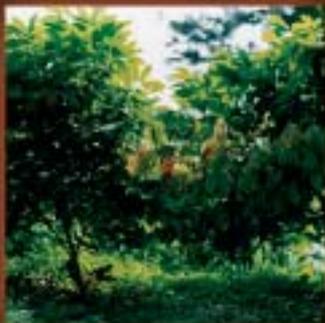


WHERE THE COCOA TREE GROWS WO DER KAKAOBAUM WÄCHST

The perfect environment for the cocoa tree is found in the tropical heat of the equatorial forest. The fertile soil in West Africa provides the majority of the world's cocoa crop. Cocoa cultivation represents the main source of income for thousands of African farmers. The cocoa tree flowers in 2 cycles of 6 months the whole year round. No more than 40 flowers will develop into cocoa pods.

In der tropischen Wärme des Äquatorwaldes findet der Kakaobaum seinen idealen Nährboden. Der fruchtbare Boden in Westafrika liefert den Großteil der weltweiten Kakaoernte. Der Kakaoanbau stellt für Tausende afrikanischer Kleinbauern die Haupteinnahmequelle dar. Der Kakaobaum blüht das ganze Jahr über in 2 Zyklen von je 6 Monaten. Nicht mehr als 40 Blüten wachsen zu einer Kakaofrucht heran.



Cocoa tree
Kakaobaum



Cocoa flower
Kakaoblüte



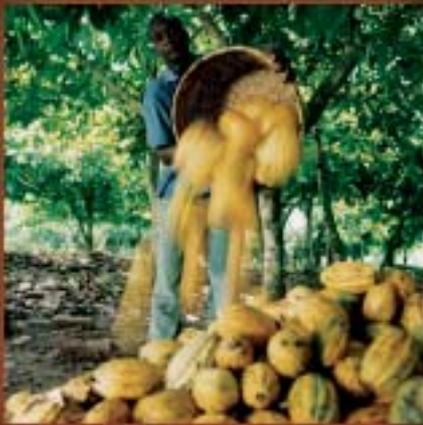
Cocoa pod
Kakaofrucht

HARVESTING & FERMENTATION

ERNTE & FERMENTIERUNG

Cutting the pods

Ernte der Kakaofrüchte



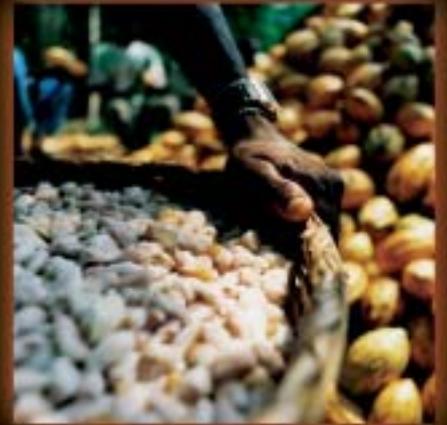
Collecting the cocoa pods

Sammeln der Kakaofrüchte



Removing the husk

Entfernen der Schale



Pulp with cocoa beans

Fruchtbrei mit Kakaobohnen

After 6 months the pods are fully grown and have changed color from green to yellow-orange. They are ripened for the main harvest from October to March.

A smaller harvest follows, from May to July. After harvesting, the pods are opened up and the pulp, together with the cocoa beans, is removed. Heaped up and covered with banana leaves, the cocoa beans ferment. In about 7 days, the sugars in the fruit pulp are broken down, establishing the final aromas and color of the beans.

Nach 6 Monaten sind die Früchte ausgewachsen und verfärben sich von grün zu gelb-orange. Sie sind reif für die große Ernte von Oktober bis März. Von Mai bis Juli schließt sich eine kleinere Ernte an.

Nach der Ernte werden die Früchte geöffnet und der Fruchtbrei mit den Kakaobohnen herausgeholt. Zwischen Bananenblättern angehäuft, fermentieren die Kakaobohnen etwa 7 Tage lang. In dieser Zeit wird der Zucker im Fruchtfleisch abgebaut, wodurch die Bohnen ihr Aroma und ihre Farbe entwickeln.

