

Fair Trade Schokolade

Beste Kakaobohnen, edle Zutaten, Rohrzucker sowie sorgfältige Verarbeitung garantieren reinsten Schokoladegenuss!

Fair Trade Schokoladen beinhalten nur **echte Kakaobutter, natürliche Aromen und keine gentechnisch veränderten Zutaten**. Alle Zutaten stammen aus **Fairem Handel**, und ermöglichen somit eine nachhaltige Entwicklung in den Ländern des Südens.

Fair Trade Kriterien:

- direkter Handel
- Faire Löhne / garantierte Mindestpreise
- Vorfinanzierungen
- Langfristige Handelsbeziehungen
- Keine ausbeuterische Kinderarbeit
- Förderung von ökologischem Anbau

Genuss mit Gütesiegel



Das FAIRTRADE-Gütesiegel auf zahlreichen Lebensmitteln der EZA gewährleistet die unabhängige Kontrolle der Einhaltung der FAIRTRADE-Standards und erleichtert die Erkennbarkeit fair gehandelter Produkte im konventionellen Handel.

Weitere Information: www.fairtrade.at



Das kreierte Siegel „Bio-Bauern. Partner rund um die Welt“ verknüpft Sozial- und Umweltverträglichkeit auf beispielhafte Weise. Es wird für Produkte vergeben, die von Partnerorganisationen des Fairen Handels produziert wurden und aus kontrolliert-biologischem Anbau stammen.

Weitere Information: www.bio-austria.at

„Wir sind uns bewusst, dass Fairer Handel die einzige Chance für uns ist unsere Lebensbedingungen zu verbessern und gegen ausbeuterische Kinderarbeit zu kämpfen. Mit Unterstützung des Fair-Handels- Netzwerkes werden wir auch weiterhin für eine Verbesserung der Lebensbedingungen für unsere Mitglieder kämpfen.“

Quelle: Fulgence N´Guessan, Mitbegründer und derzeitiger Vorsitzender der Fair Trade Kooperative Kavokivo in der Elfenbeinküste



Unser Schokolade Angebot:

Mascao Schokolade

Die erste FAIRTRADE Schokolade der Welt

Beste Kakaobohnen und wertvolle Kakaobutter aus Lateinamerika treffen in Mascao auf den Geschmack des naturbelassenen Vollrohrzuckers aus den Philippinen.

Beim Schweizer Chocolatier Bernrain liegt der Genuss in guten Händen. Eine besondere Rezeptur und extralanges Conchieren lassen Kostbares harmonisch miteinander verschmelzen. Kleinbäuerinnen und -bauern sichern mit ihrer Erfahrung die hohe Qualität der biologischen Zutaten.

Auf die Beigabe künstlicher Aromastoffe und Emulgatoren wird verzichtet. Mascao Schokoladen sind glutenfrei, der Wickel alufrei



Companera Schokolade

Beste Kakaobohnen aus Ghana, Kakaobutter aus Bolivien und Rohrzucker aus Costa Rica treffen in Companera aufeinander.

Die feinen Schokoladen werden gluten- und gentechnikfrei hergestellt, der Wickel ist alufrei.



Sonrisa Schokolade

"Lächeln" ist der Name der Bio-Schokolinie, die hochwertigste Kakaorohstoffe mit interessanten natürlichen Aromen (Beeren, Ingwer, Zimt, Pflaumen,...) verbindet. Ohne Emulgatoren, bis zu 48 Stunden langem Conchieren, Kakaobutter als einzig eingesetztes Fett, hergestellt ohne Gentechnik mit alufreiem Wickel. Der hochwertige Kakao stammt aus Fair Trade Kooperativen in Bolivien und in der Dominikanischen Republik.



Fairetta Schokoriegel

Ob als Pausensnack oder "Seelentröster" - diese Schokoriegel passen immer. Hochwertige Rohstoffe und besonders sorgfältige Verarbeitung ergeben Qualität, die man schmeckt. Fairetta Schokoriegel vereinigen feinen Kakao aus Westafrika, Bolivien und der Dominikanischen Republik mit Rohrzucker aus Malawi, Paraguay und von den Philippinen. Alle Zutaten werden zu Bedingungen des Fairen Handels hergestellt und ermöglichen eine nachhaltige Entwicklung in den Ländern des Südens.

Weiters bieten wir noch **Fair Trade Knabbereien** an, wie: Kekse, Pralinen,...

