



WILDKAKAO

AMAZONAS

**UNSER
KAKAO-PROJEKT
IN BRASILIEN**

CHOCOLATIER.DE

WILDKAKAO

AMAZONAS



Über 300 Sammlerfamilien pflücken exklusiv für uns diese hochwertigen Früchte, die auf keinen Plantagen wachsen, sondern wild im Westen Amazoniens und von einzigartiger Qualität sind. Diese Bäume sind bis zu 100 Jahre alt.

CHOCOLATIER.DE

WILDKAKAO

AMAZONAS



Sie gedeihen dort im Schatten großer Regenwaldbäume in einem idealen Mikroklima. Im Gegensatz zum Plantagenanbau sind die Früchte viel kleiner und wachsen nur einmal im Jahr.



Wir arbeiten bei diesem Projekt zusammen mit dem Regenwald-Institut in Freiburg.

WILDKAKAO

AMAZONAS



Nach dem Ernten der Früchte werden die Bohnen entnommen, fermentiert und an der Sonne getrocknet.



Volker Gmeiner

CHOCOLATIER.DE

WILDKAKAO

AMAZONAS



Victoria Grazia, Julia Gmeiner

Wir freuen uns sehr mit diesem Projekt den Sammlerfamilien einen dauerhaft fairen Preis und langfristig eine konstante Einnahmequelle zu garantieren.

Für unsere geschätzten Kunden und Schokoladenliebhabern können wir dadurch eine einzigartige Qualität aus diesen wildwachsenden Früchten herstellen.

Ihre Familie Gmeiner

Christine & Volker Gmeiner



Gmeiner-Spezialitäten aus Wildkakao:

Schokolade 71 % Wildkakao pur
Schokolade 67 % Wildkakao & Kaffee
Schokolade 45 % Wildkakao & Vanille

Wilde Amazonas - Trüffel



CHOCOLATIER.DE