Fermentation of the cocoa beans
Fermentierung der Kakaobohnen

BARRY CALLEBAUT

DRYING OF THE COCOA BEANS

TROCKNEN DER KAKAOBOHNEN



Drying and turning

Trocknen und Wenden



Arrival at the collection center

Ankunft der Bohnen
im Sammelzentrum



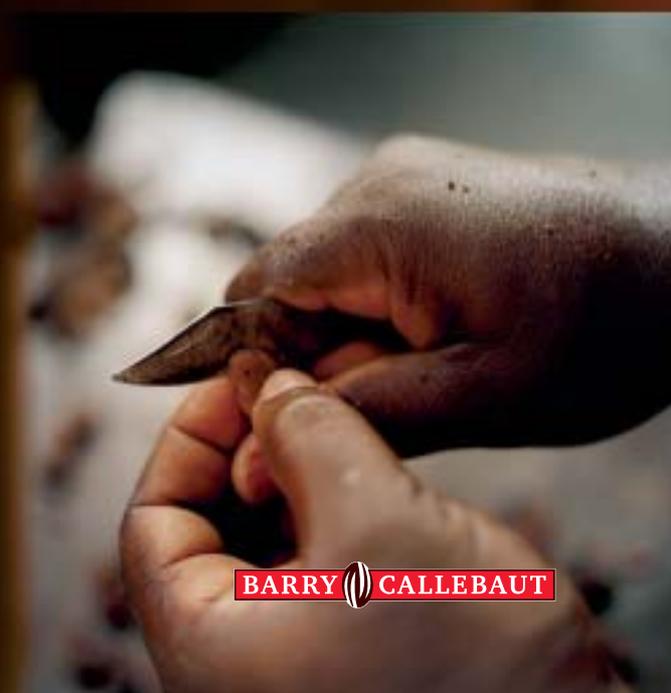
Taking a sample for quality control

Probenentnahme zur
Qualitätskontrolle

After that, the beans dry for about 10 days on raised bamboo mats in the full sun. The cocoa farmers bring their precious harvest to a collection center where the beans are graded. From each farmer's harvest a sample of 100 beans is cut open, the contents of the beans are graded and his batch is allotted a quality code.

Danach trocknen die Kakaobohnen 10 Tage lang auf Bambusmatten in der prallen Sonne. Die Kakaobauern bringen ihre kostbare Ernte zum Sammelzentrum, wo die Bohnen klassifiziert werden. Von jeder neuen Ladung wird eine Probe aus 100 Kakaobohnen aufgeschnitten und der Kern der Bohnen klassifiziert. Jede Ladung erhält einen Qualitätscode.

Grading the cocoa
Klassifizierung des Kakaos



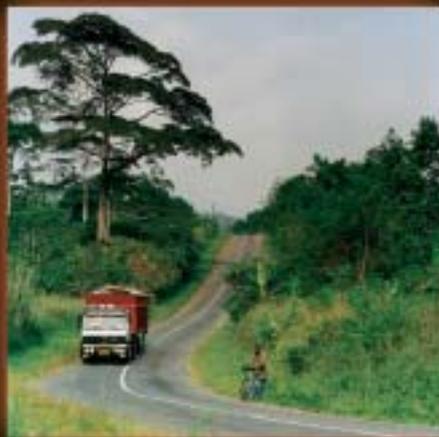
BARRY CALLEBAUT

SHIPPING TO A NEW DESTINATION VERSCHIFFUNG ZU EINEM NEUEN ZIELORT

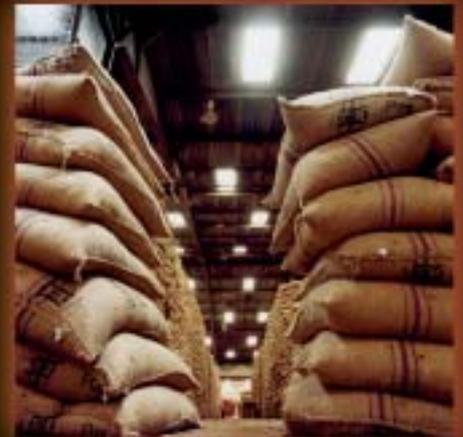
Packing and weighing
Verpacken und Wiegen



