



INDONESISCH KAFFEE SAMMLUNG

Saubere Herkunft  Rückverfolgbar  Achtung vor der Natur

ÜBER UNS

Wir sind ein indonesischer Kaffeeexporteur und kooperieren eng mit Kleinbauern in Sumatra und Java.

Unser Schwerpunkt liegt auf Kontinuität, Transparenz und einer sorgfältigen Vorgehensweise in jeder Phase.

Wir erkennen die Bedeutung von Beständigkeit, Lebensmittelsicherheit und verantwortungsvollen Geschäftspraktiken an und optimieren unsere Prozesse fortlaufend, um diesen Anforderungen gerecht zu werden.



ÜBERSICHT LANDWIRTSCHAFT UND VERARBEITUNG

Kleinbäuerliche Landwirtschaft mit sorgfältiger Handhabung von der Ernte bis zur Trocknung.



Bauernhof



Trocknungsprozess



Grüne Bohnen



Füllung

LIEFERUNG UND VERPACKUNG

LIEFERKAPAZITÄT

Wir kooperieren mit einem Netzwerk von Kleinbauern in unterschiedlichen Regionen, was uns ermöglicht, eine zuverlässige und kontinuierliche Versorgung sicherzustellen.

Die Lieferkapazität kann je nach Erntesaison und Verarbeitungsmethode schwanken, und wir sind bereit, Gespräche über die Menge zu führen, die auf den Anforderungen des Käufers basiert.

Unser Ziel ist es, durch präzise Rohstoffbeschaffung und sorgfältige Chargenauswahl eine konstante Qualität sicherzustellen.

Geschätzte Kapazität: 10–20 Mio. Tonnen (abhängig von der Erntesaison) Erntesaison: Variiert je nach Region Kontinuität: Ganzjährige Verfügbarkeit je nach Herkunft



VERPACKUNG

Wir bieten flexible Verpackungsoptionen an, die sich nach den Versandanforderungen und den Vorlieben des Käufers richten.

Die Standardverpackung beinhaltet:

- 60 kg Jutesäcke
- GrainPro-Innenauskleidung (optional)

Kundenspezifische Verpackungen und Private Labeling sind auf Anfrage verfügbar.



GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die Mindestbestellmenge sowie die Preisstruktur können je nach Volumen und vertraglicher Vereinbarung modifiziert werden.

Lieferbedingungen:

FOB/CIF auf Anfrage verfügbar

Zahlungsbedingungen:

Telegrafische Überweisung (T/T) Akkreditiv (L/C)

Arabica Gayo



Gayo-Kaffee wird im Hochland von Aceh im Norden Sumatras in Höhenlagen zwischen 1200 und 1500 Metern über dem Meeresspiegel kultiviert. Diese Region zeichnet sich durch kühle Temperaturen, hohe Niederschläge und fruchtbare Vulkanböden aus, die ein kontinuierliches Kaffeewachstum das ganze Jahr über fördern.

Der Kaffeeanbau in dieser Region hat sich über Generationen hinweg durch kleinbäuerliche Anbausysteme entwickelt, nicht durch große Plantagen aus der Kolonialzeit. Die Landwirte bewirtschaften in der Regel kleine Parzellen und stützen sich auf traditionelles Wissen, einschließlich der selektiven Handerte und der sorgfältigen Nacherntebehandlung.

In zahlreichen Gemeinschaften nehmen Frauen eine bedeutende Rolle beim Sortieren und Verarbeiten ein, insbesondere beim Trocknen und Zubereiten. Diese gemeinschaftlichen Bemühungen tragen, zusammen mit der natürlichen Umgebung, zu einem reinen und ausgewogenen Geschmacksprofil mit milder Säure sowie Kräuter- oder Schokoladennoten bei.

Geschmack:

Erde. Würzige Schokolade mit Karamellnuancen.

Verfahren:

Halbgewaschen | Vollgewaschen | Natürlich

Herkunft: Aceh – Sumatra

Anbauhöhe: 1200–1500 m ü. NN

Feuchtigkeit: $\leq 12,5\%$

Säure: Rein und klar

Körper: Vollmundig

Fehler: $< 10\%$ (Klasse 1)

Bewertung: 1–4

ARABISCH JAVA



Der Kaffee aus Java hat eine lange Geschichte, die bis in die niederländische Kolonialzeit zurückreicht, als er erstmals in Indonesien eingeführt und auf großen Plantagen kultiviert wurde. Einige dieser Anbaugelände, insbesondere in Regionen wie Temanggung und in der Nähe von Argopuro, spiegeln diese frühe Struktur bis heute wider, obwohl die Produktion mittlerweile überwiegend von lokalen Bauern und Kooperativen durchgeführt wird.

Kaffee wird üblicherweise in Höhenlagen zwischen 1.000 und 1.500 Metern kultiviert, in Regionen mit relativ stabilem Klima und regelmäßigen Niederschlägen. Die Tradition des organisierten Anbaus, verbunden mit zeitgemäßen Techniken von Kleinbauern, sichert eine konstante Qualität und eine sorgfältige Verarbeitung.

Die Ernte erfolgt manuell, und in vielen Fällen sind Frauen an der Sortierung und Qualitätskontrolle nach der Ernte beteiligt. Java Arabica, der auf eine vollständig gewaschene Verarbeitung setzt, ist bekannt für sein ausgewogenes Geschmacksprofil, seinen mittleren Körper und seinen sanften, zugänglichen Charakter.

