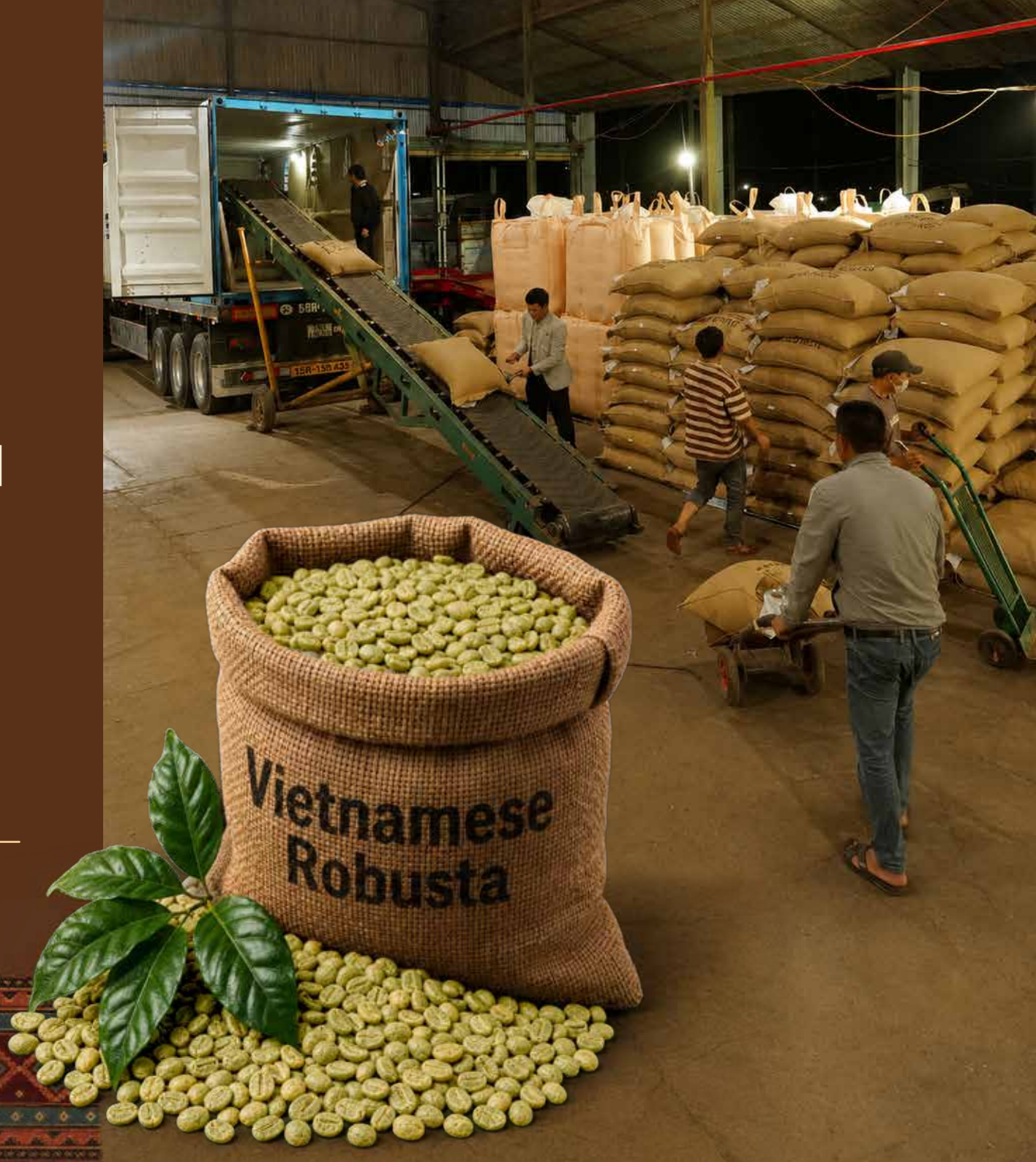


CÀ PHÊ NHÂN ROBUSTA VIỆT NAM CHẤT LƯỢNG CAO

Đối tác tin cậy cung cấp
cà phê nhân Robusta Việt Nam
chất lượng cao.

