EL DULCE ORIGEN

VARIETÀ NACIONAL ARRIBA, FINE AROMA

Cacao in Grani all'Ingrosso

Scheda Tecnica

Acquistate cacao in grani dall'Ecuador all'ingrosso. Varietà Nacional Arriba di Manabí, fermentato ed essiccato al sole nel nostro stabilimento proprio. Tracciabilità completa B2B per produttori di cioccolato e cioccolaterie bean-to-bar internazionali.

- Varietà Nacional Arriba, Fine Aroma
- Scheda tecnica e analisi del cadmio disponibili su richiesta (Reg. UE 2023/915)
- Formati: campione 1-5 kg · sacco 60 kg · pallet · container

SCHEDA TECNICA

VARIETÀ	Varietà Nacional Arriba (Fine Aroma)
FERMENTAZIONE	5-6 giorni in casse di legno di alloro, con controllo termico giornaliero.
UMIDITÀ	Massimo 7,0%, garantendo stabilità fisica durante lo stoccaggio e il trasporto.
FORMATO FISICO	Fave intere essiccate, classificate per dimensione e prive di impurità.
PROFILO SENSORIALE	Aroma floreale pronunciato (gelsomino e fiore d'arancio), note fruttate agrumate, basso amaro e astringenza.
DURATA DI CONSER-VAZIONE	24 mesi se conservato in un ambiente fresco, asciutto e privo di odori forti.
IMBALLAGGIO	Sacchi di iuta da 60 kg netti con rivestimento interno GrainPro opzionale.

ORIGINE E TRACCIABILITÀ VERIFICATA

I nostri grani provengono da una rete di circa 100 fattorie partner nelle province di Manabí, Esmeraldas e Pichincha, alcune tra le zone produttrici più tradizionali dell'Ecuador. Collaboriamo direttamente con queste fattorie integrate verticalmente, il che ci permette di controllare ogni fase del ciclo di coltivazione. La lavorazione post-raccolta avviene nel nostro stabilimento proprio centralizzato a Cayambe, Pichincha, dove effettuiamo un rigoroso controllo microbiologico e termico. Ogni lotto esportato dispone di una tracciabilità completa che collega il sacco finale direttamente alla parcella di coltivazione e al produttore locale.

FORMATI B2B E ORDINE MINIMO (MOQ)

Forniamo cacao in grani con schemi logistici flessibili per acquirenti B2B in tutto il mondo. Il nostro volume minimo di ordine (MOQ) standard è di 250 kg per test di produzione e sviluppo commerciale. Per spedizioni su scala industriale, consolidiamo carichi in pallet completi, container parziale (LCL) e container completo (FCL) spediti via mare dal Porto di Guayaquil.

CONFORMITÀ SUL CADMIO (REG. UE 2023/915)

Secondo il Regolamento dell'Unione Europea (UE) 2023/915, i metalli pesanti nei prodotti contenenti cacao sono soggetti a limiti massimi rigorosi nel mercato europeo (ad esempio, 0,10 mg/kg per il cioccolato al latte leggero, 0,30 mg/kg per il cioccolato al latte con oltre il 30% di cacao, 0,80 mg/kg per il cioccolato fondente con il 50% o più di solidi secchi di cacao, e 0,60 mg/kg per il cacao in polvere destinato al consumatore finale). Sebbene il cacao in grani grezzo come materia prima non sia regolato direttamente con un limite specifico nel testo UE (essendo un prodotto intermedio), la sua destinazione finale è normata in modo rigoroso. Offriamo analisi di laboratorio tramite spettrometria di massa (ICP-MS) per lotto su richiesta, supportate dal monitoraggio continuo del nostro certificato di Buone Pratiche di Fabbricazione (BPF).

Esportazione documentata via porto di Guayaquil