

Wild Cocoa

De Amazonas

Wild Cocoa

- Gror i regnskoven i sit naturlige miljø, ifølge med naturens orden.
- Original, naturlig kakao smag.

Høst og produktion

- Håndplukket af den indfødte befolkning.
- Transporteret uden mellemlid, direkte til Hachez, Bremen.
- Produktion af chokoladen hos Hachez, fra bearbejdelse af kakaobønnen, til det færdige produkt under eget tag.

Bæredygtighed

- Uspoleret natur i Amazonas regnskov.
- Organisk vækst på voksestedet, som genskabes efter høst.
- HACHEZ hjælper plukkerkooperativet med den nødvendige infrastruktur for høsten.
- HACHEZ garanterer salgsvolume og fair pris til beboerne på flodbredden, sideløbende med en ægte fair trade forbindelse.