Uy tín tạo niềm tin



MỤC LỤC

01

CÀ PHÊ NHÂN ROBUSTA VIỆT NAM

- Vì sao lựa chọn cà phê nhân Robusta Việt Nam
- Vùng nguyên liệu – Cà phê chất lượng từ Tây Nguyên

02

VỀ CÔNG TY CỔ PHẦN ANH PHÁT ĐẮK LẮK

- Giới thiệu doanh nghiệp
- Vì sao lựa chọn Công ty Cổ phần Anh Phát Đắk Lắk

03

THÔNG TIN SẢN PHẨM

- Mô tả sản phẩm
- Tiêu chuẩn kỹ thuật
- Quy trình sản xuất

04

CHỨNG NHẬN & CAM KẾT PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG

- Chứng nhận & Kiểm định
- Hồ sơ xuất khẩu
- Cam kết phát triển bền vững

05

HỢP TÁC

- Quy trình hợp tác
- Thông tin liên hệ



VÌ SAO LỰA CHỌN CÀ PHÊ NHÂN ROBUSTA VIỆT NAM

Robusta là dòng cà phê thế mạnh của Việt Nam. Khoảng 90–95% sản lượng cà phê cả nước được sản xuất tại vùng Tây Nguyên, trong đó Robusta chiếm đa số tổng sản lượng. Điều này mang lại lợi thế vượt trội về nguồn cung ổn định, chất lượng đồng đều và khả năng đáp ứng các tiêu chuẩn trong nước và xuất khẩu quốc tế.



Caffeine cao

- Hàm lượng từ 2% đến 4% tạo vị đắng mạnh và mang lại sự tỉnh táo tức thì.



Hương vị đặc trưng

- Đắng đậm, mạnh mẽ đi kèm với hương thơm nồng mộc mạc.



Nguồn cung ổn định

- Sản lượng lớn, đảm bảo nguồn cung quanh năm.

ỨNG DỤNG



Phối trộn
Espresso



Rang hạt



Chế biến
cà phê hoà tan



Chế biến sâu
quy mô công nghiệp

VÙNG NGUYÊN LIỆU – CÀ PHÊ CHẤT LƯỢNG TỪ TÂY NGUYÊN



NƠI TẠO NÊN CHẤT LƯỢNG ROBUSTA VIỆT NAM

Tây Nguyên là vùng nguyên liệu cà phê trọng điểm của Việt Nam, đóng góp hơn 90% sản lượng cà phê cả nước và là nền tảng đưa Việt Nam trở thành quốc gia xuất khẩu Robusta lớn nhất thế giới. Với đất đỏ bazan màu mỡ và khí hậu hai mùa mưa – khô rõ rệt tạo điều kiện lý tưởng để hạt Robusta phát triển hương vị đậm đà, hậu vị ngọt và hàm lượng caffeine cao.

Anh Phát xây dựng mạng lưới thu mua trực tiếp tại các vùng trồng trọng điểm của Tây Nguyên, giúp đảm bảo nguồn cung ổn định, chất lượng đồng đều.



GIỚI THIỆU DOANH NGHIỆP

Công ty Cổ phần Anh Phát Đắk Lắk là đơn vị chuyên cung cấp cà phê nhân Robusta chất lượng cao, với năng lực cung ứng **lên đến 900 tấn/tháng**. Thông qua mạng lưới liên kết trực tiếp với **hơn 100 hợp tác xã tại Tây Nguyên**, chúng tôi có khả năng chủ động về nguồn nguyên liệu để đảm bảo chất lượng đồng đều. Với chuỗi cung ứng trực tiếp, không qua trung gian.

Hơn 10 năm kinh nghiệm trong ngành cùng mạng lưới xuất khẩu đến các quốc gia tại Châu Âu, Bắc Mỹ, Đông Á và Trung Đông. Anh Phát tự hào là đối tác đáng tin cậy trong việc cung cấp nguồn cà phê nhân Robusta chất lượng cao cho thị trường trong nước và quốc tế.



