EL DULCE ORIGEN

IN DER EIGENEN ANLAGE GERÖSTET UND GEBROCHEN

Kakaonibs Großhandel

Datenblatt

Kakaonibs im Großhandel direkt vom Hersteller in Ecuador kaufen. Knusprige und aromatische Kakaonibs, ideal für Müsli, Backwaren und gesunde Snacks B2B.

- Kontrollierte Röstung — konsistentes Geschmacksprofil pro Charge
- Bio-Zertifizierung auf Anfrage verfügbar
- Formate: 1-5 kg Probe · 25 kg Sack

DATENBLATT

SORTE	Nacional Arriba (Ecuador)
FERMENTATION	5 bis 6 Tage Fermentation in Holzkisten, gefolgt von Trocknung.
FEUCHTIGKEIT	Maximal 2.0 %, sorgt für krosse Textur und verhindert Schimmelbildung.
FORMAT	Gebrochene Kakaokerne (2 bis 4 mm), leicht geröstet.
GESCHMACKSPROFIL	Reiches Schokoladenaroma, blumige Noten, geringe Bitterkeit, Röstnote.
HALTBARKEIT	24 Monate bei sachgemäßer Lagerung im versiegelten Originalkarton.
VERPACKUNG	25 kg Kartons mit schützendem PE-Inliner hoher Dichte.

EIGENE VERARBEITUNG & DIREKTBEZUG

Unsere Kakaonibs werden durch Schälen und Brechen ausgewählter Nacional Arriba Bohnen in unserer eigenen Anlage in Cayambe, Pichincha hergestellt. Die Rohware beziehen wir direkt aus unserem Netzwerk von Partnerfarmen in Manabí, Esmeraldas und Pichincha. Wir rösten die Bohnen schonend mit Umluft, um die blumigen Aromen der Sorte Nacional Arriba optimal zur Geltung zu bringen. Dieser Röstprozess wird elektronisch überwacht, um ein homogenes Produkt zu gewährleisten, das die strengen Kriterien europäischer Lebensmittelmarken erfüllt. Die Kakaonibs bieten eine hervorragende Textur und Knusprigkeit für anspruchsvolle Anwendungen in der Lebensmittelindustrie.

B2B-LOGISTIK & KAKAONIBS GROSSHANDEL

Wir liefern Kakaonibs in großen Mengen für Müsli-, Backwaren- und Snackproduzenten. Unsere Standard-Mindestbestellmenge (MOQ) beträgt 250 kg. Für größere industrielle Bestellungen konsolidieren wir Lieferungen auf Paletten, als Teilladung (LCL) oder Komplettcontainer (FCL) ab dem Hafen von Guayaquil. Wir arbeiten eng mit erfahrenen Logistikpartnern zusammen, um einen sicheren Seetransport unter optimalen Bedingungen zu gewährleisten und Zollprozesse reibungslos abzuwickeln. Muster von 1-5 kg können für Qualitätsprüfungen per Express-Kurier angefordert werden.

SCHWERMETALL-KONFORMITÄT (EU-VERORDNUNG 2023/915)

Unsere Nacional Arriba Kakaonibs werden regelmäßig in zertifizierten Labors auf Schwermetalle getestet. Die EU-Verordnung 2023/915 setzt Grenzen von 0.80 mg/kg für dunkle Schokolade und 0.60 mg/kg für Kakaopulver. Ein laboranalytischer Prüfbericht (ICP-MS) pro Charge ist auf Anfrage erhältlich.

Datenblatt und Cadmium-Analysen auf Anfrage erhältlich