

LEBENSMITTEL

Gießen Schokolade SCHOKOLADE



Herkunftsland: u.a. Ecuador

Quelle: <https://de.wikipedia.org/wiki/Ecuador>

Gießen-Schokolade in den Sorten Vollmilch mit 50% Kakaoanteil sowie Zartbitter mit 60% Kakaoanteil. Süßlich-mild mit leichten Andeutungen von Sahne und Blume.

Zertifizierung:



Mit dem Kauf dieser Produkte...

... werden verschiedene Projekte von Zotter unterstützt. Für jede verkaufte Schokoladentafel von Zotter fließen 50 Cent in das Caritas-Projekt „Schokolade macht Schule“ in Uganda ein. Dieses sichert 600 Kindern Schulessen, den Ausbau der Schulküche sowie Lehrergehälter.

... wird für jede verkaufte Nicaragua-Schokolade 20 Cent an das Städtepartnerschaftsprojekt Gießen/San Juan del Sur gipanic e.V. spendet.

Wusstest Du schon, dass...?

... Josef Zotter europaweit der Erste war, der Schokolade von der Bohne bis zur Tafel (Bean-to-bar) ausschließlich in Bio und Fair-Qualität produzierte? Auch für die Gießen-Schokolade ist das interne Bean-to-bar Siegel garantiert.

... Zotter die Verarbeitung immer auf den jeweiligen Charakter des Kakaos abstimmt? So werden besondere Feinheiten und aromatische Ursprünge in der Schokolade erhalten. Der Caco Nacional aus Manabi wächst nur in Ecuador und zählt zu den edelsten Aromakakaos der Welt.

