

Wir sind seit über 125 Jahren ein familiengeführtes Unternehmen mit mir als Geschäftsführer in fünfter Generation. Wir bewirtschaften derzeit ca. 120.000 qm Lagerfläche im Hamburger Hafen – vornehmlich mit Kakaobohnen, Kakaoprodukten sowie Trockenfrüchten und Gewürzen.

Als Quartiersmannbetrieb gehört zu unseren Kernaufgaben die Lagerhaltung, Spedition, Kontrolle der Waren und Qualitätssicherung. Als unabhängiger Dienstleister schmelzen wir seit 2010 abgeblockte Kakaomasse und Kakaobutter für die Schokoladenindustrie auf.



[www.cotterell.de](http://www.cotterell.de)

Seit über 50 Jahren ist die Thordsen Spedition als Logistikdienstleister in Hamburg und rund um die Welt unterwegs. Den Anforderungen der heutigen Zeit und der Gestaltung unserer Zukunft sehen wir mit Spannung entgegen. Wir freuen uns, einen kleinen Schritt zu einem großen Projekt beigetragen zu haben! Frohe Weihnachten.



[www.thordsen.de](http://www.thordsen.de)

BEANTO-BAR

BIO UND FAIR  
ORGANIC & FAIR

**2 Tafeln à 35g = 70g**

**Dunkle Schokolade 72%\***  
Zutaten: Kakaomasse\*\*, Rohrohrzucker\*, Kakaobutter\*  
Ursprungsschokolade mit Kakaobohnen aus Belize.  
Kakao (Kakaomasse und Kakaobutter): 72% mindestens

\*aus fairem Handel, Fair-Handelsanteil insgesamt: 100%  
\*\*aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft  
Kann Spuren von Schalenfrüchten aller Art, Erdnüssen, Milch, Sesam und Soja enthalten.

**2 chocolates à 35 g = 70 g**

**Dark Chocolate 72%\***  
Ingredients: cocoa mass\*\*, raw cane sugar\*\*, cocoa butter\*\*  
Single origin chocolate with cocoa beans from Belize.  
Cocoa (cocoa mass and cocoa butter): 72% minimum

\*fair traded, fair trade content in total: 100%  
\*\*from controlled organic cultivation  
May contain traces of all types of nuts, peanuts, milk, sesame and soy.

Durchschnittliche Nährwerte Average nutritional value	per 100g
Energie/Energy	2414 kJ/584 kcal
Fett/Fat	43 g
davon gesättigte Fettsäuren/of which saturates	27 g
Kohlenhydrate/Carbohydrate	34 g
davon Zucker/of which sugar	28 g
Eiweiss/Protein	8.8 g
Saltz/Salt	0.25 g

BEAN to BAR **FAIR**

AT-BIO-402  
EU-/Nicht-EU Landwirtschaft  
EU/non-EU Agriculture

Erzeuger:  
zotter Schokoladen Manufaktur GmbH  
Bergl 56, A-8333 Riegersburg  
Tel.: +43 (0)3152 5554, Fax: 5554-3222  
schokolade@zotter.at, www.zotter.at



Labooko

Labooko



Kann Logistik und Schokolade CO<sub>2</sub>-neutral sein?

Ja. Mit unserer Schokolade zeigen wir, wie klimaneutraler Genuss funktioniert!

Ich hatte die Chance ein Teil dieses großartigen Projektes zu werden. Initiiert von **zotter** und durchgeführt von Daarnhouwer wurde in Belize der fair gehandelte Bio Kakao auf den Frachtensegler Avontuur verladen. Wir durften den (CO<sub>2</sub> freien) Kakao vom Segelschiff in Empfang nehmen. Es entluden freiwillige Unterstützer des Projektes das Schiff und wir beförderten den Kakao klimaneutral zu uns ins Lager. Mit meinem Elektro-Auto, dessen Strom ausschließlich aus regenerativen Quellen stammt, war es mir eine Herzensangelegenheit den Landtransport zu **zotter** zu vollenden. Mir war es wichtig zu zeigen, dass ein CO<sub>2</sub> neutraler Transport möglich ist.

Bei **zotter** wurden die Kakaobohnen mit viel Leidenschaft und Hingabe in beste Schokoladen - „bean to bar“ - verwandelt.

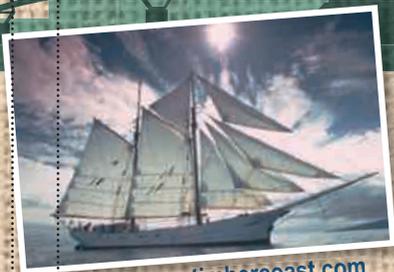
Das Ergebnis ist eine wahre Gaumenfreude! Viel Vergnügen und frohe Weihnachten wünscht

Thomas Cotterell

BIO UND FAIR

z o t t e r

HAMBURG / GERMANY



[timbercoast.com](http://timbercoast.com)



[zotter.at](http://zotter.at)



AUSTRIA



BELIZE

