

MANSA GOLG CHOCOLAT NOIR 70% BONO



PROFIL AROMATIQUE

Notes d'herbe sèche, épicées, citriques, de noix du Brésil et de vanille

TOUT SAVOIR SUR MANSA GOLD

Mansa Gold a été fondée par une ancienne avocate ghanéenne à la retraite dont l'ambition était de doter le Ghana d'un chocolat capable de concurrencer le chocolat européen. Elle a commencé dans son jardin avant de créer sa chocolaterie à Accra. Le cacao utilisé pour la tablette Bono provient d'un petit village de la région d'Oti, près de Jasikan.

LE CACAO AU GHANA

Le Ghana est le deuxième plus gros producteur de cacao au monde. Il produit à peu près 1 million de tonnes de fèves de cacao par an. Le cacao est principalement cultivé dans les régions de l'Ouest, du Centre, de Brong Ahafo, de l'Est, d'Ashanti et de la Volta.



70% de cacao



75 g



6,90 €
(92 €/kg)



Ghana



NOS RÉSEAUX



ETHIKAO.COM



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



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

INGRÉDIENTS

Masse de cacao, sucre de canne, beurre de cacao et lécithine de tournesol

ALLERGÈNES

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

