ezta agro

PRODUITS À BASE DE FÈVES DE CACAO CATALOGUE

www.eztaagro.com

À propos
d'Ezta Agro

Ezta Agro est une société agro-industrielle spécialisée, fondée en Türkiye en 2017 et bénéficiant de plus de **32 ans d'expérience dans le secteur**.

Aujourd'hui, **la division cacao d'Ezta Agro** se concentre exclusivement sur la production de **poudre de cacao et de produits dérivés du cacao**, fabriqués à partir de tourteaux de cacao soigneusement sélectionnés et transformés grâce à des technologies de traitement modernes.

Nos activités sont entièrement dédiées au cacao, ce qui nous permet d'offrir à nos partenaires internationaux une **qualité constante, une traçabilité complète et une grande fiabilité**.

Nous servons des clients tant sur le marché national qu'international, en fournissant des ingrédients de cacao de haute qualité destinés aux secteurs suivants:
- Industrie alimentaire
- Confiserie
- Boulangerie et pâtisserie
- Industrie des boissons
- Production alimentaire industrielle

Notre philosophie de production repose sur **la précision, la sécurité alimentaire et la conformité aux normes internationales**.

Notre mission
Notre mission est de comprendre précisément les besoins de nos clients et de fournir **des produits à base de cacao de haute qualité répondant aux exigences du marché mondial**.

Nous visons à établir **des partenariats à long terme fondés sur la transparence, la collaboration technique et une croissance mutuelle**, en créant une valeur durable grâce à un échange continu de connaissances et d'expériences.

Notre vision
Notre vision est de devenir **un fournisseur mondial fiable de poudre de cacao et de dérivés du cacao**, reconnu pour:
- la constance de la qualité des produits
- le respect des normes internationales
- un approvisionnement responsable et durable
- une flexibilité de production orientée vers les besoins du client

Nous soutenons les fabricants et les exportateurs en proposant des produits à base de cacao qui se distinguent non seulement par leur **prix compétitif**, mais aussi par leur **qualité, leur régularité, leur sécurité et leur aptitude à la consommation humaine**.

Nos partenaires de production et nos fournisseurs opèrent sous des **certifications ISO et Halal**, et nous collaborons exclusivement avec des acteurs industriels de premier plan partageant notre engagement envers l'excellence et la constance à chaque étape de la production.

Nous vous souhaitons un monde plus sain et plus heureux.
Cordialement,
Ezta Agro

PRODUITS À BASE DE **CACAO**

À propos du cacao

Le cacao pousse dans une zone tropicale située environ 20 **degrés au nord et au sud de l'Équateur**, communément appelée la **ceinture du cacao**.

Aujourd'hui, la variété **Forastero** est la plus largement cultivée dans le monde. La **Côte d'Ivoire, le Ghana et l'Indonésie** comptent parmi les principales régions productrices de cacao.

Le nom botanique **Theobroma cacao**, signifiant « nourriture des dieux », provient d'Amérique latine, où le cacao était historiquement très apprécié par des civilisations anciennes telles que **les Aztèques et les Mayas**.

Les cacaoyers prospèrent dans des climats **chauds et humides**, nécessitant des sols fertiles, bien drainés et des précipitations régulières.

Le cacao est généralement récolté **deux fois par an**. Après la récolte, les cabosses sont ouvertes et les fèves en sont extraites. Celles-ci subissent ensuite un processus naturel de **fermentation**, généralement sous des feuilles de bananier ou dans des caisses en bois.

Pendant la fermentation, qui dure **3 à 7 jours**, la température interne peut atteindre **45 à 50 °C**, ce qui réduit l'amertume et permet le développement des précurseurs de l'arôme caractéristique du cacao.

Après la fermentation, les fèves sont **séchées au soleil pendant environ 5 à 7 jours**, jusqu'à ce que leur taux d'humidité atteigne environ **7 à 8 %**, ce qui entraîne une perte de poids importante et améliore la stabilité du stockage.

La fermentation et le séchage sont les **étapes les plus déterminantes pour la qualité du cacao**.

Après le séchage, les fèves sont transformées selon des méthodes industrielles modernes comprenant **le nettoyage, la torréfaction, le broyage et le raffinage**.

