

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, in blok of tabletten
- 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	Vaste blokken of gedoseerde tabletten, koud 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, balao en amel-onado, 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 'moeder-bonen' 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 om de temperatuur onder de 45°C te houden, 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, cacao merken 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 488/2014)

Volgens de Europese Verordening 488/2014 is de cadmiumlimiet voor chocolade met $\geq 50\%$ 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