

KAKAO

pur oder als Trinkschokolade, als Instantkakao, leckerer Schokoaufstrich oder geröstete und ungeröstete Nibs

Von der Frucht zur Bohne

Der Kakaobaum wird in den Tropen Asiens, Afrikas, Mittel- und Südamerikas angebaut. Nach der Ernte durchläuft die Kakaobohne zahlreiche Verarbeitungsschritte, bis sie letztlich gemahlen und zu diversen Kakao- und Schokoladenprodukten verarbeitet wird. Die Herstellung von gebrauchsfertigem Kakao ist ein sehr aufwendiger Arbeitsprozess.

Je nach Kulturart wird der Laubbaum mit seinen begehrten Früchten 8 bis 20 Meter hoch. Seine ovalen, gelblichen Früchte mit einem Durchmesser von etwa 10 Zentimetern und einer Länge von etwa 30 Zentimetern enthalten in ihrem Inneren etwa 40 Bohnen. Die Haupterntezeit des Kakaos ist in Bolivien von Mai bis Juli, in Kamerun von August bis Dezember. Die Früchte werden mit der Machete geöffnet und die weißen Bohnen mit dem Fruchtfleisch entnommen. In der bolivianischen **Kooperative El Ceibo** zum Beispiel erfolgt der Fermentationsprozess sofort vor Ort. Dabei werden die frischen Samen in großen Behältern gesammelt und stetig gewendet. Er dauert etwa acht Tage. Auch die anschließende, etwa fünftägige Sontentrocknung der Kakaobohnen nehmen die Bauern in den einzelnen Kooperativen selbst vor. Das Fruchtfleisch verflüssigt sich und fließt ab. Zurück bleiben die Bohnen, die nun nicht nur ihre braune Farbe bekommen, sondern auch ihr typisches Aroma.

Jede Mitgliedskooperative bestimmt einen verantwortlichen Aufkäufer, der die gesamte Ernte zur zentralen Sammelstelle El Ceibos in Sapecho überführt. Hier sorgen die Produzenten dafür, dass die Kakaobohnen gereinigt und auf die richtige Restfeuchte heruntergetrocknet werden, die für die Weiterverarbeitung erforderlich ist. Von hier aus werden die Kakaobohnen mit dem eigenen LKW weiter nach El Alto zur Kakao- und Schokoladenfabrik El Ceibos transportiert: Hier wird die Kakaomasse für den Export produziert und es werden Schokoladentafeln für den bolivianischen Markt hergestellt. (Quelle: fairtrade.net, helpster.de)

Legende: ° aus fairem Handel, * aus ökologischem Anbau



El Ceibo - Kakaopulver stark entölt bio, 150g

El Ceibo ist Bio-Kakao aus dem bolivianischen Hochland. Da er kein Kalium enthält, behält er die charakteristischen Aromen des Kakaos. Eine unübertroffene Zutat für Hefespeisen und Gourmetgerichte.

°*Fettarmes Kakaopulver - °Bio-Zutaten *Fairtrade-Zutaten: 100 %

Der Kakao wird von den Mitgliedern des bolivianischen Kooperativen-Dachverbandes **El Ceibo** in eigener Fabrik hergestellt und vermarktet. El Ceibo wurde 1977 gegründet und ist ein Zusammenschluss von rund 50 Kooperativen mit insgesamt über 1.000 Mitgliedern, hauptsächlich kleine Bauernfamilien indigener Abstammung. Die Kleinbauern kultivieren neben Kakao auch Mais, Bohnen und unterschiedliche Gemüsesorten für den Eigenbedarf.

El Ceibo ist der Name eines heimischen Urwaldbaums, der auch nach der Rodung noch neue Triebe produziert: ein Symbol für den unbesiegbaren Überlebenswillen, den die Mitglieder der Kooperative seit Jahrzehnten demonstrieren.

