烘焙咖啡豆

Toraja 苏拉威西阿拉比卡烘焙咖啡

Toraja 生豆烘焙为浅至中度，适用于过滤、手冲及批量冲煮方案。

阿拉比卡咖啡豆 | Sulawesi



- 烘焙为Agtron整豆56至65的浅至中度，确保滤杯咖啡的风味清晰度
- 按欧盟和美国国家有机计划 (NOP) 标准有机认证，并随附交易证书
- 1 级生豆在烘焙前杯测得分 85 至 87。
- 咖啡生豆分级1至6，精品定位默认使用1级

规格

烘焙度	**浅至中度，Agtron整豆56至65**
研磨细度	**整豆，或按需求研磨为滤杯/手冲粉**
采后处理工艺	**Toraja高地咖啡生豆，湿剥（giling basah）处理**
可供等级	**咖啡生豆分级1至6 (SNI 01-2907)，默认1级**
杯测分数	**1级生豆杯测得分85至87分，依据SCA杯测协议**
水分	**烘焙后水分2.0至3.0%**
保质期	**未开启单向阀铝箔包装保质期12个月**
包装	**250 g和1 kg单向阀袋，12 kg纸箱**
最小订购量	**每种烘焙轮廓和等级最小起订量500 kg**
交货期	**交期3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	有机（EU/NOP） · ISO 22000（食品安全管理体系） · 清真（BPJPH）

批次概览

将Toraja咖啡生豆烘焙至Agtron整豆56至65，刻意偏保守以保留高地生豆的丁香、黑胡椒与深色果香，让风味在杯中呈现而非被烘焙风味掩盖。通过有机认证，以250 g和1 kg单向阀袋供应用于零售与咖啡馆方案，提供整豆或研磨，价格随生豆分级确定。

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