

Madécasse - Premium Schokolade made in Madagaskar

Die wahrhaft faire Schokolade

Wien, am 17.9.2014 – Schokolade macht glücklich! In diesem speziellen Fall nicht nur die Konsumenten, sondern auch die Produzenten. Die Rede ist von einer Tafelschokolade, die für die Menschen im Herstellungsland einen vier Mal höheren Gewinn bringt als der reine Handel mit Fair Trade Kakao. Denn es gibt keine Zwischenhändler, die mitverdienen, und es werden auch die anderen Zutaten aus Madagaskar bezogen. Eine echte „**Single Origin**“ Schokolade.

Aus Afrika stammen 65% des weltweiten Kakaos, es werden aber weniger als 1% der weltweiten Schokolade dort produziert. So bleibt der Kontinent arm, obwohl er reich an Rohstoffen ist. Die Gründer von Madécasse – zwei Amerikaner, die als **Volontäre des Friedenskorps** nach Madagaskar kamen – haben es sich auf die Fahnen geschrieben, diese Tatsache zu ändern, indem sie die Madécasse Schokolade **zur Gänze im Land produzieren**. Der Name Madécasse steht für die Herkunft, denn er ist tatsächlich ein antikiertes französisches Wort für Madagaskar (pronounced mah-DAY-cas).

Der feine Kakao stammt aus einem der weltweit besten Anbaugelände im Nordwesten Madagaskars im üppigen Tal des Sambirano-Flusses. 70.000 Kakaobäumen werden auf einer Fläche von 250 Hektar Wald nachhaltig angebaut. Die **teure Edelsorte**, deren Kakaobohnen einen legendär feinen Geschmack an den Tag legen, ist von ursprünglicher genetischer Identität. Es handelt sich also um den weltweit einzigen **unverfälschten Ur-Kakao**, der seinesgleichen sucht. Auch die anderen Inhaltsstoffe werden vor Ort bezogen. Die Schokoladenherstellung zu fairen Löhnen und die Verpackung per Hand erfolgt ebenfalls lokal. Das sichert ein gesichertes und sinnvolles Einkommen für mehr als 200 Menschen in Madagaskar.

Geschmacklich spielt die Madécasse Schokolade in einer eigenen Liga. Die 70%ige und auch die 80%ige Schokolade weisen nichts von der Bitterkeit vergleichbarer Schokoladen auf. Die **reichhaltigen Aromen** von Sorten wie „Zimt & Chili“ oder die feinen Knusper-Stückchen der Sorte „Espresso Bean“ bieten **exquisite Geschmacksnoten** für den feinen Gaumen und machen Lust auf mehr. Probieren Sie am besten alle 12 Sorten dieser bean-to-bar Premiumqualität! Nicht umsonst haben die Schokoladen bereits einige **internationale**

Auszeichnungen gewonnen (Good Food Award 2011, Great Taste Award 2013, World Chocolate Awards 2-star winner). Bei Madécasse müssen Sie sich nicht zwischen **Qualität und Nachhaltigkeit** entscheiden, Sie genießen beides!

Rückfragehinweis:

Glatz GmbH & Co KG
Mag. Helga Tomann, MA
Johannesgasse 23
1010 Wien
+43 1 515 59-58
helga.tomann@glatz.co.at

Markenagentur Olivier GmbH
Hilda Helyes, MA
Johannesgasse 23
1010 Wien
+43 1 515 59-29
hilda.helyes@glatz.co.at

Über Glatz

Die Glatz GmbH & Co KG ist ein 1892 gegründetes unabhängiges Handelshaus, das durch über **120 Jahre Erfahrung** führender Partner für alle Anforderungen des nationalen und internationalen Handels sowie der Verarbeitungsindustrie ist. Das private Traditionsunternehmen befindet sich bereits in vierter Generation im Eigentum der Familie Glatz.

Im Mittelpunkt der Geschäftstätigkeit steht der internationale Handel von Agrarrohstoffen und deren Logistik. Das zweite starke Standbein ist der **Import und Vertrieb von Lebensmitteln** (v.a. Fisch-, Frucht- und Gemüsekonserven, Reis, Nüsse und Trockenfrüchte). Neben dem Vertrieb eigener Marken wie Excelsior® und Farmer's Country® ist man in Österreich Generalvertreter bekannter und beliebter Marken wie Nuri®, Delamaris® und John West®. Über die Tochterfirma „Markenagentur Olivier GmbH“ ist man auch im Süßwarenereich stark.

Mehrere Tochterunternehmen im Inland sowie je eines in Ungarn, Italien und Polen tragen zum Gesamterfolg bei.

Weitere Infos unter www.glatz.co.at/de/lebensmittel/