



Indonesia-Coffee.com | PT FoodHub Collective Indonesia

프리미엄 인도네시아 커피 공급업체

진정한 맛

인도네시아의 풍부하고 독특한 맛을 전 세계에 연결합니다.

윤리적 소싱

농장에서 컵까지 투명하고 공정한 관행을 보장합니다.

고품질

모든 배치에서 일관되게 우수한 향과 맛을 제공합니다.



우리의 약속: 원두에서 한 잔까지



수직 통합

농장에서 수출까지 전체 공급망을 관리하여 품질과 추적성을 보장합니다.



프리미엄 소싱

인도네시아의 유명 지역인 수마트라, 자바, 술라웨시, 발리, 플로레스에서 공급됩니다.



윤리적 & 지속 가능

공정한 관행, 환경적 책임 및 지역 사회 지원에 전념합니다.

깊은 뿌리: 우리의 기반

인도네시아 커피에 대하여

PT FoodHub Collective Indonesia는 Indonesia-Coffee.com 브랜드로 운영되며, 인도네시아의 선도적인 수직 통합 커피 공급업체이자 수출업체입니다. 우리의 사명은 인도네시아의 풍부한 커피 유산을 글로벌 시장과 연결하여, 인도네시아에서 가장 유명한 재배 지역에서 생산된 프리미엄 아라비카 및 로부스타 커피를 제공하는 것입니다.

- **원산지 직접 파트너십:** 우리는 농부 및 협동조합과 직접 협력하여 모든 원두가 공정하고 지속 가능하며 환경 친화적인 조건에서 재배되도록 보장합니다.
- **종합적인 지원:** 농업 기술 교육부터 수확 후 관리까지, 우리는 농업 파트너들이 수확량과 품질을 모두 향상시키고 인도네시아 커피 생산지의 귀중한 생물 다양성과 문화유산을 보존할 수 있도록 지원합니다.



타협 없는 품질: 농장에서 수출까지

엄격한 품질 관리

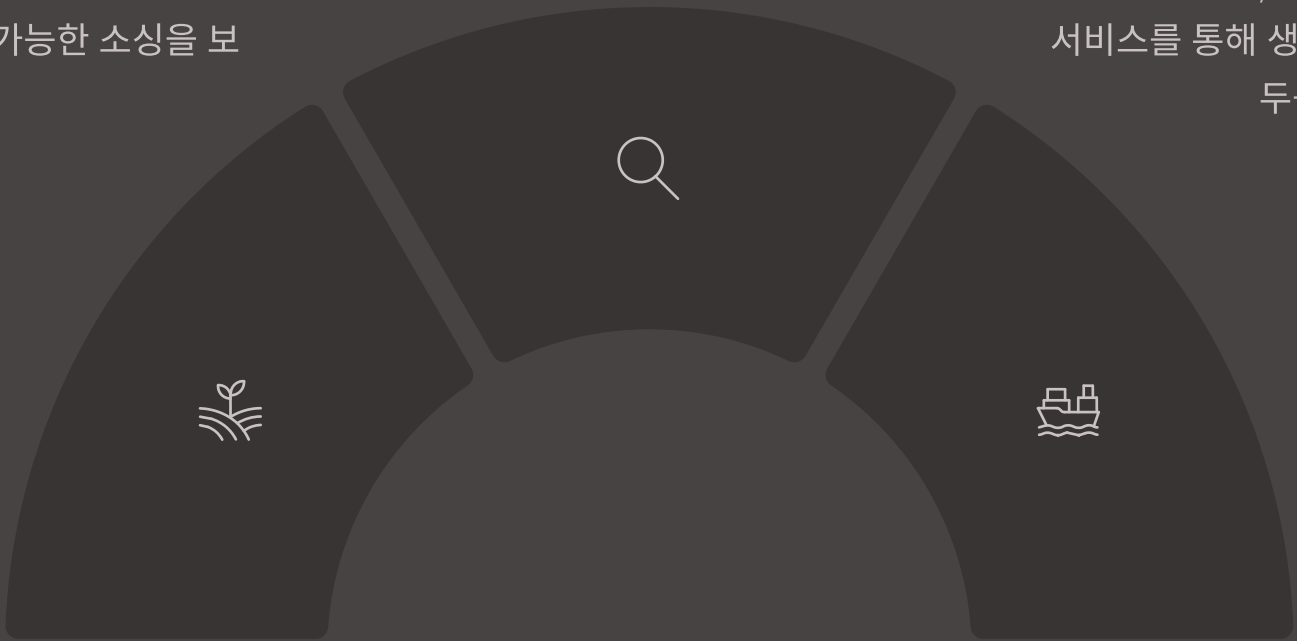
모든 로트는 공인 Q-grader에 의해 등급이 매겨지고, 수분 테스트를 거치며, 커핑되어 일관된 맛을 보장합니다.

원산지 직거래 파트너십

저희는 농부 및 협동조합과 직접 협력하여 공정하고 지속 가능하며 추적 가능한 소싱을 보장합니다.

