

整粒可可豆

Couverture A 级，
巴布亚发酵可可豆

来自巴布亚高地的发酵可可豆，具有浓郁热带风味，切口测试发酵度 $\geq 85\%$ （本厂 A 级，SNI A 号粒级）。

巴布亚

发酵

A级



- 来自巴布亚高地的浓烈热带发酵风味
- 可追溯至明确命名的高地采集网络
- 切口测试验证发酵度 $\geq 85\%$
- 完整出口文件并保留参考样品

规格参数

豆粒计数	$\leq 100 / 100 \text{ g (SNI 粒级 A)}$	石板豆	$\leq 3\%$
含水率	$\leq 7.5\%$	虫害豆	$\leq 1\%$
发酵程度	$\geq 85\%$	最低起订量	最小起订量：13 MT (1 × 20 ft FCL)
脂肪含量	$\geq 52\%$	包装	60 kg 黄麻袋
霉变豆	$\leq 3\%$	交货时间	3-4 周

出口细节

HS 编码

贸易术语 (INCOTERMS)

认证

1801.00

FOB • CIF • CFR

雨林联盟

食品安全管理体系 (ISO 22000)

清真 (BPJPH)

产品概览

限量产地货源，来自巴布亚高地采集网络。盒式发酵并日晒至出口标准，按本厂 A 级规范分级并装包，适合寻求除苏拉威西与苏门答腊之外具有独特印尼产地风味的买家。

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