Herkunft: Bolivien El Ceibo
Lieferant: altromercato



Bio Kakaotr nk Choco Honey Fairness, 400g

Das ist der schnelle Fr hst ckskakao, der auch abends schokoladig lecker schmeckt! Denn hier kommen nur klasse Zutaten in die T te: zum Beispiel Kakao aus der Dominikanischen Republik oder Rohrohrzucker aus Paraguay. Dazu gibt's eine Extraportion Honig obendrauf.

Besonderheiten auf einen Blick:

- Kakaotr nk mit angenehm feinem Honiggeschmack
- als Instantgetr nk in heißer oder kalter Milch bzw. Milchalternativen zu genießen
- ohne Geschmacksverstärker, Stabilisatoren oder Konservierungsmittel
- ohne Emulgatoren
- Fair-Handelsanteil: 96,00%

Herkunft: Kakao: COOPROAGRO Dominikanische Republik, Honig: UCASA Nicaragua, Flor de Campanilla, S.C., Mexiko, Rohrohrzucker: Manduvir  Paraguay,
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Bio Trinkschokolade Feine Fairness, 250g

Aromatisches Bio Kakaotr nk mit harmonischer Süße

Mal erfrischend kalt, mal wohlig warm: Dieser klassisch-köstliche Bio Kakao verwöhnt Dich mit herrlichem Schokogenuss. Reiner Bio Rohrohrzucker sorgt in unserer Feinen Bio Trinkschokolade für harmonische Süße.

Feine Bio Trinkschokolade – das Beste aus Paraguay und der Dom Rep

Diese köstliche Kakao-Kreation stammt von Kleinbauern aus der Dominikanischen Republik und Paraguay. Unsere Fair Trade Partner legen Wert auf den Anbau von aromatischem Bio Kakao in

höchster Qualität.

Besonderheiten der Trinkschokolade:

Köstlich schokoladiges Kakaotr nk mit 32% Kakaoanteil

Zu genießen in heißer & kalter Milch

Sehr ergiebig durch hochwertige Zutaten, schwach ent lt, ohne Emulgator

Herkunft: Kakao: COOPROAGRO Dominikanische Republik, Rohrohrzucker: Manduvir  Paraguay,
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



EQUITA SCHOKOAUFSTRICH 400g

köstlicher Bio-Brottaufstrich mit **BIO-Palmöl**

Herkunft: Costa Rica, Elfenbeinküste, diverse

Lieferant: EZA Fairer Handel GmbH



Bio Cocoba, Zartbitter Schoko-Crème 400g

leckerer Brotaufstrich mit einem hohen Kakaoanteil, ohne Milchpulver

Zutaten/Inhaltsstoffe: Rohrohrzucker^{°*}, fettarmes Kakaopulver (30%)^{°*}, Sonnenblumenöl*, Palmöl*, Emulgator: Sonnenblumenlecithine (° Fair Handelsanteil der Zutaten 65,00%)

Die Kooperative **Cooperativa Manduvirá** befindet sich in der Region Arroyos y Esteros (dt. „Bäche und Sümpfe“). Zu ihr gehören momentan 1.700 Mitglieder, darunter auch viele Frauen. Speziell für den Anbau von Zuckerrohr stehen den einzelnen Bauern und Bäuerinnen zwischen einem halben und fünf Hektar Land zur Verfügung. Der Verkauf von Zuckerrohr ist für sie jedoch die Haupteinnahmequelle. Daneben werden Gemüse und Früchte angebaut. Ziele der 1975 gegründeten Kooperative sind die Förderung des Anbaus verschiedener Agrarerzeugnisse und deren Vermarktung zu existenzsichernden Preisen. Die Mitglieder können ein breites Angebot an Dienstleistungen in Anspruch nehmen: technische Beratung, Schulung, günstige Kredite, Sparfonds und eine kostengünstige medizinische Versorgung. Durch die eigene Zuckermühle und das Verpacken des Rohrzuckers für den Inlandsmarkt sind rund 200 zusätzliche Arbeitsplätze entstanden, ganz besonders für Frauen.

Artikelnummer: 8961838

Herkunft: **Manduvirá Paraguay**, COOPROAGRO Dom. Rep.

Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Bio-Cocoba, Nuß-Nougat-Crème 400g

Cremiger Nuss-Nougat Brotaufstrich mit lecker schokoladigem Geschmack,

mit edlem Kakao von Kleinbauern u.a. aus der Dominikanischen Republik und feinem unraffiniertem Rohrzucker aus Paraguay

Zutaten: Rohrohrzucker^{°*}, Sonnenblumenöl*, Palmöl*, Haselnüsse (13%)*, fettarmes Kakaopulver (7%)*, Magermilchpulver*, Vanille^{°*}. (° aus fairem Handel, u.a. von Fair Handelsanteil: 51%, * aus

ökologischem Anbau)

Artikelnummer: 8911878

Herkunft: Manduvirá Paraguay, COOPROAGRO Dominikanische Republik (s. Kakao)

Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Trink-Schokolade Mandelnougat 5*22g, bio

Ein hausgemachtes, zartes Mandelnougat gepaart mit weißer Schokolade, etwas Milkschoko und ein kleiner Hauch Orange verwandeln sich in einen nussig-süßen Schoko-Drink.

Zubereitung: s.u.

Lieferant: Zotter

Herkunft: diverse



Trink-Schokolade 1001 Nacht 5*22g, bio

Märchenhafte Trinkschokolade mit orientalischer Note, zuckeralternativ gesüßt mit Dattelsucker, der aus reinen gemahlenden Datteln besteht und eine feine Karamellnote besitzt. Die Basis ist ein selbst gemachter Cashewnougat, verfeinert mit Orangenöl, Zimt, Kardamom, Ingwer, Kurkuma und Timut-Pfeffer, der nicht scharf ist, sondern aufregend prickelt. Komplett vegan &

abwechslungsreich wie die Märchen aus 1001 Nacht.

110 g Packung mit 5 Tafeln TrinkSchokolade à 22 g

Haltbarkeit: 5 Monate ab Produktion

Zubereitungstipp:

Geschüttelt:

Trendig und hip: Die schnelle Variante für die Generation, die Spaß haben will: Zotter-Spezial-Shaker (Vorsicht! – normaler Shaker funktioniert nicht!) mit 0,2 l heißer Milch befüllen, Trink-Tafel eintauchen, nach Herzenslust schütteln und schon ist der Drink fertig!

Gerührt:

Die entschleunigte Variante für Genießer und Slow-Food-Aktivistinnen, die sich gern Zeit lassen und Zeremonien schätzen: Zuerst erhitzen Sie je nach Geschmack 0,2 oder 0,3 l Milch und schäumen diese auf. Nun lassen Sie die Trink-Tafel für 1-2 Minuten in der Milch baden. Verquirlen Sie die Trink-Tafel. Lassen Sie das Getränk noch 1-2 Minuten ruhen, damit sich die Aromen entfalten können. Noch einmal verquirlen und genießen!

Zwei Zubereitungsformen – ein Ziel: Ein Geschmackserlebnis, an das sich der Gaumen noch lange erinnert.

Die Trinkschokolade kann sowohl mit "Milch, Sojamilch, Reismilch, Hafermilch, etc." zubereitet werden.

Zutaten: Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, Johannisbrotkernmehl°, Salz jodiert, Chili "Bird's eye"°

Fairtradeanteil: 99%(Einheimische und europäische Zutaten wie Milch werden nicht Fairtrade zertifiziert, daher liegt der Fairtradeanteil dieser Schokolade unter 100%.)

Kakao: 78% mindestens

*ausgezeichnet mit dem FAIRTRADE-Gütesiegel

°aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft

Herkunft: diverse

Lieferant: Zotter



Trink-Schokolade Variation Kinder 5*22g, bio

Die Zauberwelt der Trinkschokolade mit fünf süßen Trinkkreationen für Kinder: Zimt-Banane, Milch-Kakao, Weiße mit Vanille, Honig-Zimt, Karamell. Fünf unterschiedliche Sorten.

Zubereitung: s. o.

Lieferant: Zotter

Herkunft: diverse