

# Nuestro Cacao Industrial by Intabiotech

Descubre la innovación en derivados de cacao con Intabiotech, donde la tradición se encuentra con la tecnología sostenible para crear soluciones excepcionales para la industria alimentaria a precios muy competitivos.



[www.intabiotech.com](http://www.intabiotech.com)

# NTABIOTECH pone en marcha la comercialización de Cacao y Productos Derivados.

Trabajamos con el Cacao Fino de los principales países productores, Africa Oriental, Ghana, Ecuador, Costa de Marfil, y realizamos mixes para garantizar la mejor calidad del producto final que servimos a nuestros clientes, Cacao de la más alta calidad para sus elaboraciones.

La diversidad de la oferta de Cacao asegura que los derivados que comercializamos, sean perfectos para inspirar las creaciones más deliciosas, permitiendo a nuestros clientes industriales enriquecer sus creaciones con un Universo de Sensaciones, que harán las delicias de los clientes más exigentes, aquellos que se distinguen por la denominación de Chocolate Lovers.



Productos principales:

Polvo de Cacao Natural Standard y Premium

Polvo de Cacao Alka. Standard y Premium

Manteca de Cacao



# INTABIOTECH

## Surfing The Cocoa Crises

# Nuestra Propuesta: Innovación y Sostenibilidad en Cacao

## Soluciones Avanzadas

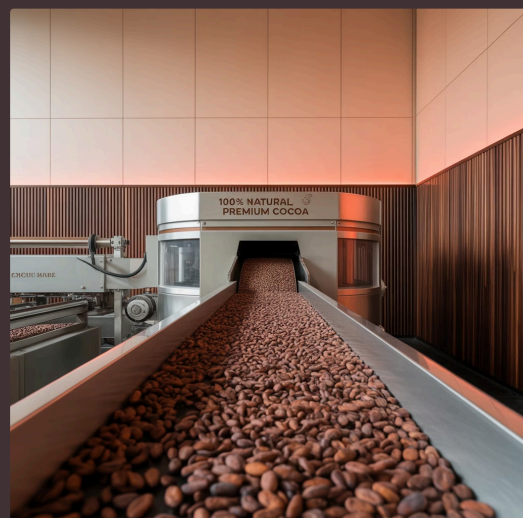
Intabiotech ofrece tecnología de vanguardia para la industria del cacao y chocolate, transformando desafíos del sector en oportunidades de crecimiento sostenible.

## Tecnología Propia

Desarrollamos procesos exclusivos para transformar de un modo sostenible y de calidad las materias primas importadas en cacao, 100% natural y sostenible.

## Eficiencia Comprobada

Nuestros productos se encuentran en rangos de precio muy razonables en estos tiempos de incerteza y alta volatilidad de éstos, ofreciendo y manteniendo el sabor auténtico y la textura deseada con un coste verdaderamente asumible para las industrias de elaboración y otros, en las que el Cacao es uno de sus ingredientes primarios.



# Variedades de Cacao Tradicionales



## Cacao Criollo

La variedad más noble del mundo, caracterizada por su sabor suave y notas afrutadas distintivas. Ideal para chocolates premium y bombonería gourmet de alta calidad.

**Origen:** México, Venezuela y el Caribe



## Cacao Forastero

La variedad más común y resistente, con un sabor intenso y ligeramente amargo. Representa el 70% de la producción mundial de cacao.

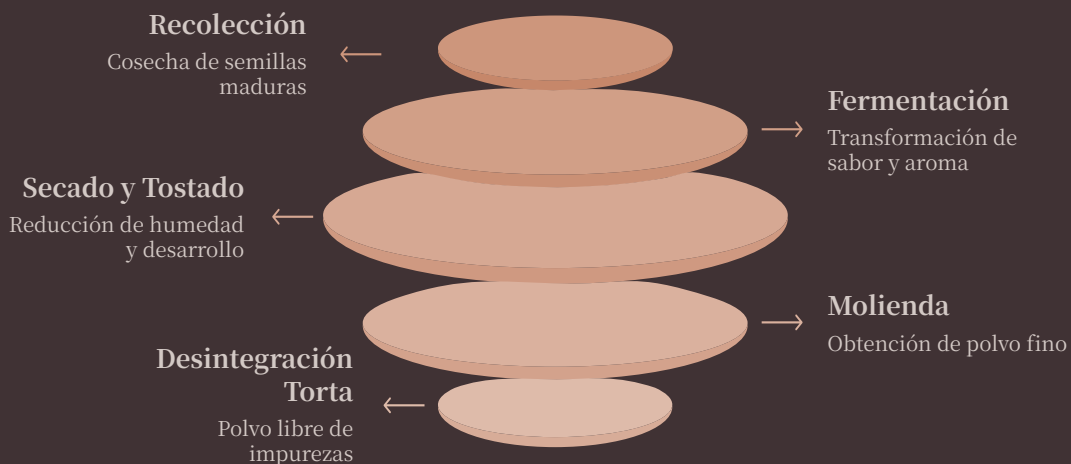
**Origen:** África Occidental y América del Sur

## i Cacao Trinitario

Híbrido perfecto entre Criollo y Forastero, que combina la resistencia de una variedad con el sabor sutil y complejo de la otra. Muy valorado por chocolateros artesanales.

