

## AFRIKOA CHOCOLAT NOIR 80% SANS SUCRES



## PROFIL AROMATIQUE

Fruits secs et banane mûre

## TOUT SAVOIR SUR AFRIKOA

Afrikoa est un chocolatier artisanal sud-africain basé à Cape Town qui s'approvisionne en cacao à Kyela en Tanzanie. Afrikoa fournit un pré-financement aux agriculteurs afin qu'ils puissent prendre soin de leurs familles sans avoir recours à l'endettement.

## LE CACAO EN TANZANIE

La Tanzanie produit 10 000 tonnes de cacao par an. Il est principalement cultivé dans la région de Mbeya (au bord du lac Malawi (lac Nyassa) et dans le district de Rungwee. Il existe d'autres zones de production dans la Kilombero Valley (région de Morogoro), à Turiani ainsi que dans le Tanga près des Monts Usumbara.



70% de cacao



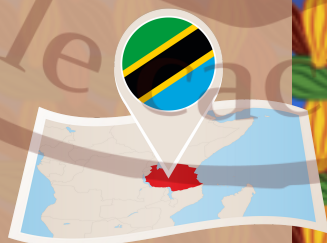
100 g



9 €  
(90€/kg)



Tanzanie



## NOS RÉSEAUX



[www:// ethikao.com](http://www.ethikao.com)



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



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

## INGRÉDIENTS

Masse de cacao (79%), Erythritol, Xylitol, beurre de cacao (1%) et lécithine de tournesol

## ALLERGÈNES

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



CONTAINS  
GLUTEN



MILK



CONTAINS  
NUTS



CONTAINS  
SÉSAME



CONTAINS  
SOY