

Fairtrade-Schoggi macht den Unterschied / Le chocolat équitable fait la différence

Warum bei Schokolade genauer hinschauen? Weil Kakao immer noch oft zu unfairen Bedingungen angebaut wird. Unsere AMARRÚ Schokolade kombiniert Genuss mit sozialem Engagement.

Auf dem Kakao-Weltmarkt diktiert einige wenige Grosskonzerne die Konditionen. Die Kleinbauern verdienen meist viel zu wenig, um sich und ihre Familien zu ernähren. Darum ist das Fairtrade-Label gerade bei Schokolade so wertvoll. Wer Fairtrade den Vorzug gibt, macht im Ursprungsland einen grossen Unterschied.

Fairtrade zieht weite Kreise

Fairtrade-Schokolade wirkt sich auf Umwelt, Gesundheit und Bildung ganzer Gemeinschaften aus. Die Bauern profitieren von einem besseren Einkommen und finanzieller Sicherheit dank einem langfristig vereinbarten Mindestpreis. Die zusätzlich ausbezahlte Fairtrade-Prämie ist ein wertvoller Zusatzverdienst. Mit ihr werden Investitionen in gemeinschaftliche Projekte rund um Gesundheit, Bildung, Bio-Landwirtschaft oder Infrastruktur getätigt. Fairtrade steht aber auch für einen verbesserten Umweltschutz und für ein Verbot von Kinder- oder Zwangsarbeit.



Bauern als langfristige Partner

AMARRÚ, der Gott des Regenbogens der Inkas, steht als Symbol für die direkte Verbindung zu den Kleinbauern in den Ursprungsländern. So ist sämtlicher Kakao für unsere AMARRÚ-Schokoladen fairtrade-zertifiziert und stammt aus langjährigen Partnerschaften mit Kleinbauern und Kooperativen. AMARRÚ bietet schon seit 1996 zartschmelzende Genussmomente. Die Schokoladen werden in der Schweiz hergestellt und bis zu 72 Stunden lang traditionell conchiert.

Pourquoi s'intéresser de plus près au chocolat? Car le cacao est encore trop souvent cultivé dans des conditions inéquitables. Notre chocolat AMARRÚ allie plaisir et engagement social.

Quelques grandes entreprises dictent les conditions du marché mondial du cacao. Les petits exploitants gagnent généralement bien trop peu pour subvenir à leurs besoins et à ceux de leur famille. C'est pourquoi le label Fairtrade ou « Commerce équitable » est si précieux, surtout lorsqu'il s'agit de chocolat. Privilégier la référence au commerce équitable c'est faire une grande différence dans le pays d'origine.

Le commerce équitable pour un vaste impact

Le chocolat équitable a un impact sur l'environnement, la santé et l'éducation de communautés toutes entières. Les agriculteurs bénéficient d'un meilleur revenu et d'une meilleure sécurité financière grâce à un prix minimum convenu à long terme. La prime commerce équitable supplémentaire versée est un revenu supplémentaire précieux, qui est investi dans des projets communs liés à la santé, à l'éducation, à l'agriculture biologique et aux infrastructures. Le commerce équitable est également synonyme d'une meilleure protection de l'environnement et d'une interdiction du travail des enfants ou de travail forcé.

Les agriculteurs comme partenaires à long terme

AMARRÚ, le dieu de l'arc-en-ciel des Incas, symbolise le lien direct avec les petits agriculteurs des pays d'origine. Tout le cacao de nos chocolats AMARRÚ est certifié commerce équitable et provient de partenariats à long terme avec des petits exploitants et des coopératives. AMARRÚ propose depuis 1996 des moments de plaisir délicatement fondants. Les chocolats sont fabriqués en Suisse et conchés, selon la tradition, jusqu'à 72 heures.





