EL DULCE ORIGEN

SGRASSATO, NATURALE O ALCALINIZZATO

# Cacao in Polvere all'Ingrosso

Scheda Tecnica

Acquistate cacao in polvere all'ingrosso direttamente dal produttore in Ecuador. Solo naturale (non alcalinizzato), a basso contenuto di grasso per pasticceria, bevande e applicazioni industriali B2B.

- Contenuto di grasso 10-12% o 20-22% secondo il formato
- Solo naturale (non alcalinizzato) — grasso 10-12% o 20-22%
- Formati: campione 1-5 kg · sacco 25 kg

## SCHEDA TECNICA

| | |
|---|---|
| VARIETÀ | Varietà Nacional Arriba (Ecuador) |
| FERMENTAZIONE | Grani fermentati 5-6 giorni, pressati e polverizzati a Manabí. |
| UMIDITÀ | Massimo 4,5%, garantendo fluidità della polvere e prevenendo la compattazione. |
| FORMATO FISICO | Polvere ultrafine (99,5% passa attraverso setaccio 200), solo naturale (non alcalinizzata). |
| PROFILO SENSORIALE | Naturale: brillante, acidità fruttata agrumata. Alcalinizzato: sapore morbido e rotondo di cioccolato fondente. |
| DURATA DI CONSERVAZIONE | 24 mesi conservato nell'imballaggio originale sigillato in un luogo fresco e asciutto. |
| IMBALLAGGIO | Sacchi di carta Kraft multistrato da 25 kg con sacchetto interno protettivo in polietilene. |

## LAVORAZIONE DELLA POLVERE E TRACCIABILITÀ

Il nostro cacao in polvere si ottiene dalla macinazione del panello di cacao sgrassato dopo la pressatura meccanica nel nostro stabilimento di Cayambe, Pichincha. Controllando l'intero processo, garantiamo una polvere fine senza additivi né mescolanze commerciali. Coltiviamo e raccogliamo insieme alla nostra rete di fattorie partner a Manabí, Esmeraldas e Pichincha, il che permette un controllo rigoroso del lotto e una costanza di colore da lotto a lotto.

## LOGISTICA B2B E APPROVVIGIONAMENTO DI CACAO IN POLVERE

Forniamo polvere di cacao per l'industria delle bevande, pasticceria e latticini. Ordine minimo (MOQ) di 250 kg spediti in sacchi palettizzati. Offriamo scatole campione tecniche da 1 a 5 kg tramite corriere per la validazione di viscosità e pH da parte del vostro laboratorio.

## CONFORMITÀ SUL CADMIO (REG. UE 2023/915)

Il Regolamento (UE) 2023/915 della Commissione Europea impone un limite massimo rigoroso di 0,60 mg/kg (ppm) di cadmio per il cacao in polvere destinato al consumatore finale. Poiché l'estrazione del burro di cacao concentra i solidi di cacao non grassi, la polvere tende a trattenere una proporzione relativa maggiore di cadmio. A El Dulce Origen selezioniamo con cura le parcelle con suoli a basso cadmio a Manabí, Esmeraldas e Pichincha per assicurare che il nostro cacao in polvere rispetti rigorosamente questa normativa.

Scheda tecnica e analisi disponibili su richiesta