EL DULCE ORIGEN

SORTE NACIONAL ARRIBA, FEINES AROMA

Kakaobohnen kaufen / Rohkakao kaufen

Datenblatt

Kakaobohnen kaufen aus Ecuador im Großhandel. Sorte Nacional Arriba aus Manabí, fermentiert und getrocknet in eigener Anlage. Vollständige Rückverfolgbarkeit für Schokoladenhersteller.

- Sorte Nacional Arriba, Edelkakao
- Technisches Datenblatt und Cadmium-Analyse auf Anfrage erhältlich (EU-Verordnung 2023/915)
- Formate: 1-5 kg Probe · 60 kg Sack · Palette · Container

DATENBLATT

SORTE	Sorte Nacional Arriba (Edelkakao)
FERMENTATION	5 bis 6 Tage in Kisten aus Lorbeerholz, mit täglicher Temperaturkontrolle.
FEUCHTIGKEIT	Maximal 7.0 %, garantiert physikalische Stabilität bei Lagerung und Transport.
FORMAT	Ganze getrocknete Bohnen, nach Größe sortiert und frei von Fremdstoffen.
GESCHMACKSPROFIL	Ausgeprägtes blumiges Aroma (Jasmin und Orangenblüte), zitrische Fruchtnoten, geringe Bitterkeit.
HALTBARKEIT	24 Monate bei kühler, trockener Lagerung und Schutz vor Fremdgerüchen.
VERPACKUNG	60 kg Jutesäcke mit optionalem hermetischem GrainPro-Inliner.

VERIFIZIERTE HERKUNFT & RÜCKVERFOLGBARKEIT

Unsere Kakaobohnen stammen aus einem Netzwerk von rund 100 Partnerfarmen in den Provinzen Manabí, Esmeraldas und Pichincha, einigen der traditionsreichsten Anbauregionen Ecuadors. Wir arbeiten direkt mit diesen vertikal integrierten Betrieben zusammen. Die Nachernteverarbeitung erfolgt zentralisiert in unserer eigenen Anlage in Cayambe, Pichincha, was uns eine präzise Kontrolle über Fermentation und Trocknung ermöglicht. Jede Charge ist lückenlos rückverfolgbar.

B2B-FORMATE & MINDESTBESTELLMENGE (MOQ)

Wir bieten flexible Lieferketten für internationale B2B-Kunden. Unsere Mindestbestellmenge (MOQ) beträgt standardmäßig 250 kg für Produktionstests. Für größere industrielle Bestellungen konsolidieren wir Lieferungen auf

Paletten, als Teilladung (LCL) oder Komplettcontainer (FCL) ab dem Hafen von Guayaquil. Wir arbeiten eng mit erfahrenen Logistikpartnern zusammen, um einen sicheren Seetransport unter optimalen Bedingungen zu gewährleisten und Zollprozesse reibungslos abzuwickeln.

CADMIUM-KONFORMITÄT (EU-VERORDNUNG 2023/915)

Gemäß der Verordnung (EU) 2023/915 der Europäischen Kommission gelten für kakaohaltige Produkte strenge Höchstgehalte für Schwermetalle (z. B. 0.10 mg/kg für Milchschokolade, 0.80 mg/kg für Zartbitterschokolade ab 50 % Kakaogehalt und 0.60 mg/kg für Kakaopulver für Endverbraucher). Rohkakaobohnen sind als Zwischenprodukt nicht direkt durch einen spezifischen Grenzwert geregelt, aber ihr Endprodukt ist es. Wir bieten Cadmiumanalysen mittels ICP-MS pro Charge auf Anfrage an, unterstützt durch die laufende GMP-Zertifizierung der Anlage.

Dokumentierter Export über den Hafen von Guayaquil