

PERUANISCHER BIO-EDELKAKAO



Inka-Ruinenstadt Machu-Picchu in 2.500 m Höhe

Peru verfügt seit ungefähr 10 Jahren über außergewöhnlich gute Qualitäten an Edelkakao. Der Kakaoanbau findet schwerpunktmäßig ökologisch statt und verdrängt glücklicherweise mehr und mehr den Kokaanbau. Das warme und feuchte Klima bietet ideale Bedingungen für erstklassige Qualitäten. Die Peruaner gehören inzwischen zu den Kakaoproduzenten mit dem besten Wissen über den Kakaoanbau, das durch regelmäßige Schulungen im Bereich Anbau, Fermentation, Trocknung und Qualitätskontrolle vermittelt und laufend erweitert wird. Es werden schon bei den Pflanzungen verschiedene Varietäten ganz gezielt kombiniert, um einen gleichbleibenden Geschmack und mehr Sicherheit und Schutz gegenüber Kakaokrankheiten zu erhalten.

Die für unsere Schokoladenkuvertüren eingesetzten Bio-Kakaobohnen stammen von einer durch uns ausgewählten Kleinkooperative aus der Region Cusco in der Provinz La Convención unweit der alten Inka Ruinenstadt Machu Picchu.



Unreife Criollo-Kakaofrüchte



Nahezu reife Kakaofrucht

Die Kooperative steht für eine ökologische und nachhaltige Bewirtschaftung ihrer Plantagen, die in ca. 700 – 1100 m Höhe liegen und ausschließlich von Familienbetrieben geführt werden. Wir unterstützen die Mitglieder und deren Familien durch die vertraglich garantierte Abnahme ihrer Jahresernte sowie mit Gerätschaften und Ausbildung. Die Zukunftschancen der Kinder werden durch die Schulpflicht gewährleistet, der man aber auch aus eigenem Ansporn nachkommt.



Fermentation von Kakaobohnen bei ca. 50 °C in Holzkisten von Bananenblättern abgedeckt für 3 - 5 Tage



Trocknen von fermentierten Kakaobohnen durch die Sonne bis auf eine Restfeuchte von 6,5 - 7,5 %

Die Arbeit in der Kooperative ist gekennzeichnet durch menschengerechte Arbeitsbedingungen, Projekten zur Förderung der Frauen und Maßnahmen zum Erhalt von Natur und Umwelt.

Der dort erzeugte Bio-Edelkakao mit der Bezeichnung „Cacao Cusco“ beinhaltet überwiegend feinaromatische Criollo- sowie ausdrucksvolle Hybrid- bzw. Trinitario-Varietäten. Diese Edel-Kakaosorten lassen zusammen mit dem dort vorhandenen Expertenwissen über vollständige Fermentation einen beeindruckenden Edelkakao mit einer feinen und ausgesprochen fruchtigen Note entstehen. Dieses außergewöhnliche Geschmackserlebnis bieten Ihnen unsere neuen Schokoladenkuvertüren:

Art.-Nr. 789	BIO PERU 70%	Bio Peru Edel-Schokoladenkuvertüre dunkel 70%
Art.-Nr. 788	BIO PERU 60%	Bio Peru Edel-Schokoladenkuvertüre dunkel 60%
Art.-Nr. 769	BIO PERU VM 41%	Bio Peru Edel-Vollmilch-Schokoladenkuvertüre 41%

