



UN BUONISSIMO NATALE: I PANETTONI





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.



SARABONBO

Insieme ai panettoni equosolidali
sulla tavola delle feste arriva
il valore di una **filiere di eticità** e
di **qualità** che tutela anche i
consumatori.





I **panettoni equosolidali** 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.



LINEA LIBERO MONDO



- 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
- Pandrino, 100 g

GRABOMB
BO



PROVENIENZE EQUÉ: Craft Aid

È un'organizzazione delle **Isole Mauritius**, nata per creare opportunità di lavoro a persone con disabilità fisica. Attualmente lavora in quattro settori produttivi; in quello alimentare si occupa del confezionamento di zucchero di canna e delle spezie.



LINEA EQUOMERCATO



- Dolce Stella di Natale con uvetta e noci, 700 g
- Dolce Stellina con uvetta e noci, 100 g

GARABONBO

SALA DE EXTRACCIÓN

PARA LA MIEL DE ABETA

MIELES DEL SUR
COMUNIDAD

PROVENIENZE EQU:
MIELES DEL SUR – Messico.

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 ALTROMERCATO



- Panettoncino con gocce di cioccolato e uvetta, 100g
- Panettone ricoperto di cioccolato fondente e anacardi, 750 g
- Choccolò, specialità farcita con cioccolato al latte, 750 g
- Panettone con gocce di cioccolato, uvetta e anacardi, 750 g

GRABOMBO

PROVENIENZE EQUÉ: CONACADO, Repubblica Dominicana

È una realtà di produttori di **fave di cacao** che gestiscono insieme alcuni settori; la loro positività risiede nella valorizzazione delle donne che hanno sviluppato attività autogestite con i sottoprodotti del cacao).



SARABOMBO

LINEA VARIOPINTO



- *Panettone tradizionale
con uvetta e
canditi, 900 g*

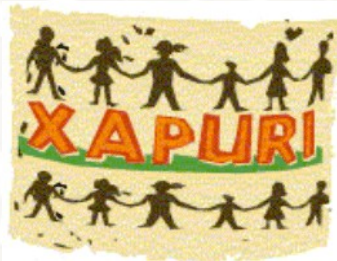
GARABOMB
BO



PROVENIENZE EQUO: NYAMPINGA Rwanda

È una realtà supportata da un'associazione di Commercio Equo di Limbiate. Questa cooperativa, che confeziona il sacchetto, è formata da ragazze abbandonate o sole che hanno sperimentato la vita di strada e ora hanno trovato un centro educativo che ha offerto loro un corso di alfabetizzazione e una scuola professionale di cucito.





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