

Ciokaribi

preparato per cioccolata in tazza
classica - peperoncino - cannella



Cremose cioccolate in tazza,
veloci e semplici da preparare,
con ingredienti naturali e senza
conservanti, coloranti o addensanti artificiali.

In un nuovo pratico formato da 4 buste, ogni cioccolata in tazza si caratterizza per un gusto pieno e aromatico, dato dall'ottima qualità degli ingredienti: un cacao ricco in burro di cacao (ben il 20-22%), cannella macinata e peperoncino in polvere.

Con i suoi ingredienti provenienti da tre continenti, Ciokaribi è un dolcissimo giro del mondo: le piante di cacao sono state coltivate da cooperative di piccoli produttori della Repubblica Dominicana (progetto Conacado), 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. La cannella e il peperoncino sono invece coltivati dagli agricoltori di Ashley Export in Sri Lanka, organizzazione che assicura ai lavoratori stipendi sicuri più alti del salario minimo nazionale.

Peso: 100 g. 4 buste da 25 g.

Valori nutrizionali medi per 100 grammi di prodotto:

valore energetico 414 kcal -1731 kj

proteine 5,3 g

carboidrati 77,8 g

grassi 9,1 g

I produttori del cacao: Conacado - Repubblica Dominicana

La Confederacion Nacional de Cacaocultores Dominicanos (Conacado) è stata fondata nel 1989 e oggi coinvolge 9200 piccoli coltivatori raggruppati in 126 gruppi locali e nove cooperative. Quasi tutti i produttori non possiedono più di tre ettari di terreno a testa. L'organizzazione consortile conferisce loro maggiore peso commerciale sul mercato internazionale del cacao, consentendo al contempo di mantenere la proprietà individuale della terra.

Conacado svolge l'importante compito di mantenere alta la qualità della produzione: oggi l'80% del cacao di Conacado è biologico. Allo stesso tempo, la struttura consortile ha permesso l'apertura al mercato internazionale del commercio equo, che garantisce entrate sufficienti alla nascita di importanti servizi come il microcredito e possibilità lavorative anche alla manodopera femminile.

I produttori delle spezie: Ashley Exports

Ashley è un'organizzazione nata per offrire uno sbocco commerciale alternativo ai piccoli coltivatori tradizionali dello Sri Lanka.

Ashley spinge i propri affiliati verso la coltura biologica, o comunque naturale. Le addette all'impacchettamento riscuotono il 40% in più della paga giornaliera locale e sono assunte come lavoratrici dipendenti con contratto. Non viene impiegata manodopera minorile.

Gli agricoltori sono indipendenti e ricevono un compenso maggiore rispetto al prezzo di mercato per la merce che forniscono (per la cannella un 35-40% in più). Inoltre ai produttori viene fornito un anticipo che varia dal 50% al 100% al momento della consegna dell'ordine d'acquisto.

