EL DULCE ORIGEN

PÂTE PURE, NON RAFFINÉE

Liqueur de Cacao en Gros

Fiche Technique

Achetez de la liqueur de cacao (masse de cacao) en gros. Pâte pure sans sucre de Cacao Nacional Arriba, idéale pour la pâtisserie industrielle, les chocolateries et les fabricants de confiserie.

- 100 % cacao pur, sans additifs ni sucre
- Présentation en blocs de 1-10 kg ou fûts industriels
- Formats : échantillon 1-5 kg · bloc · fût 25 kg

FICHE TECHNIQUE

VARIÉTÉ	Variété Nacional Arriba, Fin Arôme
FERMENTATION	5 à 6 jours en caisses de bois, torréfaction optimale.
HUMIDITÉ	Maximum 1,5 %, prévenant les problèmes de viscosité dans les raffineurs.
FORMAT PHYSIQUE	Blocs solides de 5 kg ou 10 kg, finesse inférieure à 20 microns.
PROFIL SENSORIEL	Saveur concentrée de chocolat noir, notes florales de jasmin, texture soyeuse.
DURÉE DE VIE	24 mois stockée dans un endroit sec et à température contrôlée (16-18 °C).
EMBALLAGE	Boîtes en carton de 25 kg nets avec sac protecteur interne thermoscellé.

BROYAGE EN USINE ET TRAÇABILITÉ

La liqueur de cacao (masse de cacao) se produit en broyant les cotylédons de la fève torréfiée Nacional Arriba dans notre propre usine de Cayambe, Pichincha. Le broyage contrôlé assure que les cellules libèrent la graisse naturelle sans brûler la masse. Nous collaborons avec notre réseau de fermes partenaires à Manabí, Esmeraldas et Pichincha, ce qui garantit un contrôle total du lot, exempt de mélanges et avec un profil organoleptique uniforme.

LOGISTIQUE ET APPROVISIONNEMENT INDUSTRIEL B2B

Nous approvisionnons les chocolateries industrielles et les marques de chocolat fin. Notre commande minimale (MOQ) standard est de 250 kg. Les blocs sont palettisés pour un transport maritime sûr. Nous expédions des boîtes d'échantillons techniques de 1 à 5 kg par courrier rapide pour les tests de formulation et le contrôle qualité dans votre laboratoire.

CONFORMITÉ AU CADMIUM (RÈGL. UE 2023/915)

Sous le Règlement de l'Union européenne (UE) 2023/915, la limite autorisée de cadmium pour le chocolat à 50 % ou plus de solides de cacao est de 0,80 mg/kg, et pour la poudre de cacao ou la masse de cacao pure de 0,60 mg/kg. Nous proposons des analyses de cadmium par spectrométrie de masse ICP-MS par lot sur demande, pour garantir le plein respect de ces directives de sécurité alimentaire.

Fiche technique et analyses disponibles sur demande