

LIQUOR COKELAT

Massa Kakao Asal Tunggal, Papua

100% massa digiling dari biji kakao grade A Papua yang difermentasi milik kami, dihaluskan hingga 99.5% melalui 75 µm dan dicetak dalam blok 25 kg.

Papua

Fermentasi



- Digiling hanya dari biji kakao grade A Papua yang difermentasi
- Dihaluskan hingga 99.5% melalui layar 75 µm
- Setiap batch dapat ditelusuri ke lot bernama yang terdokumentasi
- FFA dipertahankan ≤ 1.5% dinyatakan sebagai asam oleat

SPESIFIKASI

Kandungan lemak	52–56%	Asam lemak bebas	≤ 1.5% sebagai asam oleat
Kadar air	≤ 1.5%	Pesanan minimum	3 MT
pH	5.4–6.0	Kemasan	blok 25 kg dalam karton
Kehalusan	≥ 99.5% lolos 75 µm	Waktu pengiriman	4–5 minggu

DETAIL EKSPOR

KODE HS

INCOTERMS

SERTIFIKASI

1803.10

FOB · CFR · CIF

Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000

Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP)

Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

GAMBARAN PRODUK

Massa kakao digiling pada jalur khusus asal tunggal dari biji kakao grade A Papua yang sama yang kami kirim utuh, sehingga setiap batch dapat ditelusuri kembali ke catatan fermentasi lot bernama. Profil Papua membawa buah yang dalam dan tubuh penuh yang bertahan melalui proses konching, itulah sebabnya produsen couverture membelinya sebagai pemimpin rasa daripada basis saja. Produksi dijadwalkan per pesanan, jadi rencanakan waktu tunggu 4–5 minggu untuk pesanan minimum 3 MT.

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

