EL DULCE ORIGEN

ONTVET, NATUURLIJK OF GEALKALISEERD

Cacaopoeder Groothandel

Technische Fiche

Cacaopoeder kopen in de groothandel rechtstreeks uit Ecuador. Uitsluitend natuurlijk (niet-gealkaliseerd), met laag vetgehalte (10-12% of 20-22%) voor voedingsmiddelen.

- Vetgehalte 10-12% of 20-22% afhankelijk van het formaat
- Alleen natuurlijk (niet gealkaliseerd) — vetgehalte 10-12% of 20-22%
- Formaten: monster 1-5kg · zak 25kg

TECHNISCHE FICHE

VARIËTEIT	Nacional Arriba (Ecuador)
FERMENTATIE	Cacaobonen 5-6 dagen gefermenteerd, geperst en vermalen in Manabí.
VOCHTGEHALTE	Maximaal 4.5%, wat de stroombaarheid van het poeder garandeert en klonteren voorkomt.
FYSIEK FORMAAT	Ultrafijn poeder (99.5% door een 200-mesh zeef), natuurlijk of gealkaliseerd.
SENSORISCH PROFIEL	Natuurlijk: frisse zuren, fruitige tonen. Gealkaliseerd: zachte chocoladesmaak, donkerbruine kleur.
HOUDBAARHEID	24 maanden mits koel en droog bewaard in de originele gesloten verpakking.
VERPAKKING	25 kg meerwandige Kraft papieren zakken met beschermende PE binnenzak.

VERWERKING & TRACEERBAARHEID

Ons cacaopoeder wordt verkregen door het malen van de ontvette cacaoperskoek na fysieke persing in onze fabriek in Cayambe, Pichincha. Door de hele verwerking te beheersen, garanderen we een puur poeder zonder vulstoffen of kleurstoffen. We oogsten in samenwerking met ons netwerk van partnerboerderijen in Manabí, Esmeraldas en Pichincha. Het poeder heeft een ultrafijne deeltjesgrootte, wat de oplosbaarheid in vloeistoffen zoals melk en plantaardige dranken sterk verbetert. Dit is een belangrijk voordeel voor fabrikanten van instantdranken en premium bakmixen.

B2B LOGISTIEK & CACAOPOEDER SLUIS

Wij leveren cacaopoeder voor de dranken-, zuivel- en bakkerij-industrie wereldwijd. Onze MOQ is 250 kg. Voor grotere industriële volumes leveren we op pallets, als deellading (LCL) of volle container (FCL) vanaf de haven van Guayaquil. We werken nauw samen met gespecialiseerde logistieke partners om ervoor te zorgen dat uw lading onder de beste condities wordt vervoerd, met volledige controle over temperatuur en vochtigheid. Technische monsters (1-5 kg) sturen we per koerier voor pH-, vocht- en oplostesten in uw laboratorium.

CADMIUM EU COMPLIANCE (EU REG. 2023/915)

Verordening (EU) nr. 2023/915 stelt een strikte limiet van 0.60 mg/kg (ppm) cadmium voor cacaopoeder verkocht aan consumenten. Omdat het persen van de boter de droge cacaobestanddelen concentreert, heeft poeder van nature een hogere cadmiumconcentratie. Bij El Dulce Origen selecteren we bonen van cadmiumarme gronden in Manabí, Esmeraldas en Pichincha om volledig te voldoen en een veilig product aan Europa te leveren.

Technische fiche en cadmium-analyses beschikbaar op aanvraag