La **poudre de cacao** est obtenue par broyage de la masse de cacao après **l'extraction partielle du beurre de cacao**.

Le cacao contient naturellement des minéraux tels que **le magnésium, le fer, le potassium et le calcium**, et constitue également une source de **fibres alimentaires**.

Il contient aussi des **flavonoïdes**, connus pour leurs propriétés antioxydantes. Les produits à base de cacao contiennent également des **acides gras insaturés naturellement présents**.

Certaines études scientifiques suggèrent que les flavonoïdes du cacao peuvent contribuer à la **santé cardiovasculaire** lorsqu'ils sont consommés dans le cadre d'une alimentation équilibrée.

Notre entreprise dispose d'une **capacité annuelle de transformation de 2 000 tonnes**, utilisant un mélange contrôlé de fèves de cacao d'origine **indonésienne, ivoirienne et ghanéenne**, afin d'assurer une qualité et un profil aromatique constants.

Nos fournisseurs sont certifiés conformément aux normes **ISO 22000 et Halal** en matière de sécurité alimentaire.

Le **beurre de cacao**, obtenu lors de la transformation du cacao, est l'une des matières grasses végétales les plus précieuses au monde. Il est largement utilisé non seulement dans la fabrication du chocolat haut de gamme, mais aussi dans les industries **cosmétique et pharmaceutique**, en raison de sa stabilité et de ses propriétés fonctionnelles.

naturel, sûr et respectueux de la santé

ezta agro

PRODUITS À BASE DE **CACAO**

Spécifications de la poudre de cacao

Qualité	Ce produit est propre à la **consommation humaine** et répond aux exigences de **qualité alimentaire**. Il est **sans OGM** et **exempt de substances allergènes ajoutées**, conformément à la réglementation européenne et au Codex Alimentarius. Il est fabriqué dans un établissement certifié **ISO 22000 et ISO 9001** (systèmes de management de la sécurité et de la qualité des denrées alimentaires).
Stockage Conditions Durée de conservation	Le produit doit être **conservé dans un endroit propre, sec, frais et bien ventilé**, à l'abri de la **lumière directe du soleil**, de l'humidité et des odeurs fortes. Conservé dans les conditions recommandées et dans son **emballage d'origine non ouvert**, sa **durée de conservation est de 24 mois à compter de la date de production**.
Conditionnement	Le produit est conditionné en **sacs de 25 kg en papier kraft multicouches (3 couches)** avec une **doublure intérieure en polyéthylène de qualité alimentaire**, conforme aux **normes internationales d'emballage alimentaire**. Chaque emballage est correctement étiqueté avec le **nom du produit, le numéro de lot, le poids net, la date de production, la date de péremption et les instructions de conservation**.

Caractéristiques physiques et chimiques › HIGH (PREMIUM) GRADE

Paramètre	Global GF-A	Global GF-N
Type de produit	Poudre de cacao alcalinisée - Qualité supérieure	Poudre de cacao naturel - Qualité supérieure
Goût	Saveur cacao typique, sans odeurs ni arômes indésirables	Saveur typique du cacao, sans odeurs ni arômes indésirables
Couleur	Brun foncé	Brun clair
Teneur en matières grasses	10-12 %	10-12 %
pH (20 °C, ±0.3)	7.5-8.0	5.1-6.0
Acides gras libres (exprimés en acide oléique)	≤ 1.75 %	≤ 1.75 %
Granulométrie (analyse par tamisage)	≥ 98.5-99.99 % passant à travers un tamis de 75 µm (200 mesh)	≥ 98.5-99.99 % passant à travers un tamis de 75 µm (200 mesh)
Humidité	4.5-5.0 %	4.5-5.0 %
Caractéristiques microbiologiques		
Numération totale sur plaque	< 5,000 CFU/g	< 5,000 CFU/g
Salmonelles (375 g)	Absent	Absent
Escherichia coli	Absent	Absent
Coliformes	Absent	Absent
Levures	< 50 CFU/g	< 50 CFU/g
Moisissures	< 50 CFU/g	< 50 CFU/g
	Poudre de cacao alcalinisée - Qualité supérieure	Poudre de cacao naturel - Qualité supérieure

