Schokolade

kleine, große, weiße, braune, gefüllte, ungefüllte, trinkbare, streichbare, Schokoliertes und Lollys

Schokolade ist unser meist verkauftes Produkt.

Von der Bohne bis zur Tafel

Die **GEPA** importiert die fairen Kakaobohnen direkt von ihren Produzent*innen und lässt sie zu so genannten „Halbfabrikaten“ wie Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver in Holland weiter verarbeiten. Die Milch liefern die Milchwerke Berchtesgadener Land im Chiemgau, die von Bauern im Südosten Bayerns auf Genossenschaftsbasis gegründet wurde, um ihre Milch selbst verarbeiten zu können. „Fair“ heißt für die rund 300 Bio-Bauern im Alpenvorland, dass sie für ihre Milch einen Preis erhalten, der ihre Kosten deckt, und sie ihre Höfe auch langfristig ökologisch bewirtschaften können.

Die gesamten Zutaten werden von einem Schokoladenhersteller in Deutschland verarbeitet, einem Unternehmen, das sich seit Generationen auf die Herstellung hochwertiger Schokoladen spezialisiert hat und die Schokoladenmasse zwischen 24 und 48 Stunden schonend conchiert.

Als Reaktion auf die veränderten klimatischen Bedingungen bietet GEPA jetzt eine vegane Dattel-Schokolade an, die Sie ebenfalls in unserem Laden finden können (s.#Choco4Change).
(Quelle: gepa.de/service/faq, gepa-jetzt-faire-milch.*de*)

Einen weitaus konsequenteren Weg geht **Fairafric**, einem deutsch-ghanaischen Unternehmen, dessen Ziel ist es, die Rohstoffe lokal weiterzuverarbeiten und die Wertschöpfung so weit wie möglich nach Afrika zu verlagern. Damit werden qualifizierte Arbeitsplätze auch außerhalb der Landwirtschaft geschaffen und das lokale Einkommen im Ursprungsland vervielfacht. (Quelle: fairafric.com) Fairafric ist – wenn auch nur kurz - Thema in der spannenden Dokumentation „Die Schweiz und die Schokolade“, zuletzt am 3.5.2023 in 3SAT gelaufen.

Legende: * Bio-Zutaten, ° Fair Handelsanteil der Zutaten



fairafric Schokolade 42% Creamy Cashew Chocolate Pineapple and Coconut, bio°, 80g, vegan

fairafric ist ein deutsch-ghanaisches Sozialunternehmen mit dem Ziel, die Wertschöpfung soweit wie möglich nach Afrika zu verlagern - „vom Kakaobaum bis zur fertig verpackten Tafel...“ Der Bio-Kakao wird von Bauern aus der Umgebung der Region Suhum aufgekauft und in der solarbetriebenen Fabrik weiterverarbeitet, die voll in ghanaischer Hand liegt. Hier arbeiten 85 Beschäftigte, mit einem Highschool-, College- oder Uniabschluss, die eine langjährige Ausbildung durchlaufen. Darüber hinaus wird auch das Papier für die Verpackung vor Ort gekauft, genau wie das Bedrucken. Dadurch entstanden indirekt 1000 neue Arbeitsplätze in der Region auch außerhalb der Landwirtschaft. Die Beschäftigten in der Fabrik erhalten das Vierfache des in Ghana üblichen Mindestlohns, sind kranken- und rentenversichert. „92 Cent einer verkauften Fairafric-Tafel bleiben im Land…Laut Inkota bleiben bei einer herkömmlichen Tafel nur sechs bis sieben Cent im jeweiligen Land. Auch im fairen Handel sei es nur ein Cent mehr…“ (SZ)

Artikelnummer: 8-GH2-19-025
Herkunft: Ghana
Lieferant: fairafric AG (s. a. Artikel auch SZ 16./17.4.2022, S. 9)



Earl Grey Blanc - Weiße Schokolade mit Schwarztee und Bergamotte-Öl 80 g

herbfrische weiße Bio-Schokolade mit Schwarztee und Bergamotteöl

Zutaten/Inhaltsstoffe:
Rohrohrzucker°*, Vollmilchpulver°*, Kakaobutter°*, Schwarztee°* (1,25%), Bergamotte-Öl (0,2%), Vanilleextrakt°*

