咖啡生豆

Gayo 苏门答腊阿拉比卡咖啡生豆

来自 Gayo 与 Lintong 高地的湿剥阿拉比卡，同一咖啡按等级划分，提供等级 1 至 6。

阿拉比卡咖啡豆 | Sumatra



- 同一咖啡按等级 1 至 6 报价，瑕疵按 300 g 样品计数。
- 等级 1 杯测得分 84 至 86 分，报价前由两位 Q Grader 评分
- 在 30 至 50% 水分下进行湿剥（giling basah），苏门答腊经典工艺
- 60 kg 黄麻袋，内衬 GrainPro，装有干燥剂与水分指示卡

规格

海拔与产区	**海拔 1,100 至 1,600 m asl，Gayo 高地与 Lintong 地区，苏门答腊**
采后处理工艺	**湿剥（giling basah），日晒于露天或架床晒干**
可供等级	**等级 1 至 6（SNI 01-2907），默认等级为 1**
筛号	**筛号 16 以上，90% 保留（可按要求提供 18 以上）**
水分	**水分 11.0 至 12.5%（Sinar / 烤箱复检）**
杯测分数	**等级 1 杯测得分 84 至 86 分，按精品咖啡协会 (SCA) 杯测协议**
采收季与年份	**当季作物，主收季为 10 月至翌年 2 月**
包装	**60 kg 黄麻袋，带 GrainPro 内衬**
最小订购量	**每个等级最低起订量 19.2 MT（1 x 20 ft FCL，320 袋）**
交货期	**合同签订后 3 至 4 周**

出口详情

HS 编码: 0901.11

贸易术语 (INCOTERMS): FOB · CFR · CIF

认证: 雨林联盟认证 | ISO 22000（食品安全管理体系） | 清真（BPJPH）

批次概览

产自北部 Sumatra 的小农阿拉比卡咖啡生豆，采摘当日脱果并在水分 30 至 50% 时进行湿剥壳（giling basah）。各等级来自相同的种植区和加工厂；等级由缺陷计数决定，分为 1 至 6 级。

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