EL DULCE ORIGEN

ENTÖLT, NATÜRLICH ODER ALKALISIERT

Kakaopulver Großhandel

Datenblatt

Kakaopulver im Großhandel direkt aus Ecuador kaufen. Nur natürlich (nicht alkalisiert), mit geringem Fettgehalt (10-12% oder 20-22%) für Lebensmittelanwendungen.

- Fettgehalt 10-12% oder 20-22% je nach Ausführung
- Nur natürlich (nicht alkalisiert) — Fettgehalt 10-12 % oder 20-22 %
- Formate: 1-5 kg Probe · 25 kg Sack

DATENBLATT

SORTE	Nacional Arriba (Ecuador)
FERMENTATION	Kakaobohnen 5-6 Tage gefermentet, gepresst und vermahlen in Manabí.
FEUCHTIGKEIT	Maximal 4.5 %, garantiert Fließfähigkeit des Pulvers und verhindert Verklumpen.
FORMAT	Feinstes Pulver (99.5 % Siebdurchgang durch 200-Mesh-Sieb), natürlich oder alkalisiert.
GESCHMACKSPROFIL	Natürlich: frische Säure, fruchtige Noten. Alkalisiert: runder Schokoladengeschmack, dunkle Farbe.
HALTBARKEIT	24 Monate bei trockener, kühler Lagerung im verschlossenen Original-Kraftpapiersack.
VERPACKUNG	25 kg mehrlagige Kraftpapiersäcke mit schützendem PE-Inliner.

VERARBEITUNG & RÜCKVERFOLGBARKEIT

Unser Kakaopulver wird durch Mahlen des teilentölten Kakaopresskuchens in unserer eigenen Anlage in Cayambe, Pichincha gewonnen. Durch die Kontrolle des gesamten Mahlprozesses garantieren wir ein reines Pulver ohne Zusätze, Stärke oder Farbstoffe. Der direkte Bezug aus unserem Netzwerk von Partnerfarmen in Manabí, Esmeraldas und Pichincha sichert die Rohstoffqualität. Unser Pulver zeichnet sich durch eine sehr homogene Teilchengröße aus, was die Dispergierbarkeit in flüssigen Medien wie Milch oder pflanzlichen Alternativen erheblich verbessert. Dies ist ein entscheidender Vorteil für Hersteller von Getränkepulvern und Backmischungen im Premium-Segment.

INDUSTRIELLE B2B-VERSORGUNG

Wir liefern Kakaopulver für Getränke-, Backwaren- und Molkereiproduzenten weltweit. Unsere MOQ beträgt 250 kg. Für größere industrielle Bestellungen konsolidieren wir Lieferungen auf Paletten, als Teilladung (LCL) oder Komplettcontainer (FCL) ab dem Hafen von Guayaquil. Wir arbeiten eng mit erfahrenen Logistikpartnern zusammen, um einen sicheren Seetransport unter optimalen Bedingungen zu gewährleisten und Zollprozesse reibungslos abzuwickeln. Muster (1-5 kg) senden wir zur Analyse (pH-Wert, Löslichkeit, Farbe) per Kurier direkt in Ihr Labor.

CADMIUM-KONFORMITÄT (EU-VERORDNUNG 2023/915)

Die EU-Verordnung 2023/915 schreibt für Kakaopulver für den Endverbraucher einen strengen Cadmium-Grenzwert von 0.60 mg/kg vor. Da die Pressung der Kakaobutter die festen Kakaobestandteile konzentriert, steigt die relative Cadmium-Konzentration im Pulver. Bei El Dulce Origen selektieren wir Bohnen von cadmiumarmen Böden in Manabí, Esmeraldas und Pichincha, um diesen Grenzwert sicher einzuhalten und maximale Qualität nach Europa zu liefern.

Datenblatt und Cadmium-Analysen auf Anfrage erhältlich