



ARTISANS
DU MONDE

POUR UN COMMERCE
ÉQUITABLE

www.artisansdumonde.org

002243

CHOCOLAT NOIR

en tablette

BOLIVIE, PÉROU, PHILIPPINES, REP. DOMINICAINE

■ Noir et bio

100 G

Le chocolat bio noir est un exquis mélange des plus fins cacaos de l'Amazonie bolivienne, de la République Dominicaine et du Pérou mélangé à l'aromatique sucre mascobado des Philippines. Les ingrédients sont malaxés jusqu'à jusqu'à 78 heures (soit trois à six fois plus que d'habitude) dans une concheuse traditionnelle. Sans additif ni arôme artificiel.

Teneur en cacao : 58%. Pourcentage d'ingrédients du commerce équitable : 99% du volume total.

Peut contenir des traces de fruits secs et de produits laitiers.



Focus



EL CEIBO

L'ouverture d'un front pionnier sur le plateau de l'Alto Béni (Bolivie) dans les années 60 a entraîné l'installation de milliers de familles venues y cultiver du cacao. Suite au désengagement de l'Etat, certains paysans se sont regroupés sous forme coopérative. Ainsi est née El Ceibo qui produit du cacao, soutient plus de 1000 familles et met en place des actions sociales (caisses maladies et accidents, primes).

AUTRES PRODUCTEURS : CACVRA, COCLA, CEPICAFE (PÉROU), CONACADO (REP. DOMINICAINE), ALTER TRADE (PHILIPPINES), MANDUVIRA (PARAGUAY)

www.solidarmonde.fr

