EL DULCE ORIGEN

GRADO CEREMONIAL, 100% PURO

Cacao Ceremonial al por Mayor

Ficha Técnica

Compre cacao ceremonial al por mayor directo de Ecuador. Pasta de cacao 100% pura molida en piedra, sin aditivos. Trazabilidad garantizada para marcas de bienestar y facilitadores holísticos.

- 100% cacao puro, sin azúcar ni aditivos
- Molido en piedra, presentación en barra o disco
- Muestra desde 1kg · producción anual limitada

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD	Variedad Nacional Arriba, Fino de Aroma
FERMENTACIÓN	4 a 5 días en cajones de laurel (fermentación suave para preservar bioactivos).
HUMEDAD	Máximo 1.5%, garantizando una textura sólida y prevención de bacterias.
FORMATO FÍSICO	Bloques de 500 g en funda PET metalizada o bites de 3,5-4,5 g en fundas de 2,5 kg; molienda lenta en piedra.
PERFIL SENSORIAL	Intenso aroma a cacao crudo, notas florales silvestres, amargor redondo y acidez sutil.
VIDA ÚTIL	24 meses conservado en condiciones frescas y secas de almacenamiento.
EMPAQUE	Cajas de cartón de 20-25 kg con bolsa de polietileno interna protectora de alimentos.

ORIGEN RITUAL Y TRAZABILIDAD DIRECTA

Nuestra pasta ceremonial se elabora a partir de granos seleccionados de variedades finas de aroma (Nacional Arriba y Balao, de línea genética ancestral), procedentes de nuestra red de fincas aliadas en Manabí, Esmeraldas y Pichincha. Seguimos un protocolo de agricultura familiar y regenerativa: cultivo en sistema de chacra (policultivo de alta biodiversidad), cero agroquímicos, biofermentados con microorganismos de montaña, y conservación de árboles madre que protegen la microbiota del suelo — un proceso que integra activamente el trabajo de las mujeres de la comunidad. La cosecha se recibe con un breve ritual de armonización antes de iniciar el proceso. La molienda se realiza en molinos de granito tradicionales a baja velocidad, con el núcleo de molienda cerca de los 45 °C y el exterior del grano pasteurizado previamente por inocuidad, protegiendo las delicadas propiedades biológicas, enzimas y antioxidantes del grano. Cada lote cuenta con una trazabilidad integral, asegurando una cadena de

custodia libre de intermediarios. Este mismo estándar de trazabilidad y origen regenerativo es el que hoy sostiene nuestras exportaciones a mercados de bienestar exigentes como Japón.

VOLÚMENES B2B Y DISTRIBUCIÓN COMERCIAL

Atendemos la demanda de tiendas de bienestar, facilitadores de ceremonias y distribuidores B2B. Nuestro volumen de pedido mínimo (MOQ) comercial es de 250 kg para despachos consolidados. Para pruebas iniciales o validación de marca privada, ofrecemos cajas de muestras técnicas de 1 a 5 kg despachadas por courier internacional.

CUMPLIMIENTO DE CADMIO (REG. UE 2023/915)

Bajo la normativa europea Reg. UE 2023/915, el límite permitido de cadmio para chocolate con 50% o más de sólidos secos de cacao es de 0.80 mg/kg, mientras que para el cacao en polvo o masa de cacao pura destinada al consumidor final es de 0.60 mg/kg. Ofrecemos análisis de cadmio por ICP-MS por lote bajo solicitud, respaldados por el seguimiento continuo de nuestro certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), para que su documentación de cumplimiento esté lista antes del embarque.

Trazabilidad completa hasta la finca de origen