

# FELCHLIN SÉLECTION RICHTLINIEN

## RICHTLINIEN BESCHAFFUNG

Unser Anspruch ist es, mit unseren selbst auferlegten Richtlinien, die Nachhaltigkeit der verarbeiteten Rohstoffe sicherzustellen. Wir beschaffen Rohstoffe von höchster Qualität, vielschichtig und ausdrucksvoll im Geschmack. Transparenz, faire Konditionen und ein Arbeiten im Einklang mit der Natur sind uns wichtig. Die Einhaltung unserer Richtlinien stellen wir durch folgende Grundsätze bei der Cacao-Beschaffung sicher.

## GRUNDSÄTZE CACAO

1. Jede einzelne Cacaolieferung wird sensorisch ausgewertet, um sicherzustellen, dass sie unseren Anforderungen hinsichtlich Aromatik entspricht.
2. Für die hohe Qualität des Cacaos bezahlen wir Preise, die deutlich über dem Marktpreis liegen.
3. Wir verwenden ausschliesslich Cacaobohnen mit klar definierter Herkunftsbezeichnung und wissen, wer für den Anbau der Cacaobohnen, die wir einkaufen, verantwortlich ist.
4. Wir sind mit den Arbeits- und Produktionsbedingungen vor Ort vertraut und setzen uns dafür ein, dass der Cacao sozialverträglich für die Bauern und deren Familien und im Einklang mit der Natur produziert werden kann.
5. Wir pflegen einen engen Kontakt auf Augenhöhe zu unseren lokalen Partnern im Ursprung und besuchen diese regelmässig.
6. Unser Engagement ist langfristig und soll auch den künftigen Generationen von Bauern und Produzenten einen Anteil ihres Einkommens sichern.

## WEITERE AUSERLESENE ROHSTOFFE

- Cacaobutter aus erster Pressung, ohne den Zusatz von Fremdfett
- Rahm- Milchprodukte und Rübenzucker ausschliesslich aus Schweizer Herkunft
- Naturreines Soja-Lezithin GVO-frei, Sonnenblumen-Lezithin
- Nur echte, reine Vanille aus Madagascar

## SCHONENDE VEREDELUNG

- Einsatz traditioneller und moderner Verfahrenstechnologien, um das bestmögliche Aroma zu entwickeln
- Gesamte Verarbeitung von der Cacaobohne zur Edel-Couverture in der Manufaktur von Felchlin in Ibach-Schwyz
- Einsatz neuer Technologien, um unsere Energieeffizienz ständig zu verbessern

