

Wo das Aroma seine Wurzeln hat

Das Geheimnis des faszinierenden Aromas liegt nicht nur in den exquisiten Zutaten der Rio Napo Grand Cru Waldschokoladen. Das Besondere ist der Cacao Nacional aus dem Regenwald.

Östlich der Anden, in Ecuador, bauen Kichwa-Indianer eine der besten Kakaoarten der Welt an. Cacao Nacional kommt aus den kleinen Gärten im Regenwald entlang des Rio Napa Flusses. Dort wachsen an uralten, knorrigen Bäumen die Kakaofrüchte mit ihren aromatischen Bohnen. Durch schonende Röstung

und eine bis zu 48-stündige Veredlung der Kakaobohnen entsteht bei den Chocolatiers Felchlin in Schwyz die zart schmelzende Rio Napo Grand Cru Waldschokolade von Originalfood.

Diese gibt es in vier verschiedenen Sorten.

- Rio Napo Grand Cru pur 73 %
- Rio Napo Grand Cru aux éclats de café 73 %
- Rio Napo Grand Cru pur 40 %
- Rio Napo Grand Cru aux éclats de cacao 40 %



Die Kleinbauern der ecuadorianischen Provinz Napo verfügen selten über regelmässiges Einkommen. 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), Max Felchlin AG sowie Original Food. Kallari-Mitarbeiter schulen die Bauern in der Pflege der kostbaren Kakao-bäume 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.

Inzwischen werden die Kakaobohnen für die Rio Napo Schokoladen von über 600 Kallari-Mitgliedern geerntet.

Rio Napo Schokoladen gibt es bei Globus, im Biofachhandel, in Spezialitätengeschäften, Schoko-

ladenboutiquen und online unter www.kaffeezentrale.ch oder www.feinkost-shop.ch. Eine Händlerliste und Informationen über die weiteren „GEO-Spezialitäten“, Kaffa Wildkaffee und Annapurna Tee aus Nepal, erhalten Sie direkt bei:

Original Food GmbH
Kellenweg 8
CH - 6052 Hergiswil / NW
Tel 0041 41 630 14 01
Fax 0041 41 630 14 03
office@originalfood.ch
www.originalfood.ch

