

Grand Cru Trinkschokolade 70 %

Seit 2006 verwöhnt die Rio Napo Waldschokolade Schweizerinnen und Schweizer. Seit 2007 ist die Grand Cru Waldschokolade nun in Bio-Qualität erhältlich!

Das Produkt

Edelste dunkle Schokoladentropfen mit dem Duft sonnengereifter Pflaumen, der sich mit dem Hauch von Kaffee und Vanille und einer feinen Pfeffernote vereint. Die spezielle Rezeptur mit extra viel Kakao und die traditionelle Verarbeitung machen diese bio-zertifizierte Trinkschokolade zu einem unvergleichlich intensiven und besonderen Genuss. Langsam in heisser, zart geschäumter Milch geschmolzen, offenbaren die Schokoladentropfen das einzigartige Aroma des kostbaren Cacao Nacional aus den Regenwäldern Ecuadors.

Cacao national wird in Ecuador seit Generationen von Kichwa-Indianern in kleinen Waldgärten entlang des Rio Napo angebaut. Dort tragen die knorrigen Bäume die besonders aromatischen Früchte mit dem einzigartigen Geschmack.



Zubereitung:

2 Esslöffel Schokoladentropfen in 1 dl heisse Milch geben und schaumig rühren. Nach Belieben mit einer Prise Chillipulver verfeinern.

Tipp: Milch mit Cappucino-Düse aufschäumen

Das Projekt

Die Kleinbauern in der ecuadorianischen Provinz Napo im Amazonastiefland verfügten in der Vergangenheit selten über ein regelmässiges Einkommen. Geld verdienten die Kichwa-Indianer, indem sie wertvolle Bäume schlugen und das Holz verkauften.

Die Kooperative „Kallari“ will den Bauern helfen, ihren Wald zu bewahren – und trotzdem ihr Einkommen aus ihm zu ziehen. Unterstützt wird sie dabei von „GEO schützt den Regenwald“, der „Gesellschaft für technische Zusammenarbeit“ (GTZ) sowie Original Food. Kallari-Mitarbeiter schulen die Bauern in der Pflege der kostbaren Kakaobäume und unterstützen sie bei der Ernte, Aufbereitung und Vermarktung des Kakaos.

Im Gegenzug haben sich die Kichwa-Gemeinden zum Waldschutz verpflichtet. Vorhandene, unberührte Wälder werden erfasst, in ihnen dürfen keine neuen Anbauflächen angelegt werden. Für die traditionell bewirtschafteten Areale gelten strenge ökologische Standards. Aus den Bohnen, die von inzwischen über 600 Kallari-Mitgliedern produziert werden, entsteht die „Rio Napo“ Waldschokolade.

Bezugsquellen:

Erhältlich in ausgesuchten Gourmet-Geschäften, im guten Bio-Fachgeschäft und in Internet-Shops

www.originalfood.ch, www.kaffeezentrale.ch

Empfohlener Verkaufspreis: Fr. 15.90/Dose 300g