



## GENUSS AUS DEM FAIREN HANDEL: SCHOKOLADEN SORTIMENTSSTRUKTUR

- **Mascao:** die lang conchierte feinschmelzende Schokolade (zwischen 50 und 70 Stunden conchiert) mit und ohne Mascobado, je nach Sorte Mascobado ist ein Vollrohrzucker d.h. ein natürliches Nahrungsmittel.
- **Companera:** die kleinen feinschmelzenden Schokoladen mit Rohrzucker für unterwegs.
- **Original Beans:** die Raritäten-Schokolade aus reiner Herkunft, zum Schutz der Wälder und Ökosysteme.
- **Fairafric:** die einzigartige Schokolade für mehr Wertschöpfung im Ursprungslang d.h. diese wird vollständig in Ghana hergestellt.
- **Ergänzende Schokoladen-Produkte:** Napolitains, Schoggi-Herzen, Tartuffi, handgeschöpfte Schokoladen aus dem Emmental,

21



## MASCAO und Nectar de Coco

- Sorten mit Milch und Vollrohrzucker:  
Lait, Noisette, Caramelsalz,  
Noir-Citron-Poivre, Crémant 58%,  
Éclats de cacao 70%
- Nur mit Rohrohrzucker wegen den Aromen  
Noir-Orange, Noir Extreme 85%

Der Kakao kommt aus Bolivien,  
aus der dominikanischen Republik und Peru  
(bio+fair).

Mit «Nectar de Coco» (Kokosblütenzucker)  
gesüsst:

- Coconut ist eine helle vegane Schoggi
- 80% Panama Vegan ist eine dunkle zarte Schoggi



22



## Companera

- Kleines und feines Format
  - Als Geschenkli oder einfach so
  - 6 Sorten
- 4 helle mit Milchpulver: Nuts, Coffee, Honey, Weisse  
2 dunkle ohne Milchprodukte: Ingwer-Zitrone, 72%



- Schoggi made in Switzerland/Tessin von bester Qualität, Ohne Lezithin
- Kakao stammt aus Bolivien, der dominikanischen Republik Und aus Peru.

23



## FAIRAFRIC

- Erste Bio Schokolade welche zu 100% im Ursprung hergestellt wird
- Insgesamt werden die 8 Sorten komplett in Ghana hergestellt
- Zwei Sorten (70% mit Nibs und 80%) wurden mit dem Great Taste Award 2022 ausgezeichnet.



- Eine Weltklasse Schokolade

Kakaomasse, -butter, Rohrohrzucker: nur pure Zutaten, frei von zusätzlichen Aromastoffen und ohne Lecithin. Ausgestattet mit hochmodernen Maschinen in unserer solarbetriebenen Fabrik für eine hervorragende Qualität und einen Genuss mit positiver Wirkung. Heute bestehen 150 Arbeitsplätze.

- 100% Bio Kakao

Die Basis, ohne die es Schokolade gar nicht geben würde! Der Kakao stammt von Bäuer:innen der Initiative Serendipalm. Serendipalm setzt sich nicht nur für den Bio-Anbau sondern auch für den Dynamischen Agroforst ein. Diese Anbaumethode vereint verschiedene Elemente der regenerativen Landwirtschaft oder Permakultur, verbessert die Bodenqualität. Alles ohne chemische Pestizide, künstliche Bewässerung und Bestäubung.

- Was bedeutet "bio"?

fairafric zahlt mit 600 USD/Tonne Kakao die höchste Bio-Prämie in Westafrika. Mit der Bio-Prämie haben die Bäuer:innen die Möglichkeit, für ihre Familien zu sorgen, ihren Kindern Bildung zu ermöglichen und ihr Einkommen zu diversifizieren.

Sämtliche Rohstoffe stammen ausschliesslich von fairen, biologisch-zertifizierten Lieferant:innen. Z.B. Rohrohrzucker aus Mosambik, Fleur de Sel aus Südafrika.

24



## Original Beans

- 4 Raritäten
- Es geht darum, zu geniessen und seltene Sorten und Wälder zu schützen

Jede Tafel hat einen positiven Impact in ihrem Ursprungsland. Für jede gekaufte Schoggi wird ein Baum in den Regenwäldern gepflanzt, aus denen die seltenen Bohnen stammen. So werden jedes Jahr Hunderttausende neue Bäume gepflanzt und die Biodiversität gefördert.

◆ FAIRER HANDEL: Original Beans arbeitet mit Kakaobäuer:innen in den entlegensten Regionen dieser Erde persönlich zusammen, zahlt faire Preise und unterstützt in traditionellen Anbaumethoden.

◆ EXQUISITE HANDWERKSKUNST: Jede Tafel wird in kleinen Chargen in der Schweiz mit Liebe und Sorgfalt hergestellt.

Diese vier neuen Sorten bei claro versprechen euch ein Geschmackserlebnis, das seinesgleichen sucht:

- ✦ Esmeraldas (Ecuador): Seidige Noten von Karamell & Salz
- ✦ Virunga (Kongo): Noten von dunklen Sauerkirschen & Schwarztee
- ✦ Piura (Peru): Aromen von roten Beeren & Pekannüssen
- ✦ Beni Wild (Bolivien): Aromen von Honig & Jasmintee