Artikelnummer: 8961875
Herkunft: Milchwerke Berchtesgadener Land Deutschland, CECAQ-11 Sao Tomè und Principe (Zucker), COOPROAGRO Dominikanische Republik (Kakao), Manduvirà Paraguay (Zucker), SOFA Sri Lanka (Tee)
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Bio Café Blanc – Weiße Schokolade, 100g

mit kraftvoller Café Benita-Note

Zutaten: Rohrohrzucker°*, Kakaobutter°*, Vollmilchpulver*, Kaffee°* (2 %), Vanille°*

Artikelnummer: 8951812
Herkunft: Milchwerke Berchtesgadener Land Deutschland CECAQ-11 São Tomé und Príncipe, COOPROAGRO Dominikanische Republik, El Ceibo Bolivien (Kakao), Manduvirá, Paraguay
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Matcha Blanc - Weiße Bio Schokolade mit Matcha Tee, 80g

Zutaten/Inhaltsstoffe:
Rohrohrzucker°*, Vollmilchpulver°*, Kakaobutter°*, Matcha Tee°* (2%), Vanilleextrak°

Der in dieser Schokolade verarbeitete Bio-Tee kommt von **DOTFA (Dazhangshan Organic Tea Farmers Association**) aus der Provinz Jiangxi, im Südosten Chinas. Die 20.000 Mitglieder leben in acht Gemeinden, die rund um Dazhangshan liegen und aus jeweils 20 bis 30 Dörfern bestehen. Die Bauern haben das Land für 30 Jahre vom Staat gepachtet. Eine fünfköpfige Familie hat 3,3 Hektar Land erhalten. Die Familien können sich selbst mit Lebensmitteln versorgen und bauen Reis, Gemüse und Kräuter an. Außerdem können sie das notwendige Brennholz sammeln. Bio-Tee wird auf einem viertel bis halben Hektar Land angebaut und der Verkauf des Bio-Tees ist die einzige Bargeldquelle der Familien.

Artikelnummer: 8961874
Herkunft: DOTFA China, Milchwerke Berchtesgadener Land, Deutschland, CECAQ-11 São Tomé und Príncipe, COOPROAGRO Dominikanische Republik, Manduvirá Paraguay
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Bio Schokolade "Caramel & Salt Fairness", 40g

Artikelnummer: 8961802

Bio Schokolade "Dark Choc Fairness", 40g

knackig schokoladig - mit 70% Kakaoanteil
Artikelnummer: 8961801

Bio weiße Schokolade "Yogurt & Strawberry Fairness", 40g

Bio Weiße Joghurtschokolade mit Erdbeerstückchen
Artikelnummer: 8961805

Bio weiße Schokolade "Lemon & Pepper Fairness", 40g

Weiße Bio-Jogurt-Schokolade mit Zitronencrisp & Pfeffer
Artikelnummer: 8961803

Zurzeit gehören ca. 2.000 Kakaobäuer*innen zu COOPROAGRO. Der GEPA-Mehrpreis wird in die Infrastruktur der Gemeinden und in die Qualitätssicherung investiert.

Neben dem Tourismus ist der Export von Zucker, Kaffee und Kakao wichtig für die Dominikanische Republik. COOPROAGRO (Cooperativa de Productores Agropecuarios) ist eine Kooperative im Nordosten des Landes, die auf Bio-Kakao setzt. Auch die neu dazugekommenen Mitglieder sind entweder schon „bio“ oder in der Umstellung auf Bio-Anbau. "Unsere Kooperative verfügt über ein Team von Agraringenieuren, die all unseren Mitgliedern kontinuierlich und beratend zur Seite stehen. Sie garantieren, dass die internationalen Normen des Bio-Landbaus strikt eingehalten werden. Dieses Team kontrolliert Jahr für Jahr jede einzelne Parzelle, darüber hinaus organisiert es Workshops, Exkursionen und Schulungen, die auf den produktiven Grundlagen unserer Kooperative beruhen. Dieses Team ist aber auch für die Schulungen der Produzenten hinsichtlich der Einhaltung der Qualitätsstandards zuständig, denn nur so kann unsere Kooperative beste Qualität anbieten." (Aus: Homepage COOPROAGRO)

