焙煎コーヒー

ランプン（スマトラ産）ロブスタ 焙煎豆

エスプレッソのクレマと自動販売機向けにAgtron 36〜48で焙煎したランプン産ロブスタ。生豆等級は問いません。

ロブスタ種コーヒー　スマトラ



- Agtron 36〜48のミディアムダーク〜ダーク、クレマとビターチョコレート
- 焙煎プロファイルごとに1,000 kg、当社で最短のリードタイム
- 生豆等級1〜6（4a、4b含む）、プロファイルにより確定
- 社内で再包装する買い手向けに1 kgバルブ袋または10 kgバルク箔袋

仕様

焙煎度合い	ミディアムダーク〜ダーク、Agtron ホールビーン36〜48
挽き目	ホールビーン、またはご要望に応じてエスプレッソ用／自動販売機用に粉砕
収穫後処理	天日乾燥のランプン産生豆、スクリーン16以上（EK-1スクリーン）
選択可能なグレード	生豆等級1〜6（4a、4b含む）（SNI 01-2907）
カフェイン	乾燥基準で2.2〜2.7%のカフェイン含有量
水分	焙煎後の水分 2.0〜3.0%
保存期間	未開封のバルブ付フォイルで12か月
梱包仕様	1 kgバルブ袋を12 kgカートンに入れる、または10 kgバルクフォイル
最低発注量	ローストプロファイルおよびグレードごとに1,000 kg
納期	リードタイム2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	4C　ISO 22000　ハラール（BPJPH）

ロット概要

ボリューム向けのロブスタを、濃厚なクレマと苦味のあるチョコレート基調を出すエスプレッソ向けに仕様化して焙煎しています。ホールビーン、またはご要望に応じてエスプレッソ用／自動販売機用に粉砕し、1 kgバルブ袋または10 kgバルク箔袋で梱包します。使用する生豆はお選びいただけます：プレミアムブレンドの構成には等級1または2、高量需要プログラムには4aおよび4bをご提案します。

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