

NATURCAO · PRESENTACIÓN COMERCIAL B2B

# Naturcao: cacao puro, con origen y trazabilidad

Del cacao en grano al suministro industrial.

naturcao.com es una marca de ND Pharma & Biotech · Intabiotech

ORIGEN · PUREZA · SERIEDAD Y CAPACIDAD

Procesamiento en España.
Mercado Intenacional

QUIÉNES SOMOS

# Una empresa familiar con décadas en materias primas

Desde Narón, España, naturcao.com (ITB Cocoa) combina una estructura familiar con una operación internacional de cacao.

Más de 15 años de experiencia y más de 300 clientes respaldan una propuesta dirigida a compradores y socios profesionales.

## ITB Cocoa

La marca de cacao para el canal industrial, dentro de una oferta que conecta producto, origen y suministro.



RECORRIDO COMERCIAL

# Lo que veremos hoy

01 Quiénes somos

02 Productos

03 Del origen a la taza

04 Servicios y logística

05 Condiciones B2B

06 Por qué Naturcao

07 Contacto

EXPERIENCIA Y CAPACIDAD

# naturcao.com en cifras

**+15**

AÑOS DE EXPERIENCIA

**+300**

CLIENTES SATISFECHOS

**+7**

VARIEDADES DE CACAO

**+500**

TONELADAS MÉTRICAS DE PRODUCCIÓN MENSUAL

Fuente: naturcao.com

PRODUCTOS · ITB COCOA

# Un catálogo de cacao puro en tres niveles

Cacao en grano y polvo de cacao molido en piedra, sin aditivos, azúcares ni edulcorantes.

## Estándar

## Premium

## Ultra-premium



Catálogo industrial ITB Cocoa 2026 disponible en español e inglés.



CALIDAD Y DOCUMENTACIÓN

# Calidad que se puede demostrar

## 100 % natural

Sin OGM, aditivos ni químicos.

## Normas USDA y de la UE

Cumplimiento de las normas indicadas para la oferta de cacao.

## Información por producto

Fichas técnicas disponibles para revisar las características de cada referencia.



# Tres orígenes, un procesamiento en España

## Costa de Marfil

## Ghana

## Costa Rica

Los tres orígenes convergen en el procesamiento en España, con trazabilidad de cada lote hasta su finca de origen.

Compromiso con el medio ambiente y el bienestar de los agricultores.

DEL ORIGEN A LA TAZA

# Un proceso artesanal, paso a paso

## 01 Recolección manual

## 02 Fermentación natural

De 5 a 7 días en cajas de madera.

## 03 Secado al sol

## 04 Tueste artesanal

A 120–140 °C.

## 05 Molienda



CANALES DE ATENCIÓN

# Servicios para cada tipo de cliente

Una oferta que acompaña tanto la compra online como el suministro B2B y la exportación.

## Venta online

Catálogo, fichas técnicas y atención técnica personalizada para consultar productos y resolver dudas durante la compra.

## Suministro B2B

Contratos anuales y entregas programadas para organizar el abastecimiento profesional.

## Exportación mundial

Gestión de aduanas y certificados fitosanitarios, ausencia de radiación, y otros como parte del servicio internacional.



SUMINISTRO NACIONAL E INTERNACIONAL

# Logística: de la finca a su almacén

## España y Europa

10–15 días laborables y exprés de 24–48 h bajo contratación.

## Transporte internacional

Contenedores de 20 y 40 pies en EXW, FOB y CIF. Inspección previa opcional.

Capacidad industrial actual de 500 MT/mes ampliamos a 1.500 MT/mes en 2027.

CONDICIONES B2B

# Condiciones pensadas para crecer juntos

Volumen, plazo de pago y programación del suministro como ejes de la relación comercial.

## Descuentos por volumen

Una estructura comercial vinculada al volumen de compra.

30

DÍAS DE PLAZO DE PAGO PARA COMPRAS RECURRENTES O CLIENTES CONSOLIDADOS

## Continuidad anual

Contratos anuales y entregas programadas para planificar el suministro.

Fuente: Naturcao · naturcao.com

PERSONAS DE REFERENCIA

# Un equipo que respalda cada pedido

Responsabilidades identificadas en las áreas comercial, de calidad, administración y operación.

| Responsable | Función |
| --- | --- |
| Jose R. Castells | Director comercial |
| Brais A. Alvarez | Responsable de calidad |
| Sergio Hermida | Administración y finanzas |
| Alvaro Robles | Circulación |
| Sue Rodriguez | Atención al Cliente y Logística |

LA PROPUESTA NATURCAO

# Por qué elegir naturcao.com

## Origen verificable

Trazabilidad total.

## Pureza y variedad

Cacao puro sin aditivos y con gama completa.

## Escala de suministro

Capacidad industrial y logística global.

## Relación comercial

Condiciones comerciales especiales.



CONTACTO COMERCIAL

# Hablemos de su próximo pedido

Indíquenos el producto, el volumen y el destino para conversar sobre su suministro.


+34 881 092 720

naturcao@naturcao.com

Avenida Ferreiros, 143, 2.ª planta,
15578 Narón, España