Herkunft: COOPROAGRO Dominikanische Republik, Manduvirá, Paraguay, El Ceibo Bolivien
Lieferant: GEPA



Grand Noir Sao Tomé 95%, 80g

Bio Bitterschokolade aus dem Inselstaat Saó Tomé
Zutaten: Kakaomasse, Kakaobutter, Vollrohrzucker. Kakao: 95 % mindestens

Herkunft: CECAQ-11/Saó Tomé, Manduvira Paraguay
Lieferant: GEPA



Lemon Crisp Schokolade, bio, 80g

Genieße diese cremige weiße Schokolade mit feinsäuerlichen Zitronencrisp. Ein harmonisches Zusammenspiel mit fruchtig säuerlicher Zitrone, kombiniert mit zarter Bitterschokolade und knusprigem Crisp: eine himmlische Verbindung, die man so noch nicht kennt! Probier es doch mal aus und lass Dich selbst überzeugen vom einzigartigen Geschmack der Bio Lemon Crisp Schokolade.

Herkunft: CECAQ-11/Saó Tomé
Lieferant: GEPA

Bio Nougat Schokolade



Mit viel Haselnussmark

Diese Schokolade zergeht auf der Zunge. Der Bio-Kakao für diese leckere Vollmilchschokolade kommt zum Beispiel von KONAFCOOP aus Kamerun, die inzwischen auf Bio-Anbau umgestellt haben.
Direktimport der hochwertigen Zutaten
ohne Emulgatoren, dafür schonendes und sorgfältiges Conchieren der Schokoladenmasse
Zusammenarbeit mit mehreren Handelspartnern u.a. aus São Tomé e Príncipe, Kamerun und Paraguay
Verpackung: Papier und heimkompostierbarer Innenwickel aus Cellulose
Fair-Handelsanteil: 68 %
Hinweis zur Verpackung:
Beim Innenwickel handelt es sich um die umweltfreundliche Naturflex-Folie, die zu 90-94% aus nachwachsenden Rohstoffen (Cellulose) besteht. Sie ist biologisch abbaubar und gemäß EU-Norm EN 13432 kompostierbar. Demnach sind 90% der Folie spätestens nach 90 Tagen verrottet.
Zutaten/Inhaltsstoffe:
Rohrohrzucker°*, Kakaobutter°*, Haselnussmark* 20%, Kakaomasse, Magermilchpulver*, Bourbon Vanilleextrakt°*.
Kakao: 32% mindestens

Artikelnummer: 8961881
Hersteller:

Vollmilch pur 33%, 100g



Zutaten/Inhaltsstoffe:
Rohrohrzucker°, Vollmilchpulver° (26 %), Kakaobutter°, Kakaomasse°, Haselnussmark, Vanilleextrakt°
Kakao: 33 % mindestens

Artikelnummer: 8911806
Herkunft: Milchwerke Berchtesgadener Land Deutschland, KONAFCOOP Kamerun, COOPEAGRI Costa Rica
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company

Bio Haselnuss Schokolade, 100g



Die Kleinbauern der Kooperative El Ceibo bauen im bolivianischen Regenwald aromatischen Bio Kakao an. Er ist die Basis dieser Schokolade, in der zart geröstete Haselnüsse knackige Akzente setzen.

Zutaten: Haselnüsse* (25 %), Vollmilchpulver°* (19 %), Kakaobutter°*, Vollrohrzucker°*, Kakaomasse°*, Rohrohrzucker°*, Vanilleextrakt°*
Kakao: 38 % mindestens

El Ceibo Bolivien: 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 unterschiedlicher 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.

