goodmoodfood
Tobias Fischer
Gethsemanestr. 2
10437 Berlin

+49 30 - 22 39 81 05
office@goodmood-food.net
www.bigtreefarms.de

goodmoofood ist exklusiver Vertriebspartner für
Big Tree Farms in Deutschland und Europa.

ROOTED IN GOODNESS™

Control Union Fair Choice Social and Fair Trade Standard · NON GMO Project VERIFIED · DE-ÖKO-007 · VEGAN · GLUTEN FREE · raw · SOY FREE

PRODUKTKATALOG

UNSER PRINZIP

Big Tree Farms wurde 2003 auf Bali, Indonesien, von Ben Ripple gegründet. Die Firmenphilosophie basiert auf dem "Jamu Prinzip" – einem indonesischen Konzept von Körper, Geist und Seele, die zusammen in Harmonie und Gleichgewicht stehen. Wir pflegen eine direkte und persönliche Zusammenarbeit mit unabhängigen Kleinbauern-Kooperativen, sichern und verbessern die Lebensgrundlage unserer Partner durch faire Entlohnung und fördern einen aktiven Umweltschutz durch einen nachhaltigen Anbau. Das ist „Rooted in Goodness"!

EINE GEMEINSAME VISION

Big Tree Farms bringt organisch-lebendige und qualitativ hochwertige Bio Lebensmittel zu den Menschen. Die schonende Weiterverarbeitung der Rohstoffe bei niedriger Temperatur erhält wichtige Nährstoffe und Mineralien, damit Ihr die volle Kraft und den puren Geschmack der Natur genießen könnt.

Fairer & Direkter Handel
Wir beziehen unsere Produkte von ausgewählten und unabhängigen Kleinbauern-Kooperativen. Dabei ist uns wichtig, dass alle in der Erzeugungs- und Handelskette fair entlohnt werden.

Nachhaltiger Anbau
Alle unsere Kokos- und Kakaoprodukte stammen aus natürlichen Mischkulturen (≠ Monokulturen). Dieser Anbau in Permakultur schont die Böden und erhält langfristig die Artenvielfalt des Regenwaldes, damit auch in Zukunft eine fruchtbare Lebensgrundlage gesichert ist.

ROH KAKAO PRODUKTE – LEBENDIG, VEGAN, NATÜRLICH

Kakao [lat. Theobroma Cacao], „die Speise der Götter“ hat ihren Ursprung in Zentralamerika. Für die Maya und Azteken war Kakao eine heilige Pflanze, deren Geist als Bote zwischen Göttern und Menschen diente.

Kakao wird nicht mehr nur als Zutat von Schokolade angesehen, sondern weckt unser Interesse heute ebenso als gesundes Superfood. Vor allem Roh Kakao, das heißt kalt verarbeitet (< 45 °C) und nicht geröstet, besitzt viele spannende Eigenschaften. Er ist reich an Magnesium, Zink, Kalium und Antioxidantien sowie dem Wachmacher Theobromin. Das enthaltene Eiweiß L-Tryptophan sorgt im Gehirn für die Ausschüttung der Glücksbotenstoffe Serotonin und Dopamin. Den extra Glückskick merkt jeder, der eine Tasse rohen Kakao trinkt oder Roh Schokolade nascht.

Wir beziehen unseren Bio Roh Kakao direkt und fair von ausgewählten Kleinbauern-Kooperativen aus Südamerika und Afrika.

Roh Kakao Bohnen werden von den Bauern nach der Ernte temperaturkontrolliert fermentiert und anschließend luftgetrocknet.

Big Tree Farms Gründer/CEO Ben Ripple zeigt, wie die Blüten gebunden und geschnitten werden.

KOKOSBLÜTENPRODUKTE – „NATURE’S PERFECT SWEETENER“

Die kostbare Basis für alle unsere Kokosblütenprodukte bildet der „Neera“, der Saft der Kokosblüte, welcher per Hand von den „Tappern“ in der Krone der Kokospalme direkt an der Blüte abgezapft wird.

Täglich frisch gesammelt wird der Blütensaft auf Java, Indonesien, schonend weiter verarbeitet und nicht raffiniert. Somit behalten alle unsere Kokosblütenprodukte viele wichtige Nährstoffe, Mineralien und ihren einzigartigen Geschmack. Unser Kokosblütennektar wird behutsam unter Wärmezufuhr eingedickt und direkt abgefüllt. Der Kokosblütenzucker wird noch bei den Kleinbauern-Kooperativen vor Ort traditionell über Holzfeuer verkocht und zum Zucker granuliert. Für unsere exotisch schmackhafte Coco Aminos Würzsauce verbrauen wir unseren Kokosblütennektar zusätzlich mit Bali Meersalz und Wasser.

