



Von der Plantage in die Tasse

Fair gehandelte Bio Kakaoraritäten von Kleinbauern aus verschiedenen Ländern

In Peru schließen sich Kleinbauern einer Kooperative an. Die Familien bestellen i.d.R. 1ha bis 10ha Land. Mehrere Hundert Mitglieder bringen ihre Kakaobohnen zu einem gemeinsamen Lager, dort werden alle Cacaobohnen schonend verarbeitet und für den Verkauf vorbereitet.

Die Kooperativen, bieten Ausbildungsprogramme für Kleinbauern, das notwendige Wissen zum Anbau, Bewässerungsmethoden, etc.. Es werden Maschinen für den Transport von den Feldern zur Verfügung gestellt sowie Zertifizierungsprogramme finanziert

Dieser Arbeitsweise garantiert ein faires Einkommen jedes einzelnen Bauern.

Die Criollo Kakaobohnen werden schonend bei max. 45°C fermentiert und nicht geröstet. Dieser schonende Fermentationsprozess sichert die Rohkostqualität, damit bleiben fast 300 Vitalstoffe, darunter die wertvollen Antioxidantien, Magnesium, Eisen, Vitamin C, Dopamin und Epicatechine erhalten, die sonst durch das Röstern verloren gehen würden. Alle ohne Zucker & Vegan
Gibt es als reines Pulver oder als Nibs.



Dieses Criollo Kakaopulver kommt in einer Mischung von Kleinbauern u.a. auch aus dem peruanischen Distrikt Pangoa