

RIO NAPO TRINKSCHOKOLADE

Nach der Tafelschokolade ist auch die Rio Napo Trinkschokolade ab sofort in Bio-Qualität erhältlich. Ein Genuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten!



DAS PRODUKT

Rio Napo Grand Cru Trinkschokolade – das sind edelste dunkle Schokoladentropfen mit dem Duft sonnengeriefer Pflaumen, der sich mit einem Hauch von Kaffee und Vanille und einer feinen Pfeffernote vereint. Die spezielle Schweizer Rezeptur mit extra viel Kakaomasse und die traditionelle Verarbeitung machen diese Trinkschokolade zu einem unvergleichlich intensiven und besonderen Genuss.

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.

Langsam in heißer, zart geschäumter Milch geschmolzen, offenbaren die edlen Schokoladentropfen mit einem Kakaoanteil von 70% das einzigartige Aroma des kostbaren Cacao Nacional aus den Regenwäldern Ecuadors.

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.

