



Indonesia-Coffee.com | PT FoodHub Collective Indonesia

اعلیٰ معیار کا انڈونیشین کافی سپلائر

اعلیٰ معیار

ہر بیچ کے ساتھ مسلسل بہترین خوشبو اور
ذائقہ فراہم کرنا۔

اخلاقی سورشنگ

کھیت سے کپ تک شفافیت اور منصفانہ
طریقوں کو یقینی بنانا۔

اصلی ذائقہ

دنیا کو انڈونیشیا کے بھرپور، منفرد ذائقوں
سے جوڑنا۔



ہمارا عزم: دانے سے لے کر تیار مشروب تک



اعلیٰ معیار کی سورسنگ

انڈونیشیا کے مشہور علاقوں:
Sumatra, Java, Sulawesi, Bali
اور Flores سے حاصل کیا جاتا ہے۔



عمودی طور پر مربوط

ہم پوری سپلائی چین کا انتظام کرتے
ہیں، کھیت سے برآمد تک معیار اور
سراغ رسانی کو یقینی بناتے ہیں۔



اخلاقی اور پائیدار

منصفانہ طریقوں، ماحولیاتی ذمہ داری، اور کمیونٹی کی حمایت کے لیے پرعزم۔

گہری جڑیں: ہماری بنیاد

انڈونیشیا-کافی کے بارے میں

برانڈ کے تحت Indonesia-Coffee.com، جو PT FoodHub Collective Indonesia، کام کر رہا ہے، ایک اعلیٰ عمودی طور پر مربوط انڈونیشیائی کافی سپلائر اور برآمد کنندہ ہے۔ ہمارا مشن انڈونیشیا کے کافی کے بھرپور ورثے اور عالمی منڈیوں کے درمیان فاصلے کو کم کرنا ہے، جو ملک کے سب سے مشہور بڑھتے ہوئے علاقوں سے پریمیم عربیکا اور روبسٹا فراہم کرتا ہے۔

- **براہ راست اصلی شراکتیں:** ہم کسانوں اور کوآپریٹیو کے ساتھ براہ راست کام کرتے ہیں، اس بات کو یقینی بناتے ہیں کہ ہر پہلی منصفانہ، پائیدار، اور ماحولیاتی ذمہ دارانہ حالات میں اگائی جائے۔
- **جامع حمایت:** زرعی تربیت سے لے کر کٹائی کے بعد کے انتظام تک، ہم اپنے زرعی شراکت داروں کو پیداوار اور معیار دونوں کو بڑھانے کے لیے باختیار بناتے ہیں، جبکہ انڈونیشیا کی کافی زمینوں کی انمول حیاتیاتی تنوع اور ثقافتی ورثے کو بھی محفوظ رکھتے ہیں۔



بے مثال معیار: فارم سے برآمد تک

سخت معیار کنٹرول

ہر کھیپ کی درجہ بندی کی جاتی ہے، نمی کی جانچ کی جاتی ہے، اور تصدیق شدہ کیو-گریڈرز کے ذریعے ذائقہ کی مستقل مزاجی کی ضمانت کے لیے چکھا جاتا ہے۔

لچکدار برآمد اور تخصیص

کسٹم روسٹنگ، پرائیویٹ لیبلنگ، اور حسب ضرورت پیکیجنگ کے ساتھ سبز، بھنی ہوئی، یا پسی ہوئی کافی کی پیشکش۔

براہ راست اصل شراکت داری

ہم کسانوں اور کوآپریٹوز کے ساتھ براہ راست کام کرتے ہیں تاکہ منصفانہ، پائیدار اور قابل شناخت سورسنگ کو یقینی بنا سکیں۔



ہماری وابستگی صرف سورسنگ سے آگے بڑھتی ہے! یہ ایک سخت معیار کی یقین دہانی کے عمل پر مشتمل ہے۔ پروسیسنگ کی سہولیات بین الاقوامی معیارات پر عمل کرتی ہیں، روایتی گیلے خول (گلنگ باسہ)، دھوئے ہوئے، شہد اور قدرتی طریقوں کا استعمال کرتی ہیں۔ ہر کھیپ کی باریک بینی سے درجہ بندی کی جاتی ہے، نمی کی جانچ کی جاتی ہے، اور تصدیق شدہ کیو-گریڈرز کے ذریعے چکھا جاتا ہے، جو بے مثال ذائقہ کی مستقل مزاجی، صفائی اور قابل شناخت کو یقینی بناتا ہے۔