Artikelnummer: 8951805
Herkunft: **El Ceibo**, Bolivien**i,** ATPI Philippinen, Milchwerke Berchtesgadener Land Deutschland, CECAQ-11 São Tomé und Príncipe, COOPROAGRO Dominikanische Republik, , Manduvirá Paraguay, Isik Türkei
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Bio Zarte Bitter Minze Schokolade, 100g

Zutaten:
Bitter Schokolade: Kakaomasse°*, Mascobado-Vollrohrzucker°*, Kakaopulver°*, Kakaobutter°*, Butterreinfett*; Füllung (42 %): Zucker*, Weizen-Glukosesirup*, Rohrohrzucker°*, Pfefferminzöl*, Feuchthaltemittel: Invertase

Artikelnummer: 8901819
Herkunft: CECAQ-11 São Tomé und Príncipe, COOPROAGRO Dominikanische Republik, El Ceibo Bolivien, Manduvirá, Paraguay
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Joghurt Erdbeer Schokolade, bio, 80g

Weiße Joghurtschokolade mit Erdbeer und Vollmilchschokolade

Zutaten/Inhaltsstoffe: Erdbeer-Joghurtschokolade (75%): Rohrohrzucker°*, Kakaobutter°*, Vollmilchpulver°*, Magermilch-Joghurtpulver* (12%), Erdbeerpulver* (2%), Vanilleextrakt°*. Vollmilchschokolade (25%): Rohrohrzucker°*, Vollmilchpulver°*, Kakaobutter°*, Kakaomasse°*, Vanilleextrakt°*

Artikelnummer: 8961872
Herkunft: gebana Togo, Togo Milchwerke Berchtesgadener Land Deutschland, CECAQ-11 São Tomé und Príncipe, COOPROAGRO Dominikanische Republik, Manduvirá Paraguay
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Weiße Vanille Schokolade, 100g

Zutaten: Rohrohrzucker°, Kakaobutter°, Magermilchpulver, Butterreinfett, Molkenerzeugnis, Bourbon Vanille gemahlen, Vanilleextrakt°, Kakao: 32 % mindestens

Artikelnummer: 8951801
Herkunft: KONAFCOOP Kamerun, COOPEAGRI Costa Rica
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Grand Chocolat Garam Masala, 100g

mit fairer Naturland Bio-Milch aus Süddeutschland
- ohne Emulgatoren, dafür besonders schonendes und langes Conchieren der Schokoladenmasse bis zu 24 Std.
- Kakaobutter als einzig eingesetztes Fett
- Direktimport der hochwertigen Zutaten, Unterstützung mehrerer Handelspartner
- Verpackung aus überwiegend nachwachsenden Rohstoffen

Zutaten: Zutaten: Rohrohrzucker°*, 25% Vollmilchpulver °*, Kakaobutter°*, Kakaomasse°*, 6% Kokosflocken°*, Gewürzmischung: Garam Masala*, Vanilleextrakt°*
Kakao: 37% mindestens

Gewürzmischung Garam Masala: Koriander, Cumin, Pfeffer, Muskatnuss, Zimt, Kardamom und Nelken

Artikelnummer: 8961807
Hersteller: CECAQ-II Sao Tomè
Lieferant: GEPA- The Fair Trade Company



Tres Hombres Bio-Schokolade 40 % Milch und Salz, 80g

Genieße die exquisite Komposition dieser frischen, cremigen Milchschokolade, die mit dem köstlichen Geschmack von Karamell, knackigen Mandeln und einem zarten Hauch von Meersalz angereichert ist. Der für diese besondere Tafel verwendete Kakao wird auf dem traditionsreichen Segelschiff „Tres Hombres" mit der Kraft des Windes bis in den Hafen von Amsterdam transportiert. Jeder Bissen dieser Schokolade von Chocolatemakers lässt Dich die feine Süße und die harmonische Balance der Aromen erleben, die aus sorgfältig ausgewählten Zutaten entsteht.

Zu 100 % glutenfrei und hergestellt mit Solarenergie, trägt diese Bio-Fair Trade-Schokolade nicht nur zu Deinem Genuss bei, sondern auch zu einer besseren Welt. Sie wird ganz ohne Abfall und Plastik produziert, sodass Du beim Naschen ein gutes Gewissen haben kannst. Entdecke mit jedem Stück diesen verantwortungsvollen Genuss und lass Dich von der hochwertigen Qualität überzeugen.
Zutaten/Inhaltsstoffe:
Kakaomasse°*, Rohrzucker°*, Milchpulver*, Kakaobutter°*, Meersalz (0,3%), Emulgator Rapslecithin*
Kakao: 53% mindestens Tres Hombres Bio-Schokolade 40 % Milch und Salz, 80g kbA

Artikelnummer: DO1-10-100
Hersteller: Dominikanische Republik
Lieferant: Chocolate Makers, Amsterdam



Chokay Amazing Milk, bio, 70g

Entdecke den unvergleichlichen Geschmack der Chokay Amazing Milk Kakaotafel – eine köstliche Kombination aus feiner Bio-Milchschokolade und einem Hauch von natürlicher Vanille. Perfekt für alle, die bewusst genießen möchten, ohne auf Qualität und Geschmack zu verzichten.

