



Indonesia-Coffee.com | PT FoodHub Collective Indonesia

Поставщик индонезийского кофе премиум-класса

Аутентичный Вкус

Соединяем мир с богатыми, уникальными вкусами Индонезии.

Этичный Источник

Обеспечиваем прозрачность и справедливую практику от фермы до чашки.

Высокое Качество

Обеспечиваем неизменно превосходный аромат и вкус с каждой партией.



Наши обязательства: От зерна до чашки



Вертикальная интеграция

Мы управляем всей цепочкой поставок, обеспечивая качество и отслеживаемость от фермы до экспорта.



Премиальный отбор

Поставляется из известных регионов Индонезии: Суматра, Ява, Сулавеси, Бали и Флорес.



Этичность и устойчивость

Привержены справедливой практике, экологической ответственности и поддержке сообщества.

Глубокие Корни: Наш Фундамент

О компании Indonesia-Coffee

PT FoodHub Collective Indonesia, работающая под брендом Indonesia-Coffee.com, является ведущим вертикально интегрированным индонезийским поставщиком и экспортером кофе. Наша миссия — соединить богатое кофейное наследие Индонезии с мировыми рынками, поставляя высококачественную арабику и робусту из самых известных регионов выращивания страны.

- **Прямое Сотрудничество с Производителями:** Мы работаем напрямую с фермерами и кооперативами, гарантируя, что каждое зерно выращено в справедливых, устойчивых и экологически ответственных условиях.
- **Комплексная Поддержка:** От агрономического обучения до управления послеуборочной обработкой — мы помогаем нашим партнерам-фермерам повышать урожайность и качество, сохраняя при этом бесценное биоразнообразие и культурное наследие кофейных регионов Индонезии.



Бескомпромиссное качество: от фермы до экспорта

Строгий контроль качества

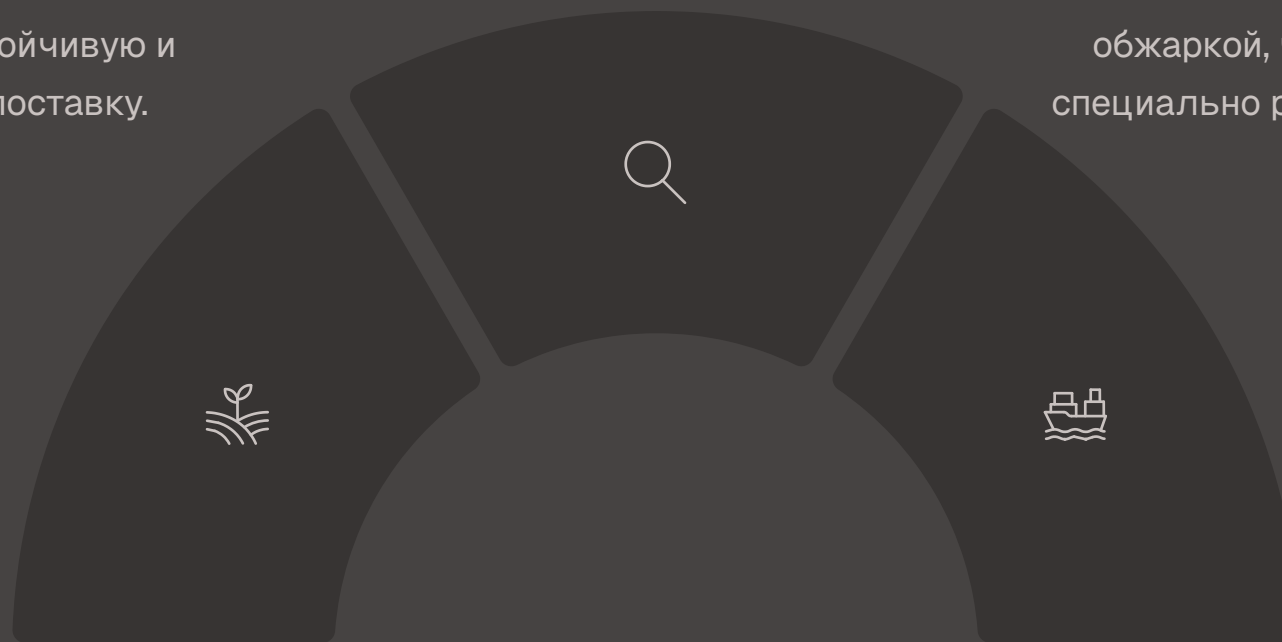
Каждая партия оценивается, проходит тестирование на влажность и дегустируется сертифицированными Q-грейдерами для гарантии постоянства вкуса.

Гибкий экспорт и индивидуализация

Предлагаем зеленый, обжаренный или молотый кофе с индивидуальной обжаркой, частной маркировкой и специально разработанной упаковкой.

