

Kakosorten

- Criollo, Trinitario und Forastero

Anbaubedingungen

- Zwischen Meer und Anhöhen, die die feuchte Luft vom Meer abhalten
- Hausgärten mit großer Pflanzenvielfalt

Behandlung nach Ernte

- Fermentation in Holzkisten für 4-5 Tage

Was macht diese Schokolade so besonders?

Die Grand Cru Haiti mit schwarzer Schokolade und einem Kakaoanteil von 72% hat ihren Ursprung in alten karibischen Sorten, die von der Genossenschaft FECCANO angebaut werden. Jahrelang bekamen die Bäuerinnen und Bauern für ihren Kakao schlechte Preise, bis ein Bauer der Kooperative NORANDINO aus Peru kam und sein Wissen über den Fermentierungsprozess teilte. Seit 2011 ist FECCANO die erste haitianische Genossenschaft, die fermentierten Bio-Kakao anbietet und somit auch einen deutlich höheren Preis am Markt erzielen kann.

Wie arbeitet Ethiquable?

Die Organisation Ethiquable hat in Fleurance, im sonnigen Süden Frankreichs, eine moderne Schokoladenfabrik errichtet. Diese Fabrik bietet über 30 Arbeitsplätze und produziert jährlich etwa 2,5 Millionen Schokoladentafeln. Ethiquable setzt neue Standards in der Kakao-Wertschöpfungskette, indem sie fair gehandelten Bio-Kakao verwendet. Der gesamte Weg des Kakao vom Produzenten bis zum Verbraucher wird sorgfältig dokumentiert und transparent gestaltet. Die Partnerkooperativen erhalten einen festen Preis für ihren Kakao, der über dem Weltmarktniveau liegt. Dies gewährleistet eine gerechte Entlohnung und schützt die wirtschaftlichen sowie sozialen Rechte der Produzenten auf nachhaltige Weise.

Zutaten

Kakaomasse^{°*} aus Haïti 66%, Rohrzucker^{°*}, Kakaobutter^{°*}.

Kakao: 72% mindestens.

[°]Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft

^{*}Zutaten aus Fairem Handel (100% des Gesamtgewichts, 94% SPP-zertifiziert).

Kann Spuren von Milch, Gluten oder Schalenfrüchten enthalten.

Kühl und trocken lagern (18-20°C).

Hergestellt in Frankreich.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Energie	2 405 kJ (580 kcal)
Fett	42 g
davon gesättigte Fettsäuren	25 g
Kohlenhydrate	35 g
davon Zucker	27 g
Ballaststoffe	9,7 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	0 g

