EL DULCE ORIGEN

DÉGRAISSÉ, NATUREL OU ALCALINISÉ

Poudre de Cacao en Gros

Fiche Technique

Achetez de la poudre de cacao en gros directement du fabricant en Équateur. Naturelle uniquement (non alcalinisée), à faible teneur en graisse pour la pâtisserie, les boissons et les applications industrielles B2B.

- Teneur en graisse 10-12 % ou 20-22 % selon le format
- Naturelle uniquement (non alcalinisée, sans procédé hollandais)
- Formats : échantillon 1-5 kg · sac 25 kg

FICHE TECHNIQUE

VARIÉTÉ	Variété Nacional Arriba (Équateur)
FERMENTATION	Fèves fermentées 5-6 jours, pressées et pulvérisées à Manabí.
HUMIDITÉ	Maximum 4,5 %, garantissant la fluidité de la poudre et prévenant le compactage.
FORMAT PHYSIQUE	Poudre ultrafine (99,5 % passe le tamis 200), naturelle uniquement (non alcalinisée).
PROFIL SENSORIEL	Naturelle : brillante, acidité fruitée citrique. Alcalinisée : saveur douce et ronde de chocolat noir.
DURÉE DE VIE	24 mois conservée dans l'emballage d'origine scellé dans un endroit frais et sec.
EMBALLAGE	Sacs de papier Kraft multicouche de 25 kg avec sac interne de polyéthylène protecteur.

TRANSFORMATION DE LA POUDRE ET TRAÇABILITÉ

Notre poudre de cacao s'obtient du broyage du tourteau de cacao dégraissé après le pressage mécanique dans notre usine de Cayambe, Pichincha. En contrôlant tout le processus, nous garantissons une poudre fine sans additifs ni mélanges commerciaux. Nous semons et récoltons conjointement avec notre réseau de fermes partenaires à Manabí, Esmeraldas et Pichincha, ce qui permet un contrôle strict du lot et une constance de couleur d'un lot à l'autre.

LOGISTIQUE B2B ET APPROVISIONNEMENT EN POUDRE DE CACAO

Nous fournissons de la poudre de cacao pour l'industrie des boissons, de la pâtisserie et des produits laitiers. Commande minimale (MOQ) de 250 kg expédiés en sacs palettisés. Nous proposons des boîtes d'échantillons techniques de 1 à 5 kg par courrier pour la validation de la viscosité et du pH par votre laboratoire.

CONFORMITÉ AU CADMIUM (RÈGL. UE 2023/915)

Le Règlement (UE) 2023/915 de la Commission européenne impose une limite maximale stricte de 0,60 mg/kg (ppm) de cadmium pour la poudre de cacao destinée au consommateur final. Comme l'extraction du beurre de cacao concentre les solides de cacao non gras, la poudre tend à retenir une plus grande proportion relative de cadmium. Chez El Dulce Origen, nous sélectionnons soigneusement des parcelles aux sols à faible cadmium à Manabí, Esmeraldas et Pichincha pour assurer que notre poudre de cacao respecte rigoureusement cette réglementation.

Fiche technique et analyses disponibles sur demande