



# I BUDINI DELL'EQUO

GARABONBO



Nei menù estivi fai entrare il  
**budino equosolidale:**  
una golosa e sana alternativa alle merende dei  
bambini che incontra il **Commercio equo**  
e i suoi valori di giustizia e di  
sviluppo eco-sostenibile...



Ecco gli **ingredienti naturali** dei budini dell'equo:

- zucchero integrale di canna
- cacao in polvere
- altri ingredienti base a seconda della tipologia...

**Non contengono conservanti, coloranti  
né aromi di sintesi**

GARABOMBO



# ASSAGGI DI BUDINI



- Budino al cocco
- Budino al caffè
- Budino alla vaniglia
- Budino al cioccolato
- Budino al creme caramel
- Budino all'amaretto

GARABOMBO

# UNO DEI PROGETTI

## MAURITIUS SUGAR SYNDICATE, Isole Mauritius

Ente costituito da cooperative di produttori che operano nell'ambito della coltivazione e trasformazione dello zucchero di canna. Il lavoro comune ha rafforzato il **potere negoziale** degli agricoltori nei confronti di intermediari e distributori e ha consentito agli associati di aver accesso a forme di credito e ad altri servizi. Sono stati realizzati anche **vivai di varietà vegetali** (manioca, pomodori ecc.) distribuite poi ai soci. Obiettivi di tale ente: garantire indipendenza economica alle famiglie del sindacato, salvaguardare la fertilità del terreno.

SARABONBO



# ASSAGGI DI BUDINI



- Budino alla vaniglia
- Budino al cacao
- Budini preparati al cacao



# UNO DEI PROGETTI

## RAVINALA SARI, Italia – Madagascar

È una piccola società che ha fatto della diffusione del **Commercio equo** e dei suoi principi il proprio scopo primario. In **Madagascar** coopera con circa 300 gruppi di produttori che lavorano tanto nell'agricoltura biologica e nell'artigianato. In particolare la vaniglia dei budini viene da **Parapharma**, che opera nel sud-est dell'isola.



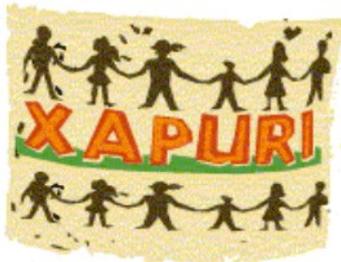
**RAVINALA**  
Coop sociale

# UNO DEI PROGETTI

## RAVINALA SARI, Italia – Madagascar (Parapharma)

I produttori di vaniglia coinvolti sono 230 circa. La vaniglia per il Madagascar è una delle esportazioni più redditizie esposta, tuttavia, a speculazioni e fluttuazioni di prezzo. Il **Commercio Equo** è riuscito a livellare le situazioni di disparità: gli agricoltori possono così contare su un prezzo ragionevolmente stabile che permette loro di reinvestire gli utili a livello locale. Il valore aggiunto di questo progetto è il coinvolgimento di **gruppi di donne**: infatti la vaniglia, una volta giunta al magazzino, è fatta essiccare al sole per circa 2 mesi e all'ombra per un ulteriore mese; queste fasi sono compito delle donne.





**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](mailto:info@garabombo.it) sito: [www.garabombo.it](http://www.garabombo.it)