naturel, sûr et respectueux de la santé

ezta agro

PRODUITS À BASE DE **CACAO**

Spécifications de la poudre de cacao

Qualité	Ce produit est propre à la **consommation humaine** et répond aux exigences de **qualité alimentaire**. Il est **sans OGM** et **exempt de substances allergènes ajoutées**, conformément à la réglementation européenne et au Codex Alimentarius. Il est fabriqué dans un établissement certifié **ISO 22000 et ISO 9001** (systèmes de management de la sécurité et de la qualité des denrées alimentaires).
Stockage Conditions Durée de conservation	Le produit doit être **conservé dans un endroit propre, sec, frais et bien ventilé**, à l'abri de la **lumière directe du soleil**, de l'humidité et des odeurs fortes. Conservé dans les conditions recommandées et dans son **emballage d'origine non ouvert**, sa **durée de conservation est de 24 mois à compter de la date de production**.
Conditionnement	Le produit est conditionné en **sacs de 25 kg en papier kraft multicouches (3 couches)** avec une **doublure intérieure en polyéthylène de qualité alimentaire**, conforme aux **normes internationales d'emballage alimentaire**. Chaque emballage est correctement étiqueté avec le **nom du produit, le numéro de lot, le poids net, la date de production, la date de péremption et les instructions de conservation**.

Caractéristiques physiques et chimiques › HIGH (PREMIUM) GRADE

Paramètre	EZT-ALK-S	EZT-NAT-S
Type de produit	Poudre de cacao alcalinisée - Qualité standard	Poudre de cacao naturel - Qualité standard
Goût	Goût cacao typique, sans odeurs étrangères	Goût cacao typique, sans odeurs étrangères
Couleur	Brun foncé	Brun clair
Teneur en matières grasses	10-12 %	10-12 %
pH (± 0.3)	7.25 - 7.50	5.1-6.0
Acides gras libres (exprimés en acide oléique)	Max. 1.75 %	Max. 1.75 %
Granulométrie (analyse par tamisage)	Min. 98.5-99.00 % passant au tamis spécifié	Min. 98.0-99.00 % passant au tamis spécifié
Humidité	Max. 5.0 %	Max. 5.0 %
Caractéristiques microbiologiques		
Numération totale sur plaque	< 5,000 CFU/g	< 5,000 CFU/g
Salmonelles (375 g)	Absent	Absent
Escherichia coli	Absent	Absent
Coliformes	Absent	Absent
Levures	< 50 CFU/g	< 50 CFU/g
Moisissures	< 50 CFU/g	< 50 CFU/g
	Poudre de cacao alcalinisée - Qualité standard	Poudre de cacao naturel - Qualité standard

naturel, sûr et respectueux de la santé

ezta agro

PRODUITS À BASE DE **CACAO**

Beurre de Cacao

Le beurre de cacao est une matière première essentielle pour l'industrie du chocolat. Obtenu à partir de fèves de cacao rigoureusement sélectionnées grâce à des procédés de transformation de pointe, il est proposé sous forme pressée et désodorisée.

Utilisations: Chocolat, confiserie, boulangerie, cosmétique
Caractéristiques: Point de fusion stable ; saveur neutre ; qualité constante

Liqueur de Cacao

Notre gamme de pâtes de cacao comprend un large choix de masses de cacao aux profils aromatiques distincts, obtenus grâce à une torréfaction contrôlée et à des procédés d'assemblage sur mesure.

Utilisations: Fabrication de chocolat, production de poudre de cacao, fourrages
Caractéristiques: Niveaux de torréfaction personnalisables · Arôme cacaoté intense · Viscosité constante

naturel, sûr et respectueux de la santé

ezta agro

ezta agro

www.eztaagro.com
info@eztaagro.com

EZTA AGRO CORP
MAKİNE GIDA İNŞAAT SANAYİ
VE DIŞ TİCARET LTD ŞTİ
+90 332 503 00 29 / +90 332 502 17 46

Fevzi Çakmak Mah. Elit Sanayi Sit. 10758 Sok.
No:1/R Karatay **KONYA-TÜRKİYE**

Succursale et entrepôt en Allemagne
Global Foodline GmbH

Mengesstraße 10 35423
Lich, Germany

global foodline | Dr. Akyol | SIMCO