EL DULCE ORIGEN

CEREMONIAL GRADE, 100% REIN

Zeremonieller Kakao Großhandel

Datenblatt

Zeremoniellen Kakao im Großhandel direkt aus Ecuador kaufen. 100% reine Kakaomasse, steinübermahlen, ohne Zusätze. Direkte Rückverfolgbarkeit für Wellness-Marken und Kakao-Rituale.

- 100% reiner Kakao, ohne Zucker und Zusätze
- Auf Stein gemahlen, 500-g-Blöcke oder 3,5-4,5-g-Bites
- Muster ab 1 kg · limitierte Jahresproduktion

DATENBLATT

SORTE	Nacional Arriba, Edelkakao
FERMENTATION	4 bis 5 Tage in Lorbeerholzkisten (sanfte Fermentation zum Erhalt der Wirkstoffe).
FEUCHTIGKEIT	Maximal 1.5 %, sorgt für feste Konsistenz und verhindert Keimbildung.
FORMAT	500-g-Blöcke in metallisierten PET-Beuteln oder 3,5-4,5-g-Bites in 2,5-kg-Beuteln; langsam auf Granitstein gemahlen.
GESCHMACKSPROFIL	Intensives Rohkakao-Aroma, wilde Blütennoten, abgerundete Bitterkeit und dezente Säure.
HALTBARKEIT	24 Monate bei kühler und trockener Lagerung im Originalkarton.
VERPACKUNG	20-25 kg Kartons mit schützendem lebensmittelechtem Polyethylen-Inliner.

RITUAL-HERKUNFT & DIREKTE RÜCKVERFOLGBARKEIT

Unser zeremonieller Kakao wird aus ausgewählten Edelkakaobohnen (Nacional Arriba und Balao, aus einer alten genetischen Linie) hergestellt, die aus unserem Netzwerk von Partnerfarmen in Manabí, Esmeraldas und Pichincha stammen. Wir folgen einem regenerativen, familienwirtschaftlichen Protokoll: Chacra-Mischkultursysteme mit hoher Biodiversität, keine Agrochemikalien, Biofermente mit Mikroorganismen aus den Bergen, und der Erhalt von 'Mutterbäumen', die die Bodenmikrobiota schützen — ein Prozess, der Frauen aus der Gemeinschaft aktiv einbindet. Die Ernte wird vor der Verarbeitung mit einem kurzen Harmonisierungsritual empfangen. Die Vermahlung erfolgt schonend auf traditionellen Granitsteinmühlen bei niedriger Geschwindigkeit, sodass die Temperatur 45°C nicht übersteigt und die wertvollen Wirkstoffe, Enzyme und Antioxidantien erhalten bleiben. Jede Charge verfügt über lückenlose Rückverfolgbarkeit und eine transparente Lieferkette ohne Zwischenhändler. Genau dieser

Standard aus Rückverfolgbarkeit und regenerativem Ursprung trägt bereits unsere Exporte in anspruchsvolle Wellness-Märkte wie Japan.

B2B-VOLUMEN & WELLNESS-VERTRIEB

Wir beliefern Wellness-Händler, Kakao-Brands und spirituelle Zentren. Unsere Mindestbestellmenge (MOQ) beträgt 250 kg für Importeure. 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. Für erste Produkttests oder Eigenmarken-Evaluierung bieten wir 1-5 kg Musterboxen an, die per Express-Luftfracht versendet werden.

CADMIUM-KONFORMITÄT (EU-VERORDNUNG 2023/915)

Gemäß der EU-Verordnung 2023/915 liegt der Cadmium-Grenzwert für Zartbitterschokolade (Kakaogehalt >= 50 %) bei 0.80 mg/kg und für reine Kakaomasse oder Kakaopulver bei 0.60 mg/kg. Wir bieten Cadmiumanalysen mittels ICP-MS pro Charge auf Anfrage an, unterstützt durch die laufende GMP-Zertifizierung der Anlage, damit Ihre Compliance-Dokumentation vor dem Versand bereit ist.

Lückenlose Rückverfolgbarkeit bis zur einzelnen Finca