

<https://www.biojournaal.nl/article/9432666/nieuwe-zwitserse-cacaofabriek-produceert-uitsluitend-biologische-cacaoprodukten/>

Nieuwe Zwitserse cacaofabriek produceert uitsluitend biologische cacaoprodukten

De eerste 100% biologische cacaoverwerkingsfabriek van Zwitserland heeft zijn testfase afgerond en produceert sinds mei 2022 biologische en FairTrade gecertificeerde halffabricaten van cacao. Pronatec Swiss Cocoa Production in Beringen bij Schaffhausen is een zuiver biologische fabriek en verwerkt jaarlijks ongeveer 15.000 ton biologische cacaobonen van coöperaties van kleine boeren. Het is het eerste productiebedrijf ooit in Zwitserland dat alle drie de halffabricaten vervaardigt: cacaomassa, cacaoboter en cacao poeder.

"Steeds meer consumenten zijn niet alleen op zoek naar duurzame producten, maar zij willen ook precies weten waar de ingrediënten vandaan komen. Onze productie is een antwoord op deze trend", zegt David Yersin, CEO en Zwitserse pionier op het gebied van biologisch en fair trade.



CEO David Yersin en fabrieksdirecteur Yannick Rihs testen de vers geroosterde cacaonibs van Zwitserlands eerste biologische cacaoverwerkingsfabriek. (Foto: © Pronatec AG)

Volledige traceerbaarheid, transparante productie

Met de ingebruikneming van zijn eigen cacaofabriek is de hele cacaowaardeketen nu in handen van Pronatec, van de inkoop van bonen bij kleine boeren tot de fermentatie, de uitvoer, de verwerking en de verkoop. Dankzij deze unieke aanpak van rechtstreekse bevoorrading kunnen alle producten worden getraceerd naar de cacaoboer. Alle cacao-halffabrikaten zijn ook geproduceerd in strikte batch scheiding. Elke levering bonen wordt afzonderlijk verwerkt, zonder enige vermenging met voorgaande of volgende productieseries. Hiermee voldoet de fabriek aan de strenge criteria van de biologische en fairtradecertificeringen.



In de pers wordt de vers verwerkte biologische cacaomassa voorzichtig geperst en wordt de vloeibare cacaoboter gescheiden van de vaste cacaoboter voor de productie van cacao-poeder. (Foto: © Pronatec AG)

Trend naar strengere keurmerken

"De marktvraag bevestigt de tendens naar strengere keurmerken zoals Demeter of Naturland. Met onze producten dichten wij deze kloof," zegt David Yersin. Pronatec Zwitserse Cacao productie is gespecialiseerd in veeleisende biologische en fair trade-certificeringen en levert aan internationale klanten in de voedings- en chocolade-industrie. Er is ook veel vraag naar cacaoboter door fabrikanten van natuurlijke cosmetica.

De fabriek met een eigen laboratorium is momenteel in het certificeringsproces voor FSSC 22000 en garandeert de hoogste voedselveiligheid en kwaliteitsnormen. Naast de eigen bonen verwerkt Pronatec ook cacao-bonen van klanten.