



Indonesia-Coffee.com | PT FoodHub Collective Indonesia

مورد قهوة إندونيسية فاخرة

جودة عالية

تقديم رائحة ومذاق فائقين باستمرار مع كل دفعة.

مصدر أخلاقي

ضمان الشفافية والممارسات العادلة من المزرعة إلى الفئان.

مذاق أصيل

ربط العالم بنكهات إندونيسيا الغنية والفريدة.



التزامنا: من الحبة إلى الكوب



مصادر ممتازة

يتم الحصول عليها من مناطق
إندونيسيا الشهيرة: Sumatra, Java,
Sulawesi, Bali, and Flores.



متكاملة عمودياً

ندير سلسلة التوريد بأكملها، مما
يضمن الجودة والتتبع من المزرعة إلى
التصدير.



أخلاقية ومستدامة

ملتزمون بالممارسات العادلة، والمسؤولية البيئية، ودعم المجتمع.

جذور عميقة: مؤسستنا

عن Indonesia-Coffee

Indonesia-Coffee التي تعمل تحت العلامة التجارية **PT FoodHub Collective Indonesia**، Coffee.com، تقف كمورد ومصدر إندونيسي رائد للقهوة ومتكامل رأسياً. مهمتنا هي سد الفجوة بين تراث إندونيسيا الغني بالقهوة والأسواق العالمية، وتقديم قهوة أرابيكا و روبوستا الفاخرة من مناطق الزراعة الأكثر شهرة في البلاد.

- **شراكات مباشرة في المنشأ:** نعمل مباشرة مع المزارعين والتعاونيات، مما يضمن زراعة كل حبة بن في ظل ظروف عادلة ومستدامة ومسؤولة بيئياً.
- **دعم شامل:** من التدريب الزراعي إلى إدارة ما بعد الحصاد، نعمل على تمكين شركائنا المزارعين لتعزيز كل من الغلة والجودة، مع الحفاظ على التنوع البيولوجي والتراث الثقافي القيم لأراضي القهوة الإندونيسية.



جودة لا تهاون فيها: من المزرعة إلى التصدير

رقابة صارمة على الجودة

يتم تصنيف كل دفعة واختبار رطوبتها وتذوقها
من قبل خبراء تقييم معتمدين (Q-graders)
لضمان اتساق النكهة.

تصدير وتخصيص مرن

نقدم قهوة خضراء أو محمصة أو مطحونة مع
تحميص مخصص، وعلامة تجارية خاصة، وتعبئة
مصممة حسب الطلب.

شراكات مباشرة في المنشأ

نعمل مباشرة مع المزارعين والتعاونيات لضمان
مصادر عادلة ومستدامة وقابلة للتتبع.



يمتد التزامنا إلى ما هو أبعد من التوريد؛ فهو يشمل عملية ضمان جودة صارمة. تلتزم منشآت المعالجة بالمعايير الدولية، وتستخدم طرق التجهيز التقليدية الرطبة (Giling Basah)، والمغسولة، والعسلية، والطبيعية. وتخضع كل دفعة لتصنيف دقيق، واختبار للرطوبة، وتذوق من قبل خبراء تقييم معتمدين (Q-graders)، مما يضمن اتساقاً لا مثيل له في النكهة، والنظافة، والقابلية للتتبع.



حضورنا الاستراتيجي وشهادتنا

الشهادات والوثائق

نحن نضمن كل شحنة بوثائق كاملة، بما في ذلك تقارير المنشأ، وملفات التذوق، والتتبع على مستوى الدفعة.

- **عضوي:** ممارسات زراعية عضوية معتمدة.
- تحالف الغابات المطيرة (**Rainforest Alliance**): تعزيز الاستدامة البيئية ورفاهية المزارعين.
- **التجارة العادلة (Fair Trade):** ضمان شروط تجارية عادلة لمنتجاتنا.

هذه الشهادات متاحة عند الطلب، مما يعكس التزامنا بالشفافية والممارسات الأخلاقية.

المواقع والأصول الاستراتيجية

- تمتد عملياتنا وشبكات التوريد الخاصة بنا عبر مناطق إنتاج القهوة الرائدة في إندونيسيا: Sumatra, Java, Sulawesi, Bali, and Flores.
- وصول مباشر إلى دفعات خاصة وخبرة عميقة في مناطق المنشأ.
- مرافق معالجة تستخدم طرقاً متنوعة: wet-hull, washed, honey, and natural.
- وصول استراتيجي للموانئ لتوزيع عالمي فعال.

المنتجات المميزة: حبوب بن محمصة وخضراء



حبوب بن سومطرة سوبر بيبيري خضراء

ميكرولوت بيبيري مختار بعناية من مرتفعات
آتشيه. منتقاة يدوياً، شبه مغسولة للكثافة
والحلاوة. روائح مركزة، قوام ثقيل وشرابي.

