

# Schokolade

Die Geschichte des Kakaos beginnt 1.500 v.Chr. bei den Olmeken. Die Kakaobohnen wurden seit ihrer Entdeckung in den verschiedensten Kulturen geschätzt: ob als bitter-würziger Trunk Xocolatl bei den Azteken, als wertvolles Zahlungsmittel oder als Statusgetränk der europäischen Adelshäuser im 16. Jhd. Durch die Erfindung des Conchier-Verfahrens vor ca. 200 Jahren in der Schweiz wurden Tafelschokoladen mit feinem Schmelz erst möglich.

## Von der Kakaobohne zur Schokolade

Nach der Ernte der Kakaofrüchte werden die Kakaobohnen in einem „Schwitzkasten“ fermentiert. Bei der Fermentation finden Veränderungen in der chemischen und physikalischen Struktur der Kakaobohne statt. Die Fermentation verleiht dem Kakao auch seine typische Farbe. Dieser Prozess erfordert viel Erfahrung, da hier Aromastoffe gebildet werden, die später den Geschmack der Schokolade charakterisieren. Anschließend werden die Bohnen in der Sonne getrocknet. Sorgfältig in Jutesäcken verpackt,

gehen die Kakaobohnen nun per Schiff auf ihre Reise nach Europa.

Dort werden die Bohnen geröstet. Ein langsames Rösten bei niedrigen Temperaturen sorgt dafür, dass sich die feinen Aromen weiter ausbilden. RAPUNZEL Schokolade wird in kleinen Chargen gefertigt. Durch die Kunst des Conchierens entwickelt sich der anfänglich noch verborgene Reichtum an kakaoeigenen Aromen Stufe um Stufe bis zur vollen Entfaltung. Gleichzeitig entsteht vollkommene Feinheit und der unvergleichlich zarte Schmelz.

Seit RAPUNZEL die weltweit erste Schokolade aus kontrolliert biologischen Zutaten produzierte, ist ein vielfältiges Sortiment entstanden. Von Anfang an steht RAPUNZEL Schokolade für beste Qualität nach alter Herstellertradition, verbunden mit weltvollen, fair gehandelten Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. RAPUNZEL bietet zwei Sortimente mit insgesamt 27 Schokoladensorten an: Das RAPUNZEL Schweizer-Schokoladensortiment sowie die RAPUNZEL Cristallino Schokoladen.



## Was ist das Besondere an den Schokoladen von RAPUNZEL?

- Kakao, RAPADURA Vollrohrzucker, Cristallino Rohrohrzucker und Vanille fair gehandelt aus HAND IN HAND Projekten
- Traditionelle Herstellung
- Intensives Conchieren



## FAQs – die häufigsten Fragen an uns:

### Woher stammt der Kakao für unsere Schokoladen?

Wir beziehen unseren Kakao von unseren HAND IN HAND-Partnern, den Kooperativen El Ceibo in Bolivien und Conacado in der Dominikanischen Republik.

### Was bedeuten weiße Flecken auf Schokolade?

Diese Veränderung der Schokolade, das sogenannte „Anlaufen“, wird durch zu warme Lagerung verursacht. Die Kakaobutter beginnt ab 25° zu schmelzen und tritt dann an der Oberfläche der Schokolade aus („Schwitzen“ der Schokolade). Bei einer rasch einsetzenden Abkühlung kann die freigewordene Kakaobutter nicht mehr von der Schokolade aufgenommen werden und verfestigt sich an der Oberfläche. Dieser Vorgang ist nicht reversibel. Auf Qualität und Geschmack hat dies keine Auswirkung, aber leider auf das Aussehen.

### Sind RAPUNZEL Schokoladen glutenfrei?

Alle unsere Schokoladen sind 100% glutenfrei.

### Wie viel Cadmium enthält RAPUNZEL Schokolade?

Die Kakaopflanze gehört, ähnlich wie verschiedene Ölsaaten (z. B. Sonnenblumen, Leinsaat) zu den Pflanzen, die im Boden vorhandenes Cadmium anreichern.

RAPUNZEL bezieht seinen Kakao aus Gebieten mit besonders geringem Cadmiumgehalt im Boden. Zusätzlich wird jede Rohwarenanlieferung mit Kakaobohnen auf den Cadmiumgehalt analysiert. In unseren Spezifikationen akzeptieren wir ausschließlich Kakaobohnen mit einem minimalen Gehalt, der sich an den Empfehlungen des BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) orientiert. Der sehr geringe Cadmiumgehalt in Rapunzel Schokolade wurde bereits in mehreren Warentests bestätigt.



RAPUNZEL

Wir machen Bio aus Liebe.