



Indonesia-Coffee.com | PT FoodHub Collective Indonesia

प्रीमियम इंडोनेशियाई कॉफी आपूर्तिकर्ता

प्रामाणिक स्वाद

इंडोनेशिया के समृद्ध, अद्वितीय स्वादों से दुनिया को जोड़ना।

नैतिक सोर्सिंग

खेत से कप तक पारदर्शिता और निष्पक्ष प्रथाओं को सुनिश्चित करना।

उच्च गुणवत्ता

हर बैच के साथ लगातार बेहतर सुगंध और स्वाद प्रदान करना।



हमारी प्रतिबद्धता: दाने से लेकर कप तक



पूरी तरह से एकीकृत

हम पूरी आपूर्ति श्रृंखला का प्रबंधन करते हैं, खेत से निर्यात तक गुणवत्ता और पता लगाने की क्षमता सुनिश्चित करते हैं।



उच्च गुणवत्ता वाली सोर्सिंग

इंडोनेशिया के प्रसिद्ध क्षेत्रों से स्रोतित: सुमात्रा, जावा, सुलावेसी, बाली और फ्लोर्स।



नैतिक और टिकाऊ

निष्पक्ष प्रथाओं, पर्यावरणीय जिम्मेदारी और सामुदायिक सहायता के लिए प्रतिबद्ध।

गहरी जड़ें: हमारी नींव

इंडोनेशिया-कॉफी के बारे में

PT FoodHub Collective Indonesia, जो Indonesia-Coffee.com ब्रांड के तहत काम करती है, एक प्रमुख लंबवत एकीकृत इंडोनेशियाई कॉफी आपूर्तिकर्ता और निर्यातक के रूप में खड़ी है। हमारा मिशन इंडोनेशिया की समृद्ध कॉफी विरासत और वैश्विक बाजारों के बीच के अंतर को पाटना है, जो देश के सबसे प्रसिद्ध उत्पादक क्षेत्रों से प्रीमियम अरेबिका और रोबस्टा प्रदान करता है।

- **प्रत्यक्ष मूल भागीदारी:** हम सीधे किसानों और सहकारी समितियों के साथ काम करते हैं, यह सुनिश्चित करते हुए कि हर दाना निष्पक्ष, टिकाऊ और पर्यावरणीय रूप से जिम्मेदार परिस्थितियों में उगाया जाता है।
- **व्यापक समर्थन:** कृषि विज्ञान प्रशिक्षण से लेकर कटाई के बाद के प्रबंधन तक, हम अपने कृषि भागीदारों को उपज और गुणवत्ता दोनों को बढ़ाने के लिए सशक्त बनाते हैं, जबकि इंडोनेशिया की कॉफी भूमि की अमूल्य जैव विविधता और सांस्कृतिक विरासत को संरक्षित करते हैं।



अटूट गुणवत्ता: खेत से निर्यात तक

कठोर गुणवत्ता नियंत्रण

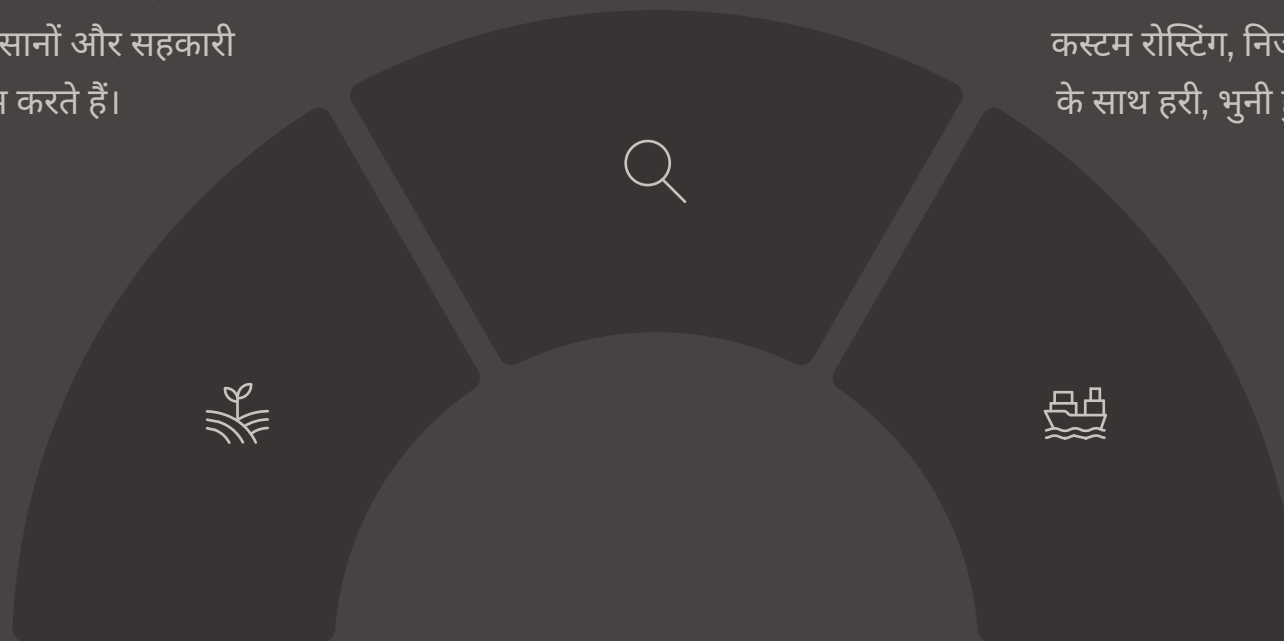
प्रत्येक लॉट को प्रमाणित क्यू-ग्रेडर्स द्वारा वर्गीकृत, नमी-परीक्षणित और कप किया जाता है ताकि स्वाद की निरंतरता सुनिश्चित की जा सके।

