烘焙咖啡豆

Lampung Sumatra Robusta 烘焙咖啡豆

Lampung Robusta 以 Agtron 36 至 48 烘焙，适用于意式浓缩奶油层与售货机，可搭配任何生豆等级。

罗布斯塔咖啡豆　Sumatra



- 中深至深焙，Agtron 36 至 48，呈现奶油层與苦巧克力風味
- 每个烘焙曲线最少 1,000 kg，且为我们交期最短的产品
- 生豆等级 1 至 6，含 4a 與 4b，随烘焙曲线固定
- 1 kg 带阀袋或 10 kg 散装铝箔，适用于企业自行分装

规格

烘焙度	**中深至深焙，Agtron 整豆 36 至 48**
研磨细度	**整豆，或按要求研磨为意式浓缩與售货机研磨度**
采后处理工艺	**日晒 Lampung 咖啡生豆，16 号筛及以上（EK-1 筛）**
可供等级	**咖啡生豆分级 1 至 6，含 4a 與 4b (SNI 01-2907)**
咖啡因含量	**咖啡因 2.2 至 2.7%（干基）**
水分	**烘焙后水分 2.0 至 3.0%**
保质期	**在未开封的单向阀铝箔袋中可保存12个月**
包装	**1 kg 单向阀袋装于12 kg 纸箱，或 10 kg 散装铝箔**
最小订购量	**每个烘焙配置和等级最低订购量为 1,000 kg**
交货期	**交期为两周，烘焙后7天内发货**

出口详情

HS 编码	贸易术语 (INCOTERMS)	认证
0901.21	FOB · CIF · DAP	4C　ISO 22000（食品安全管理体系）　清真（BPJPH）

批次概览

我们的常备量级 Robusta 以意式浓缩调配与售货机运营者指定的烘焙度处理，以获得厚实的奶油层与苦巧克力基底。提供整豆或按意式浓缩与售货机研磨，包装为 1 kg 带阀袋或 10 kg 散装铝箔。所用生豆可由您选择：等级 1 或 2 作为高档配方成分，4a 与 4b 适用于大批量项目。

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