

Frei gehandelte Schokolade

Fair gehandelte Schokolade

Begriffe:

-Austritt der Kakaobutter- Entfernen der Samenkapseln- Entfernen der schalenteile- Ernten mit Machete- Samen und Fruchtfleisch auf Bananenblättern ausgeschüttet und abgedeckt- Kakaomasse- Mahlen des Kakaobruchs- Rösten- Samen und Fruchtfleisch auf Bananenblättern ausgeschüttet und abgedeckt- Schokolade- Trocknen- Verflüssigung des Fruchtfleisches- Zerkleinen in kleine Stücke- Zusatz von Zucker, Milchpulver u.s.w.

Richtige Reihenfolge der Begriffe:

Ernten mit Machete- Samen und Fruchtfleisch auf Bananenblättern ausgeschüttet und abgedeckt- Fermentation- Verflüssigung des Fruchtfleisches- Entfernen der Samenkapseln- Trocknen- Rösten- zerkleinen in kleine Stücke- Entfernen der schalenteile- mahlen des Kakaobruchs- Austritt der Kakaobutter- Kakaomasse- Zusatz von Zucker, Milchpulver u.s.w.- Schokolade