EL DULCE ORIGEN

NACIONAL ARRIBA VARIËTEIT, FIJN AROMA

Kakaobonen Groothandel

Technische Fiche

Kakaobonen kopen uit Ecuador in de groothandel. Nacional Arriba variëteit uit Manabí, gefermenteerd en zongedroogd in onze eigen fabriek. Volledige traceerbaarheid voor chocolademakers.

- Nacional Arriba variëteit, Fijn Aroma
- Technische fiche en cadmium-analyse beschikbaar op aanvraag (EU-verordening 2023/915)
- Formaten: monster 1-5kg · zak 60kg · pallet · container

TECHNISCHE FICHE

VARIËTEIT	Nacional Arriba Variëteit (Edelcacao)
FERMENTATIE	5 tot 6 dagen in houten kisten van laurierhout, met dagelijkse controle.
VOCHTGEHALTE	Maximaal 7.0%, wat fysieke stabiliteit garandeert tijdens opslag en zeevracht.
FYSIEK FORMAAT	Hele droge bonen, gesorteerd op grootte en vrij van verontreinigingen.
SENSORISCH PROFIEL	Uitgesproken bloemig aroma (jasmijn en oranjebloesem), citrusnoten, lage bitterheid.
HOUDBAARHEID	24 maanden bij opslag in een koele, droge en geurvrije ruimte.
VERPAKKING	60 kg netto jute zakken met optionele GrainPro inliners.

GEVERIFIEERDE HERKOMST & TRACEERBAARHEID

Onze cacaobonen zijn afkomstig uit een netwerk van ongeveer 100 partnerboerderijen in de provincies Manabí, Esmeraldas en Pichincha, enkele van de meest traditionele cacaoregio's van Ecuador. We werken rechtstreeks samen met deze verticaal geïntegreerde bedrijven. De verwerking na de oogst gebeurt gecentraliseerd in onze eigen fabriek in Cayambe, Pichincha, waardoor we de fermentatie en droging volledig beheersen. Elke batch is traceerbaar.

B2B FORMATEN & MINIMALE BESTELHOEVEELHEID (MOQ)

Wij bieden flexibele logistieke oplossingen voor internationale B2B-inkopers. Onze minimale bestelhoeveelheid (MOQ) is 250 kg voor proefproducties. Voor grotere industriële volumes leveren we op pallets, als deellading (LCL) of volle container (FCL) vanaf de haven van Guayaquil. We werken nauw samen met gespecialiseerde logistieke

partners om ervoor te zorgen dat uw lading onder de beste condities wordt vervoerd, met volledige controle over temperatuur en vochtigheid.

CADMIUM-NALEVING (EU-VERORDENING 2023/915)

Overeenkomstig Verordening (EU) nr. 2023/915 van de Europese Commissie gelden er strenge limieten voor cadmium in cacaoproducten (bijv. 0.10 mg/kg voor melkchocolade, 0.80 mg/kg voor pure chocolade met >= 50% cacaobestanddelen en 0.60 mg/kg voor cacaopoeder voor consumenten). Ruwe cacaobonen zijn als halffabrikaat niet direct gereguleerd met een specifieke limiet, maar het eindproduct wel. Wij bieden ICP-MS cadmiumanalyse per partij op aanvraag, ondersteund door de doorlopende GMP-certificering van de fabriek.

Gedocumenteerde export via de haven van Guayaquil