



Herstellung von Kakao und Schokolade

Zarter Schmelz dank altbewährter Schweizer Herstellung: Die NATURATA Schokoladen überzeugen durch ihren fantastischen Geschmack.

Die aus den grob vermahlenden Kakaobohnen abfließende Kakaomasse gelangt in große hydraulische Pressen, die die flüssige Kakaobutter abtrennen. Zurück bleibt der Presskuchen, der anschließend staubfein zu Kakaopulver vermahlen wird.

Für die zartschmelzende NATURATA-Schokolade gelangt die gesamte Masse in den weiteren Verarbeitungsprozess.

In einer traditionsreichen Schokoladenfabrik in der Schweiz produzieren die Chocolatiers mit viel Fingerspitzengefühl die feine NATURATA Schokolade mit ihrem besonderen Schmelz. Dafür werden die Schokoladen-Zutaten wie Kakaomasse, Kakaobutter, Syramena-Rohrohrzucker, Gewürze und bei Milkschokoladen das Milchpulver gemischt.



NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

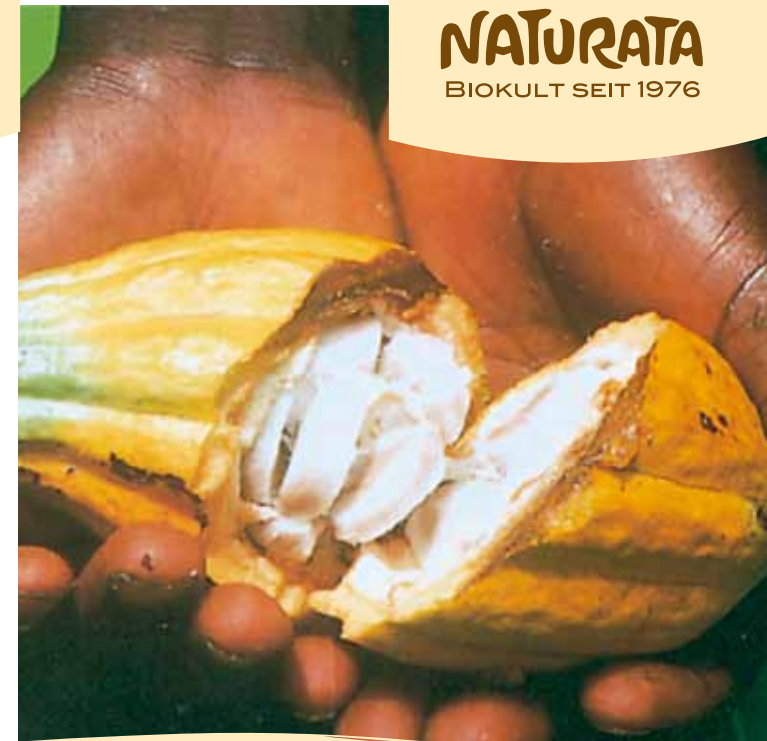
Anschließend wird die Masse weiter zerkleinert. Zehn Minuten wird gemischt, zwanzig Minuten vorgewalzt und schließlich sechzig Minuten lang feingewalzt.

Erst danach erfährt die Schokolade beim Conchieren den letzten „Schliff“. Durch intensives Rühren und Walzen erwärmt sich die Schokoladenmasse. Nach und nach verflüchtigen sich unerwünschte herbe Duftkomponenten, die erwünschten Aromen können sich voll entfalten. Vor allem aber entsteht der feine Schmelz der Schokolade – je länger conchiert wird desto zartschmelzender das Naschwerk. NATURATA-Schokolade bleibt je nach Sorte bis zu 78 Stunden in den Conchen.

Naturata AG · D-71711 Murr

Telefon +49 (0)7144 / 8961-51
Fax +49 (0)7144 / 8961-41
eMail kontakt@naturata.de

www.naturata.de



NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

Fairtrade-Kakao aus dem Yacao-Projekt

Beste Zutaten für NATURATA

Schokoladen und Kakao-Produkte





NATURATA Kakao....

...stammt zu 100 Prozent aus Fairem Anbau. Der größte Teil der Schokoladen und auch der Naturata Edelkakao kommt aus dem Fairtrade Yacao-Projekt in der Dominikanischen Republik.

YACAO ist ein kleinbäuerliches Projekt, das in den 90er Jahren mit Unterstützung von NATURATA aufgebaut wurde. Es gewährleistet mittlerweile mehreren hundert Kleinbauern auskömmliche Löhne und faire Arbeitsbedingungen. In einer ökonomisch schwachen Gegend, die durch Landflucht geprägt ist, hat YACAO attraktive Arbeitsplätze geschaffen. Vor dem Engagement von YACAO konnten viele Produzenten ihren Kakao gar nicht oder nur zu Tiefstpreisen verkaufen. Ziel von YACAO ist es, mit den Produzenten eine langfristige Beziehung einzugehen, welche von Fairtrade-Standards geprägt ist. Mehrere Ansprechpartner vor Ort betreuen und beraten die Kakaobauern.



Aufbereitung der Kakao-Bohnen

Kakao wird aus dem Samen des im tropischen Amerika beheimateten Kakaobaumes gewonnen. Der Kakaobaum trägt nach einer prachtvollen Blüte 20-50 gurkenähnliche Früchte. Sie enthalten, eingebettet in Fruchtfleisch, 30-60 mandelförmige Samen, die Kakaobohnen. Ein Kakaobaum liefert maximal 2 kg Samen. Die vollreifen Früchte werden vom Baum abgeschlagen und geöffnet. Die Kakaobohnen werden mit dem Fruchtmus aus der Schale herausgelöst und fermentiert.

Für die Fermentation werden die Bohnen einige Tage lang in Gruben oder Kisten geschichtet und in regelmäßigen Abständen belüftet. Der Zuckergehalt im Fruchtmus führt zu einem Gärprozess. Hierdurch löst sich das Fruchtmus von den Bohnen und fließt ab. Nach der Fermentation werden die Kakaobohnen an der Sonne getrocknet, gereinigt und anschließend geröstet. Die typischen Aromastoffe des Kakao entwickeln sich während der Fermentation und der Röstung. Die gerösteten Samen werden zerkleinert und grob vermahlen. Dabei tritt die in den Zellen der Samen befindliche dickflüssige Kakaomasse aus.



Kontrollierte Fairtrade-Standards

- ✦ Zahlung von Mindestpreisen und einer Fairtrade-Prämie für soziale Projekte
- ✦ Zahlung einer Bio-Prämie
- ✦ Keine illegale Kinder- oder Zwangsarbeit
- ✦ Gleicher Lohn für Männer und Frauen bei gleicher Leistung

Fairtrade bedeutet mehr:

Zudem unterstützt Fairtrade die Kleinbauern bei der Umstellung auf biologischen Anbau. Dieser kann zum Beispiel durch die Fairtrade-Prämie finanziert werden. Fairtrade unterstützt die Produzenten zudem mit Beratung und Schulungen.

Weitere Informationen über Fairtrade unter www.transfair.org