



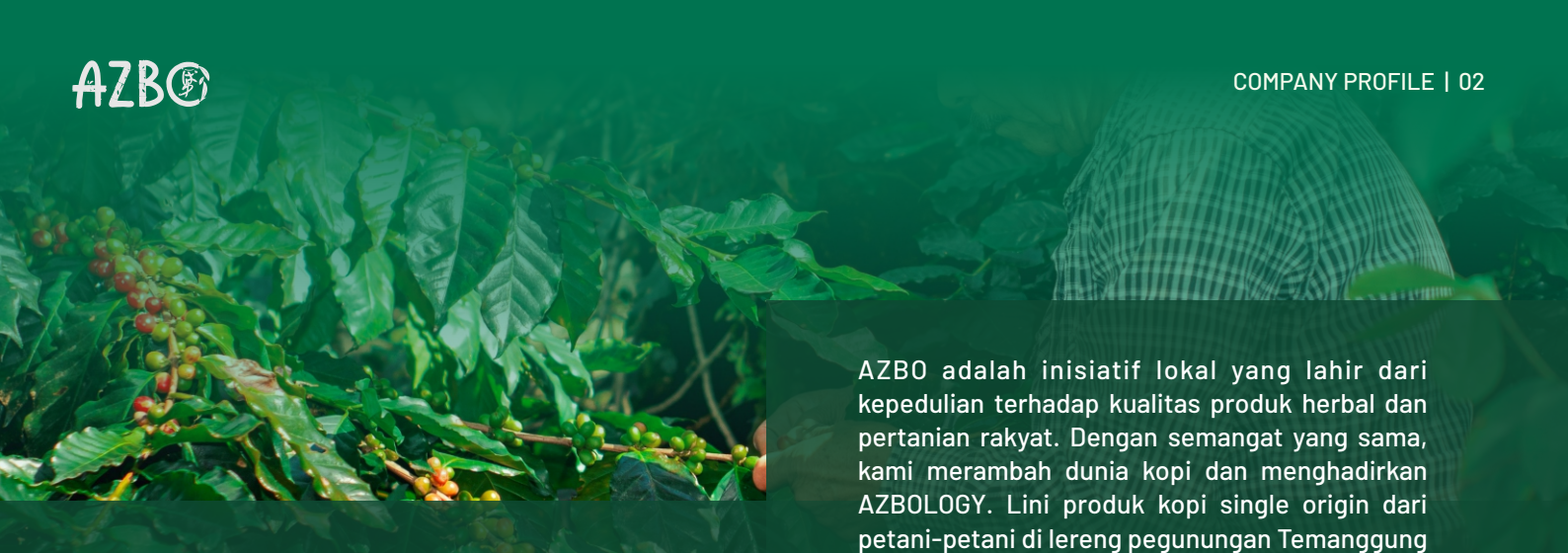
COMPANY PROFILE & KATALOG KOPI AZBOLOGY

DARI INDONESIA, UNTUK SECANGKIR SEMANGAT DUNIA
Single origin Indonesia • Petik merah • Dari kebun hingga cangkir



COMPANY PROFILE

Kami berkomitmen menghadirkan kopi halal dan thayyib dari Indonesia sebagai jalan untuk memperkuat ekonomi umat dan memberdayakan komunitas muslim di seluruh negeri.



AZBO adalah inisiatif lokal yang lahir dari kepedulian terhadap kualitas produk herbal dan pertanian rakyat. Dengan semangat yang sama, kami merambah dunia kopi dan menghadirkan AZBOLOGY. Lini produk kopi single origin dari petani-petani di lereng pegunungan Temanggung seperti Sindoro dan Sumbing, Banjarnegara Kalibening, Jawa Tengah

TENTANG KAMI

Berawal dari kebutuhan petani yang ingin menjual hasil panennya untuk menyekolahkan anak dan mencukupi kebutuhan rumah tangga, kami hadir untuk menampung dan mengolah kopi rakyat menjadi produk berkualitas tinggi. Kami bukan hanya menjual kopi, tetapi menghadirkan cerita, keberkahan, dan pemberdayaan di dalam setiap cangkirnya.

Kopi bukan sekadar minuman, tapi warisan peradaban Islam yang hari ini kami kelola dari hulu ke hilir dengan penuh cinta dan ketekunan. Indonesia adalah produsen kopi terbesar ke-4 dunia, namun sebagian besar petaninya masih belum terhubung langsung ke pasar yang adil. Kopi dulunya bagian dari peradaban Islam. Kini Azbology hadir untuk mengambil peran kembali.

