

Divine Chocolate



Figuur 1: Producten Divine Chocolate © Divine Chocolate

Inhoudsopgave

1. Divine Chocolate.....	2
2. Kuapa Kokoo.....	3
3. Cacao.....	9
4. Ghana.....	13
5. Productspecificaties.....	16

1. Divine Chocolate



Belangrijkste feiten

Divine maakt fairtrade chocola van cacao uit Ghana

Divine is voor 45% in handen van de cacaoboeren (uniek in de wereld)

De cacaoboeren zijn verenigd in een nationale coöperatie: Kuapa Kokoo

In 2007 is Divine gelanceerd in de VS



Algemeen

Divine chocolate is opgericht door een coöperatie van cacaoboeren en partners. Het verkoopt fairtrade chocola gemaakt van cacao uit Ghana. De boeren die deze cacao verbouwen, zijn voor 45% eigenaar van Divine. Dit is uniek in de wereld. De cacaoboeren zijn verenigd in een coöperatie: Kuapa Kokoo. De cacao van Kuapa Kokoo wordt verwerkt door Divine, maar ook door andere Fairtrade bedrijven waaronder The Body Shop en Thraidcraft. In Engeland wordt de cacao van Kuapa Kokoo verwerkt in meer dan 300 Fairtrade producten, waaronder cake, koekjes en ijsjes.

Geschiedenis

- **1998**
Met steun van een aantal bedrijven wordt Divine chocolate opgericht. Later in het jaar wordt de eerste Divine fairtrade chocoladereep gelanceerd. In de jaren daarna breidt het assortiment zich gestaag uit.
- **2007**
Divine Chocolate wordt gelanceerd in de VS.
- **2010**
Divine is een samenwerking begonnen met een coöperatie in Sierra Leone, met als doel om de kennis en expertise van Kuapa Kokoo ook daar in te zetten, maar dit is een proces van lange adem.

2. Kuapa Kokoo



Belangrijkste feiten

Kuapa Kokoo is opgericht in 1993 als reactie op de liberalisatie van de cacaomarkt.

Het behartigt de belangen van meer dan 48.000 cacaoboeren uit Ghana

Kuapa Kokoo verhandelt de cacao van de boeren en zorgt daarnaast voor allerlei ondersteuning op technisch, sociaal en economisch gebied

De missie van Kuapa Kokoo is de cacaoboeren te ondersteunen bij het opbouwen van een menswaardig bestaan.



Cacaohandel in Ghana

De cacaohandel in Ghana was jarenlang volledig in handen van de overheid. Cocobod, de overheidsdienst verantwoordelijk voor de cacaohandel, kocht de cacao in bij de boeren, controleerde de cacao en verzorgde de export en internationale verkoop. Om de kwaliteit van de cacao te waarborgen voorzag Cocobod de boeren van landbouwbenodigdheden zoals mest en landbouwwerktuigen en richtte het een onderzoeks-instituut op.

De economie van Ghana leunt zwaar op de cacao-industrie. In het begin van de jaren 90 kampte de cacao-industrie met tegenvallende opbrengsten door kelderende prijzen en droogte. Dit had een grote weerslag op de Ghanese economie. Om de economie er weer bovenop te helpen begon men in 1993 – in



Figuur 2: Vrouwengroep in Amankwatia – © Divine Chocolate

opdracht van het IMF – met de herstructurering en liberalisatie van de cacaomarkt. De inkoop, controle en onderzoek werden geprivatiseerd. Alleen de export van de cacao bleef in handen van Cocobod. Het aantal mensen dat bij Cocobod in dienst was, werd in deze periode teruggebracht van 100.000 naar 10.000!

Algemeen

Kuapa Kokoo is een nationale coöperatie van cacaoboeren uit Ghana. Het is opgericht in 1993 als reactie op de liberalisatie van de cacaomarkt. Kuapa Kokoo heeft zo'n 48.000 leden, afkomstig uit meer dan 1200 dorpsgemeenschappen. Ongeveer 30% van de leden is vrouw.



