咖啡生豆

托拉查（苏拉威西）阿拉比卡咖啡生豆

我们签约的最高海拔阿拉比卡，产自托拉查 1,400 至 1,900 m，采用湿剥（giling basah）工艺，分为 1 至 6 级。

阿拉比卡咖啡豆　Sulawesi



- 生长于 1,400 至 1,900 m，是我们名录中海拔最高的阿拉比卡
- 1 至 6 级，并且为达到顶级所进行的最严格分拣
- 1 级得分 85 至 87 分，通常是当季我们的顶级批次
- 生产者群体证书上的有机认证，符合欧盟和 NOP 规则

规格

海拔与产区	**海拔 1,400 至 1,900 m，托拉查高地**
采后处理工艺	**湿剥（giling basah），阴影与高架床晾干**
可供等级	**1 至 6 级（SNI 01-2907），默认 1 级**
筛号	**筛号 16 以上，90% 保留（可按要求为 18 以上）**
水分	**水分 11.0 至 12.5%（Sinar / 烘箱复检）**
杯测分数	**1 级杯测 85 至 87 分，按 SCA 杯测协议**
采收季与年份	**当季作物，主采收期 5 月至 9 月**
包装	**60 kg 黄麻袋，带 GrainPro 内衬**
最小订购量	**每个等级最低起订量 19.2 MT（1 x 20 ft FCL，320 袋）**
交货期	**合同签订后 4 至 5 周**

出口详情

HS 编码	贸易术语 (INCOTERMS)	认证
0901.11	FOB · CFR · CIF	有机（EU/NOP）　ISO 22000（食品安全管理体系）　清真（BPJPH）

批次概览

来自南苏拉威西托拉查山脉的小农阿拉比卡，采用阴影干燥并经湿剥处理，然后进行比我们处理的任何其他咖啡都更严格的分拣。豆粒致密，杯测呈深巧克力与温暖香料风味，具有湿剥咖啡的质地同时收尾更清爽。有机认证，1 级杯测得分 85 至 87 分，较低等级则作为混配体量报价。

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