Sealing the jute sacks
Versiegeln der Jutesäcke



Transport to the warehouse
Transport zu den Lagerhäusern



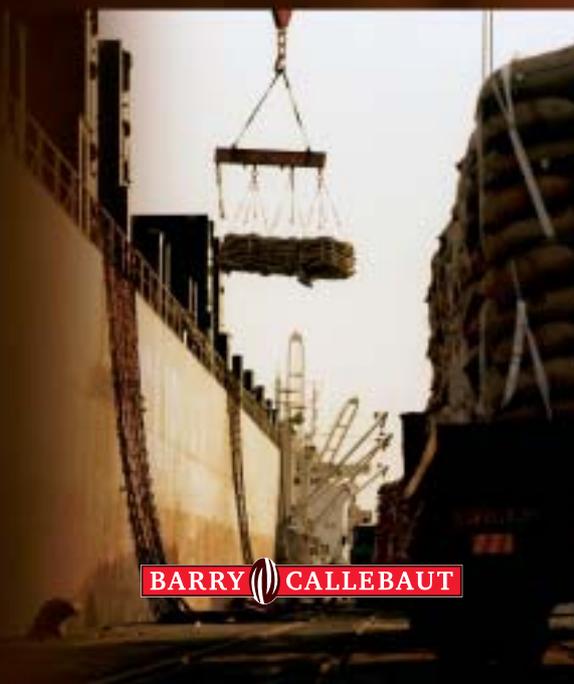
Arrival at the warehouse
Ankunft in den Lagerhäusern

After the weighing and packing of the beans, the jute sacks are sealed to assure the source and quality of the beans. They are taken to huge warehouses, their origins all registered. After a second quality control the sacks await shipment, or the last interim stage, processing into nibs or cocoa liquor by Barry Callebaut (local). The cocoa is then sent for storage in the port, to be shipped to a new destination.

Nach dem Wiegen und Verpacken der Bohnen werden die Jutesäcke versiegelt, um die Herkunft und Qualität der Bohnen zu gewährleisten. Der Kakao wird danach zu den Lagerplätzen transportiert, und ihre Ursprungsorte registriert. Nach einer zweiten Qualitätskontrolle warten die Ballen auf die Verschiffung oder ihren letzten Zwischenschritt, die Verarbeitung zu Nibs oder Kakaomasse durch Barry Callebaut (lokal). Der Kakao wird zum Hafen transportiert, um an ihren Bestimmungsort verschifft zu werden.

Shipping
Verschiffung

BARRY CALLEBAUT



FROM COCOA BEANS TO COCOA NIBS

VON KAKAOBOHNEN ZU KAKAONIBS

Jute sacks, filled with cocoa beans, arrive from the equatorial regions of Africa, America and Asia. Cocoa beans of many origins are blended. The cocoa beans are cleaned of any stones, dirt and sand and quickly dried under heaters. The cocoa beans are then broken, the shells around them removed. Only the pieces of kernel or "nibs" remain.

Jutesäcke mit Kakaobohnen werden aus den Äquatorialgebieten Afrikas, Amerikas und Asiens eingeführt. Kakaobohnen unterschiedlicher Herkunft werden gemischt. Die Kakaobohnen werden von Steinen, Schmutz und Sand gereinigt und unter glühenden Rosten kurz getrocknet. Die Kakaobohnen werden danach aufgebrochen, die Schalen rundum entfernt. Nur die Kernstücke oder Kakaonibs bleiben übrig.

Blending beans of
different origins

Mischen von Kakaobohnen
unterschiedlicher Herkunft



Drying the beans

Trocknen der Bohnen



Breaking and removing the shell

Brechen und Entfernen der Schale

GRINDING COCOA NIBS INTO COCOA LIQUOR

VERMAHLEN VON KAKAONIBS ZU KAKAOMASSE



Roasting the cocoa nibs
Rösten der Kakaonibs

The cocoa nibs are then roasted, which develops their characteristic aromas. The nibs are finely ground into liquid cocoa liquor. Part of the liquor is stored liquid in heated tanks, the other part is formed into solid blocks. The cocoa liquor is now ready for use as an ingredient of chocolate.

