EL DULCE ORIGEN

CEREMONIAL GRADE, 100% PUUR

Ceremoniële Cacao Groothandel

Technische Fiche

Ceremoniële cacao kopen in de groothandel rechtstreeks uit Ecuador. 100% pure cacaopasta, steengemalen, zonder toevoegingen. Traceerbaar voor wellness merken en facilitators.

- 100% pure cacao, zonder suiker of additieven
- Steengemalen, blokken van 500 g of bites van 3,5-4,5 g
- Monster vanaf 1kg · beperkte jaarlijkse productie

TECHNISCHE FICHE

VARIËTEIT	Nacional Arriba, Fijn Aroma
FERMENTATIE	4 tot 5 dagen in laurierhouten kisten (milde fermentatie voor behoud van bioactieve stoffen).
VOCHTGEHALTE	Maximaal 1.5%, wat een stevige textuur garandeert en bacterievorming voorkomt.
FYSIEK FORMAAT	Blokken van 500 g in gemetalliseerde PET-zakken of bites van 3,5-4,5 g in zakken van 2,5 kg; langzaam steengemalen.
SENSORISCH PROFIEL	Intens aroma van rauwe cacao, wilde bloemennoten, ronde bitterheid en subtiele zuren.
HOUDBAARHEID	24 maanden mits koel en droog bewaard in de originele verpakking.
VERPAKKING	20-25 kg kartonnen dozen met beschermende PE binnenzak.

RITUELE OORSPRONG & DIRECTE TRACEERBAARHEID

Onze ceremoniële cacao wordt gemaakt van geselecteerde fijne aromabonen (Nacional Arriba en Balao, uit een oude genetische lijn) afkomstig uit ons netwerk van partnerboerderijen in Manabí, Esmeraldas en Pichincha. Wij volgen een regeneratief, familiaal landbouwprotocol: chacra-polycultuursystemen met hoge biodiversiteit, geen agrochemicaliën, bioferment met micro-organismen uit de bergen, en het behoud van 'moederbomen' die de bodemmicrobiota beschermen — een proces waarin vrouwen uit de gemeenschap actief worden betrokken. De oogst wordt voorafgaand aan de verwerking ontvangen met een kort harmoniseringsritueel. Het malen gebeurt langzaam op traditionele granieten stenen molens waarbij de maalkern rond de 45°C blijft en de buitenkant van de boon vooraf wordt gepasteuriseerd als voedselveiligheidsstap, zodat de actieve stoffen, antioxidanten en enzymen behouden blijven. Elke batch heeft volledige traceerbaarheid, met een transparante keten zonder tussenpersonen.

Diezelfde standaard van traceerbaarheid en regeneratieve oorsprong ondersteunt vandaag onze export naar veeleisende wellnessmarkten zoals Japan.

B2B VOLUMES & WELLNESS DISTRIBUTIE

Wij leveren aan wellness-distributeurs, cacaomerken en spirituele centra. Onze minimale bestelhoeveelheid (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. Voor producttests of private label evaluaties bieden we 1-5 kg monsterboxen aan die via express-luchtvracht worden verzonden.

CADMIUM-NALEVING (EU-VERORDENING 2023/915)

Volgens de Europese Verordening 2023/915 is de cadmiumlimiet voor chocolade met >= 50% cacaobestanddelen 0.80 mg/kg en voor pure cacaomassa of -poeder 0.60 mg/kg. Wij bieden ICP-MS cadmiumanalyse per partij op aanvraag, ondersteund door de doorlopende GMP-certificering van de fabriek, zodat uw compliance-documentatie klaar is vóór verzending.

Volledig traceerbaar tot aan de boerderij van herkomst