

Produktinformation zu "Kakao - bo0"

Projektpartner

El Ceibo, Bolivien

bo0, kbA

Zutaten

reines Kakaopulver, stark entölt

Zubereitung

1 EL Kakaopulver und ca. 2 EL Zucker in kaltem Wasser auflösen und zu einem ½ Liter heißer Milch dazugeben.

bo-14-100 Chocolé: Kakaohaltiges Getränkepulver, kbA

Projektpartner

EL CEIBO/Bolivien und Conacado/Dom. Republik liefern den

Kakao, der Vollrohrzucker stammt von MCCH/Ecuador.

Zutaten

Vollrohrzucker, Kakaopulver 30% (davon mindestens 20% aus Kakaobutter), Emulgator: Sojalecithin, Salz

Zubereitung

Geben Sie 2 oder 3 TL Chocolé in ein Glas kalte oder heiße Milch. Bitte gut umrühren. Schmeckt auch gut in Sojamilch. Kühl und trocken lagern.

Allergiker-Hinweis: gf, ef, hf, mf, nf, v

Weitere Informationen zu den ausgewiesenen Inhaltsstoffen

Herkunft

Die ersten Menschen, die Kakao züchteten, waren die Olmeken, die vor mehr als 3000 Jahren in Mittelamerika lebten. Heute wird Kakao in zahlreichen Ländern der Tropen angebaut. Spitzenreiter bei der Kakaoproduktion ist die Elfenbeinküste, gefolgt von Ghana, Indonesien und Nigeria.

Pflanze

Der Kakaobaum ist eine Schattenpflanze des südamerikanischen Regenwaldes. Er wird 10 bis 15 Meter hoch. Der immergrüne Baum wird in der Kultur meist in Strauchform gehalten. An einem Baum wachsen pro Jahr einige Dutzend Beerenfrüchte. Sie sind 15 bis 20 cm lang. Wenn sie reif sind, ist ihre Farbe gelb oder rotbraun. Die Samen sind in einem weißen, süßen und schleimigen Fruchtmus, der Pulpa, eingebettet.

Herstellung

Damit die Kakaobohnen ihr typisches Aroma entwickeln, muss man sie fermentieren und rösten. Dazu entfernt man das Samen-Pulpa-Gemisch aus der Frucht und setzt es dann über mehrere Tage dem Angriff

von Mikroorganismen aus. Nach Abbruch der Fermentation breitet man die Bohnen in der Sonne zum Trocknen aus oder trocknet sie maschinell.

Der Wassergehalt des Rohkakaos reduziert sich beim Trocknen auf etwa 7%. Durch die anschließende Röstung bei 130 °C bildet sich aus den Aromavorstufen des Rohkakaos das volle Schokoladenaroma. Mühlen und Walzwerke brechen die gerösteten Kerne und zerkleinern sie solange, bis die Masse flüssig wird.

Aus der Masse wird in weiteren Produktionsschritten dann das Kakaopulver gewonnen. Die flüssige Kakaomasse wird in Presskammern gefüllt, in denen bei einem Druck von bis zu 900 atü die Kakaobutter abgepresst wird. Sie ist fast neutral im Geschmack. Kakaobutter enthält ca. 25% Palmitinsäure und ca. 35% Stearinsäure (beides sind gesättigte Fettsäuren), um 34% Ölsäure (eine einfach ungesättigte Fettsäure) und 2 bis 4% Linolsäure (eine zweifach ungesättigte Fettsäure). Die zurückbleibenden stark oder schwach entölten Kakao-Presskuchen werden zerkleinert und zum wohlbekanntem Kakaopulver zermahlen.

Nährwert

Die ganzen Kakaobohnen enthalten ca. 54% Kakaobutter (Fett), ca. 12% Protein, 9% Zellulose, 7,5% Stärke und Pentosane, 6% Gerbstoffe und farbgebende Bestandteile, 5% Wasser, 2,6% Mineralstoffe und Salz, 2% organische Säuren, 1,2% Theobromin, 1% verschiedene Zucker und 0,2% Koffein. Weitere anregende Stoffe der Kakaobohne sind minimale Mengen Phenylethylamin und Anandamid.

El Ceibo Kakaopulver enthält 24,3% Eiweiß, 19,4% Fett, 8,5% Kohlenhydrate und hat einen Brennwert von 306 kcal/ 100 g.

Informationen zu den ausgewiesenen Inhaltsstoffen von Chocolé

Vollrohrzucker

Bei der Herstellung von Vollrohrzucker wird der Saft des Zuckerrohrs vom Schmutz gereinigt, eingedickt, anschließend getrocknet und vermahlen. Die Melasse ist hierbei nicht entfernt worden. Somit enthält der Zucker noch alle wertvollen Inhaltsstoffe, wie Mineralstoffe und Vitamine, des Zuckerrohrsaftes. Farblich ist er bräunlich und geschmacklich leicht karamellartig. In der Küche eignet er sich hervorragend zum Backen und Süßen von Süßspeisen.

