穫後処理	**天日乾燥された Manggarai および Lombok の生豆を当社ミルで再乾燥**
選択可能なグレード	**生豆等級 1〜6（4a、4b含む、SNI 01-2907）**
カフェイン	**カフェイン 2.1〜2.6%（乾燥基準）**
水分	**焙煎後水分 2.0〜3.0%**
保存期間	**未開封のワンウェイバルブ箔で12か月**
梱包仕様	**1 kgバルブ袋を12 kgカートンに梱包**
最低発注量	**焙煎プロファイルおよび等級ごとに500 kg**
納期	**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	4C　ISO 22000　ハラール（BPJPH）

ロット概要

ManggaraiおよびLombokの生豆を当社ミルで再乾燥し、Agtron（ホールビーン）44〜54の範囲で焙煎したロブスタ。第二の島からのロブスタブレンドベースを求める買い手向けです。エスプレッソまたは自販機用に粉砕可能、1 kgバルブ袋で梱包、焙煎プロファイルおよび等級ごとに最小500 kg。

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