100 % Bio-Zutaten für natürlichen Genuss
Ballaststoffreich dank Inulin
Ohne Zuckerzusatz – nur natürlich vorkommender Zucker
Nachhaltig & fair produziert

Zutaten/Inhaltsstoffe: Inulin* (Ballaststoff), Vollmilchpulver* 18%, Kakaobutter*, Kakaomasse*, Sonnenblumenlecithin*, Natürliches Vanillearoma*

Artikelnummer: 51-1526
Hersteller:
Lieferant: Chokay



Bio Fleur de Sel Schokolade, 100g

Delikate Bio Vollmilchschokolade mit einem Hauch Fleur de Sel und Kakao aus der Dominikanischen Republik und São Tomé

Zutaten: Rohrohrzucker°*, Vollmilchpulver°* (25 %), Kakaobutter°*, Kakaomasse°*, handgeschöpftes Pyramidensalz 0,5 % (Fleur de Sel)*, Vanille-Extrakt°*, Kakao: 37 % mindestens

Artikelnummer: 8951811
Herkunft: Milchwerke Berchtesgadener Land Deutschland, CECAQ-11 São Tomé und Príncipe, COOPROAGRO Dominikanische Republik, El Ceibo Bolivien, Manduvirá Paraguay
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Bio Fleur de Sel Noir, 100g

Eine neue wunderbar nuancenreiche Bio Bitterschokolade mit einer Prise Fleur de Sel Salz. Es ist der Hauch von handgeschöpftem Pyramidensalz, der diese feinherbe Creation zum außergewöhnlichen Genuss macht. Die zarten Kristalle setzen der vollmundigen Bitterschokolade geschmackliche Leichtigkeit entgegen.

Artikelnummer: 8961837
Herkunft: CECAQ-11 São Tomé und Príncipe, COOPROAGRO Dominikanische Republik, El Ceibo Bolivien, Manduvirá Paraguay
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company

Bio Espresso Caramel und Bio Vollmilch Kardamom Schokolade 100g



Zutaten: Vollmilchpulver°* (22 %), Kakaobutter°*, Mascobado-Vollrohrzucker°*, Kakaomasse°*, Rohrohrzucker°*, 10 % Karamellcrisp* (Rohrohrzucker°*, Glukosesirup*, Butterreinfett*, Meersalz), Espressosplitter°* (3 %), Vanille-Extrakt°*
Kakao: 38 % mindestens
Zutaten: Vollmilchpulver°* (25 %), Kakaobutter°*,Vollrohrzucker°*, Kakaomasse°*, Rohrohrzucker°*, Kardamom*, Vanilleextrakt°*. Kakao: 38 % mindestens

ATPI (Alter Trade Philippines, Inc.) bezieht das Zuckerrohr von 386 Kleinbauern, die auf der Insel Negros leben und in elf Kooperativen organisiert sind. Sie bauen außer Zuckerrohr, Reis, Obst und Gemüse überwiegend für den eigenen Bedarf an und haben im Durchschnitt pro Bauer 0,5 Hektar Land ATPI berät seine Mitglieder u.a. beim Bio-Anbau und exportiert den Bio Mascobado Vollrohrzucker nach Asien und Europa. Auch der Absatz von Bio-Produkten im Inland wurde ausgebaut. Zu Bio Mascobado Vollrohrzucker verarbeitet wird das Zuckerrohr in einer eigenen Zuckermühle. Dort wird er auch für Endkunden abgepackt. Der Preis, den sie für das Bio-Zuckerrohr bekommen, wird jährlich in einer Produzenten-Versammlung festgelegt.