• GIÁ TRỊ CỐT LÕI •



Sản phẩm
chất lượng cao



Nguồn cung
trực tiếp từ
hơn 100 hợp tác xã
tại Tây Nguyên



Sản lượng
ổn định



Dịch vụ linh hoạt



Hợp tác lâu dài



Phát triển
bền vững

VÌ SAO LỰA CHỌN CÔNG TY CỔ PHẦN ANH PHÁT ĐẮK LẮK



NGUỒN GỐC RÕ RÀNG

Thu mua trực tiếp từ nông hộ và hợp tác xã uy tín lâu dài tại Tây Nguyên.



CHẤT LƯỢNG ĐỒNG ĐỀU

Cam kết với khách hàng: tỷ lệ hạt đen & hạt vỡ tối đa 2,5%, tạp chất tối đa 1% đảm bảo chất lượng đồng nhất cho từng lô hàng.



NGUỒN CUNG ỔN ĐỊNH

Liên kết với hơn 100 hợp tác xã tại Tây Nguyên, đáp ứng đơn hàng lớn quanh năm với năng lực cung ứng lên đến 900 tấn/tháng.



CÓ KINH NGHIỆM XUẤT KHẨU

Hơn 10 năm kinh nghiệm xuất khẩu cùng quy trình chuyên nghiệp đã thành công đưa sản phẩm đến nhiều thị trường quốc tế.



CHÍNH SÁCH LINH HOẠT

Giải pháp cung ứng linh hoạt theo yêu cầu về số lượng, tiêu chuẩn kỹ thuật và phương thức chế biến.