AZBO dibangun oleh kaum muslimin untuk mengelola kekayaan alam dengan cara yang halal, thayyib, dan berkelanjutan.

MISI KAMI

1

Mengelola kopi dari hulu ke hilir: pembibitan, pemeliharaan, panen, pasca panen, hingga roasting dan giling.

2

Mengembangkan komunitas petani lokal agar lebih mandiri dan berdaya.

3

Menghadirkan kopi asli tanpa campuran, sebagai minuman yang menyehatkan dan menguatkan.

4

Menjadi pionir kopi halal & thayib untuk pasar nasional dan internasional.

KOPI BUKAN SEKADAR MINUMAN

Ini adalah cerita tentang tanah, tangan petani, ketekunan, dan kebersamaan

AZBO mengelola kopi Indonesia dari hulu ke hilir untuk menghadirkan AZBOLOGY. Rasa yang jujur, proses yang amanah, dan manfaat ekonomi yang tumbuh bersama.

DARI INDONESIA, UNTUK SECANGKIR SEMANGAT DUNIA

LAHIR DARI KEBUTUHAN PETANI TUMBUH BERSAMA PENIKMAT KOPI

AZBO adalah inisiatif lokal yang mengolah kopi rakyat menjadi produk bernilai tambah bernama AZBOLOGY. Kami memilih kopi dari Temanggung dan Kalibening, kemudian menjaganya melalui proses yang terarah dari kebun hingga siap seduh.

Asal yang Jelas



Bekerja dengan petani di dataran tinggi Jawa Tengah.

Proses yang dijaga



Petik merah, sortasi, pengeringan, roasting, dan penggilingan.

Dampak yang tumbuh



Nilai kopi kembali menguatkan petani dan ekonomi lokal.

DUA WILAYAH, DUA KARAKTER

Asal kopi setiap terroir menyimpan rasa dan cerita yang berbeda.



TEMANGGUNG

Robusta yang kuat, pekat, dan penuh tenaga.



KALIBENING

Arabika yang lembut, aromatik, dan berlapis.

MUTU DIMULAI SEJAK BUAH MASIH DI POHON

Petik merah membantu memastikan ceri dipanen pada tingkat kematangan terbaik.





ROBUSTA CATALOGUE

TEMANGGUNG FINE COFFEE



GreenBean



Roasted Bean



Ground coffee

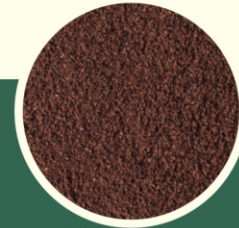
TEMANGGUNG COFFEE HONEY PROCESS



GreenBean



Roasted Bean



Ground coffee



ARABICA CATALOGUE

KALIBENING SPECIALITY COFFEE NATURAL PROCESS



GreenBean



Roasted Bean



Ground coffee

KALIBENING SPECIALITY COFFEE FULL WASH PROCESS



GreenBean



Roasted Bean



Ground coffee



BLEND CATALOGUE

Arabika 30% + Robusta 70%

Rasa

Cokelat • karamel • rempah manis • buah kering

Karakter

Seimbang • medium-full body • low-medium acidity



Roasted Bean



Ground coffee





PILIH KOPI SESUAI KEBUTUHAN

Tersedia untuk penikmat rumahan, coffee shop, roastery, dan export.



GreenBean

Biji kopi mentah untuk roastery
dan pengembangan profil
sangrai.



Roasted Bean

Biji sangrai untuk coffee shop
dan penyeduhan fresh-grind.



Ground coffee

Kopi bubuk praktis untuk seduhan
rumah dan produk kemasan.



ROBUSTA COFFEE



TEMANGGUNG FINE COFFEE



Cocok untuk penikmat kopi tradisional yang menginginkan rasa kuat dan karakter yang khas.

Fragrance/Aroma : Earthy, sweet spices, and dark chocolate

Flavor : Bold, with notes of cocoa, dried dates, and palm sugar

Acidity : Low, smooth and mellow

Body : Full-bodied, thick, and coating

Rekomendasi Seduhan

Cocok menggunakan Vietnam Drip, Moka Pot, atau Mesin Espresso untuk menghasilkan kopi pekat dan kuat.