유연한 수출 및 맞춤 서비스

맞춤형 로스팅, 자체 브랜드 라벨링, 맞춤 포장 서비스를 통해 생두, 로스팅 원두 또는 분쇄 원두를 제공합니다.



저희의 약속은 소싱을 넘어 엄격한 품질 보증 프로세스를 포함합니다. 가공 시설은 전통적인 습식 가공(Giling Basah), 워시드, 허니, 내추럴 방식을 사용하여 국제 표준을 준수합니다. 각 배치(batch)는 공인 Q-grader에 의해 꼼꼼한 등급 분류, 수분 테스트, 커핑 과정을 거쳐 탁월한 맛의 일관성, 청결성, 추적 가능성을 보장합니다.



당사의 전략적 입지 및 인증

전략적 위치 및 원산지

- 인도네시아의 주요 커피 재배 지역인 수마트라, 자바, 술라웨시, 발리, 플로레스 전역에 걸쳐 운영 및 소싱 네트워크를 구축하고 있습니다.
- 특수 로트에 대한 직접 접근 및 깊이 있는 원산지 전문 지식.
- 다양한 가공 방식 (습식 탈곡, 워시드, 허니, 내추럴)을 활용하는 가공 시설.
- 효율적인 글로벌 유통을 위한 전략적 항구 접근성.

인증 및 문서

당사는 원산지 보고서, 커피 프로필, 배치별 추적성을 포함한 모든 선적에 대한 완전한 문서를 제공합니다.

- **유기농:** 유기농 경작 방식 인증.
- **열대우림 동맹:** 환경 지속 가능성 및 농부 복지 증진.
- **공정 무역:** 생산자를 위한 공정한 거래 조건 보장.

이러한 인증은 요청 시 제공되며, 당사의 투명성과 윤리적 관행에 대한 헌신을 반영합니다.

주요 제품: 로스팅 및 생두



로스팅 만델링 커피 원두

전통적인 수마트라 프로필: 낮은 산미, 풍부한 바디감, 진한 초콜릿-설탕 단맛. 중간/중강 로스팅으로 시럽 같은 질감과 복합적인 다크 노트를 강조합니다.



아라비카 자바 이젠 1등급 생두

이젠 고원의 화산 토양에서 재배된 스페셜티 아라비카. 깨끗함과 산미를 강조하기 위해 완전 세척 처리되었으며, 수출용 스크린 15-19로 분류됩니다. 국제 로스터에게 이상적입니다.



수마트라 슈퍼 피베리 생두

아체 고지대에서 신중하게 선별된 피베리 마이크로랏. 손으로 수확하고 밀도와 단맛을 위해 반 세척 처리되었습니다. 농축된 아로마, 묵직하고 시럽 같은 바디감을 자랑합니다.

더 많은 프리미엄 생두 셀렉션



발리 내추럴 생두

발리 키타마니 지역의 프리미엄 아라비카. 화산 토양, 높은 고도. 생기 넘치는 시트러스 향, 초콜릿 단맛, 강한 바디감. 독특한 싱글 오리진 프로파일에 이상적입니다.



수마트라 린통 생두 (Grade 1)

북수마트라 린통 니후타 지역의 프리미엄 아라비카. 독특한 훈내음, 둥글고 중간 정도의 바디감, 복합적인 풍미 레이어. 클래식한 수마트라 특성을 지닙니다.



술라웨시 칼로시 생두 (토라자 칼로시)

특별한 꽃향과 초콜릿 노트를 지닌 아라비카 생두로, 스페셜티 로스터들에게 독특한 프로파일을 제공합니다.

우리의 비전: 지속가능성과 영향

지속가능성과 원산지 관리는 우리의 장기적인 비전의 초석입니다. 우리는 인도네시아의 귀중한 커피 유산을 보존하는 동시에 세계에 탁월한 커피 원두를 지속적으로 제공하기 위해 헌신하고 있습니다.

지속가능한 농업

모든 파트너 농장에서 그늘 재배, 토양 재
생, 생물 다양성 보호를 장려합니다.



품질 및 혁신

세계 시장의 변화하는 요구를 충족시키기 위해
가공, 커피 및 수출 표준을 지속적으로 개선합니
다.



파트너십 및 영향

농부 소득을 직접적으로 증가시키고 커피 재배
지역 내 커뮤니티 회복력을 증진하는 지속적인
관계를 구축합니다.



저희와 연결하세요

인도네시아 커피의 진정한 맛을 경험할 준비가 되셨습니까? 다양한 프리미엄 아라비카 및 로부스타 원두를 살펴보시기 바랍니다.

제품 살펴보기

다양한 그린 및 로스팅 커피 옵션과 상세한 제품 사양을 확인해 보세요.

모든 제품 보기

직접 문의하기

특정 요구사항이나 질문이 있으신가요? 저희 팀은 맞춤형 솔루션과 전문가의 조언으로 기꺼이 도와드릴 준비가 되어 있습니다.

WhatsApp으로 채팅하기

PT FoodHub Collective Indonesia

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

- 전화: [+62 851 2331 0014](tel:+6285123310014)
- 이메일: contact@indonesia-coffee.com
- 웹: www.indonesia-coffee.com