NĂNG LỰC CUNG ỨNG

Lên đến

900 tấn

/ tháng

THỜI GIAN GIAO HÀNG

10 – 12 ngày

sau khi đã
xác nhận đơn

THỊ TRƯỜNG

**Nội địa &
Xuất khẩu**

THỊ TRƯỜNG XUẤT KHẨU



Châu Âu



Bắc Mỹ



Đông Á



Trung Đông

MÔ TẢ SẢN PHẨM

LOẠI SẢN PHẨM



LOẠI 1



LOẠI 2

TÙY CHỌN

Tùy chọn kích thước hạt



Sàng 18 trở lên



Sàng 16 trở lên



Sàng 13 trở lên

Tùy chọn quy trình chế biến



Chế biến khô



Không đánh bóng



Đánh bóng ướt



Xử lý bằng hơi nước

Tùy chọn đóng gói



Bao đay
30kg



Bao đay
60kg



Bao PP



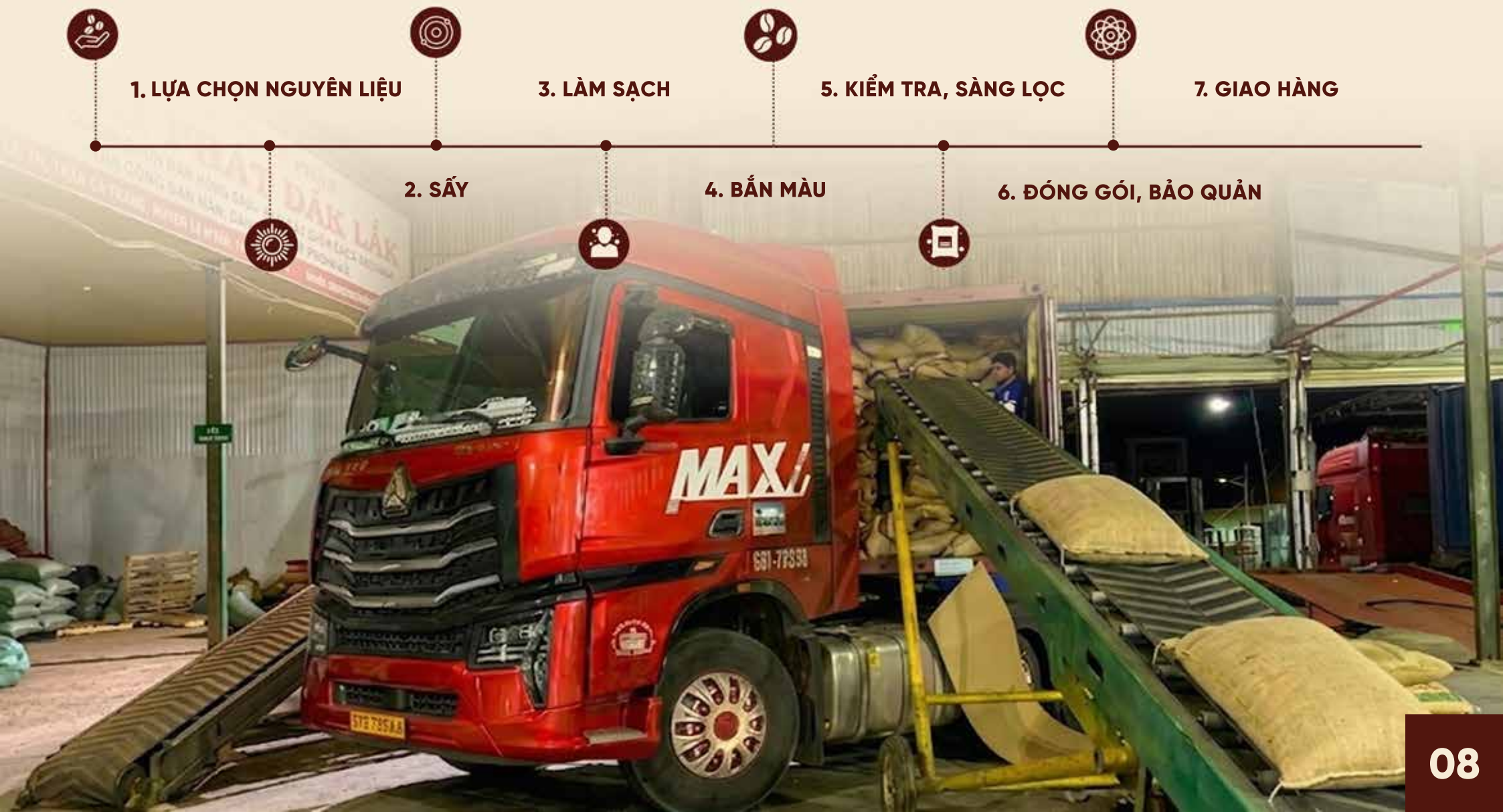
Bao Jumbo
(hoặc theo yêu cầu)

TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

	Xuất xứ	Việt Nam
	Mùa vụ	Hiện hành (2025-2026)
	Loại cà phê	Robusta
	Phương pháp chế biến	Chế biến khô, Không đánh bóng, Đánh bóng ướt (theo yêu cầu khách hàng)
	Cỡ sàng	S18 / S16 / S13 trở lên (Tối thiểu 90%)
	Độ ẩm	Tối đa 12.5% (Tuỳ vào phân loại)
	Tạp chất	Tối đa 1% (100% qua máy dò kim loại)
	Hạt đen & Hạt bị vỡ	Tối đa 5% (Tuỳ vào phân loại)
	Màu sắc & Hương vị	Màu xanh tự nhiên, hương cà phê tươi đặc trưng.
	Có thể tùy chỉnh các tiêu chuẩn kỹ thuật theo yêu cầu.	

QUY TRÌNH SẢN XUẤT

Cà phê nhân Robusta của chúng tôi được kiểm soát chất lượng nghiêm ngặt trong từng công đoạn sản xuất. Mỗi lô hàng đều được kiểm tra kỹ lưỡng trước khi xuất xưởng nhằm đảm bảo chất lượng đồng nhất và đáp ứng đầy đủ các yêu cầu của khách hàng.



HỒ SƠ XUẤT KHẨU

1. GIẤY CHỨNG NHẬN Y TẾ (HEALTH CERTIFICATE)

GIẤY CHỨNG NHẬN Y TẾ (HEALTH CERTIFICATE)

Form B

Health Certificate

Animal details: Species, Breed, Age, Sex, Color, etc.

Health status: Healthy, Sick, etc.

Signature and stamp of the issuing authority.

2. GIẤY CHỨNG XUẤT XỨ HÀNG HÓA (CERTIFICATE OF ORIGIN)

CERTIFICATE OF ORIGIN

Form B

Origin details: Country of origin, Date of issue, etc.