Geschmack:

Erdig, leicht tabakartig, nussig, schokoladig, karamellisiert

Verfahren:

Vollständig gereinigt | Natürlich

Herkunft: Temanggung und Argopuro

Anbauhöhe: 1200–1400 m ü. NN Feuchtigkeit: ≤12,5 %
Säuregehalt: Mittel bis hoch
Körper: Vollmundig
Fehler: < 10 %
Bewertung: 1–4

ARABICA KERINCI



Kerinci-Kaffee wird an den Hängen des Berges Kerinci, dem höchsten Vulkan Sumatras, in einem Gebiet angebaut, das von geschütztem Nationalparkwald umgeben ist. Diese Umgebung bietet ein relativ sauberes und gut erhaltenes Ökosystem für den Kaffeeanbau.

Die Kaffeeplantagen werden üblicherweise von Kleinbauern bewirtschaftet und befinden sich in Höhenlagen zwischen 1200 und 1700 Metern. Die kühlen Temperaturen und die regelmäßigen Niederschläge fördern die langsame Reifung der Kaffeeirschen. Der umgebende Wald und der vulkanische Boden tragen zu den einzigartigen Wachstumsbedingungen der Region bei.

Ernte und Verarbeitung erfolgen manuell, häufig unter Mitwirkung von Familienangehörigen, insbesondere von Frauen, die beim Sortieren und Trocknen unterstützen. Durch sorgfältige Handhabung und ausgewählte Verarbeitungsmethoden wie die vollständige Wäsche und die anaerobe Aufbereitung ist Kerinci-Kaffee für seine lebendige Säure, sein klares Geschmacksprofil und seine fruchtigen Nuancen bekannt.

Geschmack:

Lebendige Säure, fruchtig, Karamell, süß, dezent blumig.

Verfahren:

Vollständig gereinigt | Anaerob natürlich

Herkunft: Kerinci - Sumatra

Anbauhöhe: 1400–1700 m ü. NN

Feuchtigkeit: Max. 13 %

Säure: Rein und klar

Körper: Vollmundig

Fehler: < 10 %

Güteklasse: 1 und Spezialität

ROBUSTA



Robusta-Kaffee wird hauptsächlich in den tiefer gelegenen Regionen von Java und Sumatra kultiviert, typischerweise in Höhenlagen zwischen 400 und 800 Metern über dem Meeresspiegel, wo die wärmeren Temperaturen und regelmäßigen Niederschläge eine konstante Produktion begünstigen.

In einigen Regionen hat der Robusta-Anbau seine Ursprünge in früheren Plantagensystemen, wird jedoch heute überwiegend von Kleinbauern betrieben. Praktikabilität und konsistente Ergebnisse stehen im Vordergrund; nach der Ernte kommen üblicherweise natürliche Trocknungsmethoden zum Einsatz.

Die Verarbeitung und Sortierung finden häufig in einem familiären Umfeld statt, wobei auch Frauen an der Nacherntebehandlung beteiligt sind. Dieser Ansatz führt zu einem kräftigen Kaffee mit geringer Säure und erdigen oder schokoladigen Nuancen, wodurch Robusta sich ideal für Mischungen und Espressozubereitungen eignet.

Geschmack:

Kräftiger Körper, dunkle Schokolade, erdig und nussig.

Prozess: Selbstverständlich

Herkunft: Java und Sumatra

Höhe: 400–800 m ü. NN;

Körper: Voll;

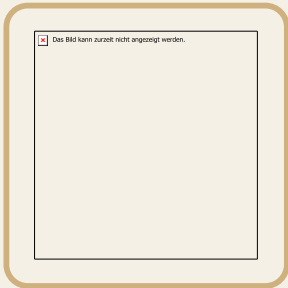
Feuchtigkeit: Max. 13 %;

Defekte: < 10 %

Qualität: 1–4

Wird häufig für Kaffeemischungen und als Basis für Espresso verwendet.

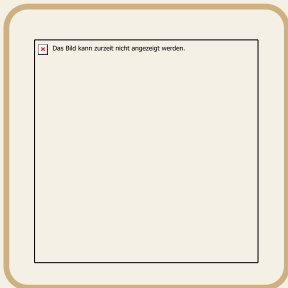
EXPORT



LIEFERUNG

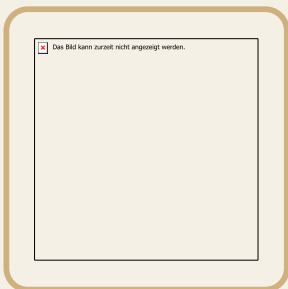
**Flexibler
Versanddienst.**

FCL und LCL
verfügbar, je nach den
Bedürfnissen des
Käufers.



DOKUMENTIEREN

Exportdokumente:
Rechnung, Packliste,
Herkunftsnachweis sind
verfügbar.



MARKT

Export Erfahrung:
Middle East , Dubai,
Singapur, Japan Malaysia

KONTAKT



www.setindo.com



info@setindo.com



+49 2375 4381464



Honnetalstraße 58, 58802 Balve,
Deutschland

Scannen Sie den Scanner für
zusätzliche Informationen.

