

整粒可可豆

Couverture A级，
苏拉威西发酵可可豆

适用于 bean-to-bar 与 couverture 的苏拉威西发酵可可豆，切样检测发酵度 $\geq 85\%$ （我方A级，SNI 规格 A）。

苏拉威西

发酵

A级



- 发酵度 $\geq 85\%$ ，每批均以切样检测验证
- 每100克豆数 ≤ 100 ，并为每批保留参考样品
- 可完全追溯至苏拉威西南部的命名合作社
- 可出口并随附熏蒸证书、植物检疫证书和原产地证书

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	2-3 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

我们的主打批次：来自苏拉威西南部长期合作社的发酵可可豆。可可豆采用箱式发酵5-6天，在高床上日晒晾干，并分级至每100克豆数100粒或更佳。适合寻求稳定印尼发酵风味、以巧克力风味为主且烟熏污染较低的巧克力制造商和研磨厂。

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