प्रत्यक्ष स्रोत भागीदारी

हम निष्पक्ष, टिकाऊ और पता लगाने योग्य सोर्सिंग सुनिश्चित करने के लिए सीधे किसानों और सहकारी समितियों के साथ काम करते हैं।

लचीला निर्यात और अनुकूलन

कस्टम रोस्टिंग, निजी लेबलिंग और अनुकूलित पैकेजिंग के साथ हरी, भुनी हुई या पिसी हुई कॉफी की पेशकश।



हमारी प्रतिबद्धता केवल सोर्सिंग से आगे बढ़कर एक कठोर गुणवत्ता आश्वासन प्रक्रिया को समाहित करती है। प्रसंस्करण सुविधाएं अंतरराष्ट्रीय मानकों का पालन करती हैं, पारंपरिक वेट-हल (गिलिंग बसाह), धुली हुई, हनी और प्राकृतिक तरीकों का उपयोग करती हैं। प्रत्येक बैच को प्रमाणित क्यू-ग्रेडर्स द्वारा सावधानीपूर्वक वर्गीकृत, नमी-परीक्षणित और कप किया जाता है, जो अद्वितीय स्वाद निरंतरता, स्वच्छता और पता लगाने की क्षमता सुनिश्चित करता है।



हमारी रणनीतिक उपस्थिति और प्रमाणपत्र

रणनीतिक स्थान और मूल

- संचालन और सोर्सिंग नेटवर्क इंडोनेशिया के प्रमुख कॉफी क्षेत्रों तक फैले हुए हैं: सुमात्रा, जावा, सुलावेसी, बाली और फ्लोरेस।
- विशेष लॉट तक सीधी पहुंच और मूल की गहन विशेषज्ञता।
- विभिन्न तरीकों का उपयोग करने वाली प्रसंस्करण सुविधाएँ: वेट-हल (wet-hull), वॉशेड (washed), हनी (honey), और नेचुरल (natural)।
- कुशल वैश्विक वितरण के लिए रणनीतिक बंदरगाह पहुंच।

प्रमाणपत्र और दस्तावेज़ीकरण

हम पूर्ण दस्तावेज़ीकरण के साथ हर शिपमेंट का समर्थन करते हैं, जिसमें मूल रिपोर्ट, कपिंग प्रोफाइल और बैच-स्तर की ट्रेसबिलिटी शामिल है।

- **जैविक:** प्रमाणित जैविक कृषि पद्धतियाँ।
- **रेनफॉरेस्ट एलायंस:** पर्यावरणीय स्थिरता और किसान कल्याण को बढ़ावा देना।
- **फेयर ट्रेड:** हमारे उत्पादकों के लिए न्यायसंगत व्यापारिक स्थितियाँ सुनिश्चित करना।

ये प्रमाणपत्र अनुरोध पर उपलब्ध हैं, जो पारदर्शिता और नैतिक प्रथाओं के प्रति हमारी प्रतिबद्धता को दर्शाते हैं।

