

**Bildhinweise zur Pressemitteilung vom 16.01.2019**

**CECAQ-11: Kakaobohnen trocknen**

Den Bio-Rohkakao für die „Bio Chocolat Salty Caramel“ bezieht die GEPA u. a. von der Genossenschaft CECAQ-11 auf São Tomé. Durch den Fairen Handel mit der GEPA konnte die Genossenschaft auf Bio-Anbau umstellen. Sie sind die Pioniere in Sachen bio und fairer Kakao aus Westafrika.

Foto: GEPA - The Fair Trade Company/A. Welsing

**GEPA-Schokoladen „Taste Fair Africa”**

Zur Grünen Woche stehen die Schokoladen-Spezialitäten des GEPA-Sortiments „Taste Fair Africa“ im Fokus mit Bio-Kakao der Genossenschaft CECAQ-11 aus São Tomé. Mit „Taste Fair Africa“ legt die GEPA ganz bewusst den Schwerpunkt auf diesen vielfältigen Kontinent. Hochwertige Produkte, unter fairen Bedingungen hergestellt, vermitteln Eindrücke jenseits der üblichen Klischees. Die Variante „Salty Caramel“ hat der „bio verlag“ Ende letzten Jahres als „Bestes Bio“ ausgezeichnet.

Foto: GEPA - The Fair Trade Company