

Chocolat noir framboise 70% de cacao minimum

Comme le sucre de canne,
le cacao est cultivé, récolté,
séché et transformé sur place,
sans produit chimique, par les membres de
« ASSOCIACION AGROPECUARIA »
de la Province du Pichincha, en Equateur.

Les cacaoyers sont cultivés sous ombrage.
Leur fertilisation, puis la fermentation
des fèves sont entièrement naturelles.
Elles permettent aux arômes de se
développer et d'offrir un chocolat
de grande qualité.

(Information: [www.andines.com/Fiche Filière RFP](http://www.andines.com/Fiche_Filière_RFP))

Ingédients :

Pâte de cacao Equateur, sucre de canne, beurre de
cacao, arôme naturel de framboise, émulsifiant :
lécithine de soja.

Peut contenir des traces de lait, fruits à coque,
gluten, sésame, sulfite.

Exporté par PAKTA MINTALAY (Equateur)
paktamintaly@yahoo.fr

Importé et distribué en France par
La Coopérative ANDINES NATURE
5 rue de la Poterie - F 93200 Saint Denis
Tél 01 48 20 48 60 / andines@nnx.com



Poids net 100 g.

A consommer de préférence avant le 03/2013.

ANDINES

Echanger autrement

Pour un commerce équitable et solidaire

CHOCOLAT NOIR FRAMBOISE

ASSOCIACION AGROPECUARIA
Pichincha - EQUATEUR



Pour nous, un commerce responsable est avant
tout produire et échanger selon les besoins
prioritaires des populations locales.

Pour la vente, tous les travailleurs intervenant
à chaque étape d'une filière commerciale
doivent pouvoir vivre de leur travail, dans le
respect de la qualité, de l'environnement et
dans une totale transparence.

Andines est membre de MINGA
www.minga.net