EL DULCE ORIGEN

PURE PASTA, ONGERAFFINEERD

Cacaomassa Groothandel

Technische Fiche

Cacaomassa (cacaoliquor) kopen in de groothandel. 100% pure cacaomassa van Nacional Arriba bonen, perfect voor chocoladefabrikanten en banketbakkers.

- 100% pure cacao, vrij van suiker en additieven
- Beschikbaar in 1-10kg blokken of vaten
- Formaten: monster 1-5kg · blok · 25kg doos

TECHNISCHE FICHE

VARIËTEIT	Nacional Arriba Variëteit, Fijn Aroma
FERMENTATIE	5 tot 6 dagen in houten kisten, optimaal brandprofiel.
VOCHTGEHALTE	Maximaal 1.5%, wat viscositeitsproblemen in uw machines voorkomt.
FYSIEK FORMAAT	Vaste blokken (5 kg of 10 kg), gemalen tot een fijnheid onder 20 micron.
SENSORISCH PROFIEL	Diepe chocoladesmaak, bloemige jasmijnnoten, zacht mondgevoel.
HOUDBAARHEID	24 maanden bewaard in een droge en temperatuurgecontroleerde ruimte (16-18°C).
VERPAKKING	25 kg nettoproduct in kartonnen dozen met gesealde beschermende binnenzak.

MALING IN EIGEN FABRIEK & SINGLE-ORIGIN

Onze cacaomassa (cacao liquor) wordt geproduceerd door het malen van geroosterde Nacional Arriba cacaonibs in onze fabriek in Cayambe, Pichincha. Dit mechanische proces vloeit de cacaoboter zonder de vaste deeltjes te verbranden. Directe inkoop uit ons netwerk van partnerboerderijen in Manabí, Esmeraldas en Pichincha garandeert een puur product zonder bulk-menging. Wij voegen geen suikers of additieven toe, waardoor het een 100% natuurlijk ingrediënt is dat perfect geschikt is voor hoogwaardige chocoladerecepten en ambachtelijke couvertures. De thermische stabiliteit zorgt voor een soepele verwerking in uw productielijn.

INDUSTRIËLE LOGISTIEK & BULK LEVERING

We leveren cacaomassa aan chocoladefabrikanten en ambachtelijke chocolatiers wereldwijd. Onze MOQ is 250 kg. De blokken worden op pallets verpakt en in geconditioneerde containers verscheept. 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. Monsters voor receptontwikkeling zijn beschikbaar.

CADMIUM EU COMPLIANCE (EU REG. 2023/915)

Onder Verordening 2023/915 is de cadmiumlimiet voor chocolade met >= 50% cacaobestanddelen 0.80 mg/kg en voor pure cacaomassa 0.60 mg/kg. Wij bieden ICP-MS cadmiumanalyse per partij op aanvraag, om volledige voedselveiligheid te garanderen voor import in de Europese Unie.

Technische fiche en analyses beschikbaar op aanvraag