

Tietoa suklaasta ja Green & Black'sista

Green & Black's

Green & Black's -luomusuklaan peruspilarit ovat eettisyys, ekologisuus ja eksklusiivisuus. Eettinen ajattelu näkyy koko tuotantoprosessissa aina kaakaopavuista valmiiseen suklaalevyyn. Visio korkealaatuisesta ja eksklusiivisesta suklaasta kulkee käsi kädessä eettisyyden kanssa. Ekologisten raaka-aineiden valinta ei liity ainoastaan makuun, vaan on itsestään selvä asia, sillä kaakaopavut ovat yksi eniten kemiallisesti käsitellyistä viljelykasveista tänä päivänä. Hyvien ja pitkäjänteisten alihankkijakontaktien avulla voidaan taata se, että kaakaopavut vastaavat yrityksen vaatimuksia, ja että valmis suklaa ylittää odotukset.

– Aluksi meiltä kysyttiin usein, onko Green & Black's ekologista vai eksklusiivista suklaata. Tuolloin pidettiin mahdottomana ajatusta, että suklaa voisi samanaikaisesti olla parasta kahdella osa-alueella. Kaikki Green & Black's –suklaat ovat juuri tällaisia, sillä niissä yhdistyvät täydellisessä harmoniassa ekologisuus sekä eksklusiivisuus, Craig Sams, Green & Black'sin perustaja kertoo.

Nimi

Green & Black's on saanut innoituksen nimeensä perinteiseltä englantilaiselta makeismerkiltä. Green (vihreä) viittaa tiukkoihin ekologisiin linjauksiin, jotka ovat yrityksen tukipilari. Black (musta) puolestaan symboloi suklaan intensiteettiä ja eksklusiivisuutta.

Kaakao

Kaakao saadaan kaakaopuusta, jolle Linné antoi nimen ”Theobroma Cacao”, joka tarkoittaa ”Jumalten ateriala”. Puu polveutuu Etelä-Amerikasta, mutta sitä viljellään myös Afrikassa ja Aasiassa, joissa ilmasto on suotuisa. Kaakaopavuista on olemassa kolme päätyyppiä; Criollo, Forastero och Trinitario.

Kaakaopapujen alkuperällä on suuri merkitys, sillä kaakaopuu ottaa makuja ja aromeja ympäröivästä kasvillisuudesta. Tämän voi myös aistia valmiista suklaasta. Viljelty kaakaopuu on noin 6-8 metriä korkea, jotta sadonkorjuu olisi helppoa. Luonnon oloissa puu voi kasvaa jopa kaksinkertaiseksi. Kaakaopuu kukkii vuoden ympäri ja kantaa vuosittain noin 100-300 hedelmää, joiden sisällä kaakaopavut ovat. Kukat ja hedelmät kasvavat suoraan rungosta sekä oksista. Hedelmäsato korjataan käsin sitä mukaa, kun hedelmät kypsyvät. Käsin keruu säästää kiinnikekohtia, joihin seuraava kaakaohedelmä kasvaa.

Green & Black's -kaakao

Green & Black'sin maukas suklaa valmistetaan Trinitariosta, kaakaopavusta, jonka luokitus on ”Fine/Flavour”. Tämä tarkoittaa sitä, että pavulla on korkeampi ja monivivahteisempi maku ja intensiteetti kuin monilla muilla kaakaopavuilla. Ainoastaan 2-3 % maailman kaakaopavuista mahtuu tähän kategoriaan. Muut pavut jaotellaan luokkiin ”Bulk” (”massa”) tai ”Ordinary” (tavanomainen”), jotka ovat yleisesti suklaanvalmistuksessa käytettyjä raaka-aineita.

Suklaan historia ja valmistus

Uskotaan, että jo vuosina 1 500-400 eKr. olmeekit, Meksikonlahden rannalla elänyt muinainen sivilisaatio, käytti kaakaota ravintonaan. Kyseisestä kulttuurista on vain vähän jälkiä, minkä vuoksi pidemmälle vietyjä päätelmiä heidän elintavoistaan ei ole kyetty tekemään. Se toki tiedetään, että kaakaota kasvatettiin mayakulttuurin kukoistusaikana noin 250-900 jKr. Tämä on saatu selville tutkimalla muinaisista haudoista löydettyjä astioita ja niihin kaiverrettuja kirjoituksia. Näistä astioista on myös löydetty jääniteitä suklaasta. Kyseessä oli luksusjuoma, joka voidaan päätellä siitä, että kaakaopapuja käytettiin myös maksuvälineenä.

