ITB COCOA

BY INTABIOTECH



SOURCED IN WEST AFRICA · CRAFTED IN SPAIN

Nuestra Nueva Marca Industrial de Cacao

Descubra ITB Cocoa, la evolución de excelencia en la industria del cacao. Una marca que representa calidad superior, innovación constante y compromiso inquebrantable con nuestros clientes en todo el mundo.

ITB Cocoa

Indulgence Made Success

WWW.INTABIOTECH.COM



CAPÍTULO 1

Nuestra Historia y Legado

ITB Cocoa es la marca de Cacao de **INTABIOTECH SL (ITB)**, un cacao en polvo procesado íntegramente en España, bajo estándares EU e internacionales (FDA, Codex, etc.), y estableciendo desde el inicio un compromiso con la excelencia en la importación de materias primas, procesado y posterior exportación de cacao y otros productos alimenticios de alta calidad.

Con más de 15 años de experiencia en el mercado internacional, hemos evolucionado nuestra línea de Cacao en polvo hacia una marca completamente renovada: **ITB Cocoa**, que simboliza innovación, calidad premium y un compromiso profundo con el mercado global y nuestros socios y distribuidores.

15+
Años de Experiencia
Consolidando nuestra posición en el mercado global

30K
m² de Plantas
Infraestructuras modernas y escalables para una variedad de productos y referencias

4
Líneas de Producción Cocoa
Capacidad industrial de primer nivel y ampliando cada día

500
MT de Capacidad actual/mes
Producción que va aumentando día a día: cerca de 1.500 MT/mes previstas para 2027

1 **Investigación Básica**
Identificación de oportunidades y análisis de viabilidad técnica

2 **Desarrollo en Laboratorio**
Pruebas de concepto y optimización de formulaciones

3 **Escalado Industrial**
Validación en planta piloto y ajustes de proceso

4 **Lanzamiento Comercial**
Producción a escala completa y soporte técnico continuo

CAPÍTULO 2

ITB Cocoa y su proyección en el Mercado Global

El mercado mundial del cacao representa una industria dinámica y en constante expansión. Según estimaciones sectoriales, en 2024 alcanzó un valor de **USD 26,7 mil millones**, y las proyecciones indican un crecimiento anual sostenido del **4,7 %** hasta 2034. Este panorama refleja una demanda creciente impulsada por múltiples sectores industriales.

26,7 mil M USD
Valor del mercado mundial del cacao, 2024*

4,7 %
Crecimiento anual proyectado hasta 2034*



Industria Alimentaria
Chocolates, confitería y productos de panadería premium que requieren cacao de la más alta calidad



Sector de Bebidas
Bebidas funcionales y nutritivas que aprovechan las propiedades del cacao



Cosméticos y Cuidado
Productos de belleza que valoran los beneficios naturales y nutritivos del cacao



ITB Cocoa está estratégicamente posicionada para capitalizar esta creciente demanda, exportando a mercados clave y de modo expansivo, con un enfoque inquebrantable en calidad, trazabilidad completa y servicio excepcional.

* Estimaciones de mercado sectoriales; cifras orientativas.

CALIDAD, SOSTENIBILIDAD Y TECNOLOGÍA

Nuestra **Propuesta** de Valor



Registros y Estándares Internacionales

Nuestra empresa cuenta con registro FDA y cumple rigurosamente con los más exigentes estándares internacionales de calidad y seguridad alimentaria.



Procesos Optimizados

Selección de lotes con fermentación y secado controlados en origen, que garantizan un sabor excepcional, aroma distintivo y características organolépticas superiores en cada lote.



Compromiso Sostenible

Prácticas responsables con el medio ambiente, incluyendo la valorización innovadora de subproductos como la cáscara de cacao para fibras alimenticias funcionales.

ECONOMÍA CIRCULAR

Reducción de **Desperdicios**

Nuestro enfoque circular transforma residuos en recursos valiosos, minimizando el impacto ambiental y maximizando el aprovechamiento de cada componente del cacao.



Aprovechamiento del grano de cacao



Reducción de residuos industriales



NUESTRA OFERTA

Portafolio de Productos ITB Cocoa

Ofrecemos una gama completa de productos de cacao de calidad superior, diseñados para satisfacer las necesidades más exigentes de la industria alimentaria, cosmética y de bebidas a nivel mundial.



