

Cacaodoppen

Productomschrijving

Cacaodoppen zijn bruin van kleur en hebben een chocolade-achtige geur. Doppen van cacaobonen komen vrij bij de industriële verwerking van cacao voor de chocoladebereiding.

Eigenschappen

De cacaobonen groeien in handgrote vruchten; de peulen. In iedere peul zitten tientallen cacaobonen. Bij de winning worden de peulen geplukt, opengemaakt en worden de bonen verzameld.

De bonen worden vervolgens geroosterd. Tijdens het roosteren springen de doppen open en komen de bonen uit de dop. Middels een zeef worden de bonen gescheiden van de doppen. Door het roosteren van de cacaobonen zijn de cacaodoppen droog.

Leveringscondities

- Walking floor/kieper
- verkoop op basis van prijs per ton
- levering volgens de algemene leveringsvoorwaarden; www.agribiosource.nl/leveringsvoorwaarden

Productspecificatie

	Gehaltes per kg ds		Gehaltes per kg ds
Ruw eiwit	184 g	Fosfaat (P ₂ O ₅)	8,2 g
Ruw vet	101 g	Stikstof (N)	29,4 g
Ruwe celstof	214 g	Kalium	25,8 g
Zetmeel	31 g	Natrium	0,1 g
Suiker	8 g	Zwavel (S)	0,0 g
Ruw as	87 g	Droge Stof	875 g
Organische stof	913 g	Origine	Plantaardig
Fosfor (P)	3,6 g		

Bovenstaande gegevens zijn gemiddelde waarden. Wijzigingen in productsamenstelling voorbehouden.

Wetgeving

Euralcode	020304
Bijlage AA cat.	G1.49
Toepassingscode	R3
Verwerkingscode	A
Groene lijst	B3060