Nachhaltiges Rohstoffkonzept

Ehrliche & Faire Schokolade

Alle Rohstoffe direkt vom Erzeuger

www.confiserie-dengel.de

DIE KAKAOBOHNE DIREKT VOM ERZEUGER

Einkauf von Edelkakao „Fino de Aroma“ direkt aus Kolumbien ohne Zwischenhandel, zu einem fairen Festpreis. Casa Luker, unser Partner vor Ort sorgt zuverlässig dafür, dass die Gelder direkt an die Kakaobauern ausbezahlt werden. Somit tragen wir maßgeblich zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen bei:

» *Erhöhung der Wertschöpfung in der Region*
» *Einhaltung der Schulpflicht*
» *verbessertes Gesundheits- und Sozialwesen*
» *Steigerung des Umweltbewusstseins*

Zusätzlich werden von der Confiserie Dengel Sonderzahlungen geleistet.
So können folgende Projekte nachhaltig unterstützt werden:

UNTERSTÜTZUNG DER PROJEKTE ÜBER CASA LUKER

1. Projekt: Kooperative COOMPROCAR ARAUCA - Hilfe zur Selbsthilfe

1. **langfristige Hilfe**
   - » *landwirtschaftliche Entwicklung und somit Verbesserung der Lebensqualität*
   - » *verbesserte Arbeits- und Produktionsbedingungen führen zu höheren Einkommen*
2. **Schulung der Kakaobauern zur Gewährleistung beständiger Fermentierungs- und Trocknungsprozesse**
   - » *Steigerung der Qualität und des Aromas der Kakaobohne*
3. **Kinder werden dauerhaft in der Schule unterrichtet**
   - » *Vermittlung von Wissen und Werten für deren Zukunft*

Unterstützung der Projekte über Casa Luker

2. Projekt: ASOPA - Hilfe zur Selbsthilfe

langfristige Hilfe wie im Projekt 1 zzgl. Grundstückskauf

» *Errichtung eines Lagerhauses mit Büro, für einen neuen Standort*

» *Errichtung einer Erntenachbereitungsanlage für Fermentierung und Trocknung*

Damit können diese Prozesse standardisiert und eine gleichbleibend hohe Qualität erzielt werden.

MILCHKOOPERATION MIT STERNENFAIR

glückliche Kühe

CERTIFIED BEE FRIENDLY

Ohne Gentechnik

beste Milchqualität

*100% bayerische sternen**fair** Milch in Bayern gemolken und abgefüllt*

Alle Landwirte müssen sich einer extra sternenfair Zertifizierung unterziehen

DER WEG DER MILCH

Wichtig ist uns die gute Qualität der Rohstoffe, die sternen**fair** garantiert.
Die Erzeuger bekommen für ihre Milch einen festen Mindestpreis von 40 Cent pro Liter Qualitätsmilch garantiert.
Diese hochwertige Milch von heimschen, glücklichen Kühen wird direkt bei einer ausgewählten Molkerei zu feinstem Walzenvollmilchpulver getrocknet.
Alle zur Schokoladen- und Pralinenproduktion notwendigen Milchprodukte, wie Butter und Sahne sind sternen**fair**.

100% sternenfair Milch aus der Region
naturbelassen und unbehandelt

sternen *fair*

Milch von heimischen Kühen

direkt zur ausgewählten Molkerei zur feinsten Walzentrocknung

Was ist Ihnen beim Milchtrinken wichtig?
Klar, dass die Milch schmeckt.

Und sonst?
Eine Gemeinschaft – denn wir haben nur eine Welt!

