EL DULCE ORIGEN

TOSTATA E FRANTUMATA IN STABILIMENTO

Granella di Cacao all'Ingrosso

Scheda Tecnica

Acquistate granella di cacao all'ingrosso direttamente dal produttore in Ecuador. Granella croccante e tostata, ideale per pasticceria, snack salutari e alimenti funzionali B2B.

- Tostatura controllata — profilo di sapore costante per lotto
- Certificazione biologica disponibile su richiesta
- Formati: campione 1-5 kg · bulk da sacco 25 kg

SCHEDA TECNICA

VARIETÀ	Varietà Nacional Arriba (Ecuador)
FERMENTAZIONE	5-6 giorni in casse di legno, essiccazione solare ottimale.
UMIDITÀ	Massimo 2,0%, assicurando una texture croccante e prevenendo l'umidità interna.
FORMATO FISICO	Frammenti di cotiledone decorticato da 2 a 4 mm, tostatura leggera.
PROFILO SENSORIALE	Sapore intenso di cioccolato tostato, note floreali native, bassa astringenza.
DURATA DI CONSER-VAZIONE	24 mesi se conservato nell'imballaggio sigillato originale.
IMBALLAGGIO	Scatole di cartone da 25 kg netti con sacchetto interno protettivo ad alta densità.

LAVORAZIONE DIRETTA E TRACCIABILITÀ

La nostra granella si ottiene dalla decorticazione e frantumazione di grani selezionati nel nostro stabilimento proprio di Cayambe, Pichincha. La materia prima proviene dalla nostra rete di fattorie partner a Manabí, Esmeraldas e Pichincha, integrate nel nostro modello di commercio diretto. Controlliamo i profili di tostatura tramite convezione delicata per non carbonizzare la superficie e preservare le caratteristiche note floreali della varietà Nacional Arriba.

LOGISTICA B2B E FORNITURA ALL'INGROSSO

Forniamo granella di cacao sfusa per l'industria di cereali, panificazione e snack. Il nostro MOQ standard è di 250 kg spediti su pallet protetti. Offriamo campioni tecnici da 1 a 5 kg spediti tramite DHL/FedEx per l'approvazione del controllo qualità da parte dei vostri team tecnici.

CONFORMITÀ SUL CADMIO (REG. UE 2023/915)

La nostra granella di cacao Nacional Arriba è sottoposta a rigorose analisi dei metalli pesanti in laboratori accreditati. Il Regolamento UE 2023/915 limita il cadmio per i cioccolati fondenti con il 50% o più di cacao a 0,80 mg/kg e per il cacao in polvere a 0,60 mg/kg. Il report di analisi ICP-MS per lotto è disponibile su richiesta dell'acquirente.

Scheda tecnica e analisi disponibili su richiesta