

LEBENSMITTEL

Grand Noir Schokolade



Herkunftsland: u.a. Dominikanische Rep.

Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Dominikanische_Republik

Bio-Schokolade in den Sorten Feinherb 55%, Zarte Bitter 70%, Zarte Bitter Orange 70%, Edelbitter 85% sowie Cacao Nibs 70%.

Zertifizierung:



Mit dem Kauf dieser Produkte...

... werden verschiedene Kooperationen in mehreren Ländern unterstützt. Die Mitglieder der Kooperative COOPROAGRO in der Dominikanische Republik erhalten regelmäßig Schulungen, Workshops und Exkursionen, um das Wissen der Bauern ständig zu erweitern und somit die Bio-Qualität zu gewährleisten.

...wird außerdem die Infrastruktur durch den Bau von Brücken und die Reparatur von Straßen verbessert, Sanierungen durchgeführt und die Stromversorgung ausgeweitet. Neben Kakao bauen die Familien auch Bananen, Zitrusfrüchte, Süßkartoffeln und Gemüse für ihren Eigenbedarf an.

Wusstest Du schon, dass...?

... der Innenwickel der Schokolade aus umweltfreundlicher Naturflex-Folie besteht, die sich zu 90-94% aus nachwachsenden Rohstoffen (Cellulose) zusammensetzt? Dadurch ist die Folie biologisch abbaubar und laut EU Norm EN 13432 kompostierbar. 90% der Folie sind spätestens nach 90 Tagen verrottet.

... die Kakaobohnen von den Azteken im 14. Jahrhundert als heilig angesehen und als Geschenk des Gottes Quetzalcoatl betrachtet wurden?



