

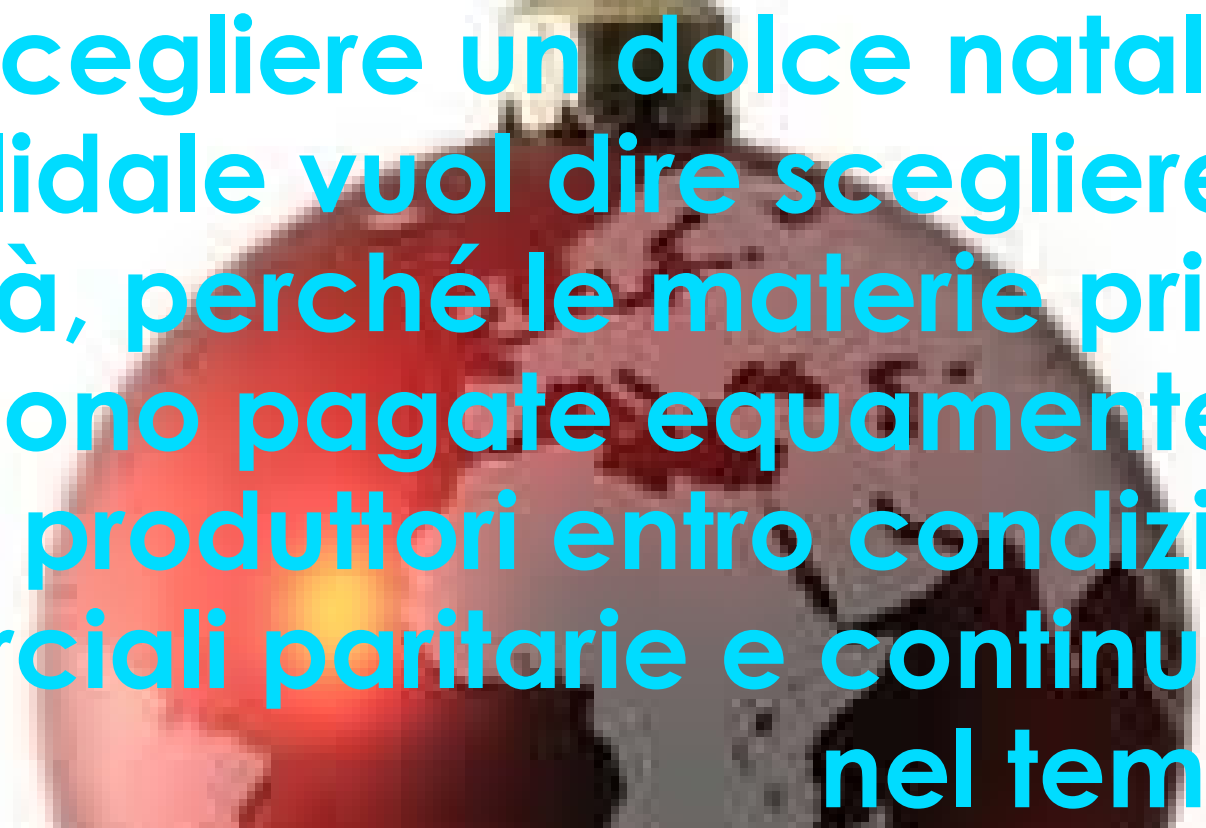
**LA DIGNITÀ DEL
NATALE:
DOLCEZZE AL GUSTO
DEL MONDO**





I dolci della tradizione vengono rivisitati con ingredienti naturali acquistati da piccole realtà dell'**America Latina**, dell'**Asia** e dell'**Africa**.





Scegliere un dolce natalizio equosolidale vuol dire scegliere la dignità, perché le materie prime vengono pagate equamente ai produttori entro condizioni commerciali paritarie e continuate nel tempo.



Con le dolcizie equosolidali sulla tavola delle feste arriva il valore di una **filiera di eticità** e di **qualità** che tutela anche i consumatori.





LINEA PANETTONI

Sono tanti e i progetti che supportano moltissimi. Tutti sono comunque buoni e preparati artigianalmente. Ecco allora che alimentare un sogno vuol dire andare verso il **biologico**, la **biodiversità** e l'**attenzione alle condizioni sociali** della produzione.






- **Panettone GRAN PASSITO con uvetta, 700 g**
 - **Panettone al cioccolato BIO, 700 g**
 - **Panettone glassato all'uvetta, 700 g**
- **Pandorato con copertura di cioccolato e granella, 750 g**
- **Panettone al cioccolato e pesca, 700 g**
- **Panettoncino con gocce di cioccolato o con uvetta, 100 g**

USARABOMBO



USARABOMBO

- Panettone ricoperto di cioccolato, 750 g
- Panettone con marmellata di mango, 750 g
- Panettoncino ricoperto di cioccolato, 100 g
- Panettoncino con marmellata di mango, 100 g
- Panettoncino con gocce di cioccolato, 100 g
- Panettone con gocce di cioccolato, uvetta e anacardi, 750 g
- Chicolò, specialità al cioccolato, 750 g

A man wearing a white bucket hat and an orange shirt is working in a sugarcane field. He is holding a large bundle of harvested sugarcane stalks. The background shows a dense field of sugarcane plants and wooden posts. The lighting is bright, suggesting a sunny day.

