EL DULCE ORIGEN

100% NATURAL, SEM DESODORIZAR

Manteiga de Cacau por Atacado

Ficha Técnica

Compre manteiga de cacau por atacado diretamente do Equador. Manteiga natural pura, sem desodorizar, ideal para chocolataria fina de cobertura, pastelaria industrial e cosmética natural B2B.

- Prensagem mecânica, sem solventes químicos
- Grau alimentar e cosmético disponível
- Formatos: amostra 1-5kg · bloco 25kg · tambor

FICHA TÉCNICA

VARIEDADE	Variedade Nacional Arriba (Equador)
FERMENTAÇÃO	Prensagem física de grãos selecionados em Manabí.
HUMIDADE	Máximo 0,1% de humidade livre, assegurando a máxima estabilidade lipídica.
FORMATO FÍSICO	Blocos sólidos de cor amarelo pálido, odor característico a cacau limpo.
PERFIL SENSORIAL	Aroma suave de cacau natural, sabor neutro gordo, fusão rápida a 34-35°C.
VIDA ÚTIL	24 meses num ambiente seco (humidade < 60%) e fresco (15-20°C).
EMBALAGEM	Caixas de cartão de 25 kg com saco de polietileno termosselado interno.

EXTRAÇÃO FÍSICA E PUREZA DE ORIGEM

A nossa manteiga de cacau é obtida por prensagem mecânica do licor de cacau Nacional Arriba numa unidade da nossa rede no Equador. Não utilizamos solventes químicos nem processos de refinação extrema. A matéria-prima provém da nossa rede de fazendas parceiras em Manabí, Esmeraldas e Pichincha, o que assegura uma gordura pura com um índice de iodo e perfil de ácidos gordos idóneo para a indústria chocolateira e cosmética.

LOGÍSTICA B2B E DISTRIBUIÇÃO POR ATACADO

Fornecemos exclusivamente manteiga de cacau natural — nunca desodorizada — para indústrias de alimentos e cosméticos. Encomenda mínima (MOQ) de 250 kg despachados em paletes. Oferecemos caixas de amostras técnicas de 1 a 5 kg despachadas por courier para a validação da sua equipa de controlo de qualidade.

CONFORMIDADE DE CÁDMIO (REG. UE 2023/915)

Os metais pesados, como o cádmio, associam-se fisicamente aos sólidos secos não gordos do cacau e não à gordura. Por isso, a manteiga de cacau natural pura está praticamente livre de cádmio (os níveis reportados em laboratório são próximos de zero, tipicamente inferiores a 0,01 mg/kg, muito abaixo de qualquer limiar detetável). Embora o Regulamento UE 2023/915 não fixe um limite específico para a manteiga de cacau pura por si só, o nosso controlo de qualidade garante a máxima pureza para aplicações cosméticas e chocolataria fina.

Ficha técnica e análises disponíveis a pedido