EL DULCE ORIGEN

PASTA PURA, NON RAFFINATA

Liquore di Cacao all'Ingrosso

Scheda Tecnica

Acquistate liquore di cacao (massa di cacao) all'ingrosso. Pasta pura senza zucchero di Cacao Nacional Arriba, ideale per pasticceria industriale, cioccolaterie e produttori di confetteria.

- 100% cacao puro, senza additivi né zucchero
- Presentazione in blocchi da 1-10 kg o fusti industriali
- Formati: campione 1-5 kg · blocco · fusto 25 kg

SCHEDA TECNICA

VARIETÀ	Varietà Nacional Arriba, Fine Aroma
FERMENTAZIONE	5-6 giorni in casse di legno, tostatura ottimale.
UMIDITÀ	Massimo 1,5%, prevenendo problemi di viscosità nei raffinatori.
FORMATO FISICO	Blocchi solidi da 5 kg o 10 kg, finezza inferiore a 20 micron.
PROFILO SENSORIALE	Sapore concentrato di cioccolato amaro, note floreali di gelsomino, texture setosa.
DURATA DI CONSER-VAZIONE	24 mesi se conservato in luogo asciutto e a temperatura controllata (16-18°C).
IMBALLAGGIO	Scatole di cartone da 25 kg netti con sacchetto protettivo interno termosaldato.

MACINAZIONE IN STABILIMENTO E TRACCIABILITÀ

Il liquore di cacao (massa di cacao) si produce macinando i cotiledoni della fava tostata Nacional Arriba nel nostro stabilimento proprio di Cayambe, Pichincha. La macinazione controllata assicura che le cellule liberino il grasso naturale senza bruciare la massa. Collaboriamo con la nostra rete di fattorie partner a Manabí, Esmeraldas e Pichincha, il che garantisce un controllo totale del lotto, privo di mescolanze e con un profilo organolettico uniforme.

LOGISTICA E FORNITURA INDUSTRIALE B2B

Riforniamo cioccolaterie industriali e marchi di cioccolato fine. Il nostro ordine minimo (MOQ) standard è di 250 kg. I blocchi vengono palettizzati per un trasporto marittimo sicuro. Spediamo scatole campione tecniche da 1 a 5 kg tramite corriere rapido per i test di formulazione e controllo qualità nel vostro laboratorio.

CONFORMITÀ SUL CADMIO (REG. UE 2023/915)

Secondo il Regolamento dell'Unione Europea (UE) 2023/915, il limite consentito di cadmio per il cioccolato con il 50% o più di solidi di cacao è di 0,80 mg/kg, e per il cacao in polvere o la massa di cacao pura è di 0,60 mg/kg. Offriamo analisi del cadmio tramite spettrometria di massa ICP-MS per lotto su richiesta, per garantire la piena conformità a queste linee guida di sicurezza alimentare.

Scheda tecnica e analisi disponibili su richiesta