



Coffee Excellence

Sa ručno odabranim zelenim kafama iz poštene trgovine sa Balijsa, Jave i Floresa, stvaramo izuzetna iskustva okusa za zahtjevne partnere.

Svako zrno priča jedinstvenu priču – o tradicionalnim regijama uzgoja, strastvenim poljoprivrednicima i najvišem kvalitetu koji lično potvrđujemo.

**Ekskluzivni specijaliteti od kafe direktno iz Indonezije
Za profesionalce koji vole kvalitet!**



Iz prve ruke poznajemo porijeklo naših kafa, zalažemo se za transparentnu saradnju i kao stručnjaci, garantujemo vam samo izvanredne proizvode.

Moon Trading Asia predstavlja strast, povjerenje i odličan kvalitet, jer je vaš uspjeh naša misija.

ARABICA BALI

Porijeklo i uzgoj

- Regija: Kintamani, Bali (Indonezija)
- Nadmorska visina uzgoja: 1.200–1.700 m nadmorske visine
- Tlo: Vulkansko, bogato hranjivim tvarima
- Metoda uzgoja: Često organska ili gotovo prirodna, koju organiziraju mali poljoprivrednici

Profil okusa

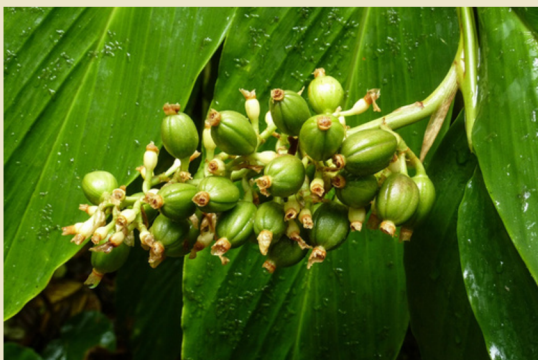
Bali Arabica se odlikuje delikatnom, složenom aromom.

Tipične senzorne karakteristike su:

- Aroma: Cvjetna, citrusna, ponekad sa začinskim notama
- Okus: Uravnotežen, često sladak sa notama trešnje, citrusa, čokolade ili bilja
- Kiselost: Blaga do srednja - voćna i bistra
- Tijelo: Srednje do puno, baršunasto

Posebne karakteristike

- Geografski zaštićeno: Kafa sa Balijsa je dio indonezijskog sistema zaštite oznake porijekla.
- Održivost i pravednost: Osiguravamo pravednu isplatu i ekološku odgovornost.



ARABICA FLORES

Porijeklo i uzgoj

- Regija: Ngada, Flores, (Indonezija)
- Nadmorska visina uzgoja: 1.200–1.700 m nadmorske visine
- Tlo: Plodno vulkansko andosolno tlo
- Metoda uzgoja: Kombinacija mehaničke i ručne berbe, samo odabranim najzrelijim trešnjama

Profil okusa

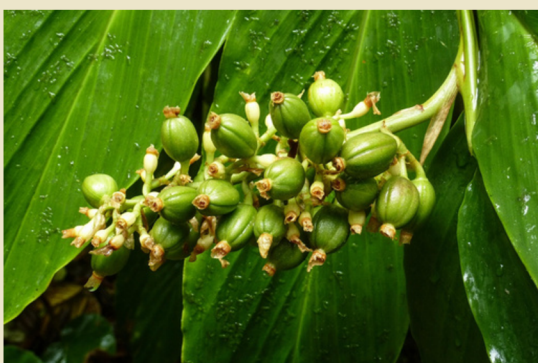
Arabica kafe iz Floresa karakterizira uravnotežen i složen profil okusa:

- Aroma: Svježa, orašasta, s cvjetnim i karamel notama
- Okus: Svijetli citrusi, čokolada, karamela, lješnjaci, makadamija, i suptilne biljne nijanse
- Kiselost: Srednja, dobro integrirana, što rezultira ugodnom svježinom
- Tijelo: Srednje do jako, s baršunastom teksturom

Ove karakteristike čine kafu posebno pogodnom za ručne metode kuhanja kao što su V60, French press ili prelijevanje, kako bi se optimalno istaknuli složeni okusi.

