EL DULCE ORIGEN

GRAU CERIMONIAL, 100% PURO

Cacau Cerimonial por Atacado

Ficha Técnica

Compre cacau cerimonial por atacado diretamente do Equador. Pasta de cacau 100% pura moída em pedra, sem aditivos. Rastreabilidade garantida para marcas de bem-estar e facilitadores holísticos.

- 100% cacau puro, sem açúcar nem aditivos
- Moído em pedra, apresentação em barra ou disco
- Amostra a partir de 1kg · produção anual limitada

FICHA TÉCNICA

VARIEDADE	Variedade Nacional Arriba, Fino de Aroma
FERMENTAÇÃO	4 a 5 dias em caixas de louro (fermentação suave para preservar bioativos).
HUMIDADE	Máximo 1,5%, garantindo uma textura sólida e prevenção de bactérias.
FORMATO FÍSICO	Blocos de 500 g em embalagem PET metalizada ou bites de 3,5-4,5 g em sacos de 2,5 kg; moagem lenta em pedra.
PERFIL SENSORIAL	Intenso aroma a cacau cru, notas florais silvestres, amargor redondo e acidez subtil.
VIDA ÚTIL	24 meses conservado em condições frescas e secas de armazenamento.
EMBALAGEM	Caixas de cartão de 20-25 kg com saco de polietileno interno protetor de alimentos.

ORIGEM RITUAL E RASTREABILIDADE DIRETA

A nossa pasta cerimonial é elaborada a partir de grãos selecionados de variedades finas de aroma (Nacional Arriba e Balao, de linha genética ancestral), provenientes da nossa rede de fazendas parceiras em Manabí, Esmeraldas e Pichincha. Seguimos um protocolo de agricultura familiar e regenerativa: cultivo em sistema de chacra (policultivo de alta biodiversidade), zero agroquímicos, biofertilizantes com microrganismos de montanha, e preservação de árvores-mãe que protegem a microbiota do solo — um processo que integra ativamente o trabalho das mulheres da comunidade. A colheita é recebida com um breve ritual de harmonização antes de iniciar o processo. A moagem realiza-se em moinhos de granito tradicionais a baixa velocidade, com o núcleo da moagem perto dos 45 °C e a superfície das amêndoas pasteurizada previamente por segurança alimentar, protegendo as delicadas propriedades biológicas, enzimas e antioxidantes do grão. Cada lote conta com uma rastreabilidade integral, assegurando uma cadeia de custódia livre de intermediários. Este mesmo padrão de rastreabilidade e

origem regenerativa é o que hoje sustenta as nossas exportações para mercados de bem-estar exigentes como o Japão.

VOLUMES B2B E DISTRIBUIÇÃO COMERCIAL

Atendemos a procura de lojas de bem-estar, facilitadores de cerimónias e distribuidores B2B. O nosso volume de encomenda mínima (MOQ) comercial é de 250 kg para despachos consolidados. Para testes iniciais ou validação de marca própria, oferecemos caixas de amostras técnicas de 1 a 5 kg despachadas por courier internacional.

CONFORMIDADE DE CÁDMIO (REG. UE 2023/915)

Sob a normativa europeia Reg. UE 2023/915, o limite permitido de cádmio para chocolate com 50% ou mais de sólidos secos de cacau é de 0,80 mg/kg, enquanto para o cacau em pó ou massa de cacau pura destinada ao consumidor final é de 0,60 mg/kg. Oferecemos análises de cádmio por ICP-MS por lote a pedido, respaldadas pela monitorização contínua do nosso certificado de Boas Práticas de Fabrico (BPM), para que a sua documentação de conformidade esteja pronta antes do embarque.

Rastreabilidade completa até à fazenda de origem