- **Unsere Arbeit:** Unseren Kindern eine lebendige, ökologisch wie sozial und ökonomisch funktionierende Welt hinterlassen!
- **Achtung:** Auf die ganz Großen und auch die ganz Kleinen
- **Fütterung:** Artgerecht und ohne Gentechnik
- **Verbot:** Futtermittel aus Übersee, bienenschädliche Pestizide
- **Garantie:** An unsere Bauern mind. 40 Cent pro verkauftem Liter sternenfair-Milch

bestes Walzenvollmilchpulver fertig zur Schokoladenverarbeitung

Milchbauern aus der Region

- » Berbling
- » Kohlstatt
- » Riedering
- » Bad Endorf
- » Brannenburg
- » Frasdorf
- » Neubeuern
- » Eggstätt
- » Rimsting
- » Breitbrunn
- » Dietramszell
- » Bad Tölz
- » Waakirchen
- » Reichersbeuern
- » Fischbachau
- » Kirchseeon
- » Durach
- » Kaufbeuren-Kemnat
- » Marktoberdorf
- » Obergünzburg
- » Riedering
- » Prien am Chiemsee
- » Warngau
- » Lachen
- » Neumarkt
- » Gmund

sternenfair

CERTIFIED BEE FRIENDLY

Ohne Gentechnik

unter www.sternenfair.de finden sie alle Milchbauern namentlich gelistet. Irrtümer und Änderungen vorbehalten

ROHROHRZUCKER AUS PARAGUAY

DIREKT VOM HERSTELLER ÜBER DWP

BIO Rohrohrzucker von höchster Qualität wird in kleinen Zuckerrohrmühlen hergestellt und hat einen leicht karamelligen Geschmack.

Die Kooperative bietet den beteiligten Klein- und Kleinstproduzenten qualitativ hochwertige und effiziente Dienstleistungen an. Dadurch kommt es zur nachhaltigen Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen aller am Wertschöpfungsprozess Beteiligten.

2012 Año Internacional de las Cooperativas

HANDGESCHÖPFTE SCHOKOLADE - QUALITÄT, FRISCHE, VIELFALT, EHRLICH & FAIR AUS ÜBERZEUGUNG!

Firmeninhaber Uwe Dengel präsentiert seine nachhaltigen und fairen Rohstoffe

Unser komplettes Sortiment wird seit Beginn nur aus besten Qualitäts-Rohstoffen hergestellt. Seit August 2015 wird das neue einzigartige Rohstoffkonzept verwirklicht.

Die Confiserie Dengel steht für Qualität, Frische, Vielfalt und das ehrliche und faire Rohstoffkonzept.

Genießen Sie den einzigartigen Geschmack unserer Produktvielfalt.

ERLEBEN SIE IN ROTT AM INN -

EINE REISE DURCH DIE SÜSSE WELT DER CONFISERIE DENGEL

- *Betriebsbesichtigungen (nach vorheriger Anmeldung)*
- *Pralinenfachkurse (nach vorheriger Anmeldung)*
- *Besucherpark mit Kaffee- und Kuchenspezialitäten*
- *4000 m² großer Kinderabenteuerspielplatz*
- *Schokoladenland, eine einmalige Schokoladenausstellung*
- *Genießerladen mit einer riesigen Auswahl an feinsten Schokoladen und edelsten Pralinenspezialitäten*

Ein Besuch lohnt sich. Wir freuen uns auf Sie!
Weitere Informationen und Genießerläden
auch in Ihrer Nähe finden Sie unter

www.confiserie-dengel.de

DER EINZIGARTIGE WEG DER CONFISERIE DENGEL SCHOKOLADE

DER KAKAOANBAU

KAKAOBOHNEN EINKAUF
DIREKT VOM BAUERN
AUS MITTEL- UND SÜDAMERIKA

DIE KAKAOVEREDELUNG

HERSTELLUNG DER SCHOKOLADE UND VEREDELUNG
DURCH TRADITIONELLEN CONCHIERPROZESS

VOLLMILCHPULVER AUS
100 % STERNENFAIRMILCH
NUR MILCH AUS
UNSERER REGION

ROHRZUCKER AUS
100% FAIREM ANBAU
DIREKT AUS PARAGUAY

WIE EDELSTE CONFISERIE

SCHOKOLADENPRODUKTE ENTSTEHEN

Dengel Confiserie-Genüsse
Qualität - Frische - Vielfalt