Sojalecithin (E 322)

Wird als natürlicher Emulgator, Stabilisator, Antioxidations- und Mehlbehandlungsmittel eingesetzt. Gewonnen wird Lecithin hauptsächlich aus Sojaöl. Es kann aber auch aus Sonnenblumen- oder Rapsöl gewonnen werden. Verwendung findet es häufig als Emulgator zur Verbindung von Fett und Wasser. Genutzt werden die Eigenschaften von Lecithin in Schokolade, Kakaoerzeugnissen, Margarine, Dessertmischungen, Brot und Gebäcken.

Es ist gesundheitlich unbedenklich.

Wichtiger Hinweis

Auf mehrfache Nachfragen unserer Kunden hin, möchten wir hier noch einmal bestätigen, dass das im Chocolé – Kakao enthaltene Sojalecithin KEIN Gen-Produkt ist!!!

Nährwertangaben je 100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 405 kcal/ 1715 kj

Eiweiß: 7,76 g

Kohlenhydrate: 81,7 g

Fett: 5,21 g

Kakaopulver aus Bolivien

In den 60er Jahren wurden viele Bauern und Bergarbeiter aus dem Altiplano von der Regierung umgesiedelt. Da sie in fremder Umgebung ohne die versprochene Unterstützung in schwierigen Umständen verblieben, verelendeten viele von ihnen. Siedlerfamilien, die trotz allem nicht aufgaben, schlossen sich zu Dorfgemeinschaften zusammen. In Alto Beni, in den südlichen Yungas, gründeten vier dieser Gemeinschaften 1977 einen Dachverband mit dem Namen El Ceibo für die unabhängige Vermarktung ihres Kakaos. El Ceibo ist der Name eines Urwaldbaums, der auch nachdem er gerodet wurde noch neue Triebe produziert; ein passendes Symbol für den unbesiegbaren Überlebenswillen, den die Mitglieder der Kooperative immer wieder demonstrieren. El Ceibo gelang es frühzeitig, den Kakao eigenständig zu vermarkten. Doch da die Preise der verarbeitenden Industrie kaum besser waren, wurde beschlossen, die Firmengeschäfte neben dem Verkauf der frisch geernteten Kakaobohnen auszuweiten. Sie begannen mit der Errichtung eines Lagers und einer Trockenanlage in Sapecho, dem Ausgangspunkt der Strasse in Richtung La Paz, und eröffneten weiterhin eine Kakaofabrik in El Alto, einem Vorort von La Paz. So wurde El Ceibo 1986 die weltweit erste Kooperative von Kleinbauern, die in eigener Regie Kakaoprodukte (Pulver, Butter und Schokolade) hergestellt und von 1986 an auch exportiert hat. Seit 1999 vereint El Ceibo 37 Gruppen mit insgesamt 810 Mitgliedern, hauptsächlich kleine Bauernfamilien mit indigener Abstammung. Sie leben in weit verstreuten und oftmals sehr abgelegenen Dörfern im Regenwaldgebiet des Rio Beni. Abwechselnd ziehen sie für eine gewisse Zeit nach La Paz, um dort in der Kakao- und Schokoladenfabrik oder in der Verwaltung zu arbeiten. El Ceibo erkannte ebenfalls frühzeitig die Bedeutung der biologischen Landwirtschaft. Schon 1987 wurde ein großer Teil ihrer Kakaoproduktion auf biologischen Anbau umgestellt und 1988 wurde biozertifizierter Kakao zum ersten Mal weltweit exportiert. 1991 vereinigte sich El Ceibo mit fünf weiteren bolivianischen Organisationen zur National Association of Ecological Agricultural Producers (AOPEB). Heute ist El Ceibo einer der ältesten Fair-Handelspartner EL PUENTES.

Kakaopulver aus der Dominikanischen Republik

Die „Confederación Nacional de Cacaocultores Dominicanos“ (Conacado) wurde im Jahr 1989 gegründet und zählt heute etwa 9200 Mitglieder, die in 126 lokalen Verbänden und Kooperativen organisiert sind. Conacado verschafft den Bauern durch ein gemeinsames Auftreten eine verbesserte Position am internationalen Markt. Vor allem die Kontakte zum ökologischen und solidarischen Handel haben neue Chancen eröffnet, wie beispielsweise die Vergabe von Kleinkrediten und auch die Einsatzmöglichkeiten der Arbeitskraft der Frauen betreffend. Grundlegende Ziele der Organisation sind die Bereitstellung technischer Assistenz, die finanzielle Unterstützung und das Aufzeigen neuer Absatzmöglichkeiten für den Kakao. Außerdem gewährleistet Conacado durch regelmäßige Kontrollen einen gleichmäßig hohen Qualitätsstandard der Produktion. 80% des Kakaos sind heute aus biologischem Anbau.