烘焙咖啡豆

Kolaka Sulawesi 罗布斯塔烘焙咖啡豆

我们提供的最深烘焙曲线，采用最高咖啡因含量的生豆，每个曲线与等级最低起订量为 1,000 kg。

罗布斯塔咖啡豆　Sulawesi



- Agtron 全豆 36 至 46，我们出货的最深烘焙曲线
- 生豆分级 1 至 6，拼配常用 1 至 2 级，大量供应以 4a 与 4b 为主
- 咖啡因 2.3 至 2.8%，我们清单上咖啡因含量最高的咖啡
- 用于再包装商的 1 kg 单向阀袋或 10 kg 散装铝箔袋

规格

烘焙度	**深度烘焙，Agtron 全豆 36 至 46**	水分	**烘焙后水分 2.0 至 3.0%**
研磨细度	**整豆，或按要求研磨至浓缩与贩卖机研磨度**	保质期	**未开启单向阀铝箔包装保质期 12 个月**
采后处理工艺	**日晒 Kolaka 生豆，筛号 16 以上（EK-1 筛）**	包装	**1 kg 单向阀袋装于 12 kg 纸箱，或 10 kg 散装铝箔袋**
可供等级	**生豆分级 1 至 6，含 4a 与 4b（SNI 01-2907）**	最小订购量	**每个烘焙曲线与等级最低起订量 1,000 kg**
咖啡因含量	**干基咖啡因 2.3 至 2.8%**	交货期	**2 至 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	4C　雨林联盟认证　清真（BPJPH）

批次概览

Kolaka 生豆烘焙至 Agtron 全豆 36 至 46。咖啡因 2.3 至 2.8%。按您合同的生豆等级包装为 1 kg 阀口袋或 10 kg 散装铝箔袋。

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