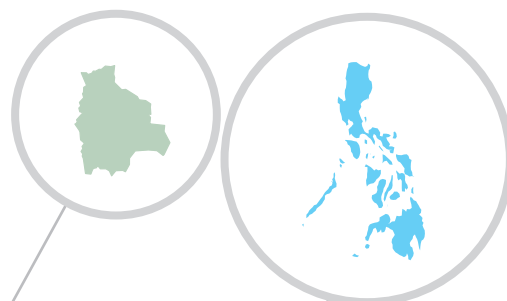


APELSIN

Mörk choklad 58 % kakao



Artikelnummer: 2080

Vikt: 100 g

Certifieringar: Fairtrade, KRAV

Kakaohalt: 58 procent

Smakreferens: Ren och fyllig chokladsmak med frisk arom av citrus.

Ingredienser: Kakaomassa, fullrörsocker, rörsocker, kakaosmör, naturlig apelsinolja. Kan innehålla spår av mjölkprodukter, hasselnötter, mandel och jordnötter.

Producentland: Bolivia, Filippinerna m.fl.

Producent: El Ceibo, Alter Trade m.fl.

El Ceibo startade 1977 och är ett kakaokooperativ som idag består av runt 1200 medlemmar som är certifierade enligt ekologisk produktion och fairtrade (FLO). Fairtrade-premien investeras i bland annat utbildning, hälso- och sjukvård samt pensionsfonder för medlemmarna. Namnet El Ceibo kommer från ett träd som växer i djungeln och som ständigt producerar nya skott. Trädets förmåga att överleva och förnyas är egenskaper som också återfinns hos kooperativet varför dessa namn passar så bra.

Alter Trade på Filippinerna producerar det smakarika, oraffinerade fullrörsockret som kallas Muscobado och som används vid tillverkning av flera av Egualés chokladprodukter. Kooperativet startade 1988 och består idag av runt 800 medlem-

mar. Fairtrade-premien går bland annat till utbildning och marknadsföring av fair trade. Exempelvis driver Alter Trade ett radioprogram varje vecka för att främja rättvis handel på lokal nivå.



Olive Oropendola från Bolivia var populär under Inka-riket då fågelns stjärtfjädrar användes till prydnader. Fågeln har en blek, naken kind och som dess namn antyder är fågeln olivfärgad på huvudet, bröstet och övre ryggen. Siktas då och då nära kakaoplantager med gott rykte.