

Poudre de Cacao Bio

FAMILLE

Poudres végétales

USAGES

Agroalimentaire · Nutraceutique ·
Cosmétique

CERTIFICATION

Bio AB/EU · Équitable disponible ·
Sans OGM

La poudre de cacao est obtenue après pressage du beurre de cacao à partir de la masse de cacao issue de fèves fermentées et torréfiées (Theobroma cacao). Disponible en version naturelle (pH 6.8-7.2) et alcalinisée "dutché" (pH 7.8-8.2, couleur plus foncée). Proforma Tropical s'approvisionne depuis l'Afrique de l'Ouest et l'Amérique du Sud avec filières bio et équitables disponibles.

Spécifications techniques

Présentation	Poudre brune fine · naturelle ou alcalinisée
Matières grasses	10 à 12% (standard) · versions dégraissées disponibles
pH naturel	6.8 à 7.2
pH alcalinisé	7.8 à 8.2
Théobromine	> 2%
Certifications	Bio AB/EU · Équitable disponible · Sans OGM
Conditionnement	Sacs de 25 kg
Conservation	24 mois en conditions sèches

Usages et applications

Chocolaterie et pâtisserie industrielle : gâteaux, biscuits, brownies, boissons cacaotées. La version naturelle est privilégiée pour les formulations acides. La version alcalinisée offre une couleur foncée intense et un arôme plus doux.

Conditions Proforma Tropical

- Commande dès 1 palette, de 100 à 600 kg selon le produit ; palette panachée possible (plusieurs références), préparée dans nos locaux.
- Cotation sous 48 h ouvrées ; expédition sous 1 semaine sur stock, par transporteur palette.
- Échantillon : participation de 10 € HT aux frais d'envoi, déduite de la première commande.
- Paiement à la commande ; délai de paiement possible après étude du dossier.
- Moins d'une palette : formats de 5 à 25 kg sur biogout.com.

Valeurs typiques données à titre indicatif ; le certificat d'analyse du lot livré fait foi. Document non contractuel, établi d'après la fiche en ligne <https://proforma-tropical.com/nos-ingredients/poudre-de-cacao-bio/>. Proforma Tropical SASU, opérateur certifié bio Ecocert FR-BIO-01.