**UNO DEI PROGETTI:
COOPECAÑERA – Costa Rica, zucchero di canna.
Creata nel 1972, questa cooperativa opera in una
zona particolarmente povera, dove la coltivazione
della canna da zucchero è l'attività economica
prevalente. Ha superato molte difficoltà negli anni
'70; oggi lavora per stabilire la migliore relazione
possibile con i coltivatori di caña.**

LINEA TORRONI E CROCCANTI

Alcuni di queste proposte sono al 100% prodotti nel Sud del Mondo, altri in Cooperative Sociali di tipo B. Tutti, comunque, sono dolci che rinviano ai sapori del mondo per costruire un'**economia più equa** avvicinando persone e culture.





- **Torrone friabile con nocciole, 150 g**
- **Torrone morbido con nocciole, 150 g**
- **Torrone morbido con mandorle, pistacchi e canditi, 150 g**
 - **Torrone friabile ricoperto di cioccolato, 150 g**
 - **Torrone con rum, 150 g**
- **Torroncini friabili con nocciole, 150 g**
- **Torroncini morbidi con nocciole, 150 g**
- **Torroncini morbidi con pistacchi, nocciole e canditi, 150 g**
 - **Torroncini friabili ricoperti di cioccolato, 150 g**
- **Torrone morbido con nocciole e ciliegie, 80 g**
 - **Torrone morbido con nocciole e scorze d'arancia, 80 g**

SARABONBO



- *Torta di torrone mandorlato, 120 g*
- *Torrone con fave di cacao e cocco, 100 g*
- *Torrone con noci di Macadamia, 100 g*
 - *Salinerito, 30 g*
 - *Torronecini ricoperti, con noci dell'Amazzonia, 180 g o 500 g*

USARABOMBO

SALA DE EXTRACCIÓN

PARA LA MIEL DE ABETA

MIELES DEL SUR

**UNO DEI PROGETTI:
MIELES DEL SUR – Messico; miele.
Associazione nata nel 2001, riunisce gli sforzi
e la produttività di più di 130 piccoli
produttori della regione del Chiapas. Si
propone di offrire sostegno alle fasce più
povere della popolazione nella lotta per
una vita migliore e per il rispetto dei loro
diritti.**

LINEA PRELIBATEZZE AL CIOCCOLATO

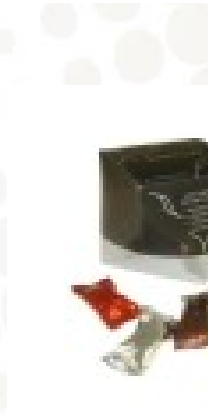
Biologici, puri, senza grassi vegetali diversi dal **burro di cacao** e, naturalmente, equosolidali. In questo tipo di prodotti il Commercio Equo fa veramente la differenza in quanto il prezzo pagato ai produttori garantisce al loro lavoro **stabilità** e **dignità**, al contrario dei prezzi di mercato riconosciuti dalle Borse Valori.





- Morette Chicchi di caffè, 125 g
- Morette Mix di frutta secca, 125 g
- Gianduiotti, 125 g
- Tentazioni, scorze d'arancia ricoperte con cioccolato fondente, 125 g
- Liquorini al caffè, al rhum o al limoncello, 125 g

GRABOMBONO



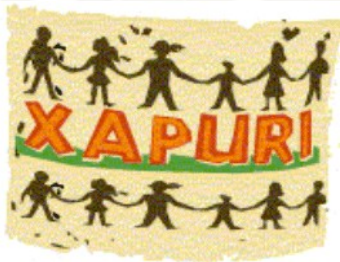
- *Tartufi Gianduia, Bianchi, Fondenti, Arancia, Misti, Ciliegia (senza liquore), Variegati, 125 g*
- *Tartufini EQ Variegati, 80 g*



UNO DEI PROGETTI:

MCCH, Ecuador, cacao.

Diamoci una mano commercializzando come fratelli: è un buon riassunto delle motivazioni che hanno portato alla nascita, nel 1985, di questa organizzazione, in una delle zone più povere di Quito. Oggi coinvolge circa 260.000 persone divise nelle 21 province del paese; ha creato le *Tiendas Populares* o *Tiendas Campesinas* che vendono prodotti nei mercati locali.



Cooperativa Garabombo l'inVISIBILE, per un Commercio Equo e Solidale

Sede legale e amministrativa: via Milano 58 – 22100 Como

P.IVA: 02562380135 REA CO267105 Iscr.AlboCoop.Mut.Prev.A117410

Tel. e fax: 031 308833 email: info@garabombo.it sito: www.garabombo.it