EL DULCE ORIGEN

VARIÉTÉ NACIONAL ARRIBA, FIN ARÔME

Cacao en Fèves en Gros

Fiche Technique

Achetez du cacao en fèves d'Équateur en gros. Variété Nacional Arriba de Manabí, fermenté et séché au soleil dans notre propre usine. Traçabilité complète B2B pour fabricants de chocolat et chocolateries bean-to-bar internationales.

- Variété Nacional Arriba, Fin Arôme
- Fiche technique et analyse de cadmium disponibles sur demande (Règl. UE 2023/915)
- Formats : échantillon 1-5 kg · sac 60 kg · palette · conteneur

FICHE TECHNIQUE

VARIÉTÉ	Variété Nacional Arriba (Fin Arôme)
FERMENTATION	5 à 6 jours en caisses de bois de laurier, avec contrôle thermique quotidien.
HUMIDITÉ	Maximum 7,0 %, garantissant la stabilité physique pendant le stockage et le transport.
FORMAT PHYSIQUE	Fève entière sèche, classée par taille et exempte d'impuretés.
PROFIL SENSORIEL	Arôme floral prononcé (jasmin et fleur d'oranger), notes fruitées citriques, faible amertume et astringence.
DURÉE DE VIE	24 mois stockée dans un environnement frais, sec et sans odeurs fortes.
EMBALLAGE	Sacs de jute de 60 kg nets avec doublure intérieure GrainPro en option.

ORIGINE ET TRAÇABILITÉ VÉRIFIÉE

Nos fèves proviennent d'un réseau de près de 100 fermes partenaires dans les provinces de Manabí, Esmeraldas et Pichincha, certaines des zones productrices les plus traditionnelles d'Équateur. Nous collaborons directement avec ces fermes intégrées verticalement, ce qui nous permet de contrôler chaque étape du cycle de culture.
La transformation post-récolte se réalise dans notre propre usine centralisée de Cayambe, Pichincha, où nous effectuons un contrôle microbiologique et thermique rigoureux. Chaque lot exporté dispose d'une traçabilité complète qui relie le sac final directement à la parcelle de culture et au producteur local.

FORMATS B2B ET COMMANDE MINIMALE (MOQ)

Nous fournissons du cacao en fèves sous des schémas logistiques flexibles pour les acheteurs B2B du monde entier. Notre volume de commande minimale (MOQ) standard est de 250 kg pour les essais de production et le développement commercial. Pour les envois à l'échelle industrielle, nous consolidons les charges en palettes complètes, conteneur partiel (LCL) et conteneur complet (FCL) expédiés par voie maritime depuis le Port de Guayaquil.

CONFORMITÉ AU CADMIUM (RÈGL. UE 2023/915)

Conformément au Règlement de l'Union européenne (UE) 2023/915, les métaux lourds dans les produits contenant du cacao sont soumis à des limites maximales strictes sur le marché européen (par exemple, 0,10 mg/kg pour le chocolat au lait léger, 0,30 mg/kg pour le chocolat au lait à plus de 30 % de cacao, 0,80 mg/kg pour le chocolat noir à 50 % ou plus de solides secs de cacao, et 0,60 mg/kg pour la poudre de cacao destinée au consommateur final). Bien que la fève de cacao brute comme matière première ne soit pas directement réglementée par une limite spécifique dans le texte de l'UE (car c'est un produit intermédiaire), sa destination finale est bien encadrée de façon stricte. Nous proposons des analyses de laboratoire par spectrométrie de masse (ICP-MS) par lot sur demande, appuyées par le suivi continu de notre certificat de Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF).

Exportation documentée via le port de Guayaquil