

Caffè verde di specialità all'ingrosso

Scheda tecnica

Chicchi di caffè verde arabica di specialità d'alta quota, premium, dall'Ecuador. Provenienti da altitudini superiori a 1.200 m. Ideale per i torrefattori di specialità che cercano un'acidità pulita e brillante e una fornitura affidabile in volume.

- Altitudine: da 1.200 m a 1.800 m sul livello del mare
- Arabica d'alta quota (Bourbon, Typica, Caturra)
- Sacchi di juta standard da 60 kg con liner GrainPro

SCHEMA TECNICA

VARIETÀ	Arabica di specialità: Bourbon, Typica, Caturra e Castillo.
FERMENTAZIONE	Processo lavato tradizionale o honey con rimozione controllata della mucillagine.
UMIDITÀ	Dall'11,0% all'11,8%, misurata prima della decorticazione.
FORMATO FISICO	Chicchi di caffè verde di specialità (calibro 15/16+).
PROFILO SENSORIALE	Tazza pulita, acidità citrica brillante, corpo medio, note di cacao, caramello e scorza di agrumi.
DURATA DI CONSERVAZIONE	12 mesi se conservato in condizioni fresche e asciutte con liner GrainPro.
IMBALLAGGIO	Sacchi di juta da 60 kg con liner protettivo interno GrainPro.

TERROIR D'ALTA QUOTA E APPROVVIGIONAMENTO DALLE COMUNITÀ

I nostri chicchi di caffè verde di specialità provengono da comunità di piccoli caficoltori delle regioni d'alta quota delle Ande ecuadoriane. Coltivate in ricchi suoli vulcanici sotto ombra diversificata, queste colture beneficiano di una maturazione lenta grazie alle fredde notti di montagna. Collaboriamo strettamente con le associazioni locali per stabilire pratiche di commercio equo, assicurando margini stabili ai produttori e imponendo al contempo una rigorosa selezione fisica e standard di umidità durante la decorticazione.

CAFFÈ DI SPECIALITÀ ALL'INGROSSO: MOQ E LOGISTICA

Forniamo chicchi di caffè verde a torrefattori e importatori in tutto il mondo. La quantità minima d'ordine (MOQ) standard per la spedizione commerciale è di 1 pallet (da 10 a 12 sacchi da 60 kg). Per acquirenti industriali più grandi, consolidiamo container completi (FCL) fino a 275 sacchi spediti dal porto di Guayaquil.

SICUREZZA ALIMENTARE E CONFORMITÀ QUALITATIVA

Tutto il caffè esportato rispetta rigorose norme di sicurezza alimentare. Eseguiamo regolari screening dei residui di pesticidi e una selezione fisica per garantire un calibro uniforme e privo di difetti primari. L'umidità dei chicchi è mantenuta sotto l'11,8% per garantire stabilità e prevenire la formazione di muffe, in linea con gli standard fitosanitari d'importazione dell'Unione Europea.

Esportazione B2B diretta da Quito o Guayaquil