



**Virunga**  
*Virunga Nationalpark, Kongo*

Sourced As  
Original Beans

**81**  
Rating

**Technische Informationen**

|                      |                                                  |
|----------------------|--------------------------------------------------|
| Kakaosorte           | Amelonado                                        |
| Methode Fermentation | kontrollierte Fermentation unter Bananenblättern |
| Dauer Fermentation   | 5-7 Tage                                         |
| Level Fermentation   | 70-80 %                                          |
| Methode Trocknung    | offene Sonnentrocknung auf Planen                |
| Dauer Trocknung      | 6 - 8 Tage                                       |
| Feuchtigkeit         | < 7 %                                            |
| Bohnengröße          | 100 - 130 g / 100 Bohnen                         |
| Zertifizierung       | BIO                                              |

**Angaben zur Rückverfolgbarkeit 2019**

|                                  |                |             |
|----------------------------------|----------------|-------------|
| Ankauf von Kakao in              | <b>33</b>      | Dörfern     |
| Verbesserter Lebensstandard für  | <b>5769</b>    | Kakaobauern |
| Biologische Bewirtschaftung von  | <b>11.583</b>  | Hektar Land |
| Aufforstung & aktiver Schutz von | <b>73.998</b>  | Bäumen      |
| Sequestrierung von               | <b>156.567</b> | Tonnen Co2  |

**Partner im Ursprung:**

IDAD & ESCO