Figuur 3: Leden van Kuapa Kokoo - © Divine Chocolate

Kuapa Kokoo is één van de 24 private inkopers van cacao in Ghana sinds de liberalisatie van de cacaomarkt, en de enige die gedeeltelijk in handen is van de cacaoboeren zelf. Kuapa Kokoo weegt, verpakt en transporteert de cacaobonen naar de haven van Ghana. Daar worden de cacaobonen verkocht aan Divine. Kuapa Kokoo verzorgt verder al het papierwerk voor haar leden en zorgt voor allerlei ondersteuning op technisch, sociaal en economisch gebied.

Geschiedenis

- **1993**
Na de liberalisatie van de cacaomarkt in Ghana, besluit een aantal belangrijke boeren om de cacaoboeren te organiseren en de handel van cacao in eigen hand te nemen. Dit leidt tot de oprichting van Kuapa Kokoo. Al snel begint men met het op de markt brengen en verkopen van cacaobonen.
- **1995**
Kuapa Kokoo wordt officieel gecertificeerd als organisatie van Fairtrade producenten.
- **1997**
De boeren van Kuapa Kokoo besluiten om te investeren in een eigen chocoladereep.

Structuur

- **Kuapa Kokoo Farmers Union**
De Farmers Union bestaat uit alle boeren, georganiseerd in dorpsgemeenschappen. Elke gemeenschap kiest een commissie en regionale vertegenwoordigers. Deze regionale vertegenwoordigers kiezen op hun beurt weer nationale vertegenwoordigers, die deel uitmaken van de nationale Kuapa Kokoo Farmers Union. Hieruit worden vertegenwoordigers gekozen voor de directie. In alle raden en commissies is een minimaal aantal vrouwen verplicht gesteld om zo de invloed en participatie van vrouwen in de hele organisatie te vergroten.

- *Kuapa Kokoo Limited* is de handelstak van Kuapa Kokoo.
- *Kuapa Kokoo Farmers Trust* verdeelt de fairtrade toeslag over de verschillende dorpen.
- *Kuapa Kokoo Credit Union* verschaft de boeren krediet en bankdiensten en geeft hen voorlichting over het omgaan met geld.



Figuur 4: uithangbord Credit Union – © Divine Chocolate

Missie

De missie van Kuapa Kokoo is

- de boeren ondersteunen bij het opbouwen van een menswaardig bestaan.
- sociale, economische en politieke empowerment
- de participatie van vrouwen verhogen
- milieuvriendelijke cacaoteelt ontwikkelen en verbeteren



Belangrijkste feiten fairtrade

*De boeren krijgen een gegarandeerde fairtrade minimum prijs
en een opbrengstgerelateerde bonus*

*De fairtrade toeslag wordt besteed aan onderwijs en voorlichting o.a over landbouwmethoden,
gezondheid en kredietfaciliteiten.*

Kuapa Kokoo is voor 45% eigenaar van Divine en deelt daarmee in de winst.

*Kuapa Kokoo heeft ook invloed op de bedrijfsvoering: het heeft twee plaatsen in de directie
en één op de vier bestuursvergaderingen wordt in Ghana gehouden.*



Leefbaar loon

Veel van de cacaoboeren van Kuapa Kokoo wonen in afgelegen delen van Ghana. Zij hebben vaak kleine stukken land waar zij voor hun inkomen voor 100% van afhankelijk zijn. Voor de komst van Kuapa Kokoo hadden de boeren geen toegang tot gezondheidszorg, schoon drinkwater of elektriciteit. De meeste dorpen hadden ook geen basisschool, bij gebrek aan leraren en schoolboeken.

De inkopers van Cocobod bezochten de verschillende dorpsgemeenschappen en namen de cacao van de boeren af. Vaak werden de boeren pas veel later of helemaal niet betaald. Als ze betaald werden, kregen

ze veel te weinig, soms wel minder dan 40% van de marktprijs. De inkopers bedrogen de boeren bovendien met valse gewichten.