ESTÁNDAR / PREMIUM

Cacao en Polvo 100% Natural

Dos categorías de productos de alta calidad para la satisfacción del cliente. Importado de países productores certificados y procesado íntegramente en España.

Peso	**Sacos de papel de 25 kg con revestimiento interior de polietileno**
Grasa	**10–12 %**
pH (10 %)	**5,2 ≤ pH ≤ 6,2**

Denominación legal: Cacao desgrasado en polvo, natural



ESTÁNDAR / PREMIUM

Cacao en Polvo Alcalinizado 10-12

Importado de países productores certificados y procesado íntegramente en España. Alcalinizado con un contenido de grasa natural del 10–12 %.

Peso	**Saco de papel de 25 kg con revestimiento interior de polietileno**
Grasa	**10–12 %**
pH (10 %)	**7,2 ≤ pH ≤ 8,0**

Denominación legal: Cacao desgrasado en polvo, alcalinizado



ESTÁNDAR / PREMIUM

Cacao en Polvo Alcalinizado 20-22

Importado de países productores certificados y procesado íntegramente en España. Alcalinizado con un contenido de grasa natural del 20–22 %.

Peso	**Saco de papel de 25 kg con revestimiento interior de polietileno**
Grasa	**20–22 %**
pH (10 %)	**7,2 ≤ pH ≤ 8,0**

Denominación legal: Cacao en polvo, alcalinizado



NOVEDAD

ITB Dutch Cocoa 16% Africa Intense

Cacao Dutch premium de origen africano para formulaciones de alto impacto: perfil intenso, color profundo y el cuerpo de un 16 % de manteca de cacao.

Origen	**África Occidental · procesado en España**
Grasa	**16 %**
pH (10 %)	**5,2 ≤ pH ≤ 6,2** **7,2 ≤ pH ≤ 8,0** **6,4 ≤ pH ≤ 7,0**

Denominación legal: Cacao desgrasado en polvo, alcalinizado



NOVEDAD

ITB Cocoa 1% Ultra-Low Fat

Cacao en polvo desgrasado mediante CO_2 supercrítico hasta alrededor de un 1 % de grasa: perfil premium, libre de solventes residuales, para bebidas, bakery y nutrición.

Proceso	**Extracción con CO_2 supercrítico**
Grasa	**≈ 1 %**
pH (10 %)	**5,2 ≤ pH ≤ 5,8**

Denominación legal: Cacao desgrasado en polvo



Manteca de Cacao Natural

Obtenida por prensado mecánico de licor de cacao, previa selección de granos limpios, tostados y descascarillados.

Formato	**Bloques de 25 kg**
Vida útil	**24 meses de promedio**

Según el Real Decreto 1055/2003, el cacao con menos de un 20 % de manteca sobre materia seca se denomina «cacao desgrasado en polvo». Valores orientativos; cada lote se acompaña de su certificado de análisis.



INVESTIGACIÓN APLICADA EN ITB COCOA

Innovación y Desarrollo

La innovación es el motor que impulsa nuestro crecimiento continuo. Nuestro equipo de Investigación y Desarrollo está compuesto por profesionales altamente calificados dedicados exclusivamente a mejorar procesos existentes y desarrollar nuevos productos derivados del cacao que aporten valor real al mercado.

Trabajamos constantemente en la optimización de técnicas de procesamiento, mejora de perfiles sensoriales y desarrollo de aplicaciones innovadoras que permitan a nuestros clientes diferenciarse en sus respectivos mercados.



CASO DE INNOVACIÓN DESTACADO

Hemos desarrollado exitosamente **polvo de cáscara de cacao** como fuente rica de fibra dietética con propiedades antioxidantes comprobadas. Este subproducto, tradicionalmente descartado, ahora se convierte en un ingrediente funcional valioso para la industria de alimentos saludables.

Análisis Avanzado

Estudios de composición y propiedades funcionales

Desarrollo de Procesos

Optimización de métodos de extracción y refinado

Mejora Continua

Vida útil y calidad sensorial superior



EL RESPALDO CORPORATIVO

ITB Cocoa es una Marca Comercial de IntaBiotech

ITB Cocoa opera bajo el paraguas de **IntaBiotech**, una empresa especializada en biotecnología aplicada a la industria alimentaria, con una sólida trayectoria en innovación y desarrollo sostenible. IntaBiotech no solo proporciona la base tecnológica y el respaldo corporativo para ITB Cocoa, sino que también impulsa la visión de transformar los recursos naturales en productos de alto valor.