Artikelnummer: 8951810
Herkunft: **ATPI Philippinen**, Fedecovera Guatemala Milchwerke Berchtesgadener Land, Deutschland CECAQ-11 São Tomé und Príncipe, COOPROAGRO, Dominikanische Republik El Ceibo, Bolivien Manduvirá, Paraguay
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company

Grand Noir Bio Feinherb, 100g



Ausgewogene Bio Zartbitterschokolade mit Cocoa Blend Amaribe von Kleinbauern aus der Dominikanischen Republik und São Tomé.

Zutaten: Kakaomasse°*, Mascobado-Vollrohrzucker°*, Kakaobutter°*, Rohrohrzucker°*, Vollmilchpulver°*, Kakao: 55 % mindestens

Artikelnummer: 8901857
Herkunft: Milchwerke Berchtesgadener Land Deutschland, CECAQ-11 São Tomé und Príncipe, COOPROAGRO Dominikanische Republik, El Ceibo Bolivien, Manduvirá, Paraguay
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company

Bio Zartbitter Schokolade mit Mandel und Orange, 100g



Knackige Mandelstückchen und fruchtige Orangenkomponente in zartschmelzender Zartbitterschokolade

Zutaten: Kakaomasse°*, Mascobado-Vollrohrzucker°*, Kakaobutter°*, Rohrohrzucker°*, Vollmilchpulver°*, gehackte Mandeln* (5 %), Orangengranulat* 4% (Orangensaft* 27%, Apfel*, Zucker*, Reismehl*, Glukosesirup*, Fruktosesirup*, Kakaobutter*, Geliermittel*: Pektin; Zitronensäure, natürliches Aroma*), Orangenöl*.
Kakao: 55 % mindestens

Artikelnummer: 8951839
Herkunft: ATPI Philippinen, Milchwerke Berchtesgadener Land Deutschland, CECAQ-11 São Tomé und Príncipe, COOPROAGRO Dominikanische Republik, El Ceibo Bolivien, Manduvirá, Paraguay
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Grand Noir Edelbitter 85%, 100g

Vollmundige Bio Bitterschokolade mit Cocoa Blend Amaribe von Kleinbauern aus der Dominikanischen Republik und São Tomé.

Zutaten: Kakaomasse°*, Kakaobutter°*, Vollrohrzucker°*. Kakao: 85 % mindestens

Artikelnummer: 8901859
Herkunft: CECAQ-11 São Tomé und Príncipe, COOPROAGRO Dominikanische Republik, El Ceibo Bolivien, Manduvirá Paraguay
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company



Zotter Trink-Schokolade Variation Kinder 5 x 22g, bio

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

z. Z. nicht im Angebot



Trink-Schokolade Variation Klassik, 5 x 22g, bio



Trink-Schokolade Mandelnougat, 5 x 20g, bio

Ein paar Tipps für die Zubereitung:
Gemixt:
Eine Tafel Trinkschokolade mit 0,2 oder 0,3 l heißer Milch in einem Turmmixer oder mit einem Stabmixer durchmixen. Schon ist der Trinkschoko-Smoothie fertig!
Cremig gemixt:
200 ml Milch in einem kleinen Topf aufkochen, Trink-Tafel hineingeben und mit einem Stabmixer durchmixen. Anschließend das Ganze unbedingt kurz aufkochen lassen und schon ist der Schoko-Smoothie fertig!
Gerührt:
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!
Cool – Trinkschokolade on Ice:
Trinkschokolade „normal“ zubereiten, im Kühlschrank abkühlen lassen und mit Eiswürfeln oder Crushed Ice servieren. Die Trinkschokolade kann mit Milch, Sojamilch, Reismilch, Hafermilch, etc. zubereitet werden.
Zutaten: Rohrohrzucker°, Kakaobutter°, Vollmilchpulver°, Karamellpulver°(7%:Magermilch°, Molke°, Zucker°, BUTTER°), Kakaomasse°, Magermilchpulver°, Bananen getrocknet°(2%), Mandeln°(2%), Honig Karamell Crisps°(1%: Zucker° & Glukosesirup° & BUTTER° & Honig°), Süßmolkepulver°, Vollrohrzucker°, Karamellzucker°(1%: karamellisierter Zucker° & Maltodextrin°), Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl°, Emulgator: Sojalecithin°, Vanilleschotenpulver°(0,3%), Zimt°(0,2%), Steinsalz, Zitronenpulver°(Zitronensaftkonzentrat° & Maisstärke° & Zucker°), Rosenblüten°
Kakao (Kakaomasse und Kakaobutter): 36% mindestens

