

## Rio Napo Waldschokolade

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

### Das Produkt

Dank ihres natürlichen, intensiven Aromas zählt die Edelkakaosorte Cacao Nacional zu den besten Kakaos der Welt. Cacao Nacional wächst nur in Ecuador. Dort, östlich der Anden, bauen Kichwa-Indianer die Natursorte seit Generationen in kleinen Gärten im Regenwald entlang des Rio Napo an. Uralte knorrige Bäume tragen die aromatischen Früchte mit dem einzigartigen Geschmack.

Doch erst die kunstvolle Verarbeitung durch unsere Schweizer Chocolatiers erweckt diesen edlen Kakao zum Leben. Hier entsteht durch eine schonende Röstung im Kugelröster, die bis zu 48 Stunden währende Veredelung in der traditionellen Conche und die Verwendung bester Zutaten der vollendete schokoladige Schmelz.

Rio Napo 40% Grand Cru Waldschokolade verzaubert durch ihre feine Note zart geschmolzenen Karamels, die Frische rahmiger Vollmilch aus den Schweizer Alpen und einen mild-würzigen Hauch von Waldhonig. **Auch erhältlich mit gerösteten Kakaosplintern.**

Rio Napo 73% Grand Cru Waldschokolade birgt die Fruchtigkeit sonnengereifter Pflaumen. Ein Hauch von Kaffee und Vanille trifft auf eine feine Pfeffer-Note. **Auch erhältlich mit gerösteten Kaffeesplintern.**



### 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 Schokoladen- und Delikatess-Geschäften, Bio-Fachhandel, Reformhaus Müller, Globus, Manor und in Internet-Shops: [www.originalfood.ch](http://www.originalfood.ch), [www.feinkost-shop.ch](http://www.feinkost-shop.ch), [www.kaffeezentrale.ch](http://www.kaffeezentrale.ch)

Empfohlener Verkaufspreis: Tafel à 70 g Fr. 5.40