

ITB Cocoa

Notre Nouvelle Marque Industrielle de Cacao

Découvrez ITB Cocoa, l'évolution de l'excellence dans l'industrie du cacao. Une marque qui représente une qualité supérieure, une innovation constante et un engagement indéfectible envers nos clients du monde entier.



www.intabiotech.com

ITB Cocoa

Indulgence Made Success

Chapitre 1 : Notre Histoire et Héritage



ITB Cocoa est la marque de cacao d'INTABIOTECH SL (ITB), un cacao en poudre entièrement transformé en Espagne, selon les normes de l'UE et internationales (FDA, Codex, etc.), et s'engageant dès le départ à l'excellence dans l'importation de matières premières, la transformation et l'exportation ultérieure de cacao et d'autres produits alimentaires de haute qualité.

Avec plus de 20 ans d'expérience sur le marché international, nous avons fait évoluer notre gamme de cacao en poudre vers une marque entièrement renouvelée : **ITB Cocoa**, qui symbolise l'innovation, la qualité premium et un engagement profond envers le marché mondial, nos partenaires et distributeurs.

15+

Années d'Expérience

Consolidant notre position sur le marché mondial

30K

m² d'Usines

Infrastructures modernes et évolutives pour une variété de produits et de références

4

Lignes de Production de Cacao

Capacité industrielle de premier ordre et en expansion chaque jour

500

MT de Capacité actuelle/mois

Production augmentant de jour en jour en fonction des besoins en Cacao

Recherche Fondamentale

Identification des opportunités et analyse de faisabilité technique

Mise à l'Échelle Industrielle

Validation en usine pilote et ajustements de processus

1

2

3

4

Développement en Laboratoire

Tests de concept et optimisation des formulations

Lancement Commercial

Production à grande échelle et support technique continu

Chapitre 2 : ITB Cocoa et sa projection sur le marché mondial

Le marché mondial du cacao représente une industrie dynamique et en constante expansion. En 2024, il a atteint une valeur de **26,7 milliards de dollars US**, et les projections indiquent une croissance annuelle soutenue de **4,7 %** jusqu'en 2034. Ce panorama reflète une demande croissante tirée par de multiples secteurs industriels.

Industrie Alimentaire

Chocolats, confiseries et produits de boulangerie premium nécessitant un cacao de la plus haute qualité

Secteur des Boissons

Boissons fonctionnelles et nutritives qui exploitent les propriétés antioxydantes du cacao

Cosmétiques et Soins

Produits de beauté qui valorisent les bienfaits naturels et nutritifs du cacao

ITB Cocoa est stratégiquement positionné pour capitaliser sur cette demande croissante, en exportant vers des marchés clés et de manière expansive, avec un engagement inébranlable envers la qualité, une traçabilité complète et un service exceptionnel.



Notre Proposition de Valeur

Qualité, Durabilité et Technologie



Certifications Internationales

Notre entreprise dispose d'enregistrements FDA et respecte rigoureusement les normes internationales les plus exigeantes en matière de qualité et de sécurité alimentaire.



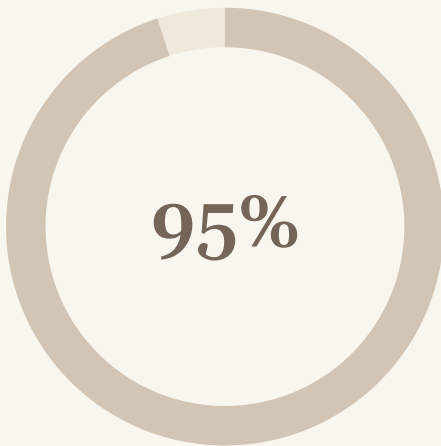
Processus Optimisés

Des techniques avancées de fermentation et de séchage qui garantissent une saveur exceptionnelle, un arôme distinctif et des caractéristiques organoleptiques supérieures dans chaque lot.



