



MaLuFair –Fairer Handel  
Inhaber: Martin Luz  
An der Sandgrube 3  
D-95326 Kulmbach  
Tel.: +49 151 594 367 22  
e-mail: martin.luz@malufair.de, www.malufair.de



## Was zeichnet SoloCoco aus?

**SoloCoco versteht sich als Unternehmen, das durch fairen Umgang mit Mensch und Natur, ein Beispiel für künftige Unternehmen setzen und die Gesellschaft in Drittweltländern verbessern will.**

- Bio- und Fair Trade zertifiziert
- Rohkostqualität der Produkte, d.h. weder temperatur- noch chemisch behandelt
- kein Einsatz von Pestiziden
- Förderung der Mitarbeiter und deren Familien durch Ausbildung und Schulunterstützung
- Finanzierung der Krankenversicherung der Mitarbeiter
- Bezahlung mindestens 30% über Mindestlohn
- geregelte Arbeitszeiten
- wo möglich werden alleinerziehende Mütter eingesetzt und eingestellt
- Erzeugung höchster Qualität durch möglichst manuelle Arbeit, gute Arbeitsbedingungen und hohe Motivation

Seite 1 von 6

## Warum SoloCoco Kokosöl ?



- Öl nur aus erster, kalter und manueller Pressung
- hygienische Verarbeitung innerhalb von weniger als 20 Minuten vom Öffnen der Kokosnüsse bis zum Öl
- Temperaturen im gesamten Herstellungsprozess immer unter 46°C
- permanente Qualitätskontrollen
- alle möglichen Arbeitsschritte manuell
- natives Bio Kokosöl höchster Qualität

### SoloCoco Bio-Kokosöl

Ernten, öffnen, raspeln, trocknen pressen. So einfach ist das mit dem Kokosöl bei uns. Was uns unterscheidet, ist die Liebe und Hingabe, mit der unsere Mitarbeiter diese Schritte in Handarbeit ausführen. Lassen Sie sich mit unserem Öl durch Geruch, Geschmack und Gefühl an die herrlichen Strände der Karibik entführen.

### Wissenswertes zu unserem Kokosnussöl

#### 1. Die Kokosöl-Herstellung

Das Bio-Kokosöl von SoloCoco ist das erste und einzige Kokosöl in Deutschland, das in der Dominikanische Republik nach dem DME Prozess und in Handarbeit unter Fair Trade Bedingungen hergestellt und abgefüllt wird. Keine Massenproduktion, keine Zwischenverkäufer – die Kokosnüsse werden von unseren Bauern per Hand geerntet und bearbeitet. Das SoloCoco Bio-Kokosöl hat Rohkostqualität, die Kokosnüsse werden per Hand geraspelt und die Raspel werden schonend getrocknet. Hierbei steigt die Temperatur nie über 46°C. Schlussendlich werden die getrockneten Kokosraspel per Hand kalt gepresst, wobei keine Hitze entsteht. Der ganze Prozess wird mechanisch

durchgeführt. Wir verwenden keine Zusatzstoffe, das Kokosöl wird weder desodoriert noch gebleicht, raffiniert oder fraktioniert. Somit bleibt das SoloCoco Kokosöl nativ, pur und roh.

## **2. Kokosöl und Laurinsäure**

Das Kokosöl enthält Laurinsäure und freie Fettsäuren. Es wird immer wieder gesagt, dass je höher der Laurinsäuregehalt sei, desto besser wäre das Kokosöl – das stimmt aber nur teilweise. Das Produkt kann einen hohen Laurinsäuregehalt und gleichzeitig einen hohen Gehalt an freien Fettsäuren haben. Diese freien Fettsäuren lassen das Kokosöl unangenehm schmecken und schnell ranzig werden.

