EL DULCE ORIGEN

TOSTADO Y TROCEADO EN PLANTA

Nibs de Cacao al por Mayor

Ficha Técnica

Compre nibs de cacao al por mayor directamente del fabricante en Ecuador. Nibs crujientes y tostados, ideales para repostería, snacks saludables y alimentos funcionales B2B.

- Tostado controlado — perfil de sabor consistente por lote
- Prácticas agrícolas tradicionales — sin certificación orgánica propia
- Formatos: muestra 1-5kg · bulk desde saco de 25kg

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD	Variedad Nacional Arriba (Ecuador)
FERMENTACIÓN	5 a 6 días en cajones de madera, secado solar óptimo.
HUMEDAD	Máximo 2.0%, asegurando una textura crocante y previniendo la humedad interna.
FORMATO FÍSICO	Trozos de cotiledón descascarillado de 2 a 4 mm, tostado ligero.
PERFIL SENSORIAL	Intenso sabor a chocolate tostado, notas florales nativas, baja astringencia.
VIDA ÚTIL	24 meses almacenado en empaque sellado original.
EMPAQUE	Cajas de cartón de 25 kg netos con bolsa interna protectora de alta densidad.

PROCESAMIENTO DIRECTO Y TRAZABILIDAD

Nuestros nibs se obtienen del descascarillado y troceado de granos seleccionados en nuestra propia planta de Cayambe, Pichincha. La materia prima proviene de nuestra red de fincas aliadas en Manabí, Esmeraldas y Pichincha, integradas en nuestro modelo de comercio directo. Controlamos los perfiles de tostado mediante convección suave para no carbonizar la superficie y preservar las características notas florales de la variedad Nacional Arriba.

LOGÍSTICA B2B Y SUMINISTRO AL POR MAYOR

Suministramos nibs de cacao a granel para la industria de cereales, panificación y snacks. Nuestro MOQ estándar es de 250 kg despachados en paletas protegidas. Ofrecemos muestras técnicas de 1 a 5 kg despachadas por DHL/FedEx para la aprobación de control de calidad por parte de sus equipos técnicos.

CUMPLIMIENTO DE CADMIO (REG. UE 2023/915)

Nuestros nibs de cacao Nacional Arriba son sometidos a rigurosos análisis de metales pesados en laboratorios acreditados. El Reglamento de la UE 2023/915 limita el cadmio para chocolates oscuros con 50% o más de cacao en 0.80 mg/kg y para el cacao en polvo en 0.60 mg/kg. El reporte de análisis ICP-MS por lote está disponible bajo solicitud del comprador.

Ficha técnica y análisis disponibles bajo solicitud