Engagement Durable

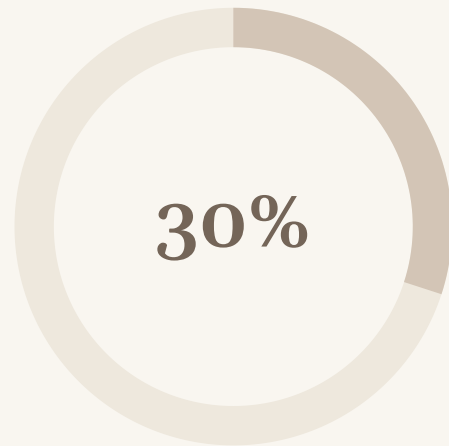
Des pratiques respectueuses de l'environnement, incluant la valorisation innovante de sous-produits comme la coque de cacao pour des fibres alimentaires fonctionnelles.



95%

Valorisation

Du grain de cacao



30%

Réduction

Des déchets industriels

Réduction des Déchets

Notre approche circulaire transforme les déchets en ressources précieuses, minimisant l'impact environnemental et maximisant la valorisation de chaque composant du cacao.

Portefeuille de Produits ITB Cocoa

Nous offrons une gamme complète de produits de cacao de qualité supérieure, conçus pour répondre aux besoins les plus exigeants de l'industrie alimentaire, cosmétique et des boissons à l'échelle mondiale. Notre Offre



Poudre de Cacao 100% Naturelle Standard/Premium

Deux catégories de produits de haute qualité pour la satisfaction du client.

Importé de pays producteurs certifiés et entièrement transformé en Espagne.

Poids : Sacs en papier de 25 kg avec doublure intérieure en polyéthylène.

Teneur en matières grasses : 10-12%

Valeur pH (à 10%) : $5 \leq \text{pH} \leq 5.5$



Poudre de Cacao Alcalinisée 10-12 Standard/Premium

Importé de pays producteurs certifiés et entièrement transformé en Espagne.

Alcalinisé avec une teneur naturelle en matières grasses de 10-12%.

Poids : Sac en papier de 25 kg avec doublure intérieure en polyéthylène.

Teneur en matières grasses : 10-12%

Valeur pH (à 10%) : $7.2 \leq \text{pH} \leq 7.8$



Poudre de Cacao Alcalinisée 20-22

Standard/Premium

Importé de pays producteurs certifiés et entièrement transformé en Espagne.

Alcalinisé avec une teneur naturelle en matières grasses de 20-22%.

Poids : Sac en papier de 25 kg avec doublure intérieure en polyéthylène.

Teneur en matières grasses : 20-22%

Valeur pH (à 10%) : $7.2 \leq \text{pH} \leq 8.0$



Beurre de Cacao Naturel

Obtenu par pressage mécanique de la pâte de cacao, après sélection de fèves propres, torréfiées et décortiquées. En blocs de 25 kg avec une durée de vie moyenne de 24 mois.

ITB Cocoa

Indulgence Made Success

Innovation et Développement

Recherche Appliquée chez ITB Cocoa

L'innovation est le moteur qui propulse notre croissance continue. Notre équipe de Recherche et Développement est composée de professionnels hautement qualifiés, dédiés exclusivement à l'amélioration des processus existants et au développement de nouveaux produits dérivés du cacao qui apportent une réelle valeur ajoutée au marché.

Nous travaillons constamment à l'optimisation des techniques de traitement, à l'amélioration des profils sensoriels et au développement d'applications innovantes permettant à nos clients de se différencier sur leurs marchés respectifs.

Cas d'Innovation Remarquable

Nous avons développé avec succès la **poudre de coque de cacao** comme source riche en fibres alimentaires avec des propriétés antioxydantes prouvées. Ce sous-produit, traditionnellement écarté, devient désormais un ingrédient fonctionnel précieux pour l'industrie des aliments sains.



Analyse Avancée

Études de composition et propriétés fonctionnelles



Développement de Processus

Optimisation des méthodes d'extraction et de raffinage



Amélioration Continue

Durée de vie et qualité sensorielle supérieure



ITB Cocoa est une marque commerciale d'IntaBiotech

ITB Cocoa opère sous l'égide d'**IntaBiotech**, une entreprise leader en biotechnologie appliquée à l'industrie alimentaire, avec une solide trajectoire en innovation et développement durable. IntaBiotech fournit non seulement la base technologique et le soutien corporatif à ITB Cocoa, mais elle promeut également la vision de transformer les ressources naturelles en produits de haute valeur.