Posebne karakteristike

- Bajawa i Manggarai: Dvije glavne regije uzgoja na Floresu s različitim profilima okusa. Bajawa kafa je poznata po svojim orašastim i duhanskim aromama, dok Manggarai kafa ima voćnije i citrusne note.
- Održivost: Mnogi uzgajivači na Floresu praktikuju organsku poljoprivredu bez upotrebe pesticida, što rezultira ekološki prihvatljivijim uzgojem.
- Kvalitet kafe: Kafa s Floresa se sve više prepoznaje kao specijalna kafa, što odražava njen visoki kvalitet i jedinstvene karakteristike okusa.



ARABICA JATENG

Porijeklo i uzgoj

- Regije: Temanggung, Wonosobo, visoravan Dieng
- Nadmorska visina uzgoja: 1.200 do 2.100 m nadmorske visine
- Tlo: Plodna vulkanska tla
- Metode uzgoja: Različite metode kao što su potpuno pranje, prirodna, anaerobna fermentacija i prerada meda

Profil okusa

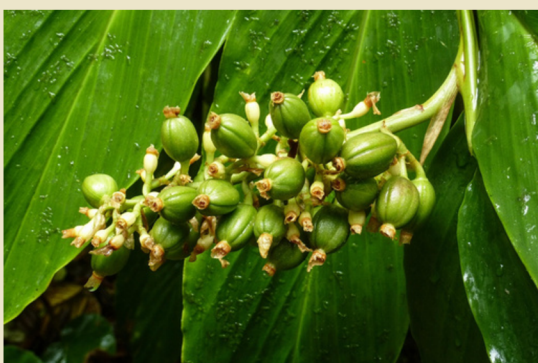
Arabica kafa iz centralne Jave karakterizira se uravnoteženim i složenim profilom okusa:

- Aroma: Orašasta, začinjena, s cvjetnim i karamel notama
- Okus: Čokolada, karamela, citrus, bobičasto voće, jasmin
- Kiselost: Blaga do srednja, dobro integrirana
- Tijelo: Srednje do puno, baršunasto

Ove karakteristike čine kafu posebno pogodnom za ručne metode kuhanja kao što su V60, French press ili prelijevanje, kako bi se optimalno istaknuli složeni okusi.

Posebne karakteristike

- Visoravan Dieng: Kafa iz ove regije ima okus sličan pandanu s notama smeđeg šećera, začina i lagane voćnosti.
- Temanggung: Kafa iz Temanggunga često ima zemljane i slatke okuse, s blagom kiselosti.
- Wonosobo: Kafa iz Wonosoboa ima lagan, voćni profil s ugodnom kiselosti.



ARABICA JABAR

Porijeklo i uzgoj

- Regije: Pangalengan, Sumedang, Ciwidey
- Nadmorska visina uzgoja: 800–1.600 m nadmorske visine
- Tlo: Plodna vulkanska tla
- Metode uzgoja: Različite metode kao što su potpuno pranje, prirodna, anaerobna fermentacija i prerada meda

Profil okusa

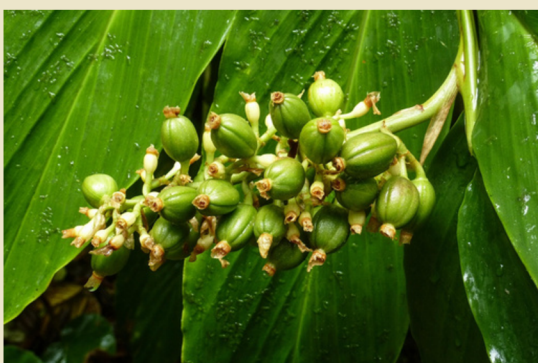
Arabica kafa iz Zapadne Jave nudi uravnotežen i složen profil okusa:

- Aroma: Citrus, prženi bademi, cimet
- Okus: Limun, prženi bademi, cimet, čokolada
- Kiselost: Blaga do srednja, dobro integrirana
- Tijelo: Srednje, baršunasto

Ove karakteristike čine kafu posebno pogodnom za ručne metode kuhanja kao što su V60, French press ili prelijevanje, kako bi se optimalno istaknuli složeni okusi.

