

Pressemitteilung, Berlin/Nürnberg im Februar 2017:

Edelkakao aus den Mangrovenwäldern Ecuadors

BIOFACH 2017: Verkaufsstart zwei neuer Bio-Fair-Trade-Schokoladen von ETHIQUABLE mit Kakao der seltenen Varietät Nacional

Mit der „Noir 98% Ecuador“ und der „Vollmilch 53% Ecuador“ erweitert der Fairhandelsanbieter ETHIQUABLE Deutschland pünktlich zur Biofach 2017 sein Sortiment um zwei Schokoladen mit edlem Kakao der vom Aussterben bedrohten Varietät „Nacional“. ETHIQUABLE unterstützt mit den neuen Schokoladen ganz gezielt die Arbeit der Kooperative FONMSOEM aus der Region Esmeraldas in Ecuador.

Die Bitterschokolade „Noir 98% Ecuador“ enthält die ganze Kraft fast puren Kakaos. Die Kakaomasse wird lediglich mit Rohrzucker leicht gesüßt und kommt ganz ohne die Beigabe von Kakaobutter aus. Durch das lange Conchieren schmeckt die Schokolade extrem aromatisch. Sie kommt zeitgleich mit der neuen Vollmilchschokolade „53% Ecuador“ in die Läden.

Durch ihren hohen Kakaogehalt und dunklen Farbton bewegt sich die „Vollmilch 53% Ecuador“ im Grenzbereich zwischen Vollmilch- und Bitterschokoladen. Das Aroma von getrockneten Früchten, gerösteten Mandeln und Honig macht die Schokolade zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

Edelkakao von FONMSOEM in Esmeraldas

In der Provinz Esmeraldas, die in der schwer zugänglichen Zone der Mangrovenwälder im Nordwesten Ecuadors liegt, gibt es kaum noch intensiven Kakaobau. Lediglich die Kakaosorte 'Nacional' wird dort noch kultiviert. Jeder Produzent des Zusammenschlusses FONMSOEM besitzt zwischen 2 und 5 Hektar Land, auf dem sowohl Kakaobäume als auch Obstbäume wachsen. Natürliche Waldgebiete erstrecken sich über weite Teile der Grundstücke und sorgen für eine besonders hohe Biodiversität. Die Fruchtbarkeit ist durch den natürlichen Aufbau des Agroforstsystems gewährleistet, sodass keinerlei Düngemittel erforderlich sind. Die Kakaosorte 'Nacional' ist nicht ansatzweise so ertragreich wie moderne Kakaosorten. Da ETHIQUABLE der Kooperative für ihren Kakao einen Preis weit über dem Weltmarktniveau zahlt, können die Bauern dennoch daran festhalten, ihren Kakaobau in Harmonie mit dem Wald fortzusetzen.



Zertifiziert fair gehandelt und biologisch angebaut

Alle Zutaten stammen aus ökologischer Landwirtschaft und wurden von kleinbäuerlichen Kooperativen zu den Bedingungen des Fairen Handels eingekauft. Den Rohrzucker für alle Schokoladen bezieht ETHIQUABLE von der Genossenschaft Manduvira in Paraguay. Mit den Fairhandelsprämien finanzieren die Kooperativen zum Beispiel Weiterbildungsprogramme, Schulmaterial oder die Anschaffung neuer Technik. Unabhängige Kontrollstellen prüfen regelmäßig, ob die Fairhandelskriterien von ETHIQUABLE und den Handelspartnern in aller Welt erfüllt werden.

Erstklassige Qualität aus Italien

Hergestellt werden die „Noir 98% Ecuador“ und die „Vollmilch 53% Ecuador“ vom italienischen Familienbetrieb ICAM. Die Schokoladenprofis nahe der Schweizer Grenze blicken inzwischen auf eine 70-jährige Firmengeschichte zurück und haben sich schon früh auf die Verarbeitung biologisch angebaute und fair gehandelter Zutaten spezialisiert. Für ETHIQUABLE werden ausschließlich Zutaten verarbeitet, die die Genossenschaft selbst bei Handelspartnern in aller Welt eingekauft hat.

Produktmuster und Fotos auf Anfrage

Wenn Sie unsere neuen Schokoladen im Rahmen Ihrer redaktionellen Berichterstattung vorstellen möchten, senden wir Ihnen selbstverständlich gerne vorab Produktmuster zu. Gleiches gilt für Produktfotos sowie Fotos aus Ecuador in druckfähiger Qualität.

Pressekontakt:

Jens Klein
 E-Mail: j.klein@ethiquable.de
 Mobil: 0175-9490562