

LoCo – in **Love** with Chocolate



Wir, Florian Reinpold, Johanna Lechleitner, Lisa Nußbaumer, Sonja Brandmayr und Carolina Mader, besuchen derzeit die vierte Klasse der HBLFA-Kematen in Tirol. Im Rahmen des Pflichtgegenstandes Projektmanagement, wollen wir selber regionale Schokolade, in verschiedenen Geschmacksrichtungen, herstellen. Dabei verwenden wir nur die nötigsten Zutaten und verzichten natürlich vollkommen auf künstliche Aromen, Farb- und Zusatzstoffe.

Der Reinerlös dieses Projektes wird am Ende des Schuljahres an ein soziales Projekt gespendet. Wir haben uns für ein Projekt in Kenia, das von einer Zillertaler Ärztin geleitet wird, entschieden. Maria Schiestl leitet seit 2005 die Krankenstation in Loita und gibt auch Fortbildungen über Hygiene und Gesundheit.

Wir danken auch unseren Sponsoren, die unser Projekt durch Produktspenden unterstützt haben.

Unsere derzeitigen Sorten sind:

- „Wintertraum“ – Zartbitterschokolade mit Lebkuchengewürz und Honig
- „Schneegestöber“ – Zartbitterschokolade mit Kokosflocken
- „Süße Versuchung“ – Zartbitterschokolade mit Mandelstifte und Honig
- „Zarte Verführung“ – Zartbitterschokolade
- „Power-Schoki“ – Zartbitterschokolade mit Quinoa und Chiasamen
- „Knuspertafel“ – Zartbitterschokolade mit Cornflakes

