



**Cresce la linea di budini Karibi!
In pratiche scatole da 2 buste, per 8
porzioni**

Karibi cacao e cocco

Unici perché **leggeri, senza gelificanti industriali**, conservanti o coloranti, **senza latte in polvere** o uova, ma solo con ingredienti di alta qualità, i budini Karibi cacao e cocco costituiscono un nutriente e sano dessert. Lo **zucchero di canna** cristallino esalta i sapori degli altri ingredienti ai quali rendendo i Karibi una dolcezza dal sapore intenso e inconfondibile. Inoltre il cocco in scaglie che trovate all'interno della confezione permette di decorare e ingolosire ulteriormente il vostro dolce.

I budini sono prodotti da una piccola azienda locale, che da anni produce questo tipo di alimenti per il territorio di Ferrara: il budino si è diffuso nella Bassa Padana e la sua produzione a livello industriale è cominciata all'inizio del secolo.

peso: 167g (2 buste da 80 g e bustina di cocco in scaglie da 7 g)

INGREDIENTI

amido di mais, zucchero di canna 25%*, cacao in polvere 18%* (di cui 20-22% burro di cacao), latte di cocco in polvere 5%, aromi.

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 con il cocco in scaglie che trovate nella confezione.

PRODUTTORI COINVOLTI

Gli ingredienti principali utilizzati per preparare il budino Karibi cacao e cocco provengono da Sud America, Africa e Asia: le fave di cacao da cooperative di piccoli produttori della Repubblica Dominicana (progetto Conacado) o della Bolivia (progetto El Ceibo), mentre lo zucchero di canna è stato prodotto sull'isola di Mauritius e confezionato dai lavoratori di Craft Aid, organizzazione non profit che crea opportunità di lavoro per disabili.

I produttori del cocco

Ashley è un'organizzazione fondata nel 1997 per offrire uno sbocco commerciale alternativo ai piccoli coltivatori tradizionali dello Sri Lanka. Ashley incoraggia i propri coltivatori a usare metodi di coltivazione naturali, pagando loro prezzi d'acquisto maggiori per tali prodotti. Nelle piantagioni non utilizza lavoro minorile, i dipendenti hanno vitto e alloggio, stipendi sicuri e assistenza sanitaria. Oltre a ciò, Ashley si occupa ovviamente di tutto ciò che richiede la commercializzazione estera, dall'imballaggio della merce al marketing.



**Il budino Karibi in scatola lo trovate
anche nel gusto CACAO E NOCCIOLE**

www.commercioalternativo.it

