

Karibi

Preparato per budino nei gusti: vaniglia e guaranà, cacao, cacao e uvetta, caffè



Unici perché leggeri, senza gelificanti industriali, senza latte in polvere o uova, con una confezione che riduce al **minimo l'impatto ambientale**. Niente scatole o sacchetti inutili, ma carta per alimenti, di piccolo ingombro, che garantisce la freschezza e l'integrità del prodotto. Inoltre, sempre per garantire il consumatore e l'ambiente e non vengono utilizzati coloranti e neppure conservanti chimici. Lo **zucchero integrale di canna**, il Guarapo di MCCH, esalta i sapori degli altri ingredienti ai quali si accompagna,

come cacao, caffè e vaniglia, rendendo i Karibi una dolcezza dal sapore intenso e inconfondibile.

INGREDIENTI

Budino al cacao: amido di mais, zucchero di canna, cacao, aroma: vanillina.

Budino al cacao e uvetta: amido di mais, zucchero di canna, cacao, uva sultanina, aroma: vanillina.

Budino alla vaniglia e guaranà: amido di mais, zucchero di canna, guaranà, aroma: vanillina.

Budino al caffè: amido di mais, zucchero di canna, caffè solubile, cacao, aroma: vanillina.

MODO D'USO (dose per ½ litro di latte)

Sciogliere il contenuto della confezione in una casseruola aggiungendo un po' di latte e a piacere un cucchiaino di zucchero di canna. Dopo aver bene stemperato, aggiungere il rimanente latte, passare a fuoco lento mescolando sempre e, raggiunto il bollore, continuare a cuocere per 2-3 minuti. Quindi versarlo in uno stampo bagnato (eventualmente con acqua o liquore). Mettere a raffreddare per almeno due ore e guarnire a piacere.

PRODUTTORI COINVOLTI

MCCH (Ecuador), Conacado (Rep. Dominicana), El Ceibo (Bolivia), T.I.C.C. (Tanzania), Cetru (Brasile).

PREZZO GARANTITO AI PRODUTTORI

Lo zucchero di canna di MCCH è pagato 0,82 dollari al chilo, il caffè solubile di T.I.C.C. è pagato 4,8 dollari al chilo, il cacao di El Ceibo è pagato 1,5 dollari al chilo, il cacao di MCCH 2,9 dollari al chilo, il cacao di Conacado si ottiene dalla lavorazione in Italia dei semi, i quali vengono acquistati a 1,75 dollari al chilo, il guaranà di Cetru è pagato 22 dollari al chilo.

