EL DULCE ORIGEN

DESENGORDURADO, NATURAL OU ALCALINIZADO

Cacau em Pó por Atacado

Ficha Técnica

Compre cacau em pó por atacado diretamente do fabricante no Equador. Apenas natural (não alcalinizado), com baixo teor de gordura para pastelaria, bebidas e aplicações industriais B2B.

- Teor de gordura 10-12% ou 20-22% consoante o formato
- Apenas natural (não alcalinizado) — gordura 10-12% ou 20-22%
- Formatos: amostra 1-5kg · saco 25kg

FICHA TÉCNICA

VARIEDADE	Variedade Nacional Arriba (Equador)
FERMENTAÇÃO	Grãos fermentados 5-6 dias, prensados e pulverizados em Manabí.
HUMIDADE	Máximo 4,5%, garantindo fluidez do pó e prevenindo a compactação.
FORMATO FÍSICO	Pó ultrafino (99,5% passa por malha 200), apenas natural (não alcalinizado).
PERFIL SENSORIAL	Natural: brilhante, acidez frutada cítrica. Alcalinizado: sabor suave e redondo a chocolate escuro.
VIDA ÚTIL	24 meses conservado em embalagem original selada num local fresco e seco.
EMBALAGEM	Sacos de papel Kraft multicamada de 25 kg com saco interno de polietileno protetor.

PROCESSAMENTO DE PÓ E RASTREABILIDADE

O nosso cacau em pó obtém-se da moagem do bolo de cacau desengordurado após a prensagem mecânica na nossa unidade em Cayambe, Pichincha. Ao controlar todo o processo, garantimos um pó fino sem aditivos nem misturas comerciais. Semeamos e colhemos em conjunto com a nossa rede de fazendas parceiras em Manabí, Esmeraldas e Pichincha, o que permite um controlo rigoroso do lote e uma consistência de cor de lote a lote.

LOGÍSTICA B2B E ABASTECIMENTO DE CACAU EM PÓ

Fornecemos pó de cacau para a indústria de bebidas, pastelaria e lacticínios. Encomenda mínima (MOQ) de 250 kg despachados em sacos paletizados. Oferecemos caixas de amostras técnicas de 1 a 5 kg por courier para a validação de viscosidade e pH pelo seu laboratório.

CONFORMIDADE DE CÁDMIO (REG. UE 2023/915)

O Regulamento (UE) 2023/915 da Comissão Europeia impõe um limite máximo rigoroso de 0,60 mg/kg (ppm) de cádmio para o cacau em pó destinado ao consumidor final. Devido a a extração da manteiga de cacau concentrar os sólidos de cacau não gordos, o pó tende a reter uma maior proporção relativa de cádmio. Na El Dulce Origen selecionamos cuidadosamente parcelas com solos de baixo cádmio em Manabí, Esmeraldas e Pichincha para assegurar que o nosso cacau em pó cumpre rigorosamente esta normativa.

Ficha técnica e análises disponíveis a pedido