Artikelnummer: 45-21034, 21003, 21015
Herkunft: diverse
Lieferant: Zotter

Bio Joghurt Cashewkerne, 100g



knackige Bio Cashewnüsse, dragiert mit leckerer weißer Bio Jogurt-Schokolade

La Sureñita ist eine der wenigen Frauenorganisationen des Fairen Handels. Sie vertreibt Cashew-Produkte von drei Frauenkooperativen mit etwa 100 Mitgliedern in der Provinz Choluteca im Südosten Honduras. Vor ihrer Mitgliedschaft waren die meisten Frauen kaum außerhalb ihres Haushaltes aktiv. Seit vielen Jahren organisieren sie die Arbeit mit Erfolg selbst – vom Aufkauf der Nüsse über die aufwändige Verarbeitung und Verpackung bis hin zur Vermarktung. Aus ihnen sind erfolgreiche Geschäftsfrauen geworden, die die Nüsse nach der Ernte u.a. von ihren Männern aufkaufen. Neue Mitglieder zu finden, ist trotzdem nicht einfach. Die Arbeitsplätze bei La Sureñita werden zwar geschätzt, doch nur wenige wollen sich in der Kooperative engagieren.

Artikelnummer: 8951863
Herkunft: La Sureñita Honduras, CECAQ-11 São Tomé und Príncipe, COOPROAGRO Dominikanische Republik, Manduvirá Paraguay
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company

Bio Schoko Noir Paranüsse, 100g



die verlockende Nuss- und Schokoladenkomposition: knackige Paranüsse in aromatisch herber Zartbitter-Schokolade

- mit hohem Kakaoanteil in der Schokolade von 70%

Artikelnummer: 8951862
Herkunft: CECAQ-11 São Tomé und Príncipe, COOPROAGRO, Dominikanische Republik, Manduvirá Paraguay
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company

Sahne-Kakao-Mandeln, 100g



handverlesene knusprig geröstete Mandeln in feiner Sahne- Noisette- Schokolade

Canaan Fair Trade fördert benachteiligte palästinensische Gemeinschaften durch den Vertrieb von Naturland Fair zertifiziertem Olivenöl, Mandeln und anderen Köstlichkeiten. Über 2.000 Kleinbauernfamilien können dadurch ihren Lebensunterhalt und ihre Kultur aufrechterhalten.

Zutaten: Schokolade° 60 % (Rohrohrzucker°, Kakaobutter°, Haselnussmasse 18%, Sahnepulver 14%, Kakaomasse°, Vanille-Extrakt°), geröstete Mandeln° 27 %, Rohrohrzucker°, fettarmes Kakaopulver°. Kakao: 29 % mindestens in der Schokolade

Artikelnummer: 8951866
Herkunft: , Canaan Palästina/Israel, KONAFCOOP Kamerun, Manduvirá Paraguay
Lieferant: GEPA - The Fair Trade Company

Schokolinsen, bio 37g



Feinste Bio-Vollmilch-Schokolinsen mit knackig-weichem Biss und sahnig-zartem Schmelz.
Mit 60% Vollmilchschokolade. Ein Genuss für Jung und Alt!

Zutaten:
Vollmilchschokolade 60% (Rohrohrzucker*°, Vollmilchpulver*, Kakaobutter*°, Kakaomasse*°, Molkenpulver*, Emulgator (Lecithin)). Drageeschicht (Rohrzucker*°, Reisstärke*, Maissirup*, färbende Frucht- und Pflanzenauszüge (Saflor, Apfel*, Alge), Gemüsesaftkonzentrat aus schwarzer Karotte* u. Rote Bete*, Verdickungsmittel (Gummi Arabicum), Überzugsmittel (Carnaubau. Bienenwachs)).