01

Nuestra Historia y Experiencia

Fundada en 2013, IntaBiotech nació con la misión de aplicar principios científicos avanzados para mejorar la calidad y la funcionalidad de los alimentos. A lo largo de los años, hemos cultivado una profunda experiencia en biotecnología, fermentación, extracción y procesamiento de ingredientes naturales, posicionándonos como un referente en el sector. Nuestra trayectoria se ha construido sobre la investigación rigurosa y la búsqueda constante de soluciones innovadoras.

02

Capacidades de I+D e Infraestructura

IntaBiotech realiza I+D+i de vanguardia en laboratorios de última generación y plantas piloto para experimentación y escalado de procesos. Nuestro equipo multidisciplinar de científicos y expertos en alimentos trabaja en la optimización de procesos de biotransformación, el desarrollo de nuevas moléculas bioactivas y la creación de ingredientes funcionales. Este posicionamiento permite asegurar la máxima calidad y eficiencia en cada etapa, desde la materia prima hasta el producto final.

03

Equipo Directivo y Valores Corporativos

Nuestro equipo directivo está compuesto por profesionales con amplia experiencia en biotecnología, gestión empresarial y sostenibilidad. En IntaBiotech, nos regimos por valores fundamentales como la innovación, la calidad, la sostenibilidad, la transparencia y el compromiso con la salud del consumidor. Creemos firmemente en una producción responsable que respete el medio ambiente y aporte un impacto positivo a las comunidades.

04

El Respaldo de IntaBiotech a ITB Cocoa

La marca ITB Cocoa se beneficia directamente de la experiencia y los recursos de IntaBiotech, junto con las asociaciones estratégicas que nos permiten ofrecer un producto procesado de primera mano bajo un riguroso control de calidad optimizado. Esta sinergia asegura que ITB Cocoa ofrezca productos de cacao de calidad superior, innovadores y con un fuerte enfoque en la sostenibilidad y la funcionalidad.

EXCELENCIA OPERACIONAL EN ESPAÑA Y PARA EL MUNDO

Nuestra Infraestructura y Capacidad

Nuestra planta de producción representa la fusión perfecta entre tecnología de vanguardia y procesos tradicionales perfeccionados. Con una superficie operativa importante y posibilidades de crecimiento contamos con la infraestructura necesaria para procesar grandes volúmenes sin comprometer jamás nuestros rigurosos estándares de calidad.



01

Selección y Recepción

Inspección exhaustiva de cada lote de granos según criterios organolépticos y físico-químicos estrictos



02

Limpieza y Clasificación

Eliminación de impurezas mediante tecnología de separación por densidad y tamaño



03

Tostado Controlado

Perfiles de temperatura precisos para desarrollar el perfil de sabor característico



04

Descascarillado y Molienda

Separación mecánica de cascarilla y reducción a granulometría específica



05

Prensado y Refinado

Extracción de manteca y obtención de polvo con contenido graso definido



06

Control de Calidad y Embalaje

Análisis microbiológico, físico-químico y sensorial antes del envasado hermético

4
Líneas de Producción
Operación simultánea

24/7
Operación Continua
Máxima eficiencia

1.500
MT/mes en 2027
Capacidad prevista

FLEXIBILIDAD TOTAL

Nuestra capacidad instalada nos permite atender desde pedidos especializados de lotes pequeños hasta grandes volúmenes industriales, garantizando siempre los mismos estándares de excelencia. Ya sea que necesite 500 kg para una prueba piloto o 50 toneladas para producción continua, ITB Cocoa tiene la infraestructura y experiencia para servirle eficientemente.



CALIDAD QUE SE PUEDE COMPROBAR

Certificaciones y Cumplimientos Normativos

La confianza de nuestros clientes se fundamenta en nuestro compromiso inquebrantable con los más altos estándares internacionales de calidad, seguridad alimentaria y trazabilidad completa. Cada producto que sale de nuestras instalaciones ha sido sometido a rigurosos controles que garantizan su excelencia.

Registro FDA

Nuestra planta y productos están registrados ante la Food and Drug Administration de Estados Unidos, cumpliendo con todas las regulaciones de la FDA para instalaciones alimentarias extranjeras que exportan a territorio estadounidense.