Sommige boeren verbouwden naast de cacao nog andere gewassen, maar dit was niet voldoende om van te leven. De boeren moesten dus een deel van hun eigen voedsel kopen. Voor de oogstperiode moesten de boeren bovendien vaak tijdelijk arbeidskrachten in dienst nemen én betalen. Veel jonge mensen vertrekken namelijk naar de stad in de hoop op een beter leven. Omdat de boeren maar zo weinig geld kregen van de inkopers, was dit zeer moeilijk.

Nu krijgen de cacaoboeren van Kuapa Kokoo een goede, gegarandeerde prijs voor hun cacaobonen en jaarlijks een bonus afhankelijk van de hoogte van de opbrengst. Hierdoor zijn zij niet langer afhankelijk van de grillen van de markt. Dorpsgemeenschappen die het bijzonder goed doen worden extra beloond in natura. Zij krijgen bijvoorbeeld kapmessen of rubberlaarzen, die door het hele dorp gebruikt



Figuur 5: Vrouwen maken zeep - © Elizabeth Hudson

kunnen worden. Kuapa Kokoo koopt landbouwwerktuigen groot in tegen inkoopprijs. Het geld dat hiermee wordt bespaard gaat terug naar de cacaoboeren. Zo stimuleert en helpt Kuapa Kokoo de boeren om hun bestaan te verbeteren.

Kuapa Kokoo gebruikt weegmethoden die eerlijk zijn en door de ongeletterde boeren worden begrepen. In ieder dorp wordt een lokale vertegenwoordiger gekozen, die de weegmethoden controleert en verantwoordelijk is voor de kwaliteit van de cacaobonen en de betaling. De boeren hebben daardoor zelf de controle en zijn niet meer afhankelijk van de inkopers.

Fairtrade toeslag

Kuapa Kokoo investeert de fairtrade toeslag in projecten voor de gemeenschap die de leefomstandigheden van de boeren en hun families verbeteren. Voorbeelden hiervan zijn:

- het bouwen en verbeteren van drinkwaterbronnen
- het opzetten en verbeteren van gezondheidszorg

Kuapa Kokoo bouwt klinieken en zorgt voor de aanleg van sanitaire voorzieningen. Daarnaast wordt er educatie gegeven over nut en noodzaak van goede hygiënische leefomstandigheden

- onderwijs en voorlichting aan de cacaoboeren en families

Kuapa Kokoo zet zich in voor educatie en voorlichting op allerlei gebied. In veel dorpen heeft men een basisschool gebouwd. De boeren krijgen educatie over bijv. de verdere verwerking van cacao en nieuwe en betere landbouwmethoden. Sommige boeren krijgen een training in management en

leiderschap. De families krijgen voorlichting over voeding, hygiëne en gezondheid. De Credit Union geeft de boeren en hun families informatie en advies over omgaan met geld.

- het verbeteren van de positie en de participatie van vrouwen

Kuapa Kokoo organiseert seminars en workshops voor vrouwen over verschillende onderwerpen, waaronder voeding, HIV/AIDS en kredietfaciliteiten. Ook stimuleert Kuapa Kokoo de vrouwen van de cacaoboeren om naast de cacao andere inkomsten te zoeken. Dit kan zijn het verbouwen van andere gewassen, zoals bijvoorbeeld oker en cassave, of het maken van zeep of palmolie. Dit maakt hen minder afhankelijk van hun echtgenoten. Bovendien voorziet het hun families van inkomsten in de periode tussen twee cacao-oogsten.

Kuapa Kokoo is voor 45% eigenaar van Divine. De cacaoboeren krijgen hierdoor ook een deel van de winst van Divine. Dit geld wordt geïnvesteerd in educatie van de boeren en in de coöperatie zelf.

Kuapa Kokoo heeft ook twee plaatsen in de directie van Divine en kan daarmee invloed uitoefenen op de koers van de onderneming. Eén op de vier bestuursvergaderingen wordt in Ghana gehouden. Het gedeeltelijke eigendom van Divine geeft de boeren ook kennis van de cacao-industrie en een stem in de markt van chocola.



