



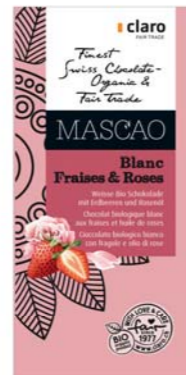
**claro**  
FAIR TRADE

**Feinste Schokolade aus Fairem Handel**  
Genuss mit gutem Gewissen

## Mascao

Feinste Schweizer Schokolade in Bio Qualität

In unseren 100 g-Schokoladen werden die besten biologischen und fair gehandelten Zutaten aus der ganzen Welt zu einzigartigen Kompositionen vereint:



**Blanc Fraises & Roses** Weisse Bio Schokolade mit fruchtigen Erdbeerstückchen, veredelt mit einem Hauch türkischem Rosenöl.

**Blanc** Weisse Schokolade mit knusprigem Mandelkrokant.



**Lait Zart** Schmelzende Milkschokolade mit Schweizer Bio Milch.



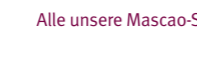
**Noisette** Feinste Milkschokolade mit Schweizer Bio Milch und frisch gerösteten Fair Trade Haselnüssen aus der Türkei.



**Noir Orange** Mit 57% bestem Kakao, kandierten Orangenschalen und einer Nuance Orangenöl.



**Noir Citron & Poivre** Mit 70% Kakao, gespickt mit erfrischendem Zitronencrisp und dunklem Pfeffer aus Sri Lanka.



**Café au Lait** Milkschokolade mit Schweizer Bio Milch und aromatischem Kaffee aus Lateinamerika.

**Lait Caramel & Sel Marin** Klassische Milkschokolade, verfeinert mit cremigen Caramelstückchen; Meersalz verleiht der Schokolade eine rassige Note.

**Noir Extrême** Dunkle Schokolade mit 85% kräftigem, leicht fruchtigem Kakao.

**Noir Eclats de Cacao** Dunkle Schokolade mit 70% bestem Kakao, ergänzt mit Kakaobohnensplittern – für einen kräftig-knusprigen Schokoladengenuss.

**Noir Crémant** Feinster Kakao mit exotisch-fruchtiger Note. 58% Kakao sorgen bei dieser dunklen Schokolade für eine perfekte Ausgewogenheit.

Alle unsere Mascao-Schokoladen sind ohne Sojalecithin und glutenfrei.

## Genuss liegt im Ursprung



Miguel Sankara Jacinto, Kakaobauer

Die Mascao-Schokolade wurde 1991 von claro als erste fair trade Schokolade der Welt mit der Idee lanciert, Rohstoffe aus dem Weltsüden in einem neuen Produkt zu vereinen.

Der naturbelassene Vollrohrzucker aus den Philippinen gibt den Schokoladen einen vollen Geschmack. Der Kakao der Produzentenorganisation El Ceibo sorgt für den einzigartigen Charakter der Schokoladen.

Das besonders lange und schonende Conchieren bei unserem Schweizer Chocolatier gilt ebenso wie der rein biologische Anbau der Zutaten als höchstes Qualitätsmerkmal.

1977 wurde die bolivianische Kleinbauern-Kooperative El Ceibo gegründet und benannt nach dem Urwaldbaum: «der Baum, der niemals stirbt». Noch heute steht El Ceibo für den unverwüstlichen Überlebenswillen der Genossenschaftsmitglieder.

### Junge Kakao-Pflanzen für die Bauern von El Ceibo



Der Kooperative El Ceibo gehören mehr als 1200 Mitglieder an. Die Bauernfamilien produzieren heute 70% der gesamten Kakaoproduktion in Bolivien. Leider breitet sich seit 2011 eine Pilzkrankheit stark aus: die Monilia. Diese vernichtet bis zu 90% der Kakao-Ernte.

Wir von claro unterstützen das Jungpflanzen-Projekt mit unserem Produzenten-Förderfonds, damit die Lebensgrundlage der Kakaobauern auch in Zukunft gesichert bleibt. Mit diesem Betrag werden neue Edelsorten von Kakao-Jungpflanzen angebaut, die Monilia-resistenter sind. Die Kakaobäuerinnen und -bauern werden zudem geschult, die neue Krankheit mit biologischen Mitteln zu bekämpfen.

## Compañera

Fair Trade Schokolade im Taschenformat

### Fairer Handel schreibt Geschichte



Doña Sofia, Kakaobäuerin

Mit der Gründung der bolivianischen Kooperative El Ceibo im Jahr 1977 nimmt das Leben der Kakaobäuerin und sechsfachen Mutter Doña Sofia eine bewegende Wende: In einer von Männern dominierten Welt vertritt sie ihre Kommune zunächst im Vorstand von El Ceibo und wird dort später zum ersten weiblichen Finanzverwalter gewählt. Die mutige und willensstarke Doña Sofia ist für viele Kakaobäuerinnen zum Vorbild geworden.