Seguridad Alimentaria

Implementamos sistemas de gestión basados en HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para identificar, evaluar y controlar todos los riesgos significativos en cada etapa del procesamiento.

Trazabilidad Completa

Sistema integral de rastreabilidad que permite identificar el origen exacto de cada lote, desde la finca productora hasta el cliente final, garantizando transparencia total en la cadena de suministro.

Control de Calidad

Laboratorio interno equipado con tecnología de última generación para análisis microbiológicos, físico-químicos y sensoriales. Auditorías periódicas por organismos independientes certifican nuestros procedimientos. Estamos certificados en ISO 9001:2015.

100%
Lotes Analizados
Control exhaustivo

0
Rechazos por Calidad
En los últimos 2 años

PROCESO COMERCIAL Y LOGÍSTICO SIMPLIFICADO

Cómo Trabajar con ITB Cocoa

Hacer negocios con ITB Cocoa es fácil, transparente y eficiente. Hemos diseñado nuestros procesos comerciales y logísticos pensando en la comodidad y tranquilidad de nuestros clientes, ofreciendo flexibilidad en todos los aspectos de la transacción.

01

Contacto Inicial

Envíe su consulta por email, teléfono o formulario web. Nuestro equipo responde en menos de 24 horas con información detallada.

02

Cotización Personalizada

Preparamos una propuesta comercial ajustada a sus necesidades específicas: productos, volúmenes, especificaciones y condiciones.

03

Confirmación de Pedido

Una vez aceptada la cotización, formalizamos el pedido con contrato que detalla términos, plazos y condiciones acordadas.

04

Producción y Envío

Procesamos su pedido según especificaciones y coordinamos la logística internacional hasta la entrega en destino.

Modalidad de Pago

- **Pago anticipado** — Transferencia Bancaria Internacional Swift/IBAN

Por el momento, todos los pedidos se formalizan con pago anticipado mediante transferencia bancaria internacional.



Logística Internacional Eficiente

Trabajamos con las principales navieras y transitarios internacionales para garantizar entregas puntuales y en óptimas condiciones. Gestionamos toda la documentación de exportación: certificados de origen, fitosanitarios, análisis de calidad y documentos aduaneros.

INCOTERMS DISPONIBLES FOB CIF CFR EXW

según preferencia del cliente

RETAIL Y GRAN DISTRIBUCIÓN

Formatos de Envase



01 Doypack sin zipper



02 Doypack con zipper



03 Bolsa pliegue inglés estuchada



04 Bolsa pliegue inglés



05 Bolsa pliegue inglés para cacao y preparados



06 Bolsa almohada



07 Stand up



08 Tubo



09 Bote



LA ELECCIÓN NATURAL PARA LA EXCELENCIA EN CACAO INDUSTRIAL

ITB Cocoa: Tu Socio **Estratégico**

ITB Cocoa representa la fusión perfecta entre **tradición, innovación y compromiso inquebrantable con la excelencia**. Con más de 15 años de experiencia, infraestructura de clase mundial y un equipo apasionado por el cacao, estamos preparados para ser el socio estratégico que su empresa necesita.

Ya sea que busque cacao en grano de las mejores variedades, polvo de cacao con características superiores, manteca pura o soluciones OEM personalizadas, en ITB Cocoa encontrará calidad consistente, servicio excepcional y un verdadero compromiso con su éxito.

- Calidad Superior
- Alcance Global
- Innovación Continua
- Sostenibilidad
- Certificaciones

<24h
Tiempo de Respuesta
A consultas comerciales

98%
Entregas a Tiempo
Cumplimiento de plazos

24/7
Soporte Disponible
Atención al cliente



HABLEMOS DE CACAO

Inicie Hoy su Alianza con INTABIOTECH para ITB Cocoa

Invitamos cordialmente a fabricantes de chocolates, empresas de confitería, productores de bebidas, industria cosmética y todos aquellos que valoran el cacao de calidad superior, a descubrir el potencial de **ITB Cocoa** para impulsar sus negocios hacia nuevos niveles de éxito.

