焙煎コーヒー

Gayo Sumatra Arabica 焙煎コーヒー豆

湿式ハル（giling basah）処理のスマトラ産アラビカ生豆を、Agtron 40〜62の範囲でご指定の焙煎曲線に合わせて焙煎、任意の生豆グレードで対応します。



アラビカ種コーヒー　スマトラ

- 生豆グレード1〜6のいずれかを、プロファイルとともに契約書に明記
- 焙煎プロファイルおよびグレードごとに500 kg（注文単位ではありません）
- Agtron 40〜62の範囲でご指定の焙煎に合わせて焙煎し、名称付プロファイルとして保管します
- 焙煎後7日以内に出荷、焙煎日を袋面に表示

仕様

焙煎度合い	**浅煎りから深煎りまでご指定の焙煎曲線に対応、Agtron ホールビーン 40〜62**
挽き目	**ホールビーン、またはご要望に応じフィルター、モカ、エスプレッソ用に粉砕**
収穫後処理	**湿式ハル（giling basah）処理のスマトラ高地産生豆**
選択可能なグレード	**生豆グレード1〜6（SNI 01-2907）、既定はグレード1**
カップスコア	**グレード1の生豆で84〜86点（SCAのカッピングプロトコル）**
水分	**焙煎後の水分 2.0〜3.0%**
保存期間	**未開封ワンウェイバルブ箔袋で12ヶ月**
梱包仕様	**1 kgバルブ袋（12 kg段ボール梱包）または5 kg箔袋**
最低発注量	**焙煎プロファイルおよびグレードごとに500 kg**
納期	**2〜3週間、焙煎後7日以内に出荷**

輸出詳細

HSコード	インコタームズ	認証
0901.21	FOB · CIF · DAP	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

当社のドラム式ラインで焙煎したスマトラ産生豆を、焙煎後7日以内にワンウェイバルブ箔袋で包装してお届けします。ホールビーン（豆のまま）またはご指定の抽出方法に合わせて粉砕してご提供可能で、貴社ブランドまたは当社ブランドでの供給が可能です。シングルオリジンの袋詰めは通常グレード1の生豆を基準とし、ハウスブレンドや価格重視の小売ラインではグレード3〜5がコスト目標を維持する選択です。

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