Notre histoire et notre expertise

Fondée en 2013, IntaBiotech est née avec la mission d'appliquer des principes scientifiques avancés pour améliorer la qualité et la fonctionnalité des aliments. Au fil des ans, nous avons cultivé une profonde expertise en biotechnologie, fermentation, extraction et traitement des ingrédients naturels, nous positionnant comme une référence dans le secteur. Notre parcours s'est construit sur une recherche rigoureuse et la quête constante de solutions innovantes.

Capacités de R&D et Infrastructure

IntaBiotech réalise une R&D&I de pointe, dans des laboratoires de dernière génération et des usines pilotes pour l'expérimentation et la mise à l'échelle des processus. Notre équipe multidisciplinaire de scientifiques et d'experts en alimentation travaille à l'optimisation des processus de biotransformation, au développement de nouvelles molécules bioactives et à la création d'ingrédients fonctionnels. Ce positionnement permet d'assurer une qualité et une efficacité maximales à chaque étape, de la matière première au produit final.

Équipe de Direction et Valeurs Corporatives

Notre équipe de direction est composée de professionnels possédant une vaste expérience en biotechnologie, gestion d'entreprise et durabilité. Chez IntaBiotech, nous sommes régis par des valeurs fondamentales telles que l'innovation, la qualité, la durabilité, la transparence et l'engagement envers la santé du consommateur. Nous croyons fermement en une production responsable qui respecte l'environnement et apporte un impact positif aux communautés.

Le soutien d'IntaBiotech à ITB Cocoa

La marque ITB Cocoa bénéficie directement de l'expérience et des ressources d'IntaBiotech, ainsi que des partenariats stratégiques qui nous permettent d'offrir un produit transformé de première main sous un contrôle qualité rigoureux et optimisé.

Cette synergie garantit que ITB Cocoa offre des produits de cacao de qualité supérieure, innovants et fortement axés sur la durabilité et la fonctionnalité.



Notre Infrastructure et nos Capacités

Excellence Opérationnelle de Classe Mondiale en Espagne et pour le Monde

Notre usine de production représente la fusion parfaite entre une technologie de pointe et des processus traditionnels perfectionnés. Avec une surface opérationnelle importante et des possibilités de croissance, nous disposons de l'infrastructure nécessaire pour traiter de grands volumes sans jamais compromettre nos normes de qualité rigoureuses.

01

Sélection et Réception

Inspection exhaustive de chaque lot de fèves selon des critères organoleptiques et physico-chimiques stricts

02

Nettoyage et Classification

Élimination des impuretés par technologie de séparation par densité et taille

03

Torréfaction Contrôlée

Profils de température précis pour développer le profil de saveur caractéristique

04

Décorticage et Broyage

Séparation mécanique de la coque et réduction à une granulométrie spécifique

05

Pressage et Raffinage

Extraction du beurre et obtention de poudre avec une teneur en matière grasse définie

06

Contrôle Qualité et Emballage

Analyse microbiologique, physico-chimique et sensorielle avant l'emballage hermétique

4

Lignes de Production

Opération simultanée

24/7

Opération Continue

Efficacité maximale

Flexibilité Totale

Notre capacité installée nous permet de répondre à des commandes spécialisées de petits lots comme à de grands volumes industriels, en garantissant toujours les mêmes standards d'excellence. Que vous ayez besoin de 500 kg pour un essai pilote ou de 50 tonnes pour une production continue, ITB Cocoa dispose de l'infrastructure et de l'expérience nécessaires pour vous servir efficacement.



Certifications et Conformité Réglementaire

La confiance de nos clients repose sur notre engagement inébranlable envers les normes internationales les plus élevées en matière de qualité, de sécurité alimentaire et de traçabilité complète. Chaque produit sortant de nos installations est soumis à des contrôles rigoureux qui garantissent son excellence.



Enregistrement FDA

Notre usine et nos produits sont enregistrés auprès de la Food and Drug Administration des États-Unis, respectant toutes les réglementations de la FDA pour les installations alimentaires étrangères qui exportent vers le territoire américain.



Sécurité Alimentaire

Nous mettons en œuvre des systèmes de gestion basés sur HACCP (Analyse des Dangers et Points Critiques pour leur Maîtrise) pour identifier, évaluer et contrôler tous les risques significatifs à chaque étape du processus.



