

**FAIRNESS
IST UNSER
BUSINESS.**

#Lieferkette #Justicenotprofit
www.weltladen.at



Kleinbäuer:innen im peruanischen Amazonasgebiet bauen die Kakaopflanzen biologisch und mit natürlichem Dünger an.



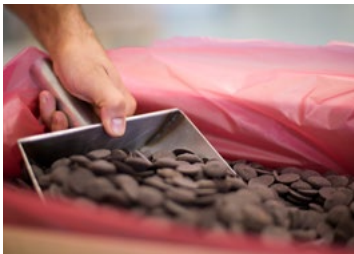
In der Kooperative EL REPOSO in Bagua werden die Kakaobohnen in Holzkisten fermentiert und dann getrocknet.



Die abgefüllten Säcke werden zu NORANDINO nach Piura geliefert.



Die Qualität wird genau geprüft und die Waren für den Export verpackt. Vom Hafen Paita geht es im Container nach Rotterdam und weiter in die Schweiz.



Bei PRONANTEC in Winterthur/Schweiz werden die Bohnen geröstet und zu Kakaomasse und Kakakobutter verarbeitet.



Durch langes Conchieren und Zugabe von feinsten Zutaten entstehen bei CHOCOLAT STELLA BERNRAIN in Kreuzlingen/Schweiz zartschmelzende Schokoladen.



In biologisch abbaubaren Innenwickeln und Kartonverpackungen kommen die Schokoladen zur EZA Fairer Handel/ Köstendorf.



**FAIRkauf im
Weltladen**