Die Kakaonibs werden geröstet und entwickeln dadurch ihr typisches Aroma. Die Kakaonibs werden zu flüssiger Kakaomasse vermahlen. Ein Teil der Masse wird flüssig in beheizten Behältern gelagert. Ein anderer Teil wird in feste Blöcke geformt. Die Kakaomasse kann nun als Zutat für die Schokoladenherstellung dienen.

Grinding the cocoa nibs...
Vermahlen von Kakaonibs zu...



...into liquid cocoa liquor
...flüssiger Kakaomasse



Mixing the ingredients
Mischen der Zutaten



Blending into chocolate dough
Mischen des Schokoladenteigs



Refining the dough...
Verfeinern des
Schokoladenteigs...



...into chocolate powder
...zu Schokoladenpulver

FROM COCOA LIQUOR TO LIQUID CHOCOLATE

VON KAKAOMASSE ZU FLÜSSIGER SCHOKOLADE

Cocoa liquor, cocoa butter, sugar and powdered milk. With these raw materials we can make all of the different types of chocolate. The ingredients are first weighed and then blended into a chocolate dough. This mixture is then pressed between rollers to form a fine powder. This will give the finished chocolate a smooth texture. The chocolate powder is kneaded for hours in the conches, to allow the aromas to develop fully.

Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker und Milchpulver. Aus diesen Rohstoffen stellen wir die verschiedenen Schokoladensorten her. Die Zutaten werden erst abgewogen und zu einem Schokoladenteig vermischt. Der Teig wird zwischen Rollen zu einem feinen Pulver gewalzt. Das sorgt für die feine Textur der Schokolade. In den Konchen wird das Schokoladenpulver stundenlang geknetet, bis sich die Aromen vollständig entwickelt haben.

Kneading the chocolate powder in the conches
Kneten des Schokoladenpulvers in den Konchen

The conches
Die Konchen



BARRY CALLEBAUT

LIQUID CHOCOLATE TAKES SHAPE

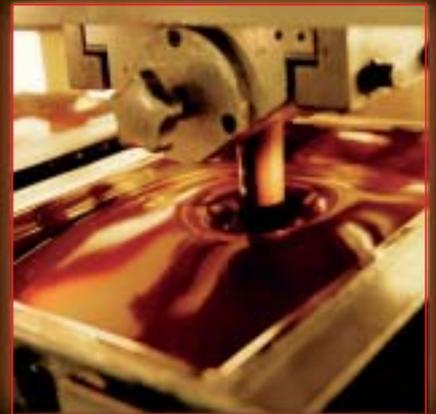
FLÜSSIGE SCHOKOLADE BEKOMMT FORM



Liquifying the chocolate
Verflüssigen der Schokolade



Depositing chocolate drops
Schokoladentropfchen spritzen



Moulding chocolate blocks
Schokoladeflöcke gießen



After this, we add cocoa butter and lecithin, making the chocolate liquid. We form some of the liquid chocolate into blocks, bars and chocolate drops. In order to achieve this the chocolate has to be pre-crystallised so that it hardens. The rest is supplied in liquid form to the clients.

Anschließend fügen wir Kakaobutter und Lecithin hinzu. Die Schokolade wird flüssig. Einen Teil der flüssigen Schokolade formen wir in Blöcke, Tafeln und Schokoladentropfchen. Dafür muss die Schokolade erst vorkristallisiert werden, damit sie aushärtet. Ein anderer Teil wird flüssig an die Kunden geliefert.

COCOA & CHOCOLATE

FOR BAKERS, PASTRY CHEFS, CHOCOLATIERS,
RESTAURANT CHEFS AND CATERERS

KAKAO & SCHOKOLADE

FÜR BÄCKER, KONDITOREN, CHOCOLATIERS,
CHEFKÖCHE UND CATERER

...Barry Callebaut also offers a special range of chocolates and specialties to bakers, pastry chefs, chocolatiers, restaurant chefs and caterers. They create your favourite...

...Barry Callebaut führt auch ein besonderes Sortiment von Schokoladen und Spezialitäten für Bäcker, Konditoren, Chocolatiers, Chefköche und Caterer. Diese kreieren Ihre liebsten...