## Cacao Polvo · Cocoa Powder

El cacao natural en polvo es un alimento que se obtiene de las semillas del árbol de cacao, *Theobroma cacao*. Este polvo es el resultado de un proceso que incluye la fermentación, secado, tostado y molienda de las semillas, y se presenta libre de impurezas o partículas indeseadas.



# Nuestra Oferta



## Cacao en Polvo Natural 100% Standard/Premium

2 Categorías de producto de gran Calidad para satisfacción del cliente.

Importado de países productores certificados y procesado íntegramente en España.

Weight: 25 Kg Paperbags with inner poly ret.

Fat content: 10-12%

PH value (in 10%):  $5 \leq \text{PH} \leq 5,5$



## Cacao en Polvo Alcalinizado 10-12 Standard/Premium

Importado de países productores certificados y procesado íntegramente en España.

Alcalinizado con contenido en grasa natural del 10-12%.

Weight: 25 Kg Paperbag with inner poly ret.

Fat content: 10-12%

PH value (in 10%):  $7,2 \leq \text{PH} \leq 7,8$



## Cacao en Polvo Alcalinizado 20-22 Standard/Premium

Importado de países productores certificados y procesado íntegramente en España.

Alcalinizado con contenido en grasa natural del 20-22%.

Weight: 25 Kg Paperbag with inner poly ret.

Fat content: 20-22%

PH value (in 10%):  $7,2 \leq \text{PH} \leq 8.0$



## Manteca de Cacao Natural

Obtenida por prensado mecánico del licor de cacao, antes de la selección de granos limpios, tostados y sin cascarilla. En Bloques de 25 kg con una vida útil de 24 meses promedio.



# Marcamos la Diferencia

Precio · Entrega · Servicio · Calidad

Gestionar un negocio es difícil, y por eso te lo ponemos fácil.

## Ingredientes Premium · Alcance Global

### Seguridad Alimentaria y Calidad

Nuestros Productos observan los estándares de Calidad más elevados que son exigibles a ingredientes de este tipo y categoría. Trabajamos con proveedores certificados y nuestras fábricas y centros de procesamiento están certificadas con los más altos estándares de Calidad y Seguridad Alimentaria.

### Aduanas y Sanidad Exterior en la UE/USA

Estamos Registrados como Importadores de Materias Primas Vegetales en la UE y en los EE.UU. y realizamos todos los trámites para la nacionalización de los productos en Aduanas/Sanidad Exterior y Vegetal así como otros relativos a la importación y el comercio de éstos.

### Asesoría, Honestidad y Transparencia Total

Reciba asesoramiento jurídico y sobre cumplimiento para su empresa por parte de nuestro equipo de profesionales altamente capacitados. Nuestros procedimientos y Servicio de distingue por ser radicalmente honesto y transparente de principio a fin. Siempre.

---

#### Seguridad Alimentaria

Productos con altos estándares y certificaciones

---

#### Aduanas y Sanidad

Gestión de importación en UE y EE. UU.



---

#### Calidad Certificada

Proveedores y plantas con certificación rigurosa

---

#### Asesoría y Transparencia

Consejo legal y procesos honestos

# El Cacao en la Industria: Más Allá del Chocolate

El cacao, un tesoro ancestral, ha trascendido su uso tradicional en la chocolatería para convertirse en un ingrediente valioso y versátil en diversas industrias modernas. Su rica composición nutricional, sus propiedades antioxidantes y su perfil aromático único lo posicionan como un componente clave para la innovación y el desarrollo de nuevos productos en múltiples sectores.



## Industria Alimentaria (Tradicional y Moderna)

Desde la elaboración de exquisitos chocolates, bombones y confitería gourmet, hasta su incorporación en productos horneados, helados, bebidas y alternativas plant-based. El cacao no solo aporta un sabor inconfundible y una textura deseable, sino también beneficios nutricionales esenciales. Su versatilidad permite innovar en alimentos funcionales y saludables, satisfaciendo la creciente demanda de los consumidores por opciones más conscientes.



## Farmacéutica y Suplementos Nutricionales

El cacao es una fuente natural de compuestos bioactivos con potencial terapéutico. Contiene teobromina, magnesio, hierro y polifenoles, que contribuyen a la salud cardiovascular, mejoran el estado de ánimo y poseen propiedades antiinflamatorias. Se investiga su uso en suplementos para la memoria, la energía y como antioxidante natural, convirtiéndolo en un componente de interés para la formulación de fármacos y productos de parafarmacia.