Export information: Destination, Mode of transport, etc.

Signature and stamp of the issuing authority.

3. PHIẾU ĐÓNG GÓI (PACKING LIST)

PACKING LIST

Form B

Item details: Description, Quantity, Weight, etc.

Packing information: Date of issue, Signature, etc.

4. VẬN ĐƠN (BILL OFF LANDING)

BILL OF LADING

Form B

Shipping details: Vessel name, Port of origin, Port of destination, etc.

Cargo information: Description, Quantity, Weight, etc.

Signature and stamp of the issuing authority.

5. HỢP ĐỒNG NGOẠI THƯƠNG (SALES CONTRACT)

SALES CONTRACT

Form B

Contract details: Parties involved, Description of goods, Price, etc.

Terms of sale: Incoterms, Payment terms, etc.

Signature and stamp of the parties.

6. HOÁ ĐƠN THƯƠNG MẠI (COMMERCIAL INVOICE)

COMMERCIAL INVOICE

Form B

Invoice details: Invoice number, Date, etc.

Item information: Description, Quantity, Price, etc.

Signature and stamp of the issuing authority.

7. GIẤY KIỂM DỊCH THỰC VẬT (PHYTOSANITARY CERTIFICATE)

PHYTOSANITARY CERTIFICATE

Form B

Inspection details: Date of inspection, Location, etc.

Plant health status: Healthy, Infested, etc.

Signature and stamp of the issuing authority.

CAM KẾT PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG

• CHÚNG TÔI CAM KẾT •

Thực hiện hoạt động sản xuất kinh doanh bền vững, có trách nhiệm thông qua:



Hợp tác lâu dài,
bao tiêu đầu ra
cho nông dân.



Tìm kiếm, sàng lọc
nguồn cung chất
lượng cao.



Áp dụng tiêu chuẩn
quản trị chất lượng
vào sản xuất.



Đề cao ý thức bảo
vệ môi trường
thiên nhiên.



Minh bạch trong
sản xuất và cung
ứng sản phẩm.

MỤC TIÊU CỦA CHÚNG TÔI LÀ TẠO RA GIÁ TRỊ BỀN VỮNG CHO KHÁCH HÀNG VÀ CỘNG ĐỒNG NGƯỜI TRỒNG CÀ PHÊ.



QUY TRÌNH HỢP TÁC

- **01** BẢO GIÁ
- **02** THỎA THUẬN HỢP TÁC
- **03** SẢN XUẤT & CHẾ BIẾN
- **04** KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG
- **05** XUẤT HÀNG / GIAO HÀNG
- **06** BÀN GIAO BỘ CHỨNG TỪ
- **07** CHĂM SÓC SAU BÁN HÀNG

Hợp tác cùng phát triển

Chúng tôi tin rằng mối quan hệ hợp tác thành công được xây dựng trên nền tảng uy tín, chất lượng và sự đồng hành lâu dài. Nếu Quý khách đang tìm kiếm một nhà cung cấp cà phê nhân Robusta Việt Nam đáng tin cậy, chúng tôi rất hân hạnh được trao đổi và đáp ứng các yêu cầu của Quý khách.

CÔNG TY CỔ PHẦN ANH PHÁT ĐẮK LẮK:

Văn phòng chính thức: 456 đường Giải Phóng, phường Ea Drăng, tỉnh Đắk Lắk, Việt Nam.

Văn phòng đại diện: 07 đường Đinh Thị Thi, Khu đô thị Vạn Phúc, phường Hiệp Bình, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Nhà máy: 292 đường Giải Phóng, phường Ea Drăng, tỉnh Đắk Lắk, Việt Nam.

THÔNG TIN LIÊN HỆ:

☎ Điện thoại / WhatsApp: +84 947 349 389

✉ Email: expo.anhphatjsc@gmail.com

"LÀ ĐỐI TÁC ĐÁNG TIN CẬY CUNG CẤP CÀ PHÊ NHÂN ROBUSTA VIỆT NAM CHẤT LƯỢNG CAO."