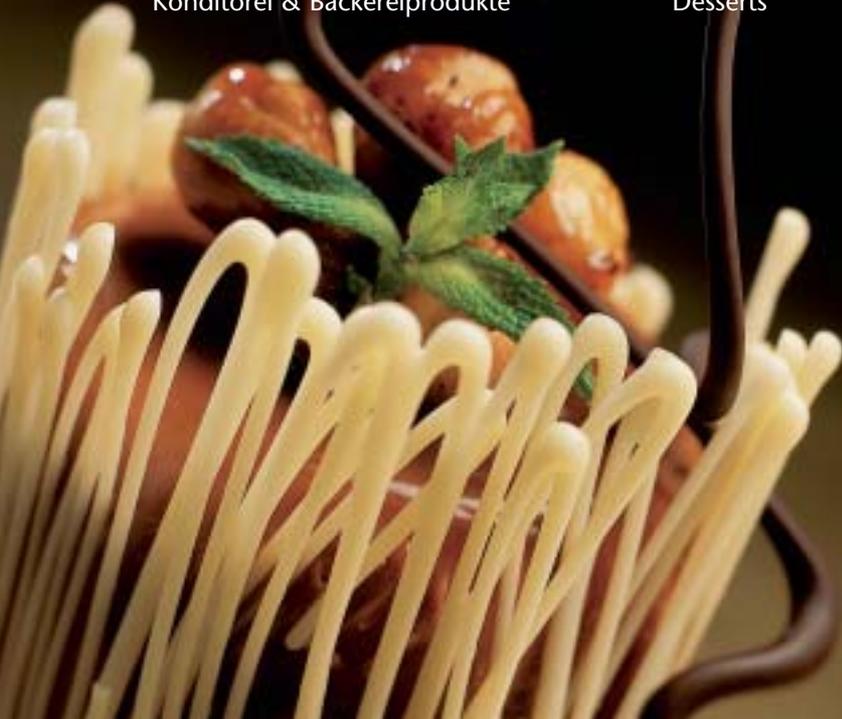
Pastry & bakery products
Konditorei & Bäckereiprodukte



Desserts
Desserts



Pralines & biscuits
Pralinen & Kekse



COCOA & CHOCOLATE FOR CONSUMER PRODUCTS

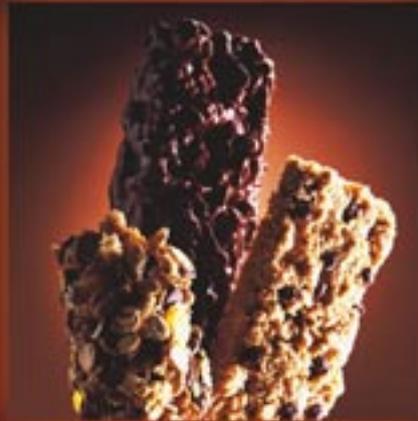
KAKAO & SCHOKOLADE FÜR KONSUMENTENPRODUKTE

All over the world, industrial food manufacturers rely every day on Barry Callebaut's cocoa & chocolate to produce a variety of indulgent, tasty, quality foods:

Täglich vertrauen industrielle Lebensmittelproduzenten auf der ganzen Welt auf den Kakao und die Schokolade von Barry Callebaut. Sie stellen damit eine Vielfalt von schmackhaften Qualitätslebensmitteln her:



Biscuits & Bakery
Kekse & Gebäck



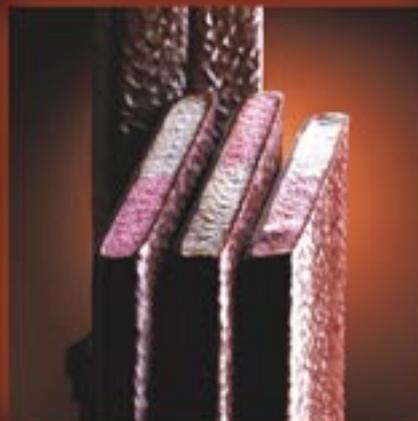
Breakfast & Snacking
Frühstück & Snacks



Chocolate confectionery
Schokoladenkonfekt



Ice cream & Desserts
Eiskrem & Desserts



Sugar confectionery
Zucker Süßwaren



Dairy
Milchprodukte