Feinste Schokoladensorten im 50 g-Taschenformat: Unsere Compañeras tragen – inspiriert von der Geschichte von Doña Sofia – spanische Mädchennamen.

**Blanca** Weisse Schokolade, zart schmelzend mit knusprigem Mandelkrokant und feinem Nougat.

**Clara** Milkschokolade mit einer bunten Mischung aus türkischen Sultaninen und indischen Cashewnüssen.

**Isabel** Zarte Milkschokolade mit mild-aromatischem Honig aus Lateinamerika.

**Louisa** Feinste Milkschokolade mit aromatischem Kaffee.

**Maria** Zartbittere Schokolade mit 72% Kakao und Vanille aus Madagaskar.

**Sophie** Köstliche Milkschokolade mit knackigen Haselnussplittern aus der Türkei.

Alle unsere Compañera-Schokoladen sind ohne Sojalecithin und glutenfrei.

### Rezeptideen mit Fair Trade Zutaten



Wie Sie Schokolade zu feinen Desserts und Gebäcken verarbeiten und weitere Rezeptideen mit Zutaten aus Fairem Handel finden Sie in unserer Rubrik **Rezepte** auf [www.claro.ch](http://www.claro.ch)

zum Rezept  
**Honig-Schokoladen Cupcake:**



## Unser Engagement



Alter Trade

**Alter Trade Corporation, Philippinen:** Die Kooperative liefert claro den Rohrohrzucker für die Mascao-Schokoladen. Der von claro bezahlte Preis beinhaltet sowohl eine Fair Trade Prämie, als auch einen besseren Preis für die ZuckerproduzentInnen. Damit werden höhere Löhne und kostenlose medizinische Versorgung für die ArbeitnehmerInnen im Verpackungszentrum und in der Mühle gewährleistet. Ein Teil der Erlöse und die Prämie fließen in die Verbesserung der Infrastruktur der Mühlen und Verpackungsanlagen, ein weiterer Teil dient direkt der Unterstützung der ProduzentInnen, indem Mikrokredite vergeben, Diversifizierungsprojekte realisiert oder Ausbildungskurse angeboten werden.



claro steht seit 1977 für Fairen Handel mit natürlichen und einzigartigen Spezialitäten aus dem Weltsüden. Wir arbeiten direkt mit Kleinproduzenten und kleinen Betrieben. Hohe Qualität, langfristige Beziehungen und Vertrauen sind Werte, die unser Handeln bestimmen. claro Produkte gibt es in claro Läden – dem Fachgeschäft für Fairen Handel, im ausgewählten Fachhandel und direkt auf [www.claro.ch](http://www.claro.ch).

claro fair trade AG  
Byfangstrasse 19, CH-2552 Orpund  
Tel. +41 32 356 07 00 | Fax +41 32 356 07 01  
mail@claro.ch | [www.claro.ch](http://www.claro.ch)

Art-Nr. 903.238



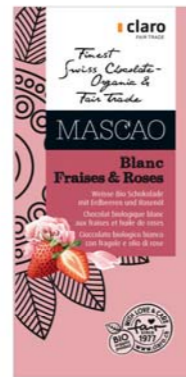
**claro**  
FAIR TRADE

**Chocolat extrafin du commerce équitable**  
Comment allier plaisir des sens et du sens

## Mascao

Chocolat suisse extrafin en qualité biologique

Les meilleurs ingrédients biologiques et équitables, sélectionnés dans le monde entier, font de nos tablettes de 100g des compositions uniques:



**Blanc Fraises & Roses** Chocolat blanc biologique fondant aux morceaux de fraises fruités et soupçon d'huile de rose turque.

**Blanc** Chocolat blanc à la nougatine croquante.



**Lait** Chocolat onctueux à base de lait biologique suisse.



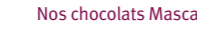
**Noisette** Chocolat au lait extrafin à base de lait biologique suisse et de noisettes équitables de Turquie fraîchement grillées.



**Noir Orange** Du zeste d'orange confit, une touche d'huile d'orange et 57% de cacao de qualité extra.



**Noir Citron & Poivre** 70% de cacao, relevé d'un croquant de citron rafraîchissant et de poivre noir du Sri Lanka.



**Café au Lait** Chocolat au lait biologique suisse et café aromatique d'Amérique latine.



**Lait Caramel & Sel Marin** Chocolat au lait classique affiné d'éclats de caramel, avec une note racée de sel marin.



**Noir Extrême** Chocolat noir composé à 85% de cacao corsé et légèrement fruité.



**Noir Eclats de Cacao** Chocolat noir composé à 70% de cacao de la meilleure qualité, aux éclats de fèves de cacao – pour une sensation forte et croustillante.



