

MENAKAO CHOCOLAT NOIR 100% AUX ÉCLATS DE FÈVES



PROFIL AROMATIQUE

Acidulé, fuité, pamplemousse rose, poivre

TOUT SAVOIR SUR MENAKAO

Menakao est une entreprise familiale malgache créée en 2006. On aime particulièrement le packaging des tablettes où sont représentés des hommes et des femmes d'éthnies malgaches qui se distinguent par leurs coiffes ou leurs vêtements

LE CACAO A MADAGASCAR

Le cacao malgache a obtenu le label "cacao fin". C'est principalement dans la vallée du Sambirano, située dans le nord-ouest de Madagascar, qu'est cultivé le cacao. Au total, entre 6 000 et 8 000 tonnes de cacao malgache sont produites chaque année. Le cacao malgache est réputé acidulé.



100 % de cacao



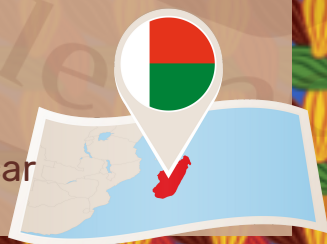
75 g



6,90 €
(92€/kg)



Madagascar



NOS RÉSEAUX



www.ETHIKAO.COM



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



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

INGRÉDIENTS

Fèves de cacao, sucre de canne, pur beurre de cacao, lécithine de tournesol.

ALLERGÈNES

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