Posebne karakteristike

- Kvalitet kafe: Kafa sa Zapadne Jave sve se više prepoznaje kao specijalna kafa, što odražava njen visoki kvalitet i jedinstvene karakteristike okusa.
- Održivost: Mnogi uzgajivači na Zapadnoj Javi praktikuju organsku poljoprivredu bez upotrebe pesticida, što rezultira ekološki prihvatljivijim uzgojem.
- Porijeklo kafe: Zapadna Java se smatra kolijevkom indonezijske kafe, sa dugom tradicijom uzgoja kafe.



ROBUSTA EAST JAVA

Porijeklo i uzgoj

- Regija: Istočna Java, Indonezija
- Nadmorska visina: Vulkanska planinska područja
- Tlo: Plodna vulkanska tla
- Metode uzgoja: Često organiziraju mali poljoprivrednici, u mješovitoj sadnji sa drvećem koje pruža sjenu (npr. banane, avokado ili tikovina).

Ova sadnja u sjeni štiti od direktne sunčeve svjetlosti i promovira biodiverzitet.

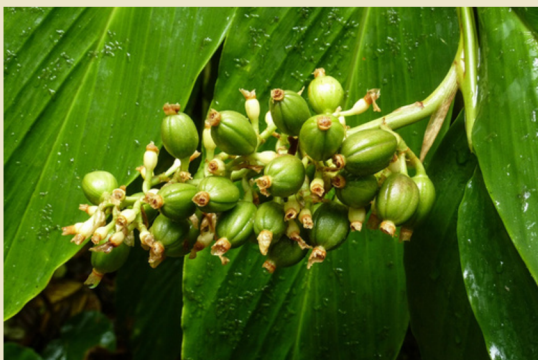
Profil okusa

- Aroma: Jaka, sladna, podsjeća na tropsko drveće
- Okus: Punog tijela, zemljani, s notama karamele i smeđeg šećera
- Kiselost: Vrlo niska do nepostojeća
- Tijelo: Maksimalno, puno i zaokruženo

Ove karakteristike čine Java Gunung Robustu posebno pogodnom za jake mješavine espressa i kao bazu za latte ili café au lait.

Posebne karakteristike

- Porijeklo: Java je jedna od najstarijih regija za uzgoj kafe u Indoneziji i poznata je po kvaliteti svojih zrna robuste.
- Obrada: Zrna se obično peru, što rezultira jasnijim okusom.
- Upotreba: Idealno za dodavanje punoće jakim mješavinama espressa ili za pravljenje lattea.



Premium kvalitet

- Pažljiv odabir, stroge kontrole kvaliteta
- Certificirano porijeklo iz tradicionalnih područja uzgoja u Indoneziji
- Potpuna sljedivost lanca snabdijevanja

Certifikati i standardi

- Proizvodi poštene trgovine
- Održivi i odgovorni uzgoj



Fleksibilne količine

Fleksibilno se prilagođavamo vašim poslovnim potrebama.

Poštene cijene

Direktan uvoz bez posrednika – atraktivni uslovi.

Brza dostava

Kontinuirana optimizacija našeg proizvodnog procesa omogućava nam da rokove isporuke održimo što kraćim i da brzo reagujemo na kratkoročne prilagodbe.

Naručite svoj lični uzorak odmah i uvjerite se u kvalitet naše kafe!

Contact

Moon Trading Asia
Rembang Regency
Arifin
+43 676 5113278