Traçabilité Complète

Système intégral de traçabilité qui permet d'identifier l'origine exacte de chaque lot, de la ferme productrice au client final, garantissant une transparence totale de la chaîne d'approvisionnement.



Contrôle Qualité

Laboratoire interne équipé de technologies de pointe pour les analyses microbiologiques, physico-chimiques et sensorielles. Des audits périodiques par des organismes indépendants certifient nos procédures. Nous sommes certifiés ISO 9001:2015 et autres.

100%

Lots Analysés

Contrôle exhaustif

0

Rejets pour Qualité

Au cours des 2 dernières années

Comment Travailler avec ITB Cocoa

Processus Commercial et Logistique Simplifié

Faire affaire avec **ITB Cocoa** est facile, transparent et efficace. Nous avons conçu nos processus commerciaux et logistiques en pensant à la commodité et à la tranquillité d'esprit de nos clients, offrant une flexibilité dans tous les aspects de la transaction.



Contact Initial

Envoyez votre demande par e-mail, téléphone ou via le formulaire web. Notre équipe répond en moins de 24 heures avec des informations détaillées.



Devis Personnalisé

Nous préparons une proposition commerciale adaptée à vos besoins spécifiques : produits, volumes, spécifications et conditions.



Confirmation de Commande

Une fois le devis accepté, nous formalisons la commande avec un contrat détaillant les termes, les délais et les conditions convenues.



Production et Expédition

Nous traitons votre commande selon les spécifications et coordonnons la logistique internationale jusqu'à la livraison à destination.

Modalités de Paiement Flexibles

- **Virement Bancaire International** — Swift/IBAN (Système Général)
- **Lettre de Crédit (L/C)** — Sécurité accrue pour les deux parties (Selon les pays)
- **Conditions Négociables** — Avances, paiement à la livraison ou crédit selon l'historique

☐ Pour les clients réguliers, nous offrons des conditions préférentielles et des facilités de paiement selon le volume et la relation commerciale établie.

Logistique Internationale Efficace

Nous travaillons avec les principales compagnies maritimes et transitaires internationaux pour garantir des livraisons ponctuelles et dans des conditions optimales. Nous gérons toute la documentation d'exportation : certificats d'origine, phytosanitaires, analyses de qualité et documents douaniers.

Incoterms disponibles : FOB, CIF, CFR, EXW selon la préférence du client.

INTABIOTECH Cocoa Powder



INTABIOTECH
IN
NO
VA
CIÓN



INTABIOTECH SL
Biotecnología Alimentaria:
Del Laboratorio a tu Mesa

R+D+i Española para el Mundo

www.intabiotech.com

We Are
Intabiotech

www.intabiotech.com

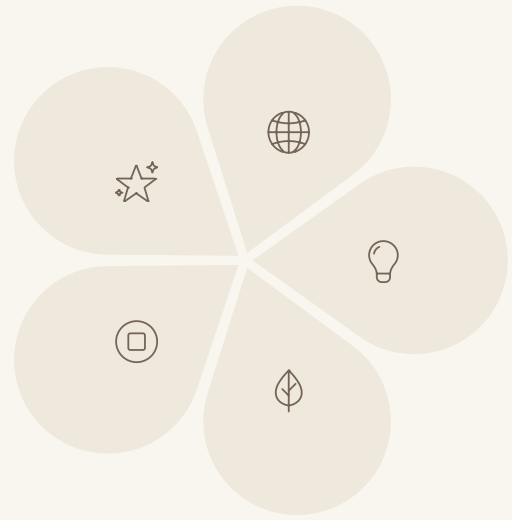







ITB Cocoa: Votre Partenaire Stratégique

Le Choix Naturel pour l'Excellence du Cacao Industriel

ITB Cocoa représente la fusion parfaite entre **tradition, innovation et engagement indéfectible envers l'excellence**. Avec plus de 20 ans d'expérience, une infrastructure de classe mondiale et une équipe passionnée par le cacao, nous sommes prêts à être le partenaire stratégique dont votre entreprise a besoin.

Que vous recherchiez du cacao en fèves des meilleures variétés, de la poudre de cacao aux caractéristiques supérieures, du beurre pur ou des solutions OEM personnalisées, chez ITB Cocoa, vous trouverez une qualité constante, un service exceptionnel et un véritable engagement envers votre succès.



