EL DULCE ORIGEN

100% NATURAL, SIN DESODORIZAR

Manteca de Cacao al por Mayor

Ficha Técnica

Compre manteca de cacao al por mayor directo de Ecuador. Manteca natural pura, sin desodorizar, ideal para chocolatería fina de cobertura, repostería industrial y cosmética natural B2B.

- Prensado mecánico, sin solventes químicos
- Grado alimenticio y cosmético disponible
- Formatos: muestra 1-5kg · bloque 25kg · tambor

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD	Variedad Nacional Arriba (Ecuador)
FERMENTACIÓN	Prensado físico de granos seleccionados en Manabí.
HUMEDAD	Máximo 0.1% de humedad libre, asegurando la máxima estabilidad lipídica.
FORMATO FÍSICO	Bloques sólidos de color amarillo pálido, olor característico a cacao limpio.
PERFIL SENSORIAL	Aroma suave de cacao natural, sabor neutro graso, fusión rápida a 34-35°C.
VIDA ÚTIL	24 meses en un ambiente seco (humedad < 60%) y fresco (15-20°C).
EMPAQUE	Cajas de cartón de 25 kg con bolsa de polietileno termosellada interna.

EXTRACCIÓN FÍSICA Y PUREZA DE ORIGEN

Nuestra manteca de cacao se obtiene por prensado mecánico del licor de cacao Nacional Arriba en planta de nuestra red en Ecuador. No se utilizan solventes químicos ni procesos de refinación extrema. La materia prima proviene de nuestra red de fincas aliadas en Manabí, Esmeraldas y Pichincha, lo que asegura una grasa pura con un índice de yodo y perfil de ácidos grasos idóneo para la industria chocolatera y cosmética.

LOGÍSTICA B2B Y DISTRIBUCIÓN AL POR MAYOR

Suministramos manteca de cacao exclusivamente natural (no desodorizada) para industrias de alimentos y cosméticos. Pedido mínimo (MOQ) de 250 kg despachados en paletas. Ofrecemos cajas de muestras técnicas de 1 a 5 kg despachadas por courier para la validación de su equipo de control de calidad.

CUMPLIMIENTO DE CADMIO (REG. UE 2023/915)

Los metales pesados, como el cadmio, se asocian físicamente con los sólidos secos no grasos del cacao y no con la grasa. Por ello, la manteca de cacao pura pura está prácticamente libre de cadmio (los niveles reportados en laboratorio son cercanos a cero, típicamente menores a 0.01 mg/kg, muy por debajo de cualquier umbral detectable). Aunque la Regulación UE 2023/915 no fija un límite específico para la manteca de cacao pura por sí misma, nuestro control de calidad garantiza la máxima pureza para aplicaciones cosméticas y chocolatería fina.

Ficha técnica y análisis disponibles bajo solicitud