EL DULCE ORIGEN

GRADO CERIMONIALE, 100% PURO

Cacao Cerimoniale all'Ingrosso

Scheda Tecnica

Acquistate cacao cerimoniale all'ingrosso direttamente dall'Ecuador. Pasta di cacao 100% pura macinata in pietra, senza additivi. Tracciabilità garantita per marchi di benessere e facilitatori olistici.

- 100% cacao puro, senza zucchero né additivi
- Macinato in pietra, presentazione in barretta o disco
- Campione da 1 kg · produzione annuale limitata

SCHEDA TECNICA

VARIETÀ	Varietà Nacional Arriba, Fine Aroma
FERMENTAZIONE	4-5 giorni in casse di alloro (fermentazione delicata per preservare i bioattivi).
UMIDITÀ	Massimo 1,5%, garantendo una texture solida e prevenzione dei batteri.
FORMATO FISICO	Blocchi da 500 g in buste PET metallizzate o bites da 3,5-4,5 g in buste da 2,5 kg; macinazione lenta a pietra.
PROFILO SENSORIALE	Aroma intenso di cacao crudo, note floreali selvatiche, amaro rotondo e acidità sottile.
DURATA DI CONSERVAZIONE	24 mesi conservato in condizioni fresche e asciutte di stoccaggio.
IMBALLAGGIO	Scatole di cartone da 20-25 kg con sacchetto interno protettivo in polietilene per alimenti.

ORIGINE RITUALE E TRACCIABILITÀ DIRETTA

La nostra pasta cerimoniale si elabora a partire da grani selezionati di varietà fini di aroma (Nacional Arriba e Balao, di linea genetica ancestrale), provenienti dalla nostra rete di fattorie partner a Manabí, Esmeraldas e Pichincha. Seguiamo un protocollo di agricoltura familiare e rigenerativa: coltivazione in sistema di chacra (policoltura ad alta biodiversità), zero agrochimici, biofermentati con microrganismi di montagna e conservazione di alberi madre che proteggono il microbiota del suolo — un processo che integra attivamente il lavoro delle donne della comunità.
Il raccolto viene accolto con un breve rituale di armonizzazione prima di iniziare il processo. La macinazione si realizza in mulini di granito tradizionali a bassa velocità, con il cuore della macinazione vicino ai 45 °C e la superficie delle fave pastorizzata in precedenza per sicurezza alimentare, proteggendo le delicate proprietà biologiche, gli

enzimi e gli antiossidanti del grano. Ogni lotto dispone di una tracciabilità integrale, assicurando una catena di custodia priva di intermediari. Questo stesso standard di tracciabilità e origine rigenerativa è ciò che oggi sostiene le nostre esportazioni verso mercati di benessere esigenti come il Giappone.

VOLUMI B2B E DISTRIBUZIONE COMMERCIALE

Serviamo la domanda di negozi di benessere, facilitatori di cerimonie e distributori B2B. Il nostro volume minimo di ordine (MOQ) commerciale è di 250 kg per spedizioni consolidate. Per test iniziali o validazione di marca privata, offriamo scatole campione tecniche da 1 a 5 kg spedite tramite corriere internazionale.

CONFORMITÀ SUL CADMIO (REG. UE 2023/915)

Secondo la normativa europea Reg. UE 2023/915, il limite consentito di cadmio per il cioccolato con il 50% o più di solidi secchi di cacao è di 0,80 mg/kg, mentre per il cacao in polvere o la massa di cacao pura destinata al consumatore finale è di 0,60 mg/kg. Offriamo analisi del cadmio tramite ICP-MS per lotto su richiesta, supportate dal monitoraggio continuo del nostro certificato di Buone Pratiche di Fabbricazione (BPF), affinché la vostra documentazione di conformità sia pronta prima dell'imbarco.

Tracciabilità completa fino alla fattoria di origine