

NIBS COKELAT

Kepingan Biji Kakao Panggang, Perkebunan Jawa

Kepingan panggang yang dihasilkan dari pecahan lot perkebunan Jawa Timur yang difermentasi, dipisahkan dari kulit hingga kandungan kulit ≤ 1.5% dan disaring ukuran 2–6 mm.



Jawa

Fermentasi

- Lot perkebunan yang difermentasi dari Jawa Timur
- Panggang ringan yang mempertahankan profil Jawa yang lembut dan beraroma madu
- Kulit dipisahkan hingga kandungan ≤ 1.5%
- Pesanan minimum 1 MT, tingkat entry sama seperti nibs Sulawesi kami

SPESIFIKASI

Kandungan lemak	50–54%	Pesanan minimum	1 MT
Kadar air	≤ 3%	Kemasan	Karung kraft 25 kg, lapisan aman pangan
Kandungan cangkang	≤ 1.5%	Waktu pengiriman	2–3 minggu
Ukuran partikel	2–6 mm		

DETAIL EKSPOR

KODE HS

INCOTERMS

SERTIFIKASI

1801.00

FOB · CFR · CIF

Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000

Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP)

Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

GAMBARAN PRODUK

Kepingan dari biji kakao perkebunan yang difermentasi dan ditanam di sekitar Jawa Timur, dipanggang lebih ringan dibandingkan lini Sulawesi kami untuk mempertahankan profil Jawa yang lembut dan bercita rasa madu. Proses pemisahan kulit dilakukan lebih ketat hingga batas 1.5% kulit, dan rentang saringan 2–6 mm mencakup baik penggunaan sebagai inklusi maupun penggilingan langsung. Pesanan minimum 1 MT, sehingga lini ini menjadi cara praktis bagi pembuat batangan coklat untuk menambah asal Indonesia kedua tanpa harus berkomitmen pada volume kontainer.

Nilai adalah spesifikasi tipikal untuk panen saat ini dan dikonfirmasi per lot dalam kontrak penjualan. Catatan uji pemotongan dan pengukuran kelembaban menyertai setiap pengiriman.

