EL DULCE ORIGEN

GRADE CÉRÉMONIEL, 100 % PUR

Cacao Cérémoniel en Gros

Fiche Technique

Achetez du cacao cérémoniel en gros directement d'Équateur. Pâte de cacao 100 % pure broyée à la pierre, sans additifs. Traçabilité garantie pour marques de bien-être et facilitateurs holistiques.

- 100 % cacao pur, sans sucre ni additifs
- Broyé à la pierre, présentation en barre ou disque
- Échantillon à partir de 1 kg · production annuelle limitée

FICHE TECHNIQUE

VARIÉTÉ	Variété Nacional Arriba, Fin Arôme
FERMENTATION	4 à 5 jours en caisses de laurier (fermentation douce pour préserver les bioactifs).
HUMIDITÉ	Maximum 1,5 %, garantissant une texture solide et la prévention des bactéries.
FORMAT PHYSIQUE	Blocs de 500 g en sachet PET métallisé ou bouchées de 3,5-4,5 g en sachets de 2,5 kg ; broyage lent à la meule de pierre.
PROFIL SENSORIEL	Arôme intense de cacao cru, notes florales sauvages, amertume ronde et acidité subtile.
DURÉE DE VIE	24 mois conservée dans des conditions de stockage fraîches et sèches.
EMBALLAGE	Boîtes en carton de 20-25 kg avec sac de polyéthylène intérieur protecteur alimentaire.

ORIGINE RITUELLE ET TRAÇABILITÉ DIRECTE

Notre pâte cérémonielle est élaborée à partir de fèves sélectionnées de variétés fin arôme (Nacional Arriba et Balao, de lignée génétique ancestrale), issues de notre réseau de fermes partenaires à Manabí, Esmeraldas et Pichincha. Nous suivons un protocole d'agriculture familiale et régénérative : culture en système de chacra (polyculture à haute biodiversité), zéro agrochimique, biofermentés avec des micro-organismes de montagne, et conservation d'arbres mères qui protègent la microbiote du sol — un processus qui intègre activement le travail des femmes de la communauté. La récolte est reçue avec un bref rituel d'harmonisation avant de démarrer le processus. Le broyage se réalise dans des moulins de granit traditionnels à basse vitesse, le cœur de la mouture restant proche de 45 °C tandis que la surface des fèves est pasteurisée au préalable par sécurité alimentaire, protégeant les délicates propriétés biologiques, enzymes et antioxydants de la fève. Chaque lot dispose d'une traçabilité intégrale, assurant

une chaîne de custody exempte d'intermédiaires. Ce même standard de traçabilité et d'origine régénérative est celui qui soutient aujourd'hui nos exportations vers des marchés du bien-être exigeants comme le Japon.

VOLUMES B2B ET DISTRIBUTION COMMERCIALE

Nous répondons à la demande des boutiques de bien-être, facilitateurs de cérémonies et distributeurs B2B. Notre volume de commande minimale (MOQ) commercial est de 250 kg pour les expéditions consolidées. Pour les essais initiaux ou la validation de marque privée, nous proposons des boîtes d'échantillons techniques de 1 à 5 kg expédiées par courrier international.

CONFORMITÉ AU CADMIUM (RÈGL. UE 2023/915)

Sous la réglementation européenne Règl. UE 2023/915, la limite autorisée de cadmium pour le chocolat à 50 % ou plus de solides secs de cacao est de 0,80 mg/kg, tandis que pour la poudre de cacao ou la masse de cacao pure destinée au consommateur final elle est de 0,60 mg/kg. Nous proposons des analyses de cadmium par ICP-MS par lot sur demande, appuyées par le suivi continu de notre certificat de Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF), afin que votre documentation de conformité soit prête avant l'embarquement.

Traçabilité complète jusqu'à la ferme d'origine