烘焙咖啡豆

Manggarai Flores 罗布斯塔烘焙咖啡豆

来自 Flores 与 Lombok 的罗布斯塔中深度烘焙，作为第二岛混合基底，最低起订量 500 kg。

罗布斯塔咖啡豆 | Nusa Tenggara



- 中深度，Agtron 整豆 44 至 54
- 生豆分级 1 至 6，可匹配您现有的基底
- 作为分散风险的第二岛罗布斯塔基底
- 每一烘焙档位与分级最低 500 kg（岛屿配额制）

规格

烘焙度	**中深度，Agtron 整豆 44 至 54**
研磨细度	**整豆，或按要求研磨为意式浓缩与自动售货机研磨**
采后处理工艺	**Manggarai 与 Lombok 日晒生豆，在我方加工厂复干**
可供等级	**生豆分级 1 至 6，含 4a 与 4b（SNI 01-2907）**
咖啡因含量	**干基 2.1 至 2.6%**

水分	**烘焙后水分 2.0 至 3.0%**
保质期	**未开封单向阀锡箔包装可保存 12 个月**
包装	**1 kg 单向阀袋，装于 12 kg 纸箱**
最小订购量	**每一烘焙档位与分级最低 500 kg**
交货期	**3 至 4 周，烘焙后 7 天内发货**

出口详情

HS 编码	贸易术语 (INCOTERMS)	认证
0901.21	FOB · CIF · DAP	4C · ISO 22000（食品安全管理体系） · 清真（BPJPH）

批次概览

Manggarai 与 Lombok 生豆，经我方加工厂复干并在烘焙室以 Agtron 整豆 44 至 54 烘焙，适合作为第二岛的罗布斯塔混合基底。可研磨为意式浓缩或自动售货机粉，按 1 kg 单向阀袋包装，最低起订量为每一烘焙档位与分级 500 kg。

以上数值为当季典型值，并在合同中逐批确认。签署的分级单与杯测评分随每次装运一并随货发送。

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

扫描查看完整批次页面