Mayat valmistivat suklaata poistamalla kaakaopavun kuoren, minkä jälkeen papu murskattiin ja paahdettiin kivisessä maljassa avotulella. Ennen kuin murska kuivatettiin koviksi levyksi, siihen lisättiin mausteeksi vaniljaa. Kun palan päälle valutettiin kuumaa vettä, saatiin vaahtoavaa juomaa, jota kutsuttiin nimellä ”xocoatl”, josta suklaan nykyinen nimitys on saanut alkunsa.

Green & Black'sin historia ja suklaanvalmistus

Yrityksen perustivat vuonna 1991 Craig Sams ja hänen vaimonsa Josephine Fairley. Yrityksen perusajatus on tuottaa korkealaatuista ekologista suklaata, ja samanaikaisesti tehdä pitkäjänteisesti yhteistyötä paikallistuottajien kanssa Dominikaanisessa tasavallassa ja Belizessä. Pitkäjänteinen työ tuo taloudellista turvaa syrjäseuduille ja mahdollisuuden korkeampaan elintasoon. Kun Trinitario-papusatota korjataan, se peitetään banaanipuun lehdistä ja jätetään aurinkoon kuivumaan. Kuivuneet pavut tarkastetaan kahdesti ennen kuin ne jauhetaan massaksi ja niihin lisätään makuja. Massa sekoitetaan kahdeksan kertaa, sillä vasta tämän jälkeen korkealaatuisen suklaan ominaiset maut ja aromit tulevat esiin. Lopuksi suklaa muotoillaan ja paketoidaan.

Maya Gold – ensimmäinen reilunkaupan suklaa

Maaliskuun seitsemäntenä päivänä vuonna 2009 tulee kuluneeksi 15 vuotta siitä, kun Green & Black'sin Maya Gold sai maailman ensimmäisenä suklaana reilunkaupan merkin tunnustuksena yrityksen sosiaalisesta vastuullisuudesta. Maya Gold on nimetty papuja viljelevän Maya-heimon ja samannimisen laakson mukaan. Nimi viittaa myös siihen, että kaakaopapuja käytettiin ennen maksuvälineenä. Suklaa saa makunsa erilaisista mausteista ja sitruunasta, sekä ”Kukuh”-nimisestä juomasta, jota Mayat joivat osana uskonnollisia riittejään. Maya Gold tuli markkinoille vuonna 1994. Tästä alkaen Green & Black's on voinut turvata pitkään vaarassa olleen elinkeinon jatkuvuuden Belizen paikallisille kaakaoviljelijöille.

Terveelliset ominaisuudet

Suklaan ja kaakaon terveyshyödyistä on useita teorioita. Suklaan kaakaomassa sisältää joukon ainesosia, joita tarvitsemme voidaksemme hyvin. Näitä ovat erilaiset mineraalit, antioksidantit ja flavonoidit, jotka muun muassa laskevat verenpainetta.

Green & Black'sin valikoima

Green & Black'sin laaja valikoima sisältää useita tuotteita:

Suklaalevyt

Green & Black's Tummasuklaa 70%, 100 g ja 35 g
Green & Black's Tummasuklaa 85%, 100g
Green & Black's Maya Gold 55%, 100 g ja 35 g
Green & Black's Maitosuklaa, 100 g ja 35 g
Green & Black's Valkosuklaa, 100 g ja 35 g
Green & Black's Minttu tummasuklaa, 100 g
Green & Black's Manteli maitosuklaa, 100 g
Green & Black's Rusinahasselpähkinä maitosuklaa, 100 g
Green & Black's Butterscotch maitosuklaa 100 g
Green & Black's Kirsikka tummasuklaa, 100 g
Green & Black's Inkivääri tummasuklaa, 100 g

Muut tuotteet

Green & Black's Kaakaojauhe 125 g

Jälleenmyyjät Suomessa:

Kesko - Tummasuklaa 70%, Maya Gold, Minttu tummasuklaa, Kaakaojauhe

Inex - Kaakaojauhe

Tuko - Kaakaojauhe

Stockmann - Kaakaojauhe, Tummasuklaa 70%, Maya Gold

Sokos - Kaakaojauhe, Tummasuklaa 70%, Maya Gold, Maya Gold mini, Maitosuklaa

Heinon tukku - Maya Gold mini 35g

Hok - Kaakaojauhe, Tummasuklaa 70%, Maya Gold, Manteli maitosuklaa (S-marketit ja prismat pääkaupunkiseudun alueella)

Luontaistuotekaupat - esim. Life-ketju, Ruohonjuuri-ketju, Ekolo-ketju ja monet yksityiset luontaistuotekaupat. Kaikissa sekalainen valikoima.