ہماری حکمت عملی پر مبنی موجودگی اور سرٹیفیکیشنز

سرٹیفیکیشنز اور دستاویزات

- ہم ہر شپمنٹ کی مکمل دستاویزات کے ساتھ حمایت کرتے ہیں، جن میں ماخذ کی رپورٹس، کپنگ پروفائلز، اور بیج لیول کی ٹریس ایبلٹی شامل ہے۔
- تصدیق شدہ آرگینک فارمنگ کے طریقے کار۔ **Organic**
- ماحولیاتی پائیداری اور کسانوں کی فلاح و **Rainforest Alliance** بہبود کو فروغ دینا۔
- ہمارے پروڈیوسرز کے لیے منصفانہ تجارتی حالات کو **Fair Trade** یقینی بنانا۔

یہ سرٹیفیکیشنز درخواست پر دستیاب ہیں، جو شفافیت اور اخلاقی طریقوں کے لیے ہماری لگن کو ظاہر کرتی ہیں۔

حکمت عملی پر مبنی مقامات اور ماخذ

- ہماری کارروائیاں اور سورسنگ نیٹ ورکس انڈونیشیا کے اہم کافی کے علاقوں تک پھیلے ہوئے ہیں: Sumatra، Java، Sulawesi، Bali، اور Flores۔
- خصوصی کھیتوں تک براہ راست رسائی اور ماخذ کے بارے میں گہری مہارت۔
- مختلف طریقوں کا استعمال کرتے ہوئے پروسیسنگ کی سہولیات: natural، wet-hull، washed، honey۔
- عالمی سطح پر مؤثر تقسیم کے لیے اسٹریٹجک بندرگاہ تک رسائی۔

نمایاں مصنوعات: بھنی ہوئی اور سبز کافی پھلیاں



سوماترا سپر پیابری سبز کافی پھلیاں

آجے ہائی لینڈز سے احتیاط سے منتخب کردہ
پیابری مائکرولوٹ۔ کثافت اور مٹھاس کے لیے
باتھ سے چنا ہوا، نیم دھویا ہوا۔ مرتکز خوشبو،
بھاری، سیرپی ذائقہ۔

عربیکا جاوا اجن گریڈ 1 سبز کافی پھلیاں

اجن ہائی لینڈ کی آتش فشاں مٹی سے خاص
عربیکا۔ صفائی اور تیزابیت کو نمایاں کرنے کے
لیے مکمل طور پر دھویا گیا، ایکسپورٹ
اسکرین 15-19 کے لیے چھانٹا گیا۔ بین
الاقوامی روسٹرز کے لیے مثالی۔

بھنی ہوئی ماندھلنگ کافی پھلیاں

کلاسیف سوماتران پروفائل: کم تیزابیت،
بھرپور ذائقہ، گہری چاکلیٹ-شکر کی
مٹھاس۔ درمیانی/گہری بھنائی سیرپی ذائقے
اور پیچیدہ گہرے نوٹوں کو نمایاں کرتی ہے۔

پریمیم سبز کافی کے مزید انتخاب



سلاویسی کالوسی گرین کافی بینز (ٹوراجا کالوسی)

خصوصی خوشبو اور چاکلیٹ کے نوٹوں کے ساتھ مطلوبہ عربیکا، جو خصوصی روسٹرز کے لیے ایک منفرد پروفائل پیش کرتا ہے۔



سماٹرا لِنٹونگ گرین کافی بینز (گریڈ 1)

شمالی سماٹرا کے لِنٹونگ نہوٹا سے پریمیم عربیکا۔ منفرد مٹی کی خوشبو، گول میڈیم جسم، پیچیدہ ذائقے کی تھیں۔ کلاسک سماٹرن کردار۔



