EL DULCE ORIGEN

REINE PASTE, UNRAFFINIERT

Kakaomasse Großhandel

Datenblatt

Kakaomasse (Kakaoliquor) im Großhandel kaufen. 100% reine Kakaomasse aus Nacional Arriba Kakaobohnen, ideal für Schokoladenfabriken und Confiserien.

- 100% reiner Kakao, ohne Zucker und Zusätze
- In 5-10 kg Blöcken oder Industriefässern
- Formate: 1-5 kg Probe · Block · 25 kg Karton

DATENBLATT

SORTE	Sorte Nacional Arriba, Edelkakao
FERMENTATION	5 bis 6 Tage in Holzkisten, optimales Röstprofil.
FEUCHTIGKEIT	Maximal 1.5 %, verhindert Viskositätsprobleme bei der Schokoladenherstellung.
FORMAT	Feste Blöcke (5 kg oder 10 kg), Feinheit unter 20 Mikrometer gemahlen.
GESCHMACKSPROFIL	Kräftiger Zartbitterschokoladengeschmack mit floralen Jasminnoten, zarter Schmelz.
HALTBARKEIT	24 Monate bei trockener und temperatursicherer Lagerung (16-18°C).
VERPACKUNG	25 kg Kartons mit heißversiegeltem PE-Schutzinliner.

HAUSEIGENE VERMAHLUNG & SINGLE-ORIGIN

Unsere Kakaomasse (Kakaoliquor) wird durch Feinvermahlung gerösteter Nacional Arriba Kakaokerne in unserer eigenen Anlage hergestellt. Dieser rein physikalische Mahlprozess schmilzt die Kakaobutter auf, ohne den Kakao zu verbrennen. Der direkte Bezug aus unserem Netzwerk von Partnerfarmen in Manabí, Esmeraldas und Pichincha sichert ein unverfälschtes Profil. Wir verzichten vollständig auf chemische Zusätze oder Zusatzstoffe, um ein vollkommen reines Produkt zu gewährleisten, das sich ideal für die Herstellung hochwertiger Schokoladen und Premium-Kuvertüren eignet. Die thermische Stabilität unserer Kakaomasse garantiert eine einfache Weiterverarbeitung in Ihren industriellen Anlagen.

INDUSTRIELLE LOGISTIK & BULK-LIEFERUNG

Wir beliefern Schokoladenfabriken und handwerkliche Chocolatiers weltweit. Unsere MOQ beträgt standardmäßig 250 kg. Die Blöcke werden palettiert und in Trocken- oder Kühlcontainern verschifft. Wir arbeiten eng mit erfahrenen Logistikpartnern zusammen, um einen sicheren Seetransport unter optimalen Bedingungen zu gewährleisten und Zollprozesse reibungslos abzuwickeln. Proben zur Rezepturentwicklung sind kurzfristig verfügbar.

CADMIUM-KONFORMITÄT (EU-VERORDNUNG 2023/915)

Nach der EU-Verordnung 2023/915 liegt der Cadmium-Grenzwert für Zartbitterschokolade (>= 50 % Kakao) bei 0.80 mg/kg und für Kakaomasse bei 0.60 mg/kg. Wir bieten Cadmiumanalysen mittels ICP-MS pro Charge auf Anfrage an, um die Konformität mit internationalen Lebensmittelsicherheitsstandards nachzuweisen.

Datenblatt und Analysen auf Anfrage erhältlich