EMAIL
cocoa@intabiotech.com
Respuesta garantizada en menos de 24 horas

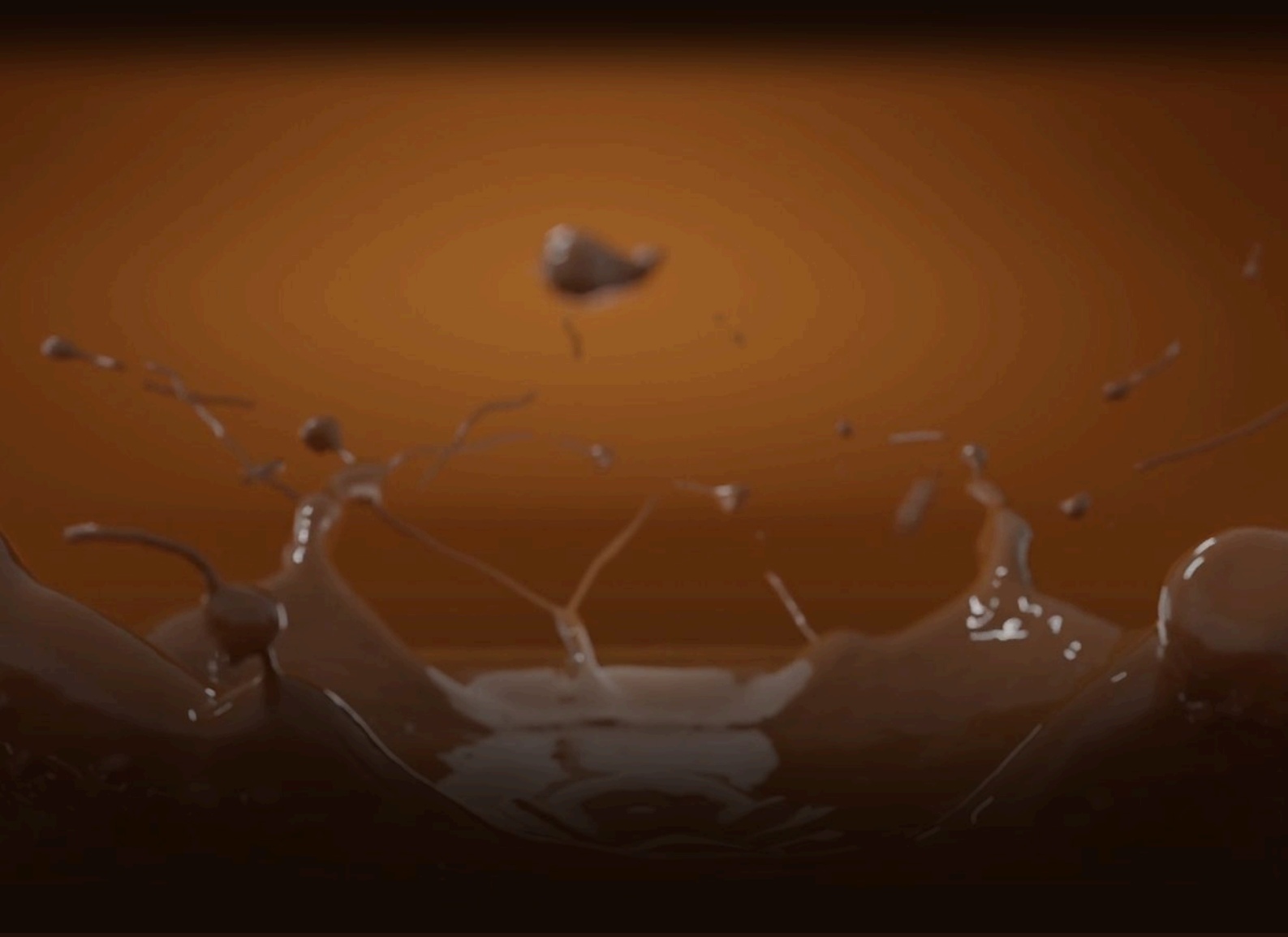
TELÉFONO
+34 881 092 720
Atención personalizada en horario comercial

WEB
www.intabiotech.com
Información completa de productos y servicios

El éxito de nuestros clientes es nuestro mayor logro.

Permítanos ser parte de su historia de éxito. Juntos, podemos crear productos extraordinarios que deleitarán a consumidores en todo el mundo.

ITB Cocoa — Innovando el futuro del cacao industrial con tecnología sostenible y soluciones naturales para la industria alimentaria global.



ITB COCOA

Indulgence Made Success

INTABIOTECH PUBLISHING SERVICES

WWW.INTABIOTECH.COM