TEMANGGUNG FINE COFFEE HONEY PROCESS



Robusta istimewa yang memberi pengalaman rasa unik, manis dan berani.

Fragrance/Aroma : Fruity fermentation, raisin, and tamarind

Flavor : Complex, with layers of tropical fruit, molasses, and dark honey

Acidity : Medium-low, bright with fermented nuance

Body : Heavy and creamy, long-lasting on the palate

Rekomendasi Seduhan

Terbaik menggunakan Espresso, French Press, atau Cold Brew untuk menonjolkan karakter manis dan kompleksitas rasa.



ARABICA COFFEE



KALIBENING SPECIALITY COFFEE NATURAL PROCESS



Kopi buah-buahan yang eksplosif, cocok bagi pencinta rasa segar dan eksotik.

Fragrance/Aroma : Floral, red berries, jasmine, and tropical fruits

Flavor : Bright and juicy, with notes of strawberry, mango, and honey

Acidity : High, vibrant and clean

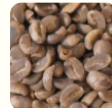
Body : Medium, silky and smooth

Rekomendasi Seduhan

Optimal diseduh dengan V60, Kalita, Aeropress, atau Cold Brew untuk menonjolkan keasaman dan nuansa buahnya.



KALIBENING SPECIALITY COFFEE FULL WASH PROCESS



Arabika klasik dengan rasa bersih, seimbang, dan elegan favorit para pecinta kopi murni.

Fragrance/Aroma : Clean citrus, light florals, and fresh herbal notes

Flavor : Balanced and tea-like, with notes of lemon, green apple, and caramel

Acidity : Medium to high, crisp and elegant

Body : Light to medium, clean finish

Rekomendasi Seduhan

Ideal diseduh dengan Filter (V60/Chemex) atau Syphon untuk mendapatkan kejelasan rasa dan keseimbangan aroma.



BLEND COFFEE



BLEND ROASTED COFFEE ARABICA 30% + ROBUSTA 70%

Perpaduan yang menghadirkan kekuatan robusta dan keharuman arabika cocok untuk penyuka kopi mantap namun tetap seimbang.

Fragrance/Aroma : Cocoa, sweet spice, and dried fruit

Flavor : Smooth and balanced, with notes of chocolate, caramel, and hints of dried fruit

Acidity : Low to medium, gentle and round

Body : Medium to full-bodied, round and pleasant on the palate

Rekomendasi Seduhan

Cocok untuk diseduh menggunakan Vietnam Drip, Moka Pot, Espresso, atau French Press. Ideal untuk penikmat kopi harian yang ingin rasa kuat tapi tetap halus.



TEH ARTISAN

TEH HITAM



TEH HIJAU



AZBO Pucuk Hening, AZBO Grup akan meluncurkan brand tea Premium atau tea Artisan Indonesia yakni PUCUK HENING

Filosofis Pucuk daun pertama, kualitas tertinggi (bud & two leaves standard)
Hening sunyi, mindful, refined, spiritual clarity
"Rasa terbaik yang lahir dari ketenangan"



YANG MEMBUAT AZBOLOGY BERBEDA

✓ **Single origin**

Asal kopi ditampilkan secara jelas: Temanggung dan Kalibening.

✓ **Kopi asli tanpa campuran**

Komitmen pada karakter kopi, bukan jagung, beras, atau esens.

✓ **Halal dan thayyib**

Diolah dengan prinsip amanah, kebersihan, dan tanggung jawab.

✓ **Petani sebagai mitra**

Nilai tambah dibangun bersama orang-orang yang merawat kebun.





KAMI HADIR DI SEPANJANG PERJALANAN KOPI

Bukan sekadar membeli hasil panen, AZBOLGY membangun hubungan dari kebun hingga pasar.



TRANSPARAN

Menunjukkan kebun dan proses apa adanya.

TERARAH

Melibatkan tenaga lapangan dan standar kerja.

BERKELANJUTAN

Membangun pasokan, produk, dan dampak jangka panjang.



MARI MENUMBUHKAN CERITA DARI TANAH INDONESIA



Jl. Godean Km 11,5 Desa Berjo Wetan,
Kel. Sidoluhur, Kec. Godean, Kab. Sleman,
Daerah Istimewa Yogyakarta



azbology



kopiazbology



azaleabotanicals@gmail.com



0816 652 714

