



Aromatische Kakaobohnen „Amazonas“ von biofairer Kooperative aus Peru

Die Kooperative Norandino, mit Sitz in Piura im Nordosten Perus, produziert eine hervorragende Kakaobohnenqualität. Davon zeugen nationale wie internationale Preise, wann immer Norandino einen Kakao bei einem Wettbewerb ins Rennen schickt: Norandino war mehrfach Sieger beim „International Chocolate Award“ (USA), dem „Great Taste Awards“ (Großbritannien) und zuletzt beim „Concours National de Cacao“ in Paris.

Testen sie das erlesene Aroma der aromatischen Kakaobohne „Amazonas“. Natürlich bio und fair gehandelt! Fordern Sie eine Probe an!

Auslieferung ab sofort

ab 1 Sack (=62 kg) a 6,95 kg

Geschäftsstelle:

Kooperativen ohne Grenzen e.G.

Bahnhofstr. 8

D-66871 Pfeffelbach

Tel: 0049 (0) 6384 925372 – Cel: 0160 – 7840062



Kakaobohnen aus agroökologischem Anbau

Das Urwaldgebiet im Amazonasbecken ist die Wiege des Kakaos, wie man seit wenigen Jahren weiß. Die Kakaoart **Amazonas** von Norandino zeichnet sich durch ihr fruchtiges Aroma aus, mit einem Anklang an Karamell und braunen Zucker.

Land/Region:	Peru, Region Amazonas, Delta des Marañon-Flusses
Anbau:	agroökologischer, diversifizierter Anbau im Regenwald
Verarbeitung:	fermentierte, getrocknete Kakaobohnen
Biozertifizierung:	Biolatina
Varietäten:	Criollo und Trinitario
Produzenten:	CEPROAA
Aufbereitung:	Fermentierung vor Ort und langsame Trocknung bei konstanten Temperaturen

Unser internationales Netzwerk von kleinbäuerlichen Produzentenorganisationen, Cooperativas Sin Fronteras Internacional, beschloss vor rund einem Jahr, eine Niederlassung in Deutschland zu gründen. „Kooperativen ohne Grenzen e.G.“ beliefert sie direkt mit den Produkten unserer Mitglieder aus Lateinamerika.

Die peruanische Kooperative NORANDINO ist eine der größten Kooperativen in unserem Netzwerk. Auf dem deutschen Markt hat Norandino aufgrund der hohen Kakaoqualität bereits eine Fangemeinde aufgebaut. Seit Jahrhunderten kultivieren die peruanische Kakaobauern von Norandino einheimische angepasste Kakaoarten, meist Varianten von Criollo und Trinitario mit einem ungewöhnlich hohen Anteil an exquisiten weißen Bohnen, sogenannten Porzellan-Kakaobohnen. Der hochwertige Kakao von NORANDINO fließt in mehrere Bio-Schokoladen von Firmen aus dem Bio-, Gourmet- und Fairhandelsbereich ein. Je nach Sorte und Zubereitung erhalten Sie ein aromatisches Kakaopulver oder eine ausdrucksstarke Schokolade.



Im Herkunftsland Peru wurde der Bio-Kakao von NORANDINO mit dem Siegel für Fairtrade und SPP ausgezeichnet. Die Bäuerinnen und Bauern aus Peru liefern uns gute Bio-Qualität aus guten Lagen. Dafür erhalten sie – ohne Zwischenhändler - auch einen guten Preis.



Kooperativen ohne Grenzen Deutschland - CSF-D e.G.

Olaf Paulsen

Bahnhofstr. 8

D-66871 Pfeffelbach

Tel: 0049 (0) 6384 -925372

Mobil: 0049(0) 160- 7840062

www.kooperativenohnegrenzen.net

www.cooperativasinfronteras.net

csf-d@cooperativasinfronteras.net