Kokosblütenzucker gilt als eines der ökologisch nachhaltigsten Süßungsmittel der Erde. Das bedeutet Gesundheit für die Natur, die Tier- und Pflanzenwelt sowie letztlich auch für uns Menschen – ein holistischer Ansatz für Nachhaltigkeit und Gesundheit auf allen Ebenen.

Eine gesunde Kokosnusspalme kann trotz Nektarernte bis zu 100 Jahre alt werden. Sie leistet zudem über den gesamten Zeitraum einen wichtigen Beitrag für das Ökosystem, indem Sie Schatten für kleinere Bäume und Pflanzen wie zum Beispiel Kakao, Bananen und Ananas spendet.

Die Tapper [engl. „tap“ – zapfen] ernten mehrmals täglich den frischen „Neera“, den Saft der Kokospalme.

COCO AMINOS

Würzsauce | **145 ml** | **245 ml** | **500ml**

Die Coco Aminos Würzsauce wird sorgsam aus Kokosblütennektar „Amber“ und Bali Meersalz gebraut. Sie ist vollkommen frei von Soja, Gluten und Histamin und somit auch für Allergiker geeignet. Ihr Geschmack ist exotisch und süß-salzig. Coco Aminos passt toll zu Reisgerichten, Salaten, Tofu und Marinaden.

KOKOSBLÜTENNEKTAR AMBER

exotisch süß | **250 ml**

Schmeckt exotisch süß und hat ein leckeres Karamell Aroma. Passt optimal zu Müsli, Joghurt, Smoothies und Pfannkuchen. Kann auch zum Marinieren eingesetzt werden.

KOKOSBLÜTENZUCKER

Traditionell | **500 g**

Über Holzfeuer zum Zucker granuliert. Hat ein vollmundiges Karamell Aroma. Kann 1:1 wie Rohrzucker verwendet werden und eignet sich bestens für Tee, Kaffee, Porridge, Müsli, Pudding und zum Backen.

ROH KAKAO BOHNEN

ganze Bohnen, handgeschält | **95 g**

Die rohen Kakaobohnen werden temperaturkontrolliert (< 45°C) fermentiert, selektiert und getrocknet. Die Schalen werden behutsam von Hand entfernt, sodass die Bohnen direkt als Rohkost-Snack verwendet werden können.

ROH KAKAO NIBS

feine Kakaobruchstücke | **120 g**

Unsere Nibs werden aus kalt verarbeiteten (< 45°C) und ungerösteten Kakaobohnen hergestellt. Die Nibs haben einen natürlichen mild-schokoladigen Geschmack. Optimal als Snack z.B. mit Bananen, für Müslis, Smoothies, Salate & zum Backen.

ROH KAKAO BUTTER

kalt verarbeitet, naturbelassen | **100 g**

Rohe Kakaobutter hat einen Duft von Kakao und ist vielseitig einsetzbar. Sie eignet sich optimal zum veganen backen, Schokolade herstellen und ebenso für kosmetische Anwendungen.

ROH KAKAO SWEET NIBS

Kakaobruchstücke, gesüsst | **100 g**

Rohe Kakaonibs werden in Kokosblütennektar getaucht und schonend im Dehydrator getrocknet. Dieser leckere Snack schmeckt z.B. im Joghurt, Smooothie oder mit Bananen.

100% ROH KAKAO MASSE

kalt verarbeitet, handgegossen | **100 g**

Rohe Kakao Nibs werden bei niedrigen Temperaturen (< 45°C) über einen längeren Zeitraum schonend zur Kakaomasse zermahlen. Damit können Schokoladen, Aufstriche und leckere Trinkschokoladen hergestellt werden.

ROH KAKAO PULVER

kalt verarbeitet, fein gemahlen | **110 g**

Rohes Kakaopulver hat einen hohen natürlichen Fettanteil und einen puren Schoko Geschmack. Es eignet sich für leckere Trinkschokoladen, Smoothies, Müslis oder auch zum Backen.

ROH KAKAO CASHEW CLUSTER

Cashew Kakao Snack | **100 g**

Handverarbeitete Cashews und Kakao Nibs werden in unseren Kokosblütennektar getaucht und mit einer kleinen Prise Meersalz verfeinert. Ein natürlicher Rohkost Knabberspaß für jede Gelegenheit.

ROH KAKAO TRINKSCHOKOLADE

mit Kokosblütenzucker | **120 g**

Die leckere Trinkschokolade besteht aus unserem reichhaltigen Roh Kakao Pulver und Kokosblütenzucker. Der perfekte Drink für einen energetischen Start in den Tag. Für heiße & kalte Trinkschokoladen.