

Kartoffelchip

bunt und bio

Als die Kartoffel nach Europa kam, haben die Leute sie den Hunden vorgeworfen, und die wollten sie nicht fressen, heute ist sie fester Bestandteil unserer Ernährung.

In Peru werden von der Kooperative Agropia gut 400 verschiedene Sorten auf Höhenlagen zwischen 3500 und 4200 ü/M angebaut, die Knollen zeigen sich in verschiedensten Formen und Farben, von weiß über gelb zu blau lila und rot.

Ziel der Kooperative ist es, die Lebensqualität der Mitgliedsfamilien mit Hilfe des Anbaus traditioneller Kartoffelsorten nach Naturland Richtlinien zu verbessern.

- Die Mitglieder von Agropia profitieren vom gleichmäßigen Absatz ihrer Erzeugnisse,
- sie erhalten Schulungen im biologischen Anbau, technische Unterstützung sowie Vorfinanzierung.
- 37 % sind Frauen, die auch in leitenden Positionen arbeiten.

Die frisch geernteten Kartoffeln werden unter strenger Aufsicht von Agropia-Mitgliedern in Lima zu Chips verarbeitet. Beim Frittieren kommt das faire Bio-Palmöl-Fett der Natural Habitats Group zum Einsatz. Dieses Unternehmen hat sich der Produktion und dem Vertrieb von Bioprodukten aus Fairem Handel verschrieben. Das Palm-Öl-Fett stammt Kleinbauern im Nordwesten Ecuadors, die alle in biologisch nachhaltiger Produktion geschult werden. Die Biodiversität auf den Flächen der Kleinbauern hat sich enorm vergrößert. Natural Habitats bekräftigt, dass für die gesamte Palm-Öl-Produktion kein Wald gerodet wurde und wird. Alle Anpflanzungen von neuen Ölpalmen finden auf brachliegenden Grasflächen statt und die Bäume tragen mit ihrer zusätzlichen Grünmasse zum Klimaschutz bei.

Die Chips von dwp sind knusprig, würzig lecker und das Frittieren konnte der Farbe nichts antun. Ein erstaunliches Knabber Erlebnis, versuchen Sie es, das Auge isst auch mit.



Wir sind für Sie da:

Mo.-Mi. 9.00-18.00, Do.+Fr. 9.00-18.30, Sa. 9.00-13.30

Kirchstraße 25, 72622 Nürtingen, Tel. 07022/211713

info@nuertinger-weltladen.de . www.nuertinger-weltladen.de