

BIJI UTUH

Couverture Grade A,
Sulawesi Fermentasi

Biji kakao fermentasi bean-to-bar dan couverture Sulawesi, diuji potong untuk ≥85% fermentasi (Grade A rumah, kelas ukuran SNI A).

- Sulawesi
- Fermentasi
- Kualitas A



- ≥ 85% fermentasi, diverifikasi dengan tes potong pada setiap lot
- Jumlah biji ≤ 100/100 g dengan sampel referensi yang dipertahankan per pengiriman
- Sepenuhnya dapat dilacak ke koperasi mitra yang disebut di Sulawesi Selatan
- Siap ekspor dengan sertifikat fumigasi, fitosanitari, dan asal

SPESIFIKASI

Jumlah biji	≤ 100 / 100 g (kelas ukuran Standar Nasional Indonesia (SNI) A)	Biji berseng	≤ 3%
Kadar air	≤ 7.5%	Biji yang rusak oleh serangga	≤ 1%
Tingkat fermentasi	≥ 85%	Pesanan minimum	13 MT (1 × kontainer 20 ft FCL)
Kandungan lemak	≥ 52%	Kemasan	karung goni 60 kg
Biji berjamur	≤ 3%	Waktu pengiriman	2–3 minggu

DETAIL EKSPOR

KODE HS	INCOTERMS	SERTIFIKASI	
1801.00	FOB · CIF · CFR	Aliansi Hutan Hujan	Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000
		Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)	

GAMBARAN PRODUK

Lot unggulan kami: kacang kocoa fermentasi dari koperasi mitra jangka panjang di Sulawesi Selatan. Biji difermentasi dalam kotak selama 5–6 hari, dijemur di tempat yang ditinggikan, dan terklasifikasi dengan jumlah biji 100 atau lebih baik. Cocok untuk pembuat cokelat dan penggiling yang mencari profil fermentasi Indonesia yang andal dengan rasa cokelat yang kuat dan sedikit asap.

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

