

可可碎粒

爪哇庄园烘焙可可碎仁

由发酵的东爪哇庄园批次可可豆破碎得到并烘焙的碎仁，风选至壳含量为1.5%或以下，并筛分至2–6 mm。

爪哇

发酵



- 来自东爪哇的发酵庄园批次
- 轻度烘焙，保留爪哇的温和蜂蜜风味
- 风选至壳含量1.5%或以下
- 最小起订量1 MT，与我们苏拉威西碎仁的起订点相同

规格参数

脂肪含量	50–54%	最低起订量	1 MT
含水率	≤ 3%	包装	25 kg 牛皮纸袋，食品级内衬
壳含量	≤ 1.5%	交货时间	2–3周
粒度	2–6 mm		

出口细节

HS 编码

贸易术语 (INCOTERMS)

认证

1801.00

FOB • CFR • CIF

食品安全管理体系 (ISO 22000)

危害分析与关键控制点 (HACCP)

清真 (BPJPH)

产品概览

来自发酵的东爪哇庄园批次的可可碎仁，烘焙较我们苏拉威西系列更轻，以保留爪哇庄园所受青睐的温和蜂蜜风味。风选控制在更严格的1.5%壳含量，并按2至6 mm的筛段分级，既适合夹心或拌入用途，也适合直接研磨。最小起订量为1 MT，使得该产品线成为巧克力制作者在不需订整柜货物的情况下试用第二个印度尼西亚产地的实用选择。

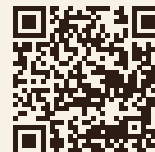
数值为当前作物的典型规格，按批次在销售合同中确认。切样记录与含水率读数随每批货同行。

PT FoodHub Collective Indonesia

Jl. Tb Simatupang Kav. 1, Pasar Minggu
Jakarta Selatan 12560, Indonesia

sales@indonesia-cacao.com

+62 852 8455 6574
indonesia-cacao.com



扫码查看完整产品页面