

Pressemitteilung, Berlin im November 2016:

Der pure Geschmack Nicaraguas

Fair und bio: Noir 75 % Nicaragua der Genossenschaft ETHIQUABLE erste SPP-zertifizierte Schokolade Deutschlands

Mit der „Noir 75% Nicaragua“ (UVP 2,29 Euro) erweitert der Fairhandelsanbieter ETHIQUABLE sein Sortiment um eine weitere Ursprungsschokolade. Fair gehandelter Bio-Kakao der Sorten Criollo und Trinitario aus Nicaragua verleiht dieser 75-prozentigen Schokolade ein nussiges Aroma mit ausgeprägt fruchtiger Note.



Der charakteristische Geschmack hochwertiger Kakaosorten wird vor allem durch die Anbaubedingungen und den Fermentationsprozess nach der Ernte beeinflusst. Ursprungsschokoladen bringen diesen individuellen Geschmack ideal zur Geltung. Nach „Noir 70% Peru“, „Noir 80% Ecuador“ und „Noir 85% Madagaskar“ bringt ETHIQUABLE nun auch den Geschmack Nicaraguas in deutsche Süßwarenregale.

Kakao von Cacaonica in Nicaragua

Stundenlang ist der klapprige Bus auf der teilweise unbefestigten Straße unterwegs, bevor er in Waslala eintrifft. Die Kleinstadt im Norden Nicaraguas ist einer der wenigen Orte, die in dieser Gegend ans Strom- und Wassernetz angeschlossen sind. Hier kultivieren Kleinbauern der Kooperative Cacaonica Kakao der Sorten Criollo und Trinitario. Die meisten Parzellen sind nicht größer als zwei Hektar und werden als sogenannte Agroforstsysteme bewirtschaftet. Sie sind besonders artenreich, stabilisieren den Wasserhaushalt und schützen den Boden vor Erosion. Mitarbeiter der Kooperative Cacaonica beraten die Produzenten bei der Bewirtschaftung ihrer Flächen und bieten regelmäßig Weiterbildungen an. Möglich wird dies nicht zuletzt durch die hohen Preise, die Partner wie Ethiquable der Kooperative für ihren Edelkakao bezahlen.

Zertifiziert fair gehandelt und biologisch angebaut

Der Wunsch nach intensivem Kakaogeschmack sorgt für eine überschaubare Zutatenliste. Die „Noir 75% Nicaragua“ besteht ausschließlich aus Kakaomasse, Kakaobutter und Rohrzucker. Alle Zutaten stammen aus ökologischer Landwirtschaft und wurden von kleinbäuerlichen Kooperativen zu den Bedingungen des Fairen Handels eingekauft. Den Rohrzucker für alle Schokoladen bezieht ETHIQUABLE von der Genossenschaft Manduvira in Paraguay. Mit den Fairhandelsprämien finanzieren die Kooperativen zum Beispiel Weiterbildungsprogramme, Schulmaterial oder die Anschaffung neuer Technik. Das Kleinproduzenten-Symbol SPP auf der Schokolade gibt dem Verbraucher die Gewissheit, tatsächlich ein fair gehandeltes Produkt zu erwerben. Denn unabhängige Kontrollstellen prüfen regelmäßig, ob die Fairhandelskriterien von Ethiquable und Cacaonica erfüllt werden. Die „Noir 75% Nicaragua“ ist die erste SPP-zertifizierte Schokolade auf dem deutschen Markt.

Erstklassige Qualität aus Italien

Hergestellt wird die „Noir 75 % Nicaragua“ ebenso wie alle anderen ETHIQUABLE-Schokoladen vom italienischen Familienbetrieb ICAM. Die Schokoladenprofis nahe der Schweizer Grenze blicken inzwischen auf eine 70-jährige Firmengeschichte zurück und haben sich schon früh auf die Verarbeitung biologisch angebaute und fair gehandelter Zutaten spezialisiert. Für ETHIQUABLE werden ausschließlich Zutaten verarbeitet, die die Genossenschaft selbst bei Handelspartnern in aller Welt eingekauft hat.

Produktmuster und Fotos auf Anfrage

Wenn Sie unsere „Noir 75 % Nicaragua“ im Rahmen Ihrer redaktionellen Berichterstattung vorstellen möchten, senden wir Ihnen selbstverständlich gerne vorab ein Produktmuster zu. Gleiches gilt für Produktfotos sowie Fotos aus Nicaragua in druckfähiger Qualität.

Pressekontakt:

Jens Klein, E-Mail: j.klein@ethiquable.de, Mobil: 0175-9490562

Die Genossenschaft für Fairen Handel mit Bio-Produkten

ETHIQUABLE Deutschland eG – Wipperstraße 10 – 12055 Berlin – Tel.: 030-30605545 – info@ethiquable.de – www.ethiquable.de
Vorstand: Klaus Kruse, Remi Roux – Bevollmächtigte: Maria Armas – Registergericht: Amtsgericht Charlottenburg, GmR 689 B – DE-ÖKO-006