



INTABIOTECH

Ciencia. Calidad. Innovación.

Nutrición avanzada para una industria en evolución.

ITB COCOA

COCOA INNOVATION

ITB COCOA 1% ULTRA-LOW FAT

Tecnología CO2 supercrítico. Pureza que marca la diferencia.

Cacao ultra-bajo en grasa para formulaciones avanzadas de alto rendimiento.



1%
materia grasa



Procesado con
CO2 supercrítico



Sin solventes
residuales



Calidad
seleccionada



Trazabilidad
completa



1. PERFIL DEL PRODUCTO

- Cacao en polvo ultra-low fat
- 1% materia grasa
- Proceso de extracción mediante CO2 supercrítico
- Sin solventes residuales
- Color intenso y perfil limpio
- Solución técnica para formulaciones premium

2. APLICACIONES IDEALES



Bebidas
funcionales



Mezclas
proteicas



Nutrición
deportiva



Galletas y
bakery



Rellenos y
cremas



Soluciones
industriales
premium

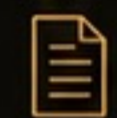
3. POR QUÉ ELEGIRLO

- ✓ Perfil ultra-ligero y versátil
- ✓ Excelente rendimiento tecnológico
- ✓ Máxima diferenciación de producto
- ✓ Proceso avanzado y limpio
- ✓ Soporte técnico y comercial por INTABIOTECH

4. VALOR INTABIOTECH



Sourcing estratégico



Documentación técnica



Soporte regulatorio



Desarrollo de aplicaciones

LA INNOVACIÓN DETRÁS DEL PRODUCTO



Desgrasado avanzado mediante CO2 supercrítico
Máxima eficiencia, mínimo impacto.



Tecnología orientada a pureza y rendimiento
Conserva el sabor, el color y los compuestos naturales del cacao.



Sin residuos de solventes: posicionamiento *clean and premium*
Procesos limpios para marcas que exigen excelencia.

DESARROLLEMOS JUNTOS TU PRÓXIMO CONCEPTO PREMIUM DE CACAO

Muestras • documentación técnica • desarrollo de aplicaciones



www.intabioTech.com

www.naturcao.com



intabioTech@intabioTech.com



+34 881 092 720





INTABIOTECH

Science. Quality. Innovation.

Advanced nutrition for an evolving industry.

ITB COCOA

COCOA INNOVATION

ITB COCOA 1% ULTRA-LOW FAT

Supercritical CO2 technology.
Purity that makes the difference.

Ultra-low-fat cocoa for advanced high-performance formulations.



1% fat content



Processed with supercritical CO2



No residual solvents



Selected quality



Full traceability



1. PRODUCT PROFILE

- Ultra-low-fat cocoa powder
- 1% fat content
- Extraction process using supercritical CO2
- No residual solvents
- Intense brown color and clean flavor
- Technical solution for premium formulations

2. IDEAL APPLICATIONS

 Functional beverages	 Protein blends	 Sports nutrition
 Cookies & bakery	 Fillings & creams	 Premium industrial solutions

3. WHY CHOOSE IT

- ✓ Light and versatile profile
- ✓ Excellent technological performance
- ✓ Maximum product differentiation
- ✓ Advanced and clean process
- ✓ Technical and commercial support from INTABIOTECH

4. INTABIOTECH VALUE

- Strategic sourcing
- Technical documentation
- Regulatory support
- Application development

THE INNOVATION BEHIND THE PRODUCT



Advanced degreasing using supercritical CO2
Maximum efficiency, minimal impact.



Technology designed for purity and performance
Preserves the flavor, color, and natural compounds of cocoa.



No residual solvents: positioned for clean and premium
Clean processes for brands that demand excellence.

LET'S DEVELOP YOUR NEXT PREMIUM COCOA CONCEPT TOGETHER

Samples • technical documentation • application development

