コーヒー生豆

トラジャ（スラウェシ）産アラビカ コーヒー生豆

当社が契約する中で最も高地で栽培されるアラビカ。トラジャで1,400〜1,900 mの標高で湿式脱穀（giling basah）され、グレード1〜6で取引されます。

アラビカ種コーヒー　スラウェシ



- 海抜1,400〜1,900 mで栽培、当社リストで最も高地のアラビカ
- グレード1〜6、最高グレードに達するための当社で最も厳しい選別
- グレード1は85〜87点で、通常シーズンのトップロットです
- 生産者グループ証明書でEUおよびNOPの有機規則に準拠

仕様

標高と産地エリア	**海抜1,400〜1,900 m、トラジャ高地**
収穫後処理	**湿式脱穀（giling basah）、日陰乾燥および高床式乾燥**
選択可能なグレード	**グレード1〜6（SNI 01-2907）、既定でグレード1**
スクリーンサイズ	**スクリーン16以上、保持率90%（18以上は要リクエスト）**
水分	**含水率11.0〜12.5%（Sinar／オーブン検査で確認）**
カップスコア	**グレード1で85〜87点、SCAカッピングプロトコル**
作柄・収穫年	**当年産、主収穫期は5月〜9月**
梱包仕様	**60 kg ジュート袋（GrainProライナー入り）**
最低発注量	**19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 bags) グレードごと**
納期	**契約締結後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	有機（EU/NOP）　ISO 22000　ハラール（BPJPH）

ロット概要

南スラウェシのトラジャ山地の小規模農家由来アラビカ。日陰乾燥後に湿式脱穀され、当社取扱いの中で最も厳しく選別されます。豆は緻密で、カップはダークチョコレートと暖かいスパイス、湿式脱穀コーヒーらしいボディながら後味はクリーンです。有機認証済みで、グレード1のカッピングは85〜87点、下位グレードはブレンド用ボリュームとして見積もられます。

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