烘焙咖啡豆

Gayo 苏门答腊阿拉比卡烘焙咖啡

湿剥处理的苏门答腊阿拉比卡，按您的曲线烘焙至 Agtron 40 至 62，可使用任意等级的生豆。

阿拉比卡咖啡豆 | Sumatra



- 生豆任意等级1至6，与烘焙配置一并在合同中注明
- 每个烘焙配置与生豆等级最低500 kg，而非按单笔订单计算
- 按您目标的 Agtron（40–62）烘焙，并作为命名配置保存
- 烘焙后七日内发货，袋上标注烘焙日期

规格

烘焙度	**按您曲线从浅到深烘焙，整豆 Agtron 40 至 62**
研磨细度	**整豆，或按要求研磨为手冲、摩卡壶或意式浓缩规格**
采后处理工艺	**湿剥处理（giling basah）的苏门答腊高地生豆**
可供等级	**生豆分级1至6（SNI 01-2907），默认为1级**
杯测分数	**以1级生豆计，杯测评分84至86分，遵循特种咖啡协会（SCA）杯测规范**
水分	**烘焙后含水量2.0 至 3.0%**
保质期	**单向阀铝箔袋未开封保质期12个月**
包装	**1 kg 单向阀袋装入12 kg 纸箱，或5 kg 铝箔袋**
最小订购量	**每个烘焙配置与生豆等级最低500 kg**
交货期	**2 至 3 周，烘焙后7日内发货**

出口详情

HS 编码	贸易术语 (INCOTERMS)	认证
0901.21	FOB · CIF · DAP	雨林联盟认证 · ISO 22000（食品安全管理体系） · 清真（BPJPH）

批次概览

我们的苏门答腊生豆在自有鼓式烘焙线烘焙，并在烘焙后七天内用单向阀铝箔包装，可整豆或按您的冲泡方式研磨，支持贴您的标签或我们的标签。单一产地包装通常以1级生豆为基础；3至5级生豆则常用于保持馆藏配方或以价格为导向的零售线的成本目标。

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