Прямые партнерства с производителями

Мы работаем напрямую с фермерами и кооперативами, чтобы обеспечить справедливую, устойчивую и отслеживаемую поставку.



Наши обязательства выходят за рамки простого поиска поставщиков; они включают в себя строгий процесс обеспечения качества. Производственные мощности соответствуют международным стандартам, используются традиционные методы влажной очистки (Giling Basah), мытой обработки, медовой обработки и натуральной обработки. Каждая партия проходит тщательную классификацию, тестирование на влажность и дегустацию сертифицированными Q-грейдерами, что обеспечивает беспрецедентное постоянство вкуса, чистоту и прослеживаемость.



Наше стратегическое присутствие и сертификация

Стратегические местоположения и происхождение

- Операции и сети поставок охватывают основные кофейные регионы Индонезии: Суматру, Яву, Сулавеси, Бали и Флорес.
- Прямой доступ к специальным партиям и глубокие знания происхождения.
- Перерабатывающие мощности используют различные методы: влажной очистки (wet-hull), мытой, медовой и натуральной обработки.
- Стратегический доступ к портам для эффективной глобальной дистрибуции.

Сертификаты и документация

Мы гарантируем каждую поставку полной документацией, включая отчеты о происхождении, профили каппинга и прослеживаемость на уровне партии.

- **Органический:** Сертифицированные методы органического земледелия.
- **Rainforest Alliance:** Содействие экологической устойчивости и благополучию фермеров.
- **Fair Trade:** Обеспечение справедливых условий торговли для наших производителей.

Эти сертификаты предоставляются по запросу, отражая нашу приверженность прозрачности и этическим практикам.

Представляемые товары: Обжаренные и зеленые зерна



Обжаренные кофейные зерна Mandheling

Классический суматранский профиль: низкая кислотность, насыщенный вкус, богатая шоколадно-сахарная сладость. Средняя/средне-темная обжарка, подчеркивающая сиропообразную текстуру и сложные темные ноты.



Зеленые кофейные зерна Арабика Ява Иджен, класс 1

Специализированная арабика с вулканических почв высокогорья Иджен. Полностью промытая для выделения чистоты и кислотности, отсортированная для экспорта по ситку 15–19. Идеально подходит для международных обжарщиков.



Зеленые кофейные зерна Суматра Супер Пиберри

Тщательно отобранный микролот пиберри с высокогорья Ачех. Ручной сбор, полусухая обработка для плотности и сладости. Концентрированный аромат, плотный, сиропообразный вкус.

Больше Отборных Зеленых Кофейных Зерен



Зеленые кофейные зерна Bali Natural

Арабика премиум-класса из Кинтамани, Бали. Вулканические почвы, высокогорье. Яркие цитрусовые ароматы, шоколадная сладость, плотное тело. Идеально подходят для создания уникальных моносортных профилей.



Зеленые кофейные зерна Sumatra Lintong (Grade 1)

Арабика премиум-класса из Линтонг-Нихуты, Северная Суматра. Отличительный землистый аромат, округлое среднее тело, сложные вкусовые оттенки. Классический суматранский характер.



Зеленые кофейные зерна Sulawesi Kalosi (Toraja Kalosi)

Востребованная арабика с выразительными цветочными ароматами и нотами шоколада, предлагающая уникальный профиль для специализированных обжарщиков.

Наше Видение: Устойчивость и Влияние

Устойчивое развитие и бережное отношение к происхождению являются краеугольными камнями нашего долгосрочного видения. Мы стремимся сохранять бесценное кофейное наследие Индонезии, постоянно поставляя исключительные зерна по всему миру.

Устойчивое Сельское Хозяйство

Продвижение теневого выращивания, восстановления почв и защиты биоразнообразия на всех наших фермах-партнерах.



Качество и Инновации

Постоянное улучшение стандартов обработки, дегустации и экспорта для удовлетворения меняющихся требований мирового рынка.

Партнерство и Влияние

Построение долгосрочных отношений, которые напрямую увеличивают доходы фермеров и способствуют устойчивости сообществ в регионах выращивания кофе.



Свяжитесь с нами

Готовы ощутить подлинный вкус индонезийского кофе? Приглашаем вас ознакомиться с нашим разнообразным ассортиментом высококачественных зерен арабики и робусты.

Изучите нашу продукцию

Откройте для себя наш полный каталог зеленого и обжаренного кофе, а также подробные спецификации продукции.

[Просмотреть всю продукцию](#)

Свяжитесь с нами напрямую

Есть особые требования или вопросы? Наша команда готова помочь вам индивидуальными решениями и экспертными консультациями.

[Чат в WhatsApp](#)

PT FoodHub Collective Indonesia

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

- Телефон: [+62 851 2331 0014](tel:+6285123310014)
- Электронная почта: contact@indonesia-coffee.com
- Веб-сайт: www.indonesia-coffee.com/ru