



# CHOCOLAT NOIR 69% AUX ECLATS DE FEVE

Le **chocolat El Inti** (soleil en Quechua) est élaboré avec les fèves de cacao grand cru, **variété criollo**, de la **coopérative Pangoa** au centre du **Pérou**. Elles sont importées par la Société **Saldac**, une petite entreprise française de Montélimar engagée depuis 1999 pour des échanges équitables. Les fèves sont torréfiées et conchées par une **petite chocolaterie familiale française**, assemblées avec un **sucre complet**, le Panela, sans lécithine ni arômes, pour vous proposer un savoureux chocolat certifié **biologique et équitable**.

**Ingrédients** : fèves de cacao\*, sucre de canne complet\*, éclats de fèves de cacao\* 15%, beurre de cacao\*

\* ingrédients issus de l'Agriculture Biologique



FR-BIO-01  
Agriculture non UE



## Saldac - Perou



Impact social

Echanges  
équitables

Dimension  
locale

Savoir-faire  
artisanal

Agriculture  
paysanne