Figuur 6: © Divine Chocolate

Toekomst

Kuapa Kokoo is de afgelopen jaren gegroeid van 2000 naar 48.000 boeren. De komende tijd wil men niet verder groeien, maar focussen op het consolideren van de verworven positie. Om dit te bereiken werkt men momenteel aan meer productiviteit en betere systemen. Kuapa Kokoo is bezig om een systeem op te zetten waarin alle cacaoboeren worden geregistreerd. Doel hiervan is om beter zicht te krijgen op wie er lid zijn van Kuapa Kokoo. Dit maakt het mogelijk beter toezicht te houden op de cacaoboeren die aangesloten zijn en te controleren of zij aan de voorwaarden voldoen. Ook kunnen in dit systeem de opbrengst en de bonussen van de verschillende boeren worden bijgehouden.

Het aantal dorpsgemeenschappen dat zich bij Kuapa Kokoo heeft aangesloten is in de afgelopen jaren toegenomen van 22 naar 1200. Veel van deze dorpsgemeenschappen hebben nog steeds behoefte aan basisvoorzieningen zoals sanitaire voorzieningen, drinkwater, gezondheidszorg en educatie. De eerste prioriteit blijft dan ook om deze basisvoorzieningen te realiseren in zo veel mogelijk dorpsgemeenschappen.

Daarnaast wordt er gekeken naar mogelijkheden om een deel van de verwerking van de cacaobonen in Ghana te laten plaatsvinden.



Wist je dat?

Kuapa Kokoo 'goed boeren' betekent?

Het Motto van Kuapa Kokoo 'pa pa paa' is?

Dit betekent 'het beste van het beste' in de lokale Twi-taal.



3. Cacao



Belangrijkste feiten

Cacaobonen zijn de zaden van cacaovruchten

*Na de oogst worden de cacaobonen uit de vruchten gesneden,
gefermenteerd en gedroogd*

Al dit werk wordt gedaan door de boeren van Kuapa Kokoo

*In elke Kapua Kokoo dorpsgemeenschap is iemand verantwoordelijk voor het verzamelen, wegen
en transporteren van de cacaobonen*



De cacao voor Divine chocolate wordt verbouwd in de zuidelijke regio's van Ghana op kleine percelen van zo'n twee tot drie hectare. De boerenfamilie functioneert als een klein familiebedrijf. Vaak wordt de cacao verbouwd tussen andere planten zoals maïs, plantaan, (familie van de bananenboom) en specerijen. Deze andere planten hebben drie functies: ze zorgen voor schaduw voor de cacaoplanten, geven extra inkomsten en de boerenfamilie kan er zelf van eten. In Ghana werken meer dan 3 miljoen mensen in de cacao productie.

Cacaoboorn

Cacao komt van de cacaoboorn: deze wordt zo'n twaalf tot vijftien meter hoog. Na ongeveer drie tot vier jaar verschijnen de eerste bloemen. Een cacaoboorn bloeit vrijwel het hele jaar. De kleine bloesems zijn zo ingewikkeld dat insecten maar moeilijk naar binnen komen om het stuifmeel te bevruchten. Hierdoor worden van de 10.000 bloesems van elke boom maar zo'n 20 tot 30 bestoven. Dit worden cacaovruchten. Een cacaovrucht bevat ongeveer 40 zaden: de cacaobonen. De cacaovruchten zien eruit als rugbyballen. Onrijpe vruchten hebben een groene kleur, rijpe vruchten zijn rood, oranje of geel.