-  Qualité Supérieure
-  Portée Mondiale
-  Innovation Continue
-  Durabilité
-  Certifications

<24h

Temps de Réponse
Aux demandes commerciales

98%

Livraisons à Temps
Respect des délais

24/7

Support Disponible
Service client

ITB Cocoa

Indulgence Made Success

Démarrez Votre Partenariat avec INTABIOTECH pour ITB Cocoa Dès Aujourd'hui

Nous invitons cordialement les fabricants de chocolat, les entreprises de confiserie, les producteurs de boissons, l'industrie cosmétique et tous ceux qui apprécient le cacao de qualité supérieure à découvrir le potentiel d'**ITB Cocoa** pour propulser leurs entreprises vers de nouveaux sommets de succès.

E-mail

intabiotech@intabiotech.com

Réponse garantie en moins
de 24 heures

Téléphone

+34 881 092 720

Service personnalisé
pendant les heures
ouvrables

Site Web

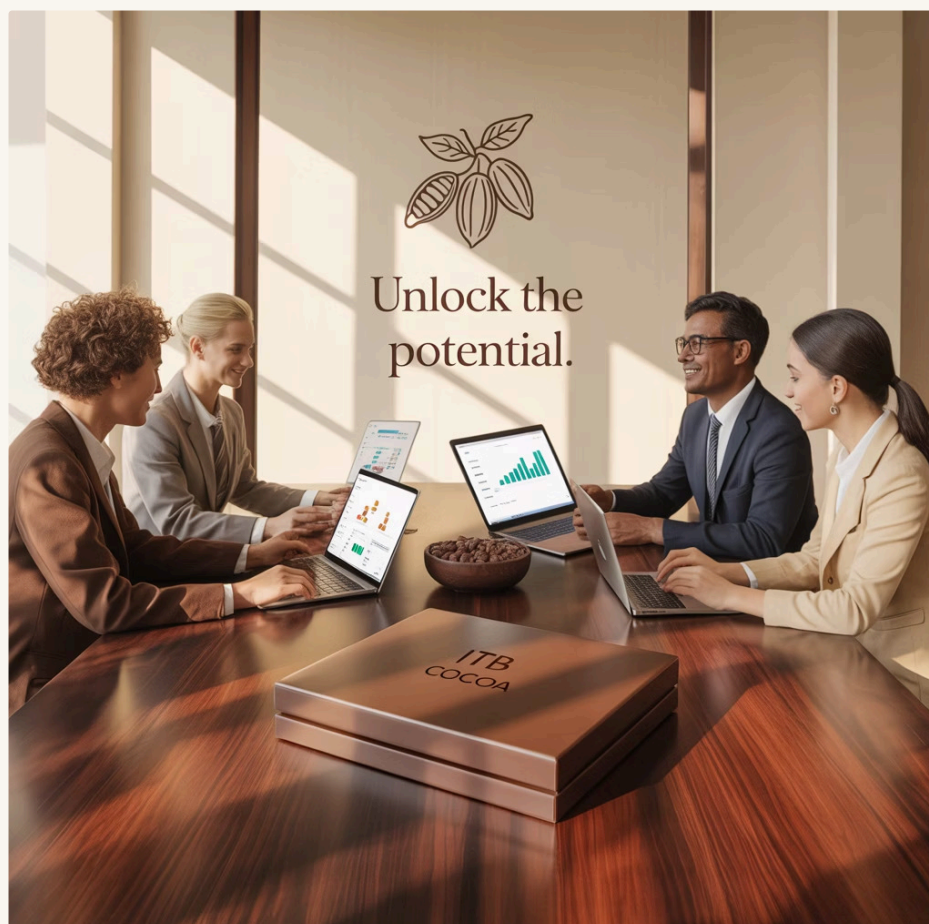
www.intabiotech.com

Informations complètes sur
les produits et services

Le succès de nos clients est notre plus grande réussite.

Laissez-nous faire partie de votre histoire de succès. Ensemble, nous pouvons créer des produits extraordinaires qui raviront les consommateurs du monde entier.

ITB Cocoa — Innover l'avenir du cacao industriel avec une technologie durable et des solutions naturelles pour l'industrie alimentaire mondiale.



ITB Cocoa

L'Indulgence, Clé du Succès

Services d'Édition Intabiotech

www.intabiotech.com