EL DULCE ORIGEN

GEROOSTERD EN GEFRAGMENTEERD IN DE FABRIEK

Cacaonibs Groothandel

Technische Fiche

Cacaonibs kopen in de groothandel rechtstreeks van de fabrikant in Ecuador. Knapperige cacaonibs, ideaal voor snacks, bakkerij en functionele voeding B2B.

- Gecontroleeerde branding — consistent smaakprofiel per batch
- Biologische certificering beschikbaar op aanvraag
- Formaten: monster 1-5kg · bulk vanaf 25kg zak

TECHNISCHE FICHE

VARIËTEIT	Nacional Arriba (Ecuador)
FERMENTATIE	5 tot 6 dagen gefermenteerd in houten kisten, zongedroogd.
VOCHTGEHALTE	Maximaal 2.0%, wat een knapperige textuur garandeert en bederf voorkomt.
FYSIEK FORMAAT	Gebroken cacaokernen (2 tot 4 mm), licht geroosterd.
SENSORISCH PROFIEL	Rijk chocoladearoma, florale tonen, lage astringentie en geroosterde afdronk.
HOUDBAARHEID	24 maanden mits bewaard in de originele verzegelde verpakking.
VERPAKKING	25 kg kartonnen dozen met beschermende PE binnenzak.

DIRECTE VERWERKING & LOKALE INKOOP

Onze cacaonibs worden gemaakt door het pellen en breken van geselecteerde Nacional Arriba bonen in onze eigen fabriek in Cayambe, Pichincha. De grondstof is afkomstig uit ons netwerk van partnerboerderijen in Manabí, Esmeraldas en Pichincha. We branden de bonen voorzichtig met warme lucht om het bloemige karakter te behouden. Dit brandingsproces wordt elektronisch gemonitord om een uniforme batchkwaliteit te garanderen die voldoet aan de strenge eisen van de Europese markt. De nibs bieden een perfecte knapperigheid voor premium voedseltoepassingen.

B2B LOGISTIEK & CACAONIBS GROOTHANDEL

Wij leveren cacaonibs in bulk voor de muesli-, bakkerij- en snackindustrie. Onze standaard MOQ is 250 kg. Voor grotere industriële volumes leveren we op pallets, als deellading (LCL) of volle container (FCL) vanaf de haven

van Guayaquil. We werken nauw samen met gespecialiseerde logistieke partners om ervoor te zorgen dat uw lading onder de beste condities wordt vervoerd, met volledige controle over temperatuur en vochtigheid. Technische monsters (1-5 kg) kunnen via expresskoerier worden aangevraagd voor kwaliteitscontrole in uw eigen laboratorium.

CADMIUM-NALEVING (EU-VERORDENING 2023/915)

Onze Nacional Arriba cacaonibs worden regelmatig gecontroleerd op zware metalen. EU-verordening 2023/915 hanteert limieten van 0.80 mg/kg voor pure chocolade en 0.60 mg/kg voor cacaopoeder. Een ICP-MS testrapport per partij is op aanvraag beschikbaar.

Technische fiche en analyses beschikbaar op aanvraag