



INTABIOTECH

Ciencia. Calidad. Innovación.

Nutrición avanzada para una industria en evolución.

ITB COCOA

INNOVACIÓN EN CACAO

ITB DUTCH COCOA 16% AFRICA INTENSE



Cacao Dutch premium de origen africano para formulaciones de alto impacto.

WEST AFRICAN SOURCING	PREMIUM SELECTED QUALITY	INDUSTRIAL SOLUTIONS	FULL TRACEABILITY



1. PERFIL DEL PRODUCTO

- ✓ Cacao en polvo alcalinizado / Dutch processed
- ✓ 16% materia grasa
- ✓ Perfil intenso y color profundo
- ✓ Origen África Occidental
- ✓ Sourced in West Africa · Crafted in Spain
- ✓ Calidad seleccionada y trazabilidad

2. APLICACIONES IDEALES

Galletas y bakery	Bebidas chocolatadas	Helados y postres
Rellenos y cremas	Nutrición deportiva	Mezclas industriales premium

3. POR QUÉ ELEGIRLO

- ✓ Sabor y color intensos
- ✓ Excelente rendimiento tecnológico
- ✓ Gran versatilidad de aplicación
- ✓ Solución premium para conceptos diferenciales
- ✓ Soporte técnico y comercial por INTABIOTECH

4. VALOR INTABIOTECH

Más que un ingrediente, un socio estratégico. En INTABIOTECH impulsamos el éxito de tu negocio con soluciones de cacao de alta calidad y un servicio integral orientado a la industria alimentaria.



SOURCING ESTRATÉGICO
Selección en origen África Occidental.



DOCUMENTACIÓN TÉCNICA
Fichas técnicas, análisis y soporte a tu medida.



ACOMPANIAMIENTO REGULATORIO
Actualizados y alineados con los requisitos globales.



DESARROLLO DE APLICACIONES
Co-creamos soluciones que marcan la diferencia.

DESARROLLEMOS JUNTOS TU PRÓXIMO CONCEPTO PREMIUM DE CACAO



INTABIOTECH

Science. Quality. Innovation.

Advanced nutrition for an evolving industry.

ITB COCOA

COCOA INNOVATION

ITB DUTCH COCOA 16% AFRICA INTENSE



Premium Dutch cocoa of African origin for high-impact formulations.



WEST AFRICAN SOURCING



PREMIUM SELECTED QUALITY



INDUSTRIAL SOLUTIONS



FULL TRACEABILITY

1. PRODUCT PROFILE

- ✓ Alkalized cocoa powder / Dutch processed
- ✓ 16% fat content
- ✓ Intense profile and deep color
- ✓ West Africa origin
- ✓ Sourced in West Africa · Crafted in Spain
- ✓ Selected quality and traceability

2. IDEAL APPLICATIONS



Cookies and bakery



Chocolate beverages



Ice cream and desserts



Fillings and creams



Sports nutrition



Premium industrial blends

3. WHY CHOOSE IT

- ✓ Intense flavor and color
- ✓ Excellent technological performance
- ✓ Great application versatility
- ✓ Premium solution for differentiated concepts
- ✓ Technical and commercial support by INTABIOTECH

4. INTABIOTECH VALUE

More than an ingredient, a strategic partner.

At INTABIOTECH we drive your business success with high-quality cocoa solutions and a full-service approach for the food industry.



STRATEGIC SOURCING

Selection at origin in West Africa



TECHNICAL DOCUMENTATION

Technical sheets, analysis and tailored support



REGULATORY SUPPORT

Updates aligned with global requirements



APPLICATION DEVELOPMENT

We co-create solutions that make the difference

LET'S DEVELOP YOUR NEXT PREMIUM COCOA CONCEPT TOGETHER