



CHOCQLATE

Unser Ansatz für naturbelassene Schokoladen und gerechtes Handeln

Unsere „Virgin Cacao“ Schokoladen vereinen die besonderen Eigenschaften der völlig naturbelassenen Kakaobohnen mit den Qualitäten klassischen Edelkakaos auf einzigartige Weise. Diese Komposition zeichnet sich durch vollmundige Aromen sowie wertvolle Inhaltsstoffe aus. Die Schokoladen sind mit den völlig unbehandelten Kakaobohnen mit ihrem Fruchtfleisch zartschmelzend und mild. Aus der minimalistische Rezeptur mit ausschließlich natürlichen Zutaten – Kakao und Kokosblütenzucker - entsteht ein einmalig reiner Schokoladengenuss ganz ohne Zusatzstoffe wie Emulgatoren oder Lecithine.

CHOCQLATEs „Virgin Cacao“ Schokoladen entstammen aus der Vision und der Kreativität der TrustFood GmbH, die von Anfang an mit einer klaren Vision in Leben gerufen wurde: Wir schaffen vertrauenswürdige Schokoladen und Kakaoprodukte. Das „Q“ in unseren Marken CHOCQLATE ist unser Versprechen, dass die Rohstoffe in all unseren Produkten nachhaltig wachsen und gerecht gehandelt werden. Seit 2012 haben wir uns auf den Weg gemacht, persönlichen Kontakt zu kleinen Kakaoplantagen und Bauerngemeinschaften zu knüpfen. So konnten und können wir direkt vor Ort die Qualität der „Virgin Cacao“ Kakaobohnen, das Anbaugebiet und die Menschen, die den Kakao anbauen, kennenlernen. Nur so schaffen wir die Voraussetzung, direkt und persönlich Geschäfte zu machen. Es stehen also keine Zwischenhändler, wie uns unbekannte Genossenschaften, Importeure, Kakaofabriken oder Großhändler zwischen uns und denjenigen, die anbauen. Dieser „direkte Handel“ ermöglicht, dass ein wesentlicher Teil der Wertschöpfung in den Ursprungsländern verbleiben kann. Direkt bei jenen, die unseren besonderen „Virgin Cacao“ für uns anbauen.

Unsere „Virgin Cacao“ Bohnen sehen nie eine Kakaofabrik! Sie werden für uns vor Ort geerntet und in Handarbeit unter 42 Grad in Rohkostqualität mitsamt ihrem Fruchtfleisch getrocknet. Das Wissen in Bezug auf diesen speziellen Prozess



CHOCQLATE

vermitteln wir persönlich. Wir gehen hier auch in Vorleistungen für Trocknungsmaschinen und – wenn noch nicht vorhanden - für die Biozertifizierung, die wir von Deutschland aus mitkoordinieren. Zumeist leisten wir 50% Vorkasse, so dass die Arbeit auf der Plantage während der Erntezeit bezahlt werden kann. Im Fall von Ernteaussfällen oder anderen zeitlichen Verzögerungen haben wir die Ware auch schon zu 100% im Vorfeld finanziert.

Der Aufwand unsere Bohnen in Handarbeit zu trocknen, zu verpacken und auf die Reise zu schicken ist höher als bei den klassischen Verfahrensweisen. Andererseits verzichten wir auf die aufwändige Fermentierung, das Trocknen in der Sonne und das Schälen der Bohnen. Wir zahlen im Durchschnitt das 5-fache der Marktpreise, die üblicherweise von Bio- und Fairtrade zertifizierten Genossenschaften für das kg Kakaobohnen bezahlt werden.

Mit Hilfe unserer Erfahrung und Wissensvermittlung ist es möglich diese völlig neuen Verarbeitungsprozesse zu etablieren. Der Erlös aus unseren Bohnen kommt als höherer Lohn für die Arbeiter zum Tragen. Unsere direkten Ansprechpersonen versorgen die Arbeiterfamilien mit Medikamenten für die Familien und oder bezahlen die Schulausbildung der Kinder. Ein Teil fließt in die Maschinen, die es ermöglichen, Schritt für Schritt in finanzieller Unabhängigkeit mehr Bohnen völlig naturbelassen zu trocknen.

Die anderen Zutaten wie Kokosblütensüsse, Kakaobutter, Edelkakao kaufen wir von Lieferanten, die ihrerseits Fair Trade zertifiziert sind.

Aufgrund unseres persönlichen Engagements des direkten Handels, den Investitionen, die wir tätigen und der überdurchschnittlichen Bezahlung, haben wir unsere Produkte nicht Fair Trade zertifiziert. Unser Ansatz ist es das Geld direkt zu investieren. Bisher deckt das Fair Trade Zertifikat nicht unsere Vorgehensweise und Engagement ab. Wir haben uns entschieden hier eigene neue Wege zu beschreiten. Wir, das Team von TrustFood, stehen für maximale Transparenz und beantworten gerne jegliche Fragen zu unserer Vorgehensweise.

Herzlichst

Julia Brodbeck

Gründerin und Geschäftsführerin

jb@chocqlate.com