**Noir Crémant** L'équilibre parfait, grâce à 58% de cacao extrafin à la note exotique et fruitée.

Nos chocolats Mascao ne contiennent ni lécithine de soja ni gluten.

## A l'origine du plaisir



Miguel Sankara Jacinto, cultivateur de cacao

À la recherche d'un nouveau produit à base de matières premières du Sud, claro fait œuvre de pionnier en 1991 en créant le Mascao, le premier chocolat au monde issu du commerce équitable.

Ce régal allié à merveille le goût charpenté que lui confère le Mascobado, le sucre de canne complet non raffiné en provenance des Philippines, et l'arôme unique du cacao cultivé par les producteurs de l'organisation El Ceibo.

Le conchage spécialement long et doux assuré par notre chocolatier suisse et l'origine 100% biologique des ingrédients sont garants d'une qualité supérieure.

Créée en 1977, la coopérative de petits paysans El Ceibo doit son nom à l'« arbre qui ne meurt jamais ». Aujourd'hui encore, El Ceibo symbolise la volonté inébranlable de ses membres.

## De jeunes plants de cacao pour les paysans d'El Ceibo



La coopérative El Ceibo compte plus de 1200 membres. Ces familles paysannes produisent actuellement 70% de la production totale de cacao en Bolivie. Mais depuis 2011, un champignon provoque une maladie, la moniliose, qui détruit jusqu'à 90% des récoltes de cacao.

Grâce à notre fonds pour la promotion des producteurs, nous soutenons ce projet de jeunes plants qui préserve les moyens de subsistance des cultivateurs. Notre contribution financière sert à planter de nouvelles sortes de cacao nobles, plus résistantes à la moniliose, et à former les membres de la coopérative à la lutte biologique contre cette nouvelle maladie.

## Compañera

Chocolat équitable en format de poche

### Quand le commerce équitable écrit l'histoire



Doña Sofia, cultivatrice de cacao

La création de la coopérative bolivienne El Ceibo, en 1977, constitue un tournant dans la vie de Doña Sofia. Dans une société patriarcale, cette cultivatrice de cacao et mère de six enfants commence par représenter sa communauté au sein du comité directeur de El Ceibo, avant d'être la première femme à en diriger les finances. Son courage et sa détermination ont fait d'elle un modèle pour nombre de ses « compañeras » cultivatrices de cacao.



Six sortes de chocolat extrafin en format de poche de 50g: en hommage à Doña Sofia, nos Compañeras portent des prénoms féminins à consonance espagnole.

**Blanca** Chocolat blanc délicieusement fondant, au croquant d'amandes et au nougat délicat.

**Clara** Chocolat au lait et mélange réussi de raisins secs turcs et de noix de cajou indiennes.

**Isabel** Chocolat au lait fondant, relevé de miel d'Amérique latine délicatement parfumé.

**Louisa** Chocolat au lait extrafin, au café aromatique.

**Maria** Chocolat noir composé de 72% de cacao, rehaussé de vanille de Madagascar.

**Sophie** Délicieux chocolat au lait, avec éclats de noisettes de Turquie.

Nos chocolats Compañeras ne contiennent ni lécithine de soja ni gluten.

### Recettes aux ingrédients du commerce équitable



Cuisiner à base d'ingrédients du commerce équitable: vous trouverez comment faire de nos chocolats des confiseries et desserts raffinés ainsi que d'autres idées de recettes sous notre rubrique **Recette** sur [www.claro.ch](http://www.claro.ch)

voir recette  
Cupcake au miel  
et chocolat:



## Notre engagement



Alter Trade

**Alter Trade Corporation, Philippines:** cette coopérative livre son sucre de canne brut à claro pour la production des chocolats Mascao. claro garantit non seulement le versement de la prime du commerce équitable, mais aussi un meilleur prix aux producteurs et productrices de sucre. Alter Trade Corporation peut ainsi garantir de meilleurs salaires et offrir une couverture médicale gratuite aux employés du centre de conditionnement et des moulins. Une partie des bénéficiaires et la prime sont investies pour améliorer les moulins et les chaînes de conditionnement; une autre sert à soutenir directement les producteurs et productrices: octroi de microcrédits, réalisation de projets de diversification et programme de formation.



Depuis 1977, claro est synonyme de commerce équitable de spécialités du Sud naturelles et uniques. Nous travaillons sans intermédiaires, directement avec de petits producteurs et de petites entreprises. Excellente qualité des produits, relations à long terme avec les producteurs et crédibilité sont autant de nos valeurs au quotidien. Vous trouverez nos produits dans les magasins claro, les Magasins du Monde, dans certains commerces spécialisés et en ligne sur [www.claro.ch](http://www.claro.ch).

claro fair trade SA  
Byfangstrasse 19, CH-2552 Orpund  
Tél. +41 32 356 07 00 | Fax +41 32 356 07 01  
mail@claro.ch | www.claro.ch

Art-Nr. 903.238