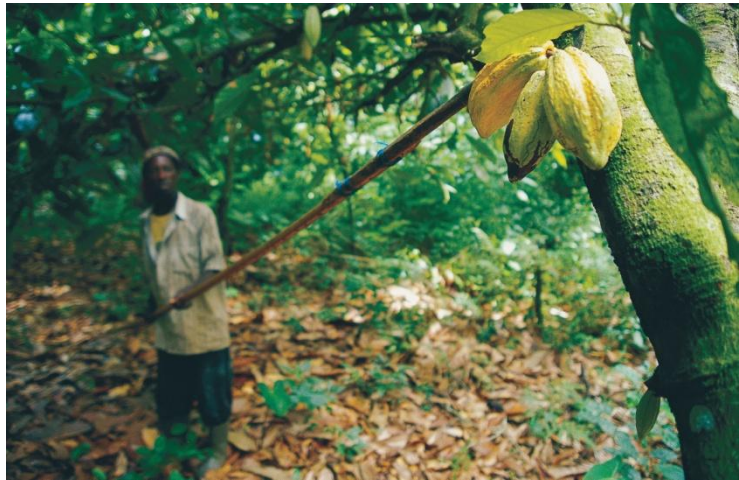


Figuur 7: Cacaobonen © Elizabeth Hudson

Oogst

Cacaobomen geven over het algemeen twee oogsten per jaar. Vijf tot zes maanden na bestuiving kunnen de cacaovruchten worden geoogst. In Ghana vindt de grote oogst plaats tussen oktober en januari. Deze oogst levert 70% van de totale hoeveelheid gewassen per jaar. In juni volgt dan nog een tweede, kleinere oogst.

Het moment waarop de cacaovruchten worden geoogst is cruciaal voor de kwaliteit van de cacaobonen. Als cacaovruchten te rijp worden, zijn ze gevoelig voor ziekten en kunnen de cacaobonen ontkiemen. Zijn de cacaovruchten nog niet rijp genoeg, dan zijn de cacaobonen van slechte kwaliteit. Er wordt dan niet genoeg van de aroma's geproduceerd die de bekende cacaosmaak geven.



Figuur 8: Cacaovruchten aan de boom © Kim Naylor



Figuur 9: De cacaovruchten worden opgesneden © Kim Naylor

De cacao-oogst is zeer arbeidsintensief. De boeren snijden de cacaovruchten van de boom. Dit moet voorzichtig gebeuren om de rest van de boom niet te beschadigen. Hierna worden de cacaovruchten opengesneden. Het slijmerige vruchtvlees met daarin de cacaobonen wordt eruit geschraapt. Ook dit moet voorzichtig gebeuren om de cacaobonen niet te beschadigen. Men heeft geprobeerd om hiervoor machines te ontwerpen, maar het mechanisch opensnijden van de cacaovruchten kan

de cacaobonen beschadigen. Daarom wordt dit werk meestal met de hand gedaan. De vruchtschaal of schil van de cacaovrucht wordt verbrand, gebruikt als mest of aan het vee gevoerd.

Fermentatie

De volgende stap is fermentatie. Dit is een cruciale stap voor de ontwikkeling van de aroma's. De cacaobonen worden in bananenbladeren gewikkeld. Vervolgens worden ze vijf tot acht dagen in de zon gelegd. Door de hitte begint het laagje



Figuur 10: de cacaobonen worden klaargemaakt voor fermentatie © Kim Naylor



Figuur 11: de cacaobonen worden toegedekt met bananen-bladeren © Kim Naylor

vruchtvlees om de cacaobonen heen te broeien en te gisten. Dit zorgt ervoor dat de organische verbindingen in de cacaobonen veranderen. Hierdoor verandert de kleur, geur en smaak van de cacaobonen naar wat wij kennen van chocola. Uiteindelijk smelt het vruchtvlees weg. De cacaobonen zelf verliezen door de hitte hun kiemkracht.

Drogen

Hierna worden de bonen uitgespreid op lange tafels en in de zon gedroogd. Ze moeten regelmatig worden omgedraaid om ervoor te zorgen dat ze gelijkmatig drogen en niet aan elkaar plakken. Het drogen van de cacaobonen duurt zo'n vijf tot twaalf dagen. In deze tijd wordt het vochtgehalte in de bonen gereduceerd van 60% tot zo'n 8% procent. Hierna worden de bonen verpakt en opgeslagen in volledig geventileerde warenhuizen.

