

I liquori al cacao e al caffè



LIQUORE AL CACAO (50 cl -17% vol.)

Un liquore denso, dalla consistenza vellutata con un gusto molto equilibrato, intensamente cacao..

Ingredienti:

zucchero di canna* (Craft Aid – Mauritius; Cañera del Sur – Paraguay), alcool, cacao in polvere 6%* (Conacado – Repubblica Dominicana), aromi naturali, addensante: gomma di xanthan

*Ingredienti del commercio equo e solidale: 70%

Suggerimenti

Con tutta la sua delicata dolcezza può essere assaporato in più modi: puro, fresco, in piccoli bicchieri, con ghiaccio in bicchieri grandi, riscaldato come punch, con il latte di mandorla e la frutta fresca, sui dolci alla ricotta, gelati e sorbetti, sui dolci al cucchiaio e lievitati.

LIQUORE AL CAFFÈ (50 cl- 32% vol)

Dall'abbraccio del sapore intenso e avvolgente del caffè con quello caldo e deciso dell'alcool nasce un liquore dalla consistenza delicata e fluida, profumatissimo, aromatico, dal gusto dolce e morbido.

Ingredienti:caffè 42%* (KCU - Tanzania, Asipoi- Guatemala), zucchero di canna*(Canera del Sur-Paraguay, Craft Aid - Mauritius), alcool.

*Ingredienti del commercio equo e solidale: 57%

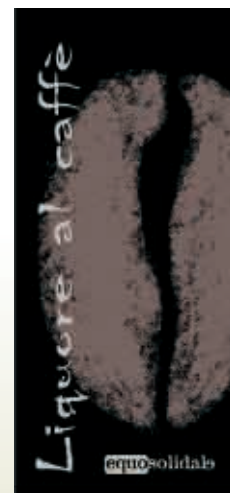
Suggerimenti

Il suo gusto inimitabile, può essere assaporato da solo, liscio o con ghiaccio, ma anche miscelato come base per drink e cocktail ricercati.

I liquori sono realizzati in collaborazione con "EQUO ANCH'IO" Campagna per la diffusione del commercio equo e solidale promossa da Mani Tese-Comitato di Amicizia Cooperativa Riciclaggio e Solidarietà di Faenza."

I produttori del cacao

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 del caffè

La produzione, la lavorazione e la vendita del caffè in Tanzania avviene per mezzo di cooperative regionali presenti sul territorio. Kagera conta più di un centinaio di queste piccole organizzazioni, coinvolgendo circa 200.000 coltivatori di caffè; occupa circa 400 lavoratori dipendenti, dispone di mezzi di trasporto per lo spostamento dei contadini e dei loro prodotti ai mercati e di officine per i lavori di manutenzione. I servizi di Kagera sono aperti a tutti gli agricoltori, senza distinzione tra soci e non soci e comprendono molteplici attività. E' infatti a disposizione un impianto di lavorazione del caffè; è regolata distribuzione di semi e di pianticelle di caffè da vivaio; vengono forniti ai contadini beni di prima necessità, oltre alla formazione tecnica e scolastica. Inoltre è predisposto un fondo per permettere ai contadini di mandare a scuola i loro figli.

