

整粒可可豆

Couverture A级，
苏门答腊发酵可可豆

来自亚齐和北苏门答腊高地的发酵可可豆，果香偏向明亮，切样检测发酵度 $\geq 80\%$ （我方A级，SNI 规格 B）。

苏门答腊

发酵

A级



- 来自亚齐高地的明亮果香型发酵风味
- 来自亚齐和北苏门答腊的长期小农合作社网络
- 发酵度 $\geq 80\%$ ，每批提供切样检测照片
- 随货提供完整出口文件及含水率证明

规格参数

豆粒计数	$\leq 105 / 100 \text{ g (SNI 粒级 B)}$	石板豆	$\leq 3\%$
含水率	$\leq 7.5\%$	虫害豆	$\leq 1\%$
发酵程度	$\geq 80\%$	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

雨林联盟

食品安全管理体系 (ISO 22000)

清真 (BPJPH)

产品概览

产自亚齐和北苏门答腊高地合作社的发酵可可豆，呈现更明亮、果香倾向的风味。每批均作切样检测、含水率检测，并装入新的黄麻袋。是将产区特性融入Couverture或单源巧克力拼配的理想原料。

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