EL DULCE ORIGEN

100% NATUURLIJK, NIET GEDEODORISEERD

Cacaoboter Groothandel

Technische Fiche

Pure cacaoboter kopen in de groothandel rechtstreeks uit Ecuador. Natuurlijk en niet gedeodoriseerd, ideaal voor chocoladecouverture, voedingsmiddelen en natuurlijke cosmetica B2B.

- Mechanisch geperst, extractie zonder chemische oplosmiddelen
- Voedings- en cosmetische kwaliteit beschikbaar
- Formaten: monster 1-5kg · blok 25kg · vat

TECHNISCHE FICHE

VARIËTEIT	Nacional Arriba (Ecuador)
FERMENTATIE	Fysieke persing van premium cacaomassa in Manabí.
VOCHTGEHALTE	Maximaal 0.1% vrij vocht, wat uitstekende stabiliteit tegen oxidatie geeft.
FYSIEK FORMAAT	Lichtgele vaste blokken, schone kenmerkende cacaogeur.
SENSORISCH PROFIEL	Milde cacaogeur, neutrale vetsmaak, smelt direct bei 34-35°C.
HOUDBAARHEID	24 maanden bij opslag in een koele (15-20°C) en droge ruimte (vochtigheid < 60%).
VERPAKKING	25 kg kartonnen dozen met afgesloten PE binnenzak.

FYSIEKE PERSING & ZUIVERE KWALITEIT

Onze cacaoboter wordt gewonnen door het mechanisch persen van premium Nacional Arriba cacaomassa in een fabriek binnen ons netwerk in Ecuador. We gebruiken geen chemische oplosmiddelen. Directe inkoop uit ons netwerk van partnerboerderijen in Manabí, Esmeraldas en Pichincha garandeert een stabiel vetzuurprofiel, perfect voor chocoladetempereren en cosmetica.

B2B LOGISTIEK & CACAOBOTER GROOTHANDEL

Wij leveren uitsluitend natuurlijke cacaoboter — nooit gedeodoriseerd — aan de voedings-, farmaceutische en cosmetische industrie. Onze MOQ is 250 kg. De dozen worden stevig op pallets verpakt. Monsters van 1-5 kg zijn beschikbaar voor vetzuuranalyse.

CADMIUM-NALEVING (EU-VERORDENING 2023/915)

Zware metalen zoals cadmium binden zich aan de droge cacaobestanddelen en niet aan het vet. Pure cacaoboter is daarom van nature vrijwel cadmiumvrij (laboratoriumwaarden tonen minder dan 0.01 mg/kg, wat onder de detectiegrens ligt). Hoewel Verordening 2023/915 geen limieten stelt voor pure cacaoboter, garandeert onze controle de hoogste zuivelfase en betrouwbaarheid voor B2B-exporten.

Technische fiche en CoA beschikbaar op aanvraag