EL DULCE ORIGEN

VARIEDAD NACIONAL ARRIBA, FINO DE AROMA

Cacao en Grano al por Mayor

Ficha Técnica

Compre cacao en grano de Ecuador al por mayor. Variedad Nacional Arriba de Manabí, fermentado y secado al sol en nuestra propia planta. Trazabilidad completa B2B para fabricantes de chocolate y chocolaterías bean-to-bar internacionales.

- Variedad Nacional Arriba, Fino de Aroma
- Ficha técnica y análisis de cadmio disponibles bajo solicitud (Reg. UE 2023/915)
- Formatos: muestra 1-5kg · saco 60kg · pallet · contenedor

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD	Variedad Nacional Arriba (Fino de Aroma)
FERMENTACIÓN	5 a 6 días en cajones de madera de laurel, con control térmico diario.
HUMEDAD	Máximo 7.0%, garantizando estabilidad física durante el almacenamiento y transporte.
FORMATO FÍSICO	Grano entero seco, clasificado por tamaño y libre de impurezas.
PERFIL SENSORIAL	Aroma floral pronunciado (jazmín y flor de naranjo), notas frutales cítricas, bajo amargor y astringencia.
VIDA ÚTIL	24 meses almacenado en un ambiente fresco, seco y libre de olores fuertes.
EMPAQUE	Sacos de yute de 60 kg netos con revestimiento interno GrainPro opcional.

ORIGEN Y TRAZABILIDAD VERIFICADA

Nuestros granos provienen de una red de cerca de 100 fincas aliadas en las provincias de Manabí, Esmeraldas y Pichincha, algunas de las zonas productoras más tradicionales de Ecuador. Colaboramos directamente con estas fincas integradas verticalmente, lo que nos permite controlar cada etapa del ciclo de cultivo. El procesamiento post-cosecha se realiza en nuestra propia planta centralizada en Cayambe, Pichincha, donde llevamos a cabo un riguroso control microbiológico y térmico. Cada lote exportado cuenta con una trazabilidad completa que conecta el saco final directamente con la parcela de cultivo y el productor local.

FORMATOS B2B Y PEDIDO MÍNIMO (MOQ)

Suministramos cacao en grano bajo esquemas logísticos flexibles para compradores B2B en todo el mundo. Nuestro volumen de pedido mínimo (MOQ) estándar es de 250 kg para pruebas de producción y desarrollo comercial. Para envíos a escala industrial, consolidamos cargas en paletas completas, contenedor parcial (LCL) y contenedor completo (FCL) despachados vía marítima desde el Puerto de Guayaquil.

CUMPLIMIENTO DE CADMIO (REG. UE 2023/915)

De acuerdo con el Reglamento de la Unión Europea (UE) 2023/915, los metales pesados en productos que contienen cacao están sujetos a límites máximos estrictos en el mercado europeo (por ejemplo, 0.10 mg/kg para chocolate con leche ligero, 0.30 mg/kg para chocolate con leche con más del 30% de cacao, 0.80 mg/kg para chocolate negro con 50% o más de sólidos secos de cacao, y 0.60 mg/kg para cacao en polvo destinado al consumidor final). Aunque el grano de cacao crudo como materia prima no está regulado directamente con un límite específico en el texto de la UE (ya que es un producto intermedio), su destino final sí está normado de forma estricta. Ofrecemos análisis de laboratorio de espectrometría de masas (ICP-MS) por lote bajo solicitud, respaldados por el seguimiento continuo de nuestro certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Exportación documentada vía puerto de Guayaquil