Unser SoloCoco Bio-Kokosöl beinhaltet über 50% Laurinsäure und 10 Mal weniger freie Fettsäuren als die meisten Kokosöle (der durchschnittliche Anteil an Fettsäuren ist 0,2; bei SoloCoco liegt er bei 0,02). Aus diesem Grund ist SoloCoco Bio-Kokosöl, trotz Rohkostqualität, sehr lange haltbar und hat diesen einzigartigen, frischen Geschmack, was der schnellen und kalten Herstellung von SoloCoco Bio-Kokosöl zu verdanken ist. (Viele andere Hersteller pressen zwar kalt, erhitzen aber das Kokosöl vor dem Pressen stark, um die Haltbarkeit zu garantieren.)

## **3. Bio-Kokosöl nach Fair-Trade Prinzipien**

Es ist uns sehr wichtig, dass unsere Bauern und alle anderen Mitarbeiter von SoloCoco nach den Fair-Trade Prinzipien entlohnt werden. Zusätzlich wird von jedem verkauften Produkt ein bestimmter Geldanteil in einen sozialen Topf gegeben, über dessen Verwendung die Belegschaft selbst entscheiden darf.

Bei SoloCoco arbeiten zurzeit 80 Mitarbeiter, darunter 60 alleinerziehende Mütter. Wir sind besonders stolz auf unsere alleinerziehenden Mütter, die dank der sozialen Projekte von SoloCoco eine Chance auf eine bessere Zukunft für sich und ihre Kinder haben.

## Warum SoloCoco Kokosmehl ?



Unser SoloCoco Kokosmehl wird nach den gleichen Qualitätsprinzipien wie unser SoloCoco Kokosöl hergestellt und alle Zertifikate des SoloCoco Bio Kokosöls sind dementsprechend gültig.

- Ist etwas dunkler als die meisten Kokosmehle, durch Mitverarbeitung der dunklen Haut des Kokosfleisches
- dadurch enthält es mehr gut Nährstoffe und schmeckt cremiger

### **SoloCoco Bio Kokosmehl – Der Herstellungsprozess**

Die Kokosraspel, aus denen das Kokosöl kalt gepresst wurde, werden schonend getrocknet (die Temperatur steigt nie über 46°C) und im Anschluss gemahlen. Als Endprodukt bekommen Sie ein reines Mehl, gewonnen aus dem Fleisch der Kokosnuss. Die dunklere Mehlfarbe ist nur ein Zeichen, dass die Haut des Kokosfleisches nicht entfernt wurde. Das wiederum bedeutet, dass das Mehl cremiger ist und die dort angesiedelten guten Nährstoffe enthält.

Es ist sehr wichtig, dass der Herstellungsprozess auch hier frei von Zusatzstoffen, chemischen Prozessen oder hohe Temperaturen ist. Damit behält das Produkt seine natürliche Konsistenz und hat Rohkostqualität.

## Warum SoloCoco Kakao-Produkte ?



- stammt aus der Dominikanischen Republik
- die Mischung der Kakaosorten führt zu einem besonders ausgewogenen Geschmack
- Rohkost, d.h. keine chemische Behandlung (z.B. Alkalisierung) oder thermische Behandlung (z.B. Rösten)
- Enthält mehr als 300 gesunde Nährstoffe und einen sehr hohen Anteil an Antioxydanzen.
- Kakaopulver ist weder stark noch schwach entölt und damit als Allrounder z.B. zum Backen, aber auch für heiße Schokolade hervorragend einsetzbar

### SoloCoco Kakaonibs und Kakaopulver - wissenswertes zum Kakao

#### Die Herstellung der Kakao Nibs und des Kakaopulvers von SoloCoco Kakao

Der Kakaogürtel in der zentralen Dominikanischen Republik ist die Heimat aus der der Kakao für SoloCoco stammt. Hervorzuheben ist die besondere Mischung von Criollo und Forastero, den traditionellen Kakaosorten.

Im ersten Schritt nach der Ernte fermentiert der Kakao in Fässern aus Rotzedernholz. Danach trocknen die Bohnen zunächst auf Holz und dann mithilfe eines Warmluftgebläses. Dabei wird strengstens darauf geachtet, dass die Temperatur nie über 45°C steigt. Damit wird sichergestellt, dass die Rohkosteigenschaft bestehen bleibt. Im nächsten Schritt werden die Kakaobohnen gebrochen und schon sind unsere wirklich leckeren und gesunden Kakaonibs fertig.

