

COCOA CAKE

Cake Kakao Berlemak Tinggi, 20–22%

Cake kakao hasil proses alami dipress hingga kisaran lemak residu 20–22% untuk digiling menjadi bubuk 20/22 yang kaya.



- Lemak residu dipertahankan pada kisaran 20–22%
- Bahan baku langsung untuk bubuk kakao 20/22
- Proses alami, pH 5.0–5.8, tanpa alkalisasi
- Kepingan cake siap untuk penggilingan palu atau pin

SPESIFIKASI

Kandungan lemak	20–22%	Pesanan minimum	5 MT
Kadar air	≤ 5%	Kemasan	Kantong kraft 25 kg atau kantong bulk
pH	5.0–5.8 (alami)	Waktu pengiriman	2–3 minggu
Warna	Cokelat sedang		

DETAIL EKSPOR

KODE HS	INCOTERMS	SERTIFIKASI
1803.20	FOB · CFR · CIF	Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000
		Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP)
		Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

GAMBARAN PRODUK

Cake kakao yang diambil dari press lebih awal sehingga 20–22% mentega kakao tetap berada di cake, bahan baku untuk bubuk kakao 20/22. Lemak lebih tinggi membawa rasa dan tekstur mulut yang tidak bisa dicapai oleh bubuk 10/12, itulah sebabnya coklat minuman premium dan formulasi es krim mensyaratkannya. Proses sepenuhnya alami: pH berada pada 5.0–5.8; karakter rasa yang lebih cerah akan dilunakkan oleh alkalisasi.

Nilai adalah spesifikasi tipikal untuk panen saat ini dan dikonfirmasi per lot dalam kontrak penjualan. Catatan uji pemotongan dan pengukuran kelembaban menyertai setiap pengiriman.

