Mokka Schokolade Tansania 32%

BEAN TO BAR

Zu den sehr nachgefragten Produkten der Lebensmittelmanufaktur Abtei Königsmünster gehören die verschiedenen Schokoladenkreationen des Konditormeisters, Chocolatiers und Schokoladensommeliers Ron Knape. Seine Meisterschaft zeigt sich nicht zuletzt in der Entwicklung und Herstellung einer eigenen „bean-to-bar"-Schokolade, d.h. einer Schokolade, die von der Bohne bis zur Tafel selbst, handwerklich produziert wird.

Hohe Handwerkskunst

Der Chocolatier übernimmt selbst sämtliche Arbeitsschritte, von der Auswahl der Kakao- und Kaffeebohne, über die Röstung, das Conchieren und Temperieren bis hin zur Herstellung der Schokoladentafel. Die reinen Grundbestandteile der Schokolade werden verwandt und auf Emulgatoren wie Sojalecithin oder Aromen wird verzichtet.

Globale Vernetzung

Seit 1887 sind die Missionsbenediktiner (gegründet 1884), deren weltweitem Klosterverband (Kongregation) die Mönche der Abtei Königsmünster angehören, in Tansania tätig. Aus früheren Missionsstationen sind längst große Abteien (Ndanda 1906, Peramiho 1898, Hanga 1958, Mvimwa 1997) entstanden, die sich in Schulen, Krankenhäusern und Handwerksbetrieben für die Bildung und das Gesundheitswesen engagieren. All diese Abteien liegen in der Südhälfte Tansanias, wo im tropischen Hochlandklima der Region von Mbingader hochwertige Arabica-Kaffee angebaut wird. Durch fairen, partnerschaftlichen Handel kommt der Kaffee über den Würzburger Partnerkaffee (wüpaka) zu uns nach Deutschland. Mit den Verkaufserlösen werden zudem soziale Projekte vor Ort unterstützt. Diese Kaffeebohnen, die der Region um Mbinga entstammen, machen diese Mokka-Schokolade außergewöhnlich. In ihrem auf der Zunge zergehenden Schmelz und vermittelt sie die intensiven Aromen tansanischen Kaffees.

Ökologische Nachhaltigkeit

Um diese Aromen möglichst lange zu bewahren, werden Schokoladen meistens in Alufolien oder Kunststoffverpackungen verkauft. Nach langer Suche nach einer abbaufähigen Verpackung wird die Mokka-Schokolade nun in kompostierbarem Papier und Kartonage angeboten.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2320 kj
Brennwert kcal	554 kcal
Fett	37 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	45 g
davon Zucker	45 g
Eiweiß	9,1 g
Salz	0,2 g

Allergene

Milch	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten: Kakaobutter, **Zucker**, **Vollmilchpulver,** Kaffebohnen, kakaogehalt mind. 32%.
Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten!
AbteiWaren Königsmünster GmbH
Klosterberg 11
59872 Meschede
0291.2995-109
info@abteiladen.de