Nimmt man diese Nibs und presst vorsichtig aus diesen das Fett (d.h. die Kakaobutter) heraus, so entsteht ein sogenannter Presskuchen. Dieser wird dann fein gemahlen und damit erhalten wir unser Kakaopulver. Diese Vorgehensweise sichert Ihnen ein Geschmackserlebnis, das deutlich reicher und voller ist, als bei den meisten anderen Kakaos.

Es hat schon gute Gründe, dass die Inkas den Kakao Göttergetränk nannten. Wenn Sie die Packung öffnen werden Sie sofort von den Düften eingehüllt, die auch Christoph Kolumbus um sich gehabt haben muss, als er vor mehr als 500 Jahren die Insel Hispaniola als erster Europäer betrat.

### **Die Nährstoffe des Bio-Kakaos**

Mit SoloCoco erhalten Sie, durch die schonende und chemiefreie Verarbeitung, Kakaoprodukte, die mehr als 300 verschiedene gesunde Nährstoffe enthalten. Der Anteil der Antioxidantien nimmt dabei eine ganz besondere Stellung ein. Bei SoloCoco ist der Anteil mindestens um das Vierfache höher als bei gerösteten Kakaos und tatsächlich 20-mal höher als bei Blaubeeren. Hinzu kommt Serotonin, das auch gerne als Glückshormon bezeichnet wird. Dieses entsteht durch den Verdauungsprozess von Theobromin, einem weiteren wichtigen Inhaltsstoff unseres Kakaos. Theobromin ist griechisch und bedeutet übrigens Götterspeise.

### **Was SoloCoco Kakao von den meisten im Handel erhältlichen Kakaopulvern, Backkakaos oder Schokolade unterscheidet:**

Zertifizierte Fair Trade Prozesse und deren regelmäßige Überprüfung sind bei SoloCoco selbstverständlich. Entsprechend kommt hier überprüfbar auch keine Kinderarbeit vor. SoloCoco schickt Kinder in die Schule und nicht zur Arbeit. Überdurchschnittliche Löhne, Ausbildung und Förderung der Mitarbeiter sind selbstverständlich. Genauso sind es die Sozialprojekte, für die ein definierter Anteil des Erlöses bereitgestellt wird und der unter der Mitverantwortung der Mitarbeiter eingesetzt wird.

Rohkostqualität ist neben den sozialen Fair Trade Projekten ein weiterer wichtiger Unterschied, der verloren geht, wenn, wie bei den meisten Herstellern, der Dutch Prozess (Alkalisierung) Anwendung findet und/oder die getrockneten Kakaobohnen geröstet werden. Beim Dutch-Prozess werden die fermentierten und getrockneten Bohnen bei ca. 125°C in eine Lauge gelegt und eingeweicht. Ziel ist es hierbei den relativ sauren Geschmack, der bei der beim Fermentieren entsteht, zu reduzieren und gleichzeitig die Farbe etwas dunkler zu machen. Natürlich ist nach diesem Prozess die Rohstoffqualität kaputt und zwischen 60 und 90% der Antioxidantien vernichtet. Dadurch ist auch die krebssenkende Wirkung, die von vielen Wissenschaftlern angenommen wird, massiv reduziert. Zusätzlich unterstellt man den Antioxidantien eine Verlangsamung der Hautalterung und Faltenbildung. Einige große Hersteller behaupten auch, dass dieser Dutch Prozess notwendig ist, damit sich der Kakao besser im Wasser löst. Genauso ist es mit dem sauren Geschmack. Wissenschaftlich belegt werden konnte das noch nicht. Machen Sie doch einfach den Selbsttest!

Wir von SoloCoco sind überzeugt, dass die Mischung der alten und traditionellen Kakaosorten auch ohne Lauge zu einem sehr runden und herrlichen Geschmack führt.