EL DULCE ORIGEN

DESGRASADO, NATURAL O ALCALINIZADO

Cacao en Polvo al por Mayor

Ficha Técnica

Compre cacao en polvo al por mayor directo del fabricante en Ecuador. Solo natural (no alcalinizado), con bajo contenido de grasa para repostería, bebidas y aplicaciones industriales B2B.

- Contenido de grasa 10-12% o 20-22% según formato
- Solo natural (no alcalinizado) — grasa 10-12% o 20-22%
- Formatos: muestra 1-5kg · saco 25kg

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD	Variedad Nacional Arriba (Ecuador)
FERMENTACIÓN	Granos fermentados 5-6 días, prensado y pulverizado en Manabí.
HUMEDAD	Máximo 4.5%, garantizando fluidez del polvo y previniendo la compactación.
FORMATO FÍSICO	Polvo ultrafino (99.5% pasa por malla 200), solo natural (no alcalinizado).
PERFIL SENSORIAL	Natural: brillante, acidez frutal cítrica. Alcalinizado: sabor suave y redondo a chocolate oscuro.
VIDA ÚTIL	24 meses conservado en empaque original sellado en un lugar fresco y seco.
EMPAQUE	Sacos de papel Kraft multicapa de 25 kg con bolsa interna de polietileno protectora.

PROCESAMIENTO DE POLVO Y TRAZABILIDAD

Nuestro cacao en polvo se obtiene del molido de la torta de cacao desgrasada tras el prensado mecánico en nuestra planta de Cayambe, Pichincha. Al controlar todo el proceso, garantizamos un polvo fino sin aditivos ni mezclas comerciales. Sembramos y cosechamos en conjunto con nuestra red de fincas aliadas en Manabí, Esmeraldas y Pichincha, lo que permite un control estricto del lote y una consistencia de color de lote a lote.

LOGÍSTICA B2B Y ABASTECIMIENTO DE CACAO EN POLVO

Suministramos polvo de cacao para la industria de bebidas, repostería y lácteos. Pedido mínimo (MOQ) de 250 kg despachados en sacos paletizados. Ofrecemos cajas de muestras técnicas de 1 a 5 kg por courier para la validación de viscosidad y pH por parte de su laboratorio.

CUMPLIMIENTO DE CADMIO (REG. UE 2023/915)

El Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión Europea impone un límite máximo estricto de 0.60 mg/kg (ppm) de cadmio para el cacao en polvo destinado al consumidor final. Debido a que la extracción de la manteca de cacao concentra los sólidos de cacao no grasos, el polvo tiende a retener una mayor proporción relativa de cadmio. En El Dulce Origen seleccionamos cuidadosamente parcelas con suelos de bajo cadmio en Manabí, Esmeraldas y Pichincha para asegurar que nuestro cacao en polvo cumpla rigurosamente con esta normativa.

Ficha técnica y análisis disponibles bajo solicitud