Artikelnummer: 8-PA0-14-004
Herkunft: diverse
Lieferant: WeltPartner eG

Tartufi - italienische Trüffel, Espresso oder Kirsche oder Edelbitter 125g



handgemachte Schokoladentrüffel nach italienischer Rezeptur, einzeln verpackt
Genießen Sie italienische Spezialitäten aus der Zusammenarbeit der dwp eG und der Sozialkooperative **Libero Mondo**, einem wichtigen Fairhandelsakteur aus dem Piemont. Libero Mondo unterhält eigene integrative Werkstätten. Hier werden in aufwendiger Handarbeit beste fair gehandelte Rohstoffe von Überseepartnern und ausgewählte Zutaten von lokalen Genossenschaften verarbeitet. Das Ergebnis sind besondere süße & salzige Köstlichkeiten

Zutaten/Inhaltsstoffe: Edelbitterschokolade (Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, Emulgator: GVOfreies Sojalecithin, Vanille* -Kakaogehalt mind. 60%), Piemonteser Haselnüsse, Rohrohrzucker*, gerösteter Kaffee* 10%, Kakaopulver*

Artikelnummer: 8-FB4-18-019 u.a.
Herkunft: diverse und Libero Mondo
Lieferant: WeltPartner eG

Tartufi - Trüffel mit Edelbitterschokolade oder Quartett (Edelbitter Stracciatella Espresso Vollmilch125g



TARTUFI Edelbitter
handgemachte Schokoladentrüffel nach italienischer Rezeptur
einzeln verpackt

Zutaten: Edelbitterschokolade (Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, Emulgator: GVOfreies Sojalecithin, Vanilleschoten* - Kakaogehalt mind. 60%), Schokolade (Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, Vollmilchpulver, Piemonter Haselnusspaste, Kakaomasse*, Emulgator: GVO-freies Sojalecithin, Vanille* - Kakaogehalt mind. 30%), Piemonteser Haselnüsse, Kakaopulver*

Artikelnummer: 8-FB4-18-006 u.a.
Herkunft: diverse und Libero Mondo
Lieferant: WeltPartner eG

Konfekt Fruchtbällchen mit Sauerkirschen oder Aprikosenstückchen Kokosnuss oder Ananas mit Datteln und Cashewkernen bio, 80g, vegan





IŞIK Tarim gilt als Vorzeigebeispiel und Pionier des biologischen und fairen Handels. 1974 gegründet, ist es das erste Unternehmen der Türkei, das biologisch angebaute Trockenfrüchte und Nüsse exportiert – und das erfolgreich in die ganze Welt. Heute bezieht IŞIK Tarim hochwertige Ernteerzeugnisse von rund 3.500 Kleinbauern, die in 150 Dorfgemeinschaften im sogenannten „Happy Village Projekt“ in traditioneller Nachbarschaftshilfe zusammenarbeiten.

Die landwirtschaftlichen Erzeugnisse werden von ausgesuchten Kleinbauern produziert, die die strenge Naturland Fair-Zertifizierung durchlaufen haben. Von den intensiven Schulungen zum Thema Bio-Anbau und fairem Handel profitieren aber nicht nur die Bauern selbst, sondern auch die Festangestellten, zum Großteil Frauen, die in den Verarbeitungsanlagen arbeiten.

Die Direktabnahme der fair gehandelten Bio-Lebensmittel durch WeltPartner leistet einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der traditionellen, kleinbäuerlichen Strukturen in der Türkei und gewährt ein existenzsicherndes Einkommen, welches die ländliche Entwicklung und Verhinderung der Landflucht fördert.

Artikelnummer: 8-FB5-14-0118-TR1-14-031
Herkunft: IŞIK Tarim Türkei
Lieferant: WeltPartner eG



Mango-Kokos-Bällchen, 100g

Eine exotisch-faire Überraschung von den Philippinen
• Mit original Carabao-Mango, frischen Kokosnüssen und Rohrzucker von philippinischen Kleinbauern

Mango° (60%), Kokosnuss° (20%), Zucker, entrahmte MILCH, Antioxidationsmittel: NatriumdiSULFIT

°aus Fairem Handel mit Preda, Philippinen

Artikelnummer: 8-PH8-14-027
Herkunft: Preda Philippinen
Lieferant: WeltPartner eG