コーヒー生豆

ガヨ（スマトラ） アラビカ コーヒー生豆

ガヨとリントン高地産のウェットハル（giling basah）処理アラビカ。等級1〜6まで同一コーヒーで提供。

アラビカ種コーヒー　スマトラ



- 同一コーヒーで等級1〜6を提示、欠点は300 gサンプル単位で計数
- 等級1はカップスコア84〜86点、オファー前にQグレーダー2名が評価
- 含水率30〜50%でのウェットハル処理、伝統的なgiling basah方式
- 60 kg麻袋（GrainProライナー入り）、乾燥剤と含水率表示カードを同梱

仕様

標高と産地エリア	**1,100 to 1,600 m asl, Gayo highlands and Lintong, Sumatra**
収穫後処理	**ウェットハル（giling basah）、パティオおよび高床式で乾燥**
選択可能なグレード	**等級1〜6（インドネシア国家規格 SNI 01-2907）、デフォルトは等級1**
スクリーンサイズ	**スクリーン16以上、保持率90%（要望により18以上対応）**
水分	**11.0 to 12.5% (Sinar / oven verified)**
カップスコア	**等級1は84〜86点、スペシャルティコーヒー協会（SCA）のカッピングプロトコルに準拠**
作柄・収穫年	**当期産、主収穫期は10月〜2月**
梱包仕様	**60 kg ジュート袋（GrainProライナー入り）**
最低発注量	**19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 bags) グレードごと**
納期	**契約締結後3〜4週間**

輸出詳細

HSコード	インコタームズ	認証
0901.11	FOB・CFR・CIF	レインフォレスト・アライアンス　ISO 22000　ハラール（BPJPH）

ロット概要

北Sumatraの小規模農家産アラビカ。収穫当日に果肉除去され、水分30〜50%で湿式パーチメント除去（giling basah）されます。すべてのグレードで生産地域とミルは同一で、欠点数によりグレード1〜6が決定されます。

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