

adresse: 217 Chemin du Grand Revoyet

Code postal / Arrondissement: 69230

Ville: Saint Genis Laval

Province: France

Téléphone: 04 72 67 10 20

année de fondation: 1765

Pays: ES

Web: <https://www.altereco.com/>

Altereco se consacre à la fabrication de produits biologiques, tels que le chocolat, le café, le thé, le sucre et les céréales. Les chocolats Altereco sont fabriqués par un chocolatier suisse, qui torréfie, écrase et affine les fèves de cacao.

LA DESCRIPTION

Altereco travaille uniquement avec des groupements de petits producteurs propriétaires de leurs terres. Altereco est fabriqué en France. Pour ce qu'Altereco pratique le commerce équitable, derrière tout cela il y a tout un processus de sensibilisation des consommateurs.

La variété de cacao la plus présente dans les chocolats Altereco est la Collection Castro Naranjal 51. Parfois, le **chocolat noir** a un voile blanc. Ce **blanchiment** est complètement naturel. Avec la chaleur, certaines graisses contenues dans le chocolat fondent et remontent à la surface, formant une pellicule de cristaux blancs. Ce phénomène est le résultat normal des variations de température qui se produisent lors de la fabrication du chocolat.

Tous les chocolats Altereco (sauf nos références Noisette Entière et Amande Entière 200g) auront désormais une feuille d'aluminium argentée. Avant le film était doré. Cette évolution, due à une modification de notre procédé de fabrication, n'a aucun impact sur la méthode ou la durée de conservation de nos produits. L'aluminium est non toxique s'il n'est pas ingéré et convient au contact avec les aliments. A ce jour, l'aluminium préserve les caractéristiques organoleptiques des produits tout au long de leur durée de vie. De plus, l'aluminium est un métal facilement recyclable à l'infini. On estime que 30 % de l'aluminium utilisé aujourd'hui provient du recyclage.

La plupart des chocolats Altereco contiennent de la vanille. Cette touche fait la différence avec les autres chocolats. La vanille d'Altereco est récoltée à Madagascar par la coopérative Mananara, dont le travail et les produits sont certifiés biologiques et équitables. Le secteur est situé au nord-est de l'île, dans une forêt tropicale protégée par l'UNESCO. Ces certifications permettent à altereco de garantir que l'exploitation et la collecte de la vanille se font dans le respect de l'environnement et de l'être humain qui y travaille. Deux exigences essentielles pour apparaître dans les compositions de vos produits !






La vanille que vous trouvez dans les ingrédients d'Altereco n'est pas un arôme ou un extrait, mais une très







ALTERECO

belle gousse de vanille bourbon ! Ils sont séchés à Madagascar après récolte, avant d'être expédiés à notre maître chocolatier en Suisse, qui détient les secrets de fabrication de nos chocolats. C'est dans leurs ateliers que les dosettes sont intégrées à la recette.

PRODUITS:

	Chocolat au lait bio 100 grammes PVP 3,90€
	Chocolat au sel rose de l'Himalaya Bio 100 grammes PVP 3,39€
	Chocolat noir au citron Bio 100 grammes PVP 3,90€
	Chocolat noir Equateur 70% Bio 100 grammes PVP 3,39€
	Chocolat noir Pérou 90% Bio 100 grammes PVP 3,90€

	Chocolat au lait bio et caramel au sel 100 grammes PVP 3,39€
	Chocolat Noir à l'Orange Bio 100 g PVP 3,90€
	Chocolat noir aux amandes entières Bio 200 grammes PVP 5,20€
	Chocolat noir Pérou 85% Bio 100 grammes PVP 3,90€