حبوب بن أرابيكا جافا إيجين درجة 1 خضراء

أرابيكا فاخرة من التربة البركانية لمرتفعات
إيجين. مغسولة بالكامل لإبراز النقاء
والحموضة، مصنفة للشاشة التصديرية 15-
19. مثالية للمحمصين الدوليين.

حبوب بن ماندولينج محمصة

نكهة سومطرة كلاسيكية: حموضة منخفضة،
قوام كامل، حلاوة غنية بالشوكولاتة والسكر.
تحميص متوسط/متوسط داكن يبرز القوام
الشرابي والنكهات الداكنة المعقدة.

المزيد من أنواع البن الأخضر الفاخرة



حبوب البن الأخضر Sulawesi Kalosi (Toraja Kalosi)

بن أرابيكا مرغوب برائحة زهرية مميزة ونكهات الشوكولاتة، يقدم طابعًا فريدًا لمحامص البن المتخصصة.



حبوب البن الأخضر Sumatra Lintong (الدرجة 1)

بن أرابيكا فاخر من Lintong Nihuta، شمال Sumatra. رائحة ترابية مميزة، قوام متوسط مستدير، طبقات نكهة معقدة. طابع Sumatran كلاسيكي.



حبوب البن الأخضر الطبيعي من Bali

بن أرابيكا فاخر من Kintamani, Bali. تربة بركانية، ارتفاعات شاهقة. روائح حمضية حيوية، حلاوة الشوكولاتة، قوام غني. مثالي لتقديم نكهات فريدة من أصل واحد.

رؤيتنا: الاستدامة والأثر

تعتبر الاستدامة ورعاية المنشأ حجر الزاوية في رؤيتنا طويلة الأمد. نحن ملتزمون بالحفاظ على تراث القهوة الإندونيسي الذي لا يقدر بثمن مع تقديم حبوب بن استثنائية باستمرار إلى العالم.

الجودة والابتكار

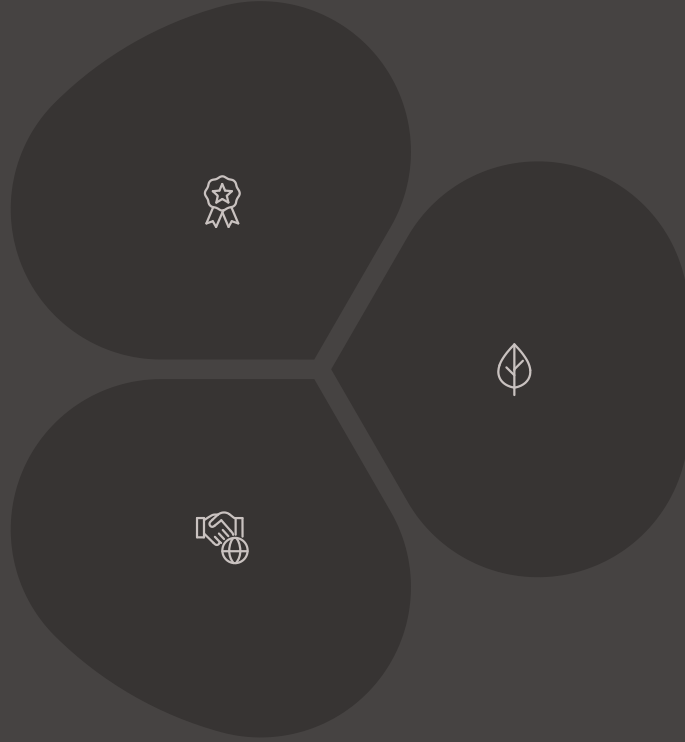
التحسين المستمر في معايير المعالجة والتذوق والتصدير لتلبية المتطلبات المتطورة للسوق العالمية.

الشراكات والأثر

بناء علاقات دائمة تزيد بشكل مباشر من دخل المزارعين وتعزز مرونة المجتمعات داخل مناطق زراعة القهوة.

الزراعة المستدامة

تعزيز الزراعة تحت الظل وتجديد التربة وحماية التنوع البيولوجي في جميع مزارعنا الشريكة.





تواصل معنا

هل أنت مستعد لتجربة المذاق الأصيل للقهوة الإندونيسية؟ ندعوك لاستكشاف مجموعتنا المتنوعة من حبوب أرابيكا وروبوستا الفاخرة.

استكشف منتجاتنا

اكتشف كتالوجنا الكامل من خيارات القهوة الخضراء والمحمصة، بالإضافة إلى المواصفات التفصيلية للمنتجات.

عرض جميع المنتجات

تواصل معنا مباشرة

هل لديك متطلبات أو أسئلة محددة؟ فريقنا مستعد لمساعدتك بتقديم حلول مخصصة ومشورة الخبراء.

تحدث عبر واتساب

PT FoodHub Collective Indonesia

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

- الهاتف: **0014 2331 851 62+**
- البريد الإلكتروني: **contact@indonesia-coffee.com**
- الموقع الإلكتروني: **www.indonesia-coffee.com**