焙煎コーヒー

Kolaka Sulawesi ロブスタ 焙煎コーヒー豆

当社出荷品の中で最もダークなプロファイルで、最も高カフェインの生豆を使用。ローストプロファイルおよびグレードごとに1,000 kg。



ロブスタ種コーヒー　スラウェシ

- Agtronホールビーン36〜46、当社出荷品で最もダークなプロファイル
- 生豆グレード1〜6、ブレンド向けはグレード1〜2、ボリューム用途は4aおよび4b
- カフェイン2.3〜2.8%、当社リスト中で最も高カフェイン
- 1 kgワンウェイバルブ袋または10 kgバルクフォイル（リパッカー向け）

仕様

焙煎度合い	**ダーク、Agtron ホールビーン 36〜46**
挽き目	**ホールビーン、要望に応じてエスプレッソおよび自販機用の挽きに対応**
収穫後処理	**天日乾燥のKolaka生豆、スクリーン16以上（EK-1スクリーン）**
選択可能なグレード	**生豆グレード1〜6、4aおよび4bを含む（SNI 01-2907）**
カフェイン	**乾物基準で2.3〜2.8%のカフェイン**
水分	**焙煎後 2.0〜3.0% の水分**
保存期間	**ワンウェイバルブ付きフォイルで未開封12か月の賞味期限**
梱包仕様	**1 kgワンウェイバルブ袋を12 kgカートンに梱包、または10 kgバルクフォイル**
最低発注量	**ローストプロファイルおよびグレードごとに1,000 kg**
納期	**リードタイム2〜3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	4C　レインフォレスト・アライアンス　ハラール（BPJPH）

ロット概要

Kolaka生豆をAgtronホールビーン36〜46で焙煎。カフェイン2.3〜2.8%。ご契約の生豆グレードで、1 kgバルブ袋または10 kgバルクフォイルで梱包します。

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