EL DULCE ORIGEN

TORRÉFIÉ ET CONCASSÉ EN USINE

Nibs de Cacao en Gros

Fiche Technique

Achetez des nibs de cacao en gros directement du fabricant en Équateur. Nibs croquants et torréfiés, idéaux pour la pâtisserie, les snacks sains et les aliments fonctionnels B2B.

- Torréfaction contrôlée — profil de saveur constant par lot
- Pratiques agricoles traditionnelles — sans certification biologique propre
- Formats : échantillon 1-5 kg · vrac à partir du sac de 25 kg

FICHE TECHNIQUE

VARIÉTÉ	Variété Nacional Arriba (Équateur)
FERMENTATION	5 à 6 jours en caisses de bois, séchage solaire optimal.
HUMIDITÉ	Maximum 2,0 %, assurant une texture croquante et prévenant l'humidité interne.
FORMAT PHYSIQUE	Morceaux de cotylédon décortiqué de 2 à 4 mm, torréfaction légère.
PROFIL SENSORIEL	Saveur intense de chocolat torréfié, notes florales natives, faible astringence.
DURÉE DE VIE	24 mois stockés dans l'emballage scellé d'origine.
EMBALLAGE	Boîtes en carton de 25 kg nets avec sac interne protecteur haute densité.

TRANSFORMATION DIRECTE ET TRAÇABILITÉ

Nos nibs s'obtiennent du décorticage et du concassage de fèves sélectionnées dans notre propre usine de Cayambe, Pichincha. La matière première provient de notre réseau de fermes partenaires à Manabí, Esmeraldas et Pichincha, intégrées à notre modèle de commerce direct. Nous contrôlons les profils de torréfaction par convection douce pour ne pas carboniser la surface et préserver les notes florales caractéristiques de la variété Nacional Arriba.

LOGISTIQUE B2B ET APPROVISIONNEMENT EN GROS

Nous fournissons des nibs de cacao en vrac pour l'industrie des céréales, de la boulangerie et des snacks. Notre MOQ standard est de 250 kg expédiés sur palettes protégées. Nous proposons des échantillons techniques de 1 à 5 kg expédiés par DHL/FedEx pour l'approbation du contrôle qualité par vos équipes techniques.

CONFORMITÉ AU CADMIUM (RÈGL. UE 2023/915)

Nos nibs de cacao Nacional Arriba sont soumis à des analyses rigoureuses de métaux lourds dans des laboratoires accrédités. Le Règlement UE 2023/915 limite le cadmium pour les chocolats noirs à 50 % ou plus de cacao à 0,80 mg/kg et pour la poudre de cacao à 0,60 mg/kg. Le rapport d'analyse ICP-MS par lot est disponible sur demande de l'acheteur.

Fiche technique et analyses disponibles sur demande