Confiserie Dengel

Ehrliche & Faire Schokolade

Nachhaltiges Rohstoffkonzept

Dengel Confiserie-Genüsse

Fair & Ehrlich! 100% Qualität Schokolade mit festen Erzeugerpreisen

www.confiserie-dengel.de

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



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 mit immer festen Erzeugerpreisen.
Ebenso unterstützt die Confiserie Dengel soziale Projekte in den Bezugsländern der Rohstoffe.

Genießen Sie den einzigartigen Geschmack unserer Produktvielfalt.

Nachhaltiges Rohstoffkonzept -
Bezug der Rohstoffe zu festen Erzeugerpreisen und Unterstützung sozialer Projekte in den Bezugsländern

- Edelkakaobohnen „Fino de Aroma“ ohne Zwischenhandel direkt aus Kolumbien

- Rohrohrzucker aus Manduvira Paraguay über DWP

- Milch aus der Region über sternenfair



Fair & Ehrlich!
100% Qualität
Schokolade mit festen Erzeugerpreisen

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 für jedes Kilo Kakaomasse von der Confiserie Dengel Sonderzahlungen geleistet. Somit können folgende Projekte nachhaltig unterstützt werden:





BIA

CA

VENEZUELA

UNTERSTÜTZUNG SOZIALER PROJEKTE

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*

Weitere Informationen zu den Förderprojekten auf www.confiserie-dengel.de

COOMPROCAR Ltda.









Unterstützung sozialer Projekte

2. Projekt: ASOPA - Hilfe zur Selbsthilfe



langfristige Hilfe wie in 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.









ROHROHRZUCKER AUS MANDUVIRA 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

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 heimischen, 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

BIO SCHOKOLADENWEG DER CONFISERIE DENGEL

DE-ÖKO-060
EU/NICHT EU
LANDWIRTSCHAFT





BIO KAKAOBOHNEN AUS
MITTELAMERIKA



BIO ROHRZUCKER
AUS PARAGUAY



HOCHWERTIG
WALZENGETROCKNET
ZU 100% BIO
VOLLMILCHPULVER





100 %
BERCHTESGADENER
LAND BIO MILCH



EDELSTE
BIO CONFISERIE
SCHOKOLADENPRODUKTE
ENTSTEHEN



Echtes BIO Produkt
Bio 100%
ZERTIFIZIERTER BIOLOGISCHER ANBAU

Berchtesgadener Land

Echt. Gut.
Bio seit 1973.

Unser ausgewähltes BIO-Sortiment finden Sie im Fachhandel mit BIO-Produkten z. B. in den Weltläden

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



ROHROHRZUCKER AUS
100% FAIREM ANBAU
DIREKT AUS MANDUVIRA PARAGUAY

Dengel Confiserie-Genüsse
Qualität - Frische - Vielfalt

WIE EDELSTE CONFISERIE
SCHOKOLADENPRODUKTE ENTSTEHEN



Fair & Ehrlich!
100% Qualität
Schokolade mit festen Erzeugerpreisen

Confiserie Dengel Rott am Inn

www.Confiserie-Dengel.de