

Specialty groene koffiebonen groothandel

Technische fiche

Premium hoogland specialty-arabica groene koffiebonen uit Ecuador. Afkomstig van hoogtes boven 1.200 m. Ideaal voor specialty-branders die een zuivere, heldere zuurgraad en betrouwbare bulklevering zoeken.

- Hoogte: 1.200 m tot 1.800 m boven zeeniveau
- Hoogland-arabica (Bourbon, Typica, Caturra)
- Standaard jutezakken van 60 kg met GrainPro-liner

TECHNISCHE FICHE

VARIËTEIT	Specialty-arabica: Bourbon, Typica, Caturra en Castillo.
FERMENTATIE	Traditioneel gewassen of honey-proces met gecontroleerde verwijdering van het vruchtvlies.
VOCHTGEHALTE	11,0% tot 11,8%, gemeten vóór het pellen.
FYSIEK FORMAAT	Specialty groene koffiebonen (zeefmaat 15/16+).
SENSORISCH PROFIEL	Zuivere kop, heldere citruszuurgraad, medium body, tonen van cacao, karamel en citrusschil.
HOUDBAARHEID	12 maanden bij koele, droge bewaring met GrainPro-liner.
VERPAKKING	Jutezakken van 60 kg met binnenliggende GrainPro-beschermliner.

HOOGLAND-TERROIR & INKOOP BIJ GEMEENSCHAPPEN

Onze specialty groene koffiebonen zijn afkomstig van kleinschalige telersgemeenschappen in de hooggelegen regio's van de Ecuadoraanse Andes. Geteeld in rijke vulkanische bodems onder gevarieerde schaduw, profiteren deze gewassen van een trage rijping door koude bergnachten. We werken nauw samen met lokale verenigingen om eerlijke handelspraktijken te vestigen, stabiele marges voor de telers te waarborgen en tegelijk strikte fysieke sortering en vochnormen tijdens het pellen af te dwingen.

SPECIALTY KOFFIE GROOTHANDEL: MOQ & LOGISTIEK

We leveren groene koffiebonen aan branders en groene importeurs wereldwijd. De standaard minimale afname (MOQ) voor commerciële verzending is 1 pallet (10 tot 12 zakken van 60 kg). Voor grotere industriële kopers consolideren we volle containerladingen (FCL) van maximaal 275 zakken, verzonden vanuit de haven van Guayaquil.

VOEDSELVEILIGHEID & KWALITEITSCONFORMITEIT

Alle geëxporteerde koffie voldoet aan strikte voedselveiligheidsvoorschriften. We voeren regelmatig screenings op pesticideresiduen en fysieke sortering uit om te zorgen dat de zeefmaat uniform en vrij van primaire defecten is. Het vochtgehalte van de bonen wordt onder 11,8% gehouden om stabiliteit te garanderen en schimmelvorming te voorkomen, in lijn met de fytosanitaire invoernormen van de Europese Unie.

Directe B2B-export vanuit Quito of Guayaquil