AMARRÚ: feine Kreationen für Puristen

Bei den AMARRÚ Kreationen wird ganz auf Sojalezithin, Palmöl und andere künstliche Zusatzstoffe verzichtet. Für den zarten Schmelz sorgt viel wertvolle Kakaobutter, so dass die Premium-Schokoladen garantiert gentechnikfrei und auch für Allergiker bestens geeignet sind. Statt Weisszucker werden hochwertige SYRAMENA®-Rohrzucker und SUCANAT®-Vollrohrzucker verwendet. Veredelt wird das Ganze mit wertvoller echter Bourbon-Vanille aus Madagaskar. Eine nachhaltige Verpackung aus kompostierbarer Folie aus FSC-Holz sorgt für weniger belastenden Verpackungsabfall.

Neu erhältlich: AMARRÚ Cacao Intense 92 %

Unsere neue **AMARRÚ Cacao Intense 92%** besteht ausschliesslich aus hochwertigem karibischem Bio-Kakao aus der Dominikanischen Republik und Panama. Ein feiner, intensiver Kakaogeschmack und ein zarter Schmelz zeichnen diese Schokolade aus. Die Kreation überzeugt mit einem runden, ausgewogenen Aromaprofil. In unserer Januar-Aktion ist sie mit 15% Preisrabatt erhältlich, wie AMARRÚ Nero 71% und AMARRÚ Lait. Unsere **AMARRÚ Nero 71 %** begeistert alle, die einen fein herben, intensiven Kakaogeschmack schätzen. Sie besteht aus erlesenem Kakao aus der Dominikanischen Republik und Peru, einzig ergänzt mit Rohrzucker aus Südamerika und Vanille aus Madagaskar. Unsere **AMARRÚ Lait** vereint Schweizer Biomilch mit Kakao, Rohrzucker, gemahlene Haselnüsse und einem Hauch Bourbon-Vanille zu einer cremigen, feinen Milchschokolade.

AMARRÚ: des créations raffinées pour les puristes

Les créations AMARRÚ ne contiennent ni lécithine de soja, ni huile de palme, ni autres additifs artificiels. Une grande quantité de beurre de cacao précieux assure sa tendreté. Ces chocolats haut de gamme sont garantis sans OGM. Ils sont donc l'idéal pour les personnes allergiques. Au lieu de sucre blanc, du sucre de canne SYRAMENA® de haute qualité et du sucre de canne entier SUCANAT® entrent dans leur composition. Le tout est affiné avec de la précieuse vanille Bourbon de Madagascar. Les emballages durables fabriqués à partir de films compostables à partir de bois certifié FSC, garantissent des déchets d'emballages moins polluants.

Nouveau: AMARRÚ Cacao Intense 92 %

Notre nouveau **AMARRÚ Cacao Intense 92 %** se compose exclusivement de cacao biologique des Caraïbes de haute qualité originaire de la République dominicaine et du Panama. Un goût de cacao fin et intense allié à un fondant délicat caractérisent ce chocolat. La création convainc par un profil aromatique rond et équilibré.

Dans notre promotion de janvier, il sera disponible avec une remise de 15 %, comme AMARRÚ Nero 71 % et AMARRÚ Lait. Notre **AMARRÚ Nero 71 %** inspire tous ceux qui apprécient un goût de cacao fin, acidulé et intense. Il se compose d'un cacao raffiné de la République dominicaine et du Pérou, complété uniquement par du sucre de canne d'Amérique du Sud et de la vanille de Madagascar. Notre **Lait AMARRÚ** associe du lait biologique suisse avec du cacao, du sucre de canne, des noisettes moulues et une touche de vanille Bourbon pour créer un chocolat au lait fin et crémeux.

AMARRÚ



Amarru Nero Bio Fairtrade

100 g | Art.-Nr. 7857 | 12 pc/cart
empf. VP recom. **Fr. 3.40**

Amarru Cacao Intense 92 % Bio Fairtrade Amarru Lait Bio Fairtrade

80 g | Art.-Nr. 7633 | 12 pc/cart
empf. VP recom. **Fr. 3.60**

100 g | Art.-Nr. 3554 | 12 pc/cart
empf. VP recom. **Fr. 3.60**