

## OKOCHOCO CHOCOLAT NOIR 85%



## PROFIL AROMATIQUE

Notes de café vert torréifié et de noix de cajou torréifié

## TOUT SAVOIR SUR OKOCHOCO

EOKOCHOCO a été créée au Bénin par un ancien banquier. "OKOCHOCO" signifie le chocolat qui provient des champs. En effet, les cacaoculteurs de l'ethnie nagot, nomme leur champs de cacao "OKO". Tous les ingrédients sont béninois.

## LE CACAO AU BÉNIN

Le Bénin produit chaque année 100 tonnes de cacao, ce qui le classait 20e en Afrique et 59e dans le monde en 2018. Les plantations sont majoritairement situées dans la région du plateau, située au Sud Est du pays (Sakété, Pobè, Adja-Ouèrè, Kétou, Ifangni, Bonou, Avran-kou, Akpro-Missérété, Ouinhi).

## NOS RÉSEAUX

[www:// ETHIKAO.COM](http://www.ETHIKAO.COM)

[f @ETHIKAO](https://www.facebook.com/ETHIKAO)

[i @ETHIKAO](https://www.instagram.com/ETHIKAO)

## INGRÉDIENTS

Cacao, beurre de cacao, sucre, fleur de sel et émulsifiants

## ALLERGÈNES

Traces possibles de gluten, de lait, de fruits à coque, de sésame et de soja



70% de cacao



60 g



5,5 €  
(92 €/kg)



Bénin

