

菲荷林的採購哲學



採購標準 品質要求 選擇可可豆的是最首要的。在可可豆實際交貨且離開其原產地之前，樣品會先用快遞送到瑞士菲荷林的工廠舒維茲。預先做產品的品質檢驗和進行風味的分析。



直接採購 菲荷林公司的擇豆和採購哲學，必用可可豆憲章來保證其品質。採購人經常拜訪可可農、農會與合作夥伴。並對可可農提供了一個具有吸引力有趣且前瞻性，同時也保護生態並提高經濟價值的長期合同和協議。



公平交易 菲荷林的最大的戰略目標便是使可可豆能從產地原風味道及原品質運送到工廠。當然，菲荷林都為農民們額外的努力和品質提昇提供更高的價格。

可可豆來源的定義原點 菲荷林只從可可莊園的原產地進口可可豆。此做為在舒維茲處理可可豆的基礎，從源頭出處來定義調溫巧克力才能夠保證可可豆的來源性及可追溯性。

