焙煎コーヒー

Toraja Sulawesi アラビカ 焙煎コーヒー豆

Toraja生豆をライト〜ミディアムで焙煎し、フィルター、プアオーバー、バッチブリュー向けのプログラムに適しています。

アラビカ種コーヒー　スラウェシ



- フィルター抽出での明瞭さを狙った、Agtron（ホールビーン）56〜65のライト〜ミディアム焙煎
- EU規格およびNOP（米国有機プログラム）基準の有機認証、トランザクション証明書付き
- グレード1生豆は焙煎前にカップスコア85〜87ポイント
- 生豆等級1〜6、スペシャルティポジションは等級1を標準

仕様

焙煎度合い	ライト〜ミディアム、Agtron（ホールビーン）56〜65
挽き目	ホールビーン、またはご要望に応じてフィルター・ハンドドリップ用に粉砕
収穫後処理	ウェットハル（giling basah）処理のトラジャ高地生豆
選択可能なグレード	生豆等級1〜6（SNI 01-2907）、デフォルトは等級1
カップスコア	等級1の生豆で85〜87点、SCAカッピングプロトコル準拠
水分	焙煎後水分 2.0〜3.0%
保存期間	ワンウェイバルブ包装で未開封12か月
梱包仕様	250 gおよび1 kgのバルブ付袋、12 kgカートン
最低発注量	ローストプロファイルおよび等級ごとに500 kg
納期	リードタイム3週間、焙煎後7日以内に発送

輸出詳細

HSコード	インコタームズ	認証
0901.21	FOB・CIF・DAP	有機（EU/NOP）　ISO 22000　ハラール（BPJPH）

ロット概要

トラジャ産生豆をAgtron（ホールビーン）56〜65で焙煎し、香辛料のクローブ、黒胡椒、そして高地由来のダークフルーツの要素が焙煎香に埋もれないよう控えめに仕上げています。有機認証取得。小売・カフェ向けに250 gおよび1 kgのバルブ付袋で包装、ホールビーンまたは挽き豆で提供、価格は使用する生豆の等級に基づき設定されます。

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