De bovengenoemde arbeid wordt door de boeren zelf verricht. Het drogen gebeurt op lange tafels die door het hele dorp worden gebruikt. Iedere Kuapa Kokoo dorpsgemeenschap heeft een plaatselijke vertegenwoordiger. Hij of zij is verantwoordelijk voor het verzamelen en wegen van de gedroogde bonen en controleert of de kwaliteit van de bonen goed genoeg is. Verder regelt hij of zij het transport van de bonen, ontvangt de betaling van Kuapa Kokoo en verdeelt dit geld vervolgens onder de boeren.



Figuur 12: vrouwen van Kuapa Kokoo drogen de cacaobonen © Elizabeth Hudson

Transport

De zakken cacaobonen worden vervoerd naar magazijnen in de haven bij Tema, vlakbij Accra, de hoofdstad van Ghana. Divine koopt de cacao van Kuapa Kokoo. Cocobod controleert deze transactie en geeft – wanneer alles goed is – een exportvergunning. Daarnaast zorgt Cocobod ervoor dat de kwaliteit van de cacao voldoende blijft om als land een goede naam te houden. Ze zorgt er ook voor dat schommelingen in de prijs worden opgevangen, zodat de boeren beschermd worden tegen te grote prijschommelingen. Voor de cacao die als fairtrade cacao wordt verhandeld, is dit natuurlijk niet nodig.

4. Ghana



Belangrijkste feiten

Ligging: West-Afrika

Hoofdstad: Accra

Oppervlakte: 6 keer Nederland

Aantal inwoners: 24 miljoen

Religie: christendom (69%) en islam (16%)

Taal: Engels (officieel) en verschillende lokale talen

Nationale feestdag: 6 maart



Figuur 13: kaarten van Ghana en Afrika © Central Intelligence Agency

Geografie:

Ligging	West-Afrika: grenzend aan Ivoorkust, Burkina Faso en Togo
Oppervlakte	238.533km ²
Landschap	dichte regenwouden in het zuiden, savanne in het noorden.
Klimaat	tropisch
Bedreigingen	droogte, ontbossing, overbegrazing, bodemerosie, stroperij, waterverontreiniging en onvoldoende aanvoer van drinkwater

Demografie:

Aantal inwoners (schatting 2011)	24,791.073
0-14 jaar	36,5%
15-64 jaar	60%
65+	3,6%
Etnische groepen (2000)	Zo'n 75, waarvan de meeste klein. De belangrijkste zijn: Akan, Mole-Dagbon en Ewe.
Stedelijke bevolking (2010)	51%
Stedelijke groei (schatting 2010-2015)	3,4%
Geboortecijfer (schatting 2011)	3,48 kind per vrouw
Talen (2000)	Engels (officieel), lokale talen: o.a. Akan, Ewe, Hausa
Religie (2000)	christendom 69%, islam 16%, traditionele religies 9%
Nationale feestdag	6 maart: onafhankelijkheidsdag viering van de onafhankelijkheid op 6 maart 1957

Gezondheid:

Gemiddelde levensverwachting mannen (schatting 2011)	60 jaar
vrouwen	62 jaar
Zuigelingensterfte (schatting 2011)	49 per 1000
Verzorgingsgebied per dokter (2002)	1 arts per 6667 inwoners
Nederland (2007)	1 arts per 250 inwoners
Moedersterfte (2000)	540 per 100.000 geboortes

Onderwijs:

Alfabetiseringsgraad (2007)	65% (mannen 72%, vrouwen 58%)
Schooljaren (2009)	meisjes 10 jaar, jongens 11 jaar
Percentage kinderen dat naar de basisschool gaat (1998-2004)	meisjes 62%, jongens 64%

Economie:

Werkloosheid (2000)	11%
Percentage mensen dat leeft onder armoedegrens (\$1,25 per dag) (2000-2006)	28,5%
Beroepsbevolking (2010)	10,6 miljoen
Agrarische sector (2005)	56%
Industrie	15%
dienstverlening	28%
Munt	cedi
Internetgebruikers (2009)	1,3 miljoen
Mobieltjes (2009)	15,1 miljoen (0.6 per persoon)
Landbouwproducten	o.a. cacao, cassave en visserij
Industrieën	o.a. voedselverwerkende industrie, houtkap, cement en textiel



Figuur 14: Een groep drummers in Accra, Ghana By Emilio Labrador



Wist je dat?



