EL DULCE ORIGEN

VARIEDADE NACIONAL ARRIBA, FINO DE AROMA

Cacau em Grão por Atacado

Ficha Técnica

Compre cacau em grão do Equador por atacado. Variedade Nacional Arriba, fermentado e seco ao sol na nossa própria unidade. Rastreabilidade completa B2B para fabricantes de chocolate e chocolatarias bean-to-bar internacionais.

- Variedade Nacional Arriba, Fino de Aroma
- Ficha técnica e análise de cádmio disponíveis a pedido (Reg. UE 2023/915)
- Formatos: amostra 1-5kg · saco 60kg · palete · contentor

FICHA TÉCNICA

VARIEDADE	Variedade Nacional Arriba (Fino de Aroma)
FERMENTAÇÃO	5 a 6 dias em caixas de madeira de louro, com controlo térmico diário.
HUMIDADE	Máximo 7,0%, garantindo estabilidade física durante o armazenamento e transporte.
FORMATO FÍSICO	Grão inteiro seco, classificado por tamanho e livre de impurezas.
PERFIL SENSORIAL	Aroma floral pronunciado (jasmim e flor de laranjeira), notas frutadas cítricas, baixo amargor e adstringência.
VIDA ÚTIL	24 meses armazenado num ambiente fresco, seco e livre de odores fortes.
EMBALAGEM	Sacos de juta de 60 kg líquidos com revestimento interno GrainPro opcional.

ORIGEM E RASTREABILIDADE VERIFICADA

Os nossos grãos provêm de uma rede de cerca de 100 fazendas parceiras nas províncias de Manabí, Esmeraldas e Pichincha, algumas das zonas produtoras mais tradicionais do Equador. Colaboramos diretamente com estas fazendas integradas verticalmente, o que nos permite controlar cada etapa do ciclo de cultivo. O processamento pós-colheita realiza-se na nossa própria unidade centralizada em Cayambe, Pichincha, onde efetuamos um controlo rigoroso microbiológico e térmico. Cada lote exportado conta com uma rastreabilidade completa que liga o saco final diretamente à parcela de cultivo e ao produtor local.

FORMATOS B2B E ENCOMENDA MÍNIMA (MOQ)

Fornecemos cacau em grão sob esquemas logísticos flexíveis para compradores B2B em todo o mundo. O nosso volume de encomenda mínima (MOQ) padrão é de 250 kg para testes de produção e desenvolvimento comercial. Para envios à escala industrial, consolidamos cargas em paletes completas, contentor parcial (LCL) e contentor completo (FCL) despachados por via marítima a partir do Porto de Guayaquil.

CONFORMIDADE DE CÁDMIO (REG. UE 2023/915)

De acordo com o Regulamento da União Europeia (UE) 2023/915, os metais pesados em produtos que contêm cacau estão sujeitos a limites máximos rigorosos no mercado europeu (por exemplo, 0,10 mg/kg para chocolate de leite ligeiro, 0,30 mg/kg para chocolate de leite com mais de 30% de cacau, 0,80 mg/kg para chocolate negro com 50% ou mais de sólidos secos de cacau, e 0,60 mg/kg para cacau em pó destinado ao consumidor final). Embora o grão de cacau cru como matéria-prima não esteja regulado diretamente com um limite específico no texto da UE (por ser um produto intermédio), o seu destino final está normado de forma rigorosa. Oferecemos análises laboratoriais de espectrometria de massa (ICP-MS) por lote a pedido, respaldadas pela monitorização contínua do nosso certificado de Boas Práticas de Fabrico (BPM).

Exportação documentada via porto de Guayaquil