

LEBENSMITTEL

Schokolade



Herkunftsland: u.a. Kamerun

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

Schokolade in den Sorten Weiße Vanille, Zarte bitter 70%, Sahne Noisette sowie Vollmilch Pur 33%, Haselnuss, Mandel und Praliné.

Zertifizierung (z.T.):



Mit dem Kauf dieser Produkte...

... werden verschiedene Kooperationen in mehreren Ländern unterstützt. Die Kooperative KONAFSCOOP fördert unter anderem Maßnahmen zur Geschlechtergleichheit. So werden zum Beispiel durch Workshops Frauen für die Arbeit gewonnen und Männer ermutigt, ihren Frauen Land zu übertragen. Außerdem soll nach und nach auf Bio-Anbau umgestellt werden.

... wird den Kleinbauern durch die Kooperation der direkte Zugang zum europäischen Markt ermöglicht und durch den Bau von Lagerhäusern, Büroräumen und Solar-Trocknern die Kapazität der Kakaoproduktion pro Jahr erhöht.

Wusstest Du schon, dass...?

... der Innenwickel für die Schokoriegel aus umweltfreundlicher Naturflex-Folie besteht, die sich zu 90-94% aus nachwachsenden Rohstoffen (Cellulose) zusammensetzt? Dadurch ist die Folie biologisch abbaubar und laut EU Norm EN 13432 kompostierbar. 90% der Folie sind spätestens nach 90 Tagen verrottet.

... die weiße Schokolade durch ein extra langes und schonendes Conchiervverfahren ohne Emulgatoren und Zusatzstoffe auskommt?