

ORIGINAL BEANS

FAIR-WILD KAKAO

BENI WILD HARVEST 66%

Dunkelschokolade aus handgepflücktem Wildkakao
Beni Savanne, Bolivianischer Amazonas

“Beni” ist eine seltene Wildkakaoart, die auf den Kakaowald-Inseln im Itenez-Flussbecken des bolivianischen Amazonas wächst und dort von indigenen Sammlern gepflückt wird. Diese außergewöhnliche Dunkelschokolade hat einen Kakaoanteil von 66% und wird 24 Stunden conchiert. Sie ist zart, aber prägnant—mit rundem Geschmack nach sonnengetrockneten Beeren und tropischen Früchten und einem Hauch von Jasmin tee. Original Beans unterstützt die Wiederaufforstung von Wald- und Wildkakaobeständen. **JEDE TAFEL : EIN BAUM**

DELIKATE NOTEN VON BLUMENHONIG, APRIKOSE UND JASMINTEE

Zutaten: Direkt angekaufte Wildkakaobohnen, Rohrer Rohrzucker*, Kakaobutter*
Verkaufseinheiten: Tafel 70g x 13; Minitafel 12g x 20; Kuvertüre 2kg x 3

* Biologisch zertifiziert

JEDE TAFEL  EIN BAUM

Jede Tafel erhält ihre Aromenvielfalt von einer ursprünglichen Kakaobohne. Im Gegenzug pflanzt oder erhält sie einen Baum im Regenwald vor Ort. www.originalbeans.de

