

## RIO NAPO CACAO-BOHNEN IN SCHOKOLADE

Wir haben unser Schokoladensortiment um eine weitere Köstlichkeit ergänzt: ab sofort sind von Rio Napo auch Cacao-Bohnen in Schokolade erhältlich. Ein Genuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten!



### DAS PRODUKT

**R**io Napo Cacao-Bohnen in Schokolade: das sind krokant geröstete Cacao-Bohnen, die von edler, zart schmelzender Grand Cru Waldschokolade (mit 70% Kakaoanteil) umhüllt werden.

Das Geheimnis dieses unnachahmlich köstlichen Schokoladengenusses ist der Cacao Nacional aus dem Regenwald Ecuadors mit seinem unvergleichlich intensiven Aroma und seinem fruchtigen Geschmack.

Cacao Nacional wird in Ecuador seit Generationen von Kichwa-Indianern in kleinen Waldgärten entlang des Rio Napo angebaut. Dort tragen uralte knorrige Bäume die besonders aromatischen Früchte mit dem einzigartigen Geschmack. Doch erst die kunstvolle Verarbeitung durch unsere Schweizer Chocolatiers erweckt diesen edlen Kakao zum Leben. Dazu zählt die schonende Röstung im Kugelröster ebenso wie die rund 48 Stunden währende Veredelung in der traditionellen Conche.

### DAS PROJEKT

**D**ie 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, entstehen die „Rio Napo“ Cacao-Bohnen.



## PREISE UND KONDITIONEN

---

CACAO - BOHNEN

---

### Rio Napo 70% Cacao-Bohnen

„ ... krokant geröstete Cacao-Bohnen umhüllt von edler, zart schmelzender Grand Cru Waldschokolade.“

#### 85g-Dose

Bestell-Nr. 70-315            EAN 7640122433152

**EK: € 3,50**                    **Empf. VK: € 4,95**

VPE: Karton mit **10 x 85g (EK: € 35,00)**

---

#### Bestell- und Liefermodalitäten:

Mindestbestellmenge: 1 Karton mit 10 Dosen à 85g – Lieferung in der Regel innerhalb von 3 Werktagen.

Paketversand innerhalb Deutschlands inkl. Transportversicherung: bis 100,00€ Nettobestellwert: 6,90€; 100,00€ - 250,00€

Nettobestellwert: 4,50€; ab 250,00€ Nettobestellwert: versandkostenfrei. Die angegebenen EK's verstehen sich zzgl. 7% MwSt.

---

Nutzen Sie unser praktisches Bestellfax oder rufen Sie uns an. Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Original Food GmbH  
Grünwälderstr. 10-14  
79098 Freiburg

Tel: 0761 - 28 28 925  
Fax: 0761 - 28 28 950  
post@originalfood.de  
www.originalfood.de