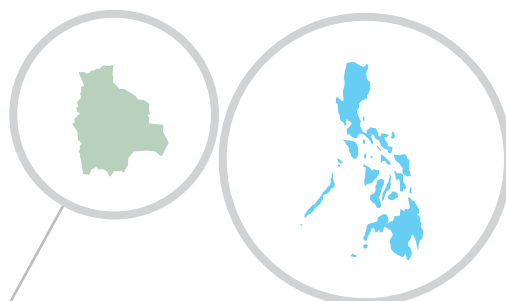


CITRON OCH INGEFÄRA

Mörk choklad 60 % med citron och kanderad ingefära



Artikelnummer: 2068

Vikt: 80 g

Certifieringar: Fairtrade, EU-ekologisk

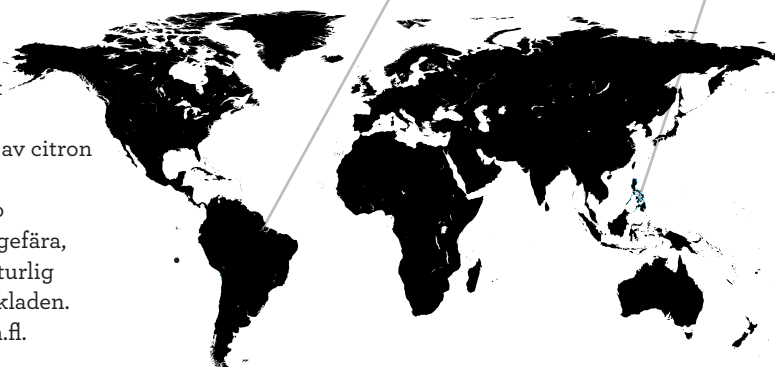
Kakaohalt: 60 procent

Smakreferens: Fyllig med fräsch smak av citron och sting av ingefära.

Ingredienser: Kakaomassa, Mascobado fullrörsocker, kanderad ingefära 10 % (ingefära, rårorsocker), rårorsocker, kakaosmör, naturlig citronarom 0,1 %. Minst 60 % kakao i chokladen.

Producentland: Bolivia, Filippinerna m.fl.

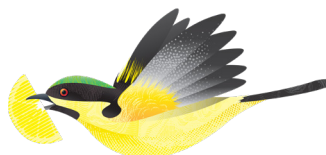
Producent: El Ceibo, Alter Trade m.fl.



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 smakrika, oraffinerade fullrörsockret som kallas Muscobado och som används vid tillverkning av flera av Egualles chokladprodukter. Kooperativet

startade 1988 och består idag av runt 800 medlemmar. 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.



Yellow-Bellied Dacnis lever i Bolivia. Förutom en knallgul mage har den röda ögon. Det är ju inte lätt att sova i den tjatriga regnskogen. Siktas ibland vid kakaoodlingar med gott rykte.