## Cosmética y Cuidado Personal

Los antioxidantes del cacao, como los flavonoides, lo hacen un ingrediente estrella en productos de belleza y cuidado de la piel. Es utilizado en cremas hidratantes, bálsamos labiales, mascarillas, jabones y tratamientos antienvjecimiento. Su manteca es un emoliente natural que nutre la piel, mientras que su aroma estimulante lo hace popular en productos de aromaterapia y bienestar, promoviendo la relajación y el estado de ánimo.



## Biotechnología y Alimentos Funcionales

El campo de la biotecnología explora nuevas formas de extraer y potenciar los compuestos beneficiosos del cacao para desarrollar ingredientes innovadores. Se investigan aplicaciones en la creación de alimentos funcionales con propiedades específicas para la salud, como prebióticos derivados del cacao, o componentes para bebidas energéticas y recuperadoras. También se estudia su potencial en la producción sostenible de ingredientes, reduciendo el impacto ambiental.

La capacidad del cacao para ofrecer sabor, nutrición y beneficios para la salud lo consolida como un ingrediente imprescindible en el panorama industrial actual, abriendo caminos para el desarrollo de productos que no solo deleitan el paladar, sino que también contribuyen al bienestar general.



# Compromiso con la Calidad y el Medio Ambiente

01

## Certificación de Procesos

Todos nuestros procesos están certificados y rigurosamente controlados para garantizar la máxima pureza y eficacia de nuestros productos.

02

## Ingredientes Naturales

Utilizamos exclusivamente ingredientes 100% naturales y sostenibles, respetando el medio ambiente en cada etapa de producción.

03

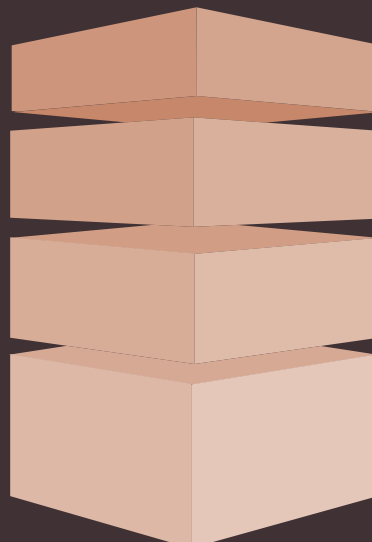
## Apoyo a Productores

Colaboramos activamente con productores locales, promoviendo prácticas agrícolas responsables y comercio justo.



**Control de Precios**  
Nuestra política integral permite precios anti-crisis

**Ingredientes**  
100% naturales y sostenibles



**Certificación**  
Procesos certificados y controlados rigurosamente

**Apoyo Local**  
Colaboración con productores y comercio justo

# Descubre la Ventaja Intabiotech: Innovación Sostenible en Cacao



## Tecnología Pionera y Exclusiva

Nuestra avanzada tecnología propia, fruto de una intensa investigación y desarrollo, nos permite crear derivados de cacao únicos, optimizando la calidad, el sabor y la funcionalidad. Esto asegura productos innovadores y sostenibles que destacan en el mercado global.



## Soluciones a Medida para la Industria

Comprendemos que cada cliente es único. Por ello, diseñamos y adaptamos nuestras soluciones de cacao a sus requisitos específicos de formulación, perfil de sabor y objetivos de producción, garantizando una integración perfecta y resultados óptimos para su negocio.



## Valor Añadido y Optimización Nutricional

Nuestras soluciones no solo mejoran el perfil nutricional de sus productos con ingredientes de alta calidad, sino que también ofrecen una rentabilidad superior. Logre una reducción significativa de costos operativos sin comprometer la excelencia de sus formulaciones.



## Un Aliado Estratégico y de Confianza

Más allá de ser proveedores, nos posicionamos como su socio estratégico. Con nuestro profundo conocimiento del mercado y un soporte integral, le ayudamos a navegar el panorama global, impulsando su crecimiento y liderazgo en la industria de alimentos y bebidas.



## Precios Competitivos y Transparencia

En un mercado global volátil, ofrecemos una estructura de precios transparente y competitiva que garantiza estabilidad y previsibilidad. Nuestra eficiencia operativa y alianzas estratégicas nos permiten trasladarle estos beneficios, asegurando el mejor valor.

# INTABIOTECH

## Surfing The Cocoa Crises

# Comercializamos Cacao y Sólo Cacao



## Información de Contacto

- **Web:** [www.intabio.tech.com/cocoa-derivates/](http://www.intabio.tech.com/cocoa-derivates/)
- **Email:** [intabio.tech@intabio.tech.com](mailto:intabio.tech@intabio.tech.com)
- **Teléfono:** +34 881 092 720

---

Intabio.tech - Innovando el futuro de los derivados de cacao con tecnología sostenible y soluciones naturales para la industria alimentaria global.

[www.intabio.tech.com](http://www.intabio.tech.com)