EL DULCE ORIGEN

100% NATURALE, NON DEODORIZZATO

Burro di Cacao all'Ingrosso

Scheda Tecnica

Acquistate burro di cacao all'ingrosso direttamente dall'Ecuador. Burro naturale puro, non deodorizzato, ideale per cioccolateria fine di copertura, pasticceria industriale e cosmetica naturale B2B.

- Pressatura meccanica, senza solventi chimici
- Grado alimentare e cosmetico disponibile
- Formati: campione 1-5 kg · blocco 25 kg · fusto

SCHEDA TECNICA

VARIETÀ	Varietà Nacional Arriba (Ecuador)
FERMENTAZIONE	Pressatura fisica di grani selezionati a Manabí.
UMIDITÀ	Massimo 0,1% di umidità libera, assicurando la massima stabilità lipidica.
FORMATO FISICO	Blocchi solidi di colore giallo pallido, odore caratteristico di cacao pulito.
PROFILO SENSORIALE	Aroma delicato di cacao naturale, sapore neutro grasso, fusione rapida a 34-35°C.
DURATA DI CONSER-VAZIONE	24 mesi in un ambiente asciutto (umidità < 60%) e fresco (15-20°C).
IMBALLAGGIO	Scatole di cartone da 25 kg con sacchetto interno in polietilene termosaldato.

ESTRAZIONE FISICA E PUREZZA DI ORIGINE

Il nostro burro di cacao si ottiene tramite pressatura meccanica del liquore di cacao Nacional Arriba in uno stabilimento della nostra rete in Ecuador. Non utilizziamo solventi chimici né processi di raffinazione estrema. La materia prima proviene dalla nostra rete di fattorie partner a Manabí, Esmeraldas e Pichincha, il che assicura un grasso puro con un indice di iodio e un profilo di acidi grassi ideali per l'industria del cioccolato e la cosmetica.

LOGISTICA B2B E DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO

Forniamo esclusivamente burro di cacao naturale — mai deodorizzato — per industrie alimentari e cosmetiche. Ordine minimo (MOQ) di 250 kg spediti su pallet. Offriamo scatole campione tecniche da 1 a 5 kg spedite tramite corriere per la validazione del vostro team di controllo qualità.

CONFORMITÀ SUL CADMIO (REG. UE 2023/915)

I metalli pesanti, come il cadmio, si associano fisicamente ai solidi secchi non grassi del cacao e non al grasso. Per questo, il burro di cacao naturale puro è praticamente privo di cadmio (i livelli riportati in laboratorio sono vicini allo zero, tipicamente inferiori a 0,01 mg/kg, molto al di sotto di qualsiasi soglia rilevabile). Sebbene il Regolamento UE 2023/915 non fissi un limite specifico per il burro di cacao puro in sé, il nostro controllo qualità garantisce la massima purezza per applicazioni cosmetiche e cioccolateria fine.

Scheda tecnica e analisi disponibili su richiesta