Rood staat voor het bloed dat vergoten is voor de onafhankelijkheid

Geel voor de minerale rijkdom

Groen voor de bossen en de natuurlijke rijkdom

De vijfpuntige zwarte ster symboliseert de Afrikaanse vrijheid



5. Productspecificaties

Zijn alle ingrediënten in Divine Fairtrade?

De cacao, suiker en vanille zijn gecertificeerd Fairtrade. In bepaalde gevallen is er een klein deel niet-Fairtrade ingrediënten in de producten verwerkt. De reden hiervan is dat bewerkte ingrediënten soms Fairtrade nog niet beschikbaar zijn. Zodra deze ingrediënten Fairtrade beschikbaar komen, zal Divine deze gaan gebruiken.

Is Divine biologisch?

Divine zet zich continue in voor een vermindering van de milieubelasting. Er wordt zo min mogelijk verpakkingsmateriaal gebruikt en het

vervoer van de producten gaat niet door de lucht. De producten van Divine zijn niet biologisch gecertificeerd. Cacaobomen zijn erg vatbaar voor ziekten. Cacao is essentieel voor de Ghanese economie: ziekten kunnen zich snel verspreiden en daarmee het levensonderhoud van duizenden boeren in gevaar brengen. De invoering van biologische landbouw kan dus erg risicovol zijn. Voorlopig worden er dan ook alleen testen uitgevoerd met biologische goedgekeurde bestrijdingsmiddelen. Omdat veel bestrijdingsmiddelen te duur zijn voor de Kuapa Kokoo boeren wordt er nu al weinig gebruik van gemaakt. Wanneer biologische landbouw als veilig wordt beschouwd, zal Kuapa Kokoo hier zeker naar kijken.

Is Divine chocolade gezond?

Divine chocolade is een puur product en wordt gemaakt met alleen natuurlijke ingrediënten. Synthetische alternatieven, bijvoorbeeld om de hoeveelheid vet of suiker te verminderen, zouden hieraan afdoen. Divine kiest daar daarom niet voor. Divine wil de beste chocola maken met alleen natuurlijke ingrediënten.

Waarom wordt Divine niet in Ghana gemaakt?

De missie van Divine is om het leven van de cacao-boeren in Ghana te verbeteren, mede door het gedeeltelijke eigendom van Divine. De verwerking in Ghana voegt daar weinig aan toe en brengt bovendien verschillende problemen met zich mee. In Engeland wordt vooral veel melkchocola verkocht. Verwerking in Ghana betekent dat de melk en andere ingrediënten die hiervoor nodig zijn moeten worden geïmporteerd. Bovendien moet de chocola in de fabriek en op de schepen worden gekoeld, omdat het anders meteen smelt in het hete klimaat van Ghana.



Figuur 15: Producten Divine Chocolate © Divine Chocolate



Wist je dat?

Chocola meer dan 400 verschillende geuren heeft?

Een roos heeft er 14, een ui maar 7

De Maya's met cacao betaalden?

Een slaaf was 100 cacabonen waard

De Maya's geloofden dat cacao het voedsel van de goden was?

*De Latijnse naam voor cacaoboom: Theobroma betekent 'voedsel van de goden'
en herinnert hieraan.*



Wist je dat?

De figuren op de verpakkingen van de chocola adrinka symbolen zijn?

*Dit zijn traditionele versieringen met elk een eigen betekenis
die nog steeds erg populair zijn in Ghana.*

*De boeren zijn trots op hun bedrijf. Met deze symbolen willen ze je iets laten zien
van hun Ghanese wortels en van belangrijke waarden van hun cultuur.*



*Symbool van
aanpassingsvermogen*



*Symbool van
vitaliteit*



*Symbool van
kracht*