بالی نیچرل گرین کافی بینز

کنتامانی، بالی سے پریمیم عربیکا۔ آتش فشاں مٹی، اونچی اونچائی۔ زندہ دل کھٹے خوشبو، چاکلیٹ کی مٹھاس، مضبوط جسم۔ منفرد سنگل اوریجن پروفائلز کے لیے مثالی۔

ہمارا وژن: پائیداری اور اثر

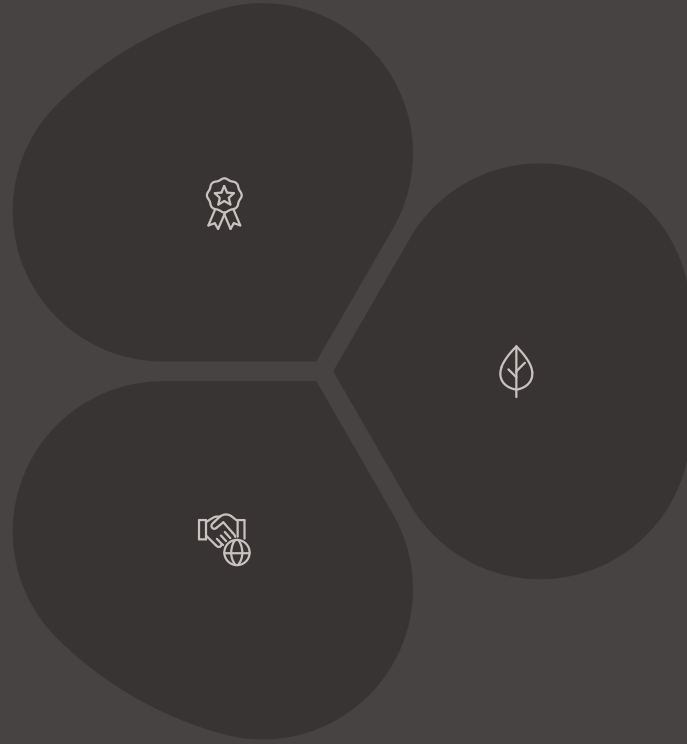
پائیداری اور ماخذ کی دیکھ بھال ہمارے طویل مدتی وژن کے بنیادی پتھر ہیں۔ ہم انڈونیشیا کے انمول کافی ورثے کو محفوظ رکھنے کے لیے وقف ہیں جبکہ دنیا کو مسلسل غیر معمولی پھلیاں فراہم کر رہے ہیں۔

معیار اور جدت

عالمی مارکیٹ کے بڑھتے ہوئے تقاضوں کو پورا کرنے کے لیے پروسیسنگ، کپنگ، اور برآمدی معیار میں مسلسل بہتری۔

شراکتیں اور اثر

ایسے دیرپا تعلقات قائم کرنا جو کسانوں کی آمدنی میں براہ راست اضافہ کریں اور کافی اگانے والے خطوں میں کمیونٹی کی لچک کو فروغ دیں۔



پائیدار زراعت

ہمارے تمام شراکت دار فارموں میں سایہ دار کاشت، مٹی کی بحالی، اور حیاتیاتی تنوع کے تحفظ کو فروغ دینا۔



ہم سے رابطہ کریں

کیا آپ انڈونیشیائی کافی کا مستند ذائقہ چکھنے کے لیے تیار ہیں؟ ہم آپ کو اپنے پریمیم اریبیکا اور روبسٹا بینز کی متنوع رینج کو دریافت کرنے کی دعوت دیتے ہیں۔

ہماری مصنوعات دریافت کریں

ہمارے سبز اور بھنی ہوئی کافی کے تمام آپشنز کے مکمل کیٹلاگ کو، تفصیلی مصنوعات کی خصوصیات کے ساتھ دریافت کریں۔

تمام مصنوعات دیکھیں

براہ راست رابطہ کریں

کیا آپ کی کوئی خاص ضروریات یا سوالات ہیں؟ ہماری ٹیم آپ کی مدد کے لیے تیار ہے، بہترین حل اور ماہرانہ مشورہ فراہم کرے گی۔

وائٹس ایپ پر چیٹ کریں

PT FoodHub Collective Indonesia

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

- فون: [0014 2331 851 62+](tel:0014233185162)
- ای میل: contact@indonesia-coffee.com
- ویب: www.indonesia-coffee.com