

PROFIL AROMATIQUE

Notes de vinaigre de fruit.

TOUT SAVOIR SUR EQUATOR CHOCOLATE

Equator Chocolate, c'est avant tout, une entreprise familiale qui élabore son chocolat en Ouganda de manière artisanale. Tous les ingrédients, des fèves de cacao au sucre, sont ougandais.

LE CACAO EN OUGANDA

En Ouganda, le cacao est principalement cultivé dans la région de Bundibugyo, à l'ouest du pays, à la frontière avec la République Démocratique du Congo.

La production annuelle en 2020 s'elevait à 35 000 tonnes.

NOS RÉSEAUX



ETHIKAO.COM



@ETHIKAO



@ETHIKAO

INGRÉDIENTS

Masse de cacao, sucre de canne et beurre de cacao

ALLERGÈNES

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