विशेष उत्पाद: भुनी हुई और हरी कॉफी बीन्स



भुनी हुई मेंडहेलिंग कॉफी बीन्स

क्लासिक सुमात्रन प्रोफाइल: कम अम्लता, पूर्ण शरीर, भरपूर चॉकलेट-चीनी मिठास। माध्यम/माध्यम-गहरा रोस्ट, सिरपी माउथफील और जटिल गहरे नोट्स को उजागर करता है।



अरेबिका जावा इजेन ग्रेड 1 हरी कॉफी बीन्स

इजेन हाइलैंड के ज्वालामुखी मिट्टी से विशेष अरेबिका। स्पष्टता और अम्लता को उजागर करने के लिए पूरी तरह से धोया गया, निर्यात स्क्रीन 15-19 तक छांटा गया। अंतरराष्ट्रीय रोस्टर्स के लिए आदर्श।



सुमात्रा सुपर पीबेरी हरी कॉफी बीन्स

आचे हाइलैंड्स से सावधानी से चयनित पीबेरी माइक्रोलॉट। घनत्व और मिठास के लिए हाथ से चुना गया, अर्ध-धोया गया। केंद्रित सुगंध, भारी, सिरपी शरीर।

अधिक प्रीमियम ग्रीन कॉफी चयन



बाली नेचुरल ग्रीन कॉफी बीन्स

कितमनी, बाली से प्रीमियम अरेबिका। ज्वालामुखी मिट्टी, उच्च ऊंचाई। जीवंत खट्टे सुगंध, चॉकलेट की मिठास, मजबूत शरीर। विशिष्ट सिंगल-ओरिजिन प्रोफाइल के लिए आदर्श।



सुमात्रा लिन

उत्तरी सुमात्रा के लिंगोंग निहुता से प्रीमियम अरेबिका। विशिष्ट मिट्टी की सुगंध, गोल मध्यम शरीर, जटिल स्वाद परतें। क्लासिक सुमात्रा चरित्र।



सुलावेसी कालोसी ग्रीन कॉफी बीन्स (तोरजा कालोसी)

विशिष्ट फूलों की सुगंध और चॉकलेट नोट्स के साथ बहुप्रतिक्षित अरेबिका, जो विशेष रोस्टर्स के लिए एक अनूठी प्रोफाइल प्रदान करती है।

हमारा विजन: स्थिरता और प्रभाव

स्थिरता और मूल-स्थान का संरक्षण हमारे दीर्घकालिक विजन के आधारस्तंभ हैं। हम इंडोनेशिया की अमूल्य कॉफी विरासत को संरक्षित रखने के साथ-साथ दुनिया को लगातार असाधारण बीन्स प्रदान करने के लिए समर्पित हैं।

सतत कृषि

अपने सभी साझेदार खेतों में छाया में उगाई जाने वाली खेती, मिट्टी का पुनर्जनन और जैव विविधता संरक्षण को बढ़ावा देना।



गुणवत्ता और नवाचार

वैश्विक बाजार की बढ़ती मांगों को पूरा करने के लिए प्रसंस्करण, कपिंग और निर्यात मानकों में निरंतर सुधार।



साझेदारी और प्रभाव

स्थायी संबंध बनाना जो सीधे किसानों की आय बढ़ाते हैं और कॉफी उत्पादक क्षेत्रों में सामुदायिक लचीलापन को बढ़ावा देते हैं।



हमसे संपर्क करें

इंडोनेशियाई कॉफी के प्रामाणिक स्वाद का अनुभव करने के लिए तैयार हैं? हम आपको हमारी प्रीमियम अरेबिका और रोबस्टा बीन्स की विविध श्रृंखला का पता लगाने के लिए आमंत्रित करते हैं।

हमारे उत्पाद खोजें

हरे और भुने हुए कॉफी विकल्पों की हमारी पूरी सूची, साथ ही विस्तृत उत्पाद विशिष्टताओं की खोज करें।

सभी उत्पाद देखें

सीधे संपर्क करें

क्या आपकी कोई विशेष आवश्यकताएं या प्रश्न हैं? हमारी टीम अनुकूलित समाधान और विशेषज्ञ सलाह के साथ आपकी सहायता करने के लिए तैयार है।

व्हाट्सएप पर चैट करें

PT FoodHub Collective Indonesia

जेएल. टीबी सिमातुपंग कव. 1, पासर मिंगगु
दक्षिण जकार्ता, 12560, इंडोनेशिया

- फ़ोन: [+62 851 2331 0014](tel:+6285123310014)
- ईमेल: contact@indonesia-coffee.com
- वेब: www.indonesia-coffee.com