

ALTERECO

Dirección: 217 Chemin du Grand Revoyet

Código Postal / Distrito: 69230

Población: Saint Genis Laval

Provincia: France

Teléfono: 04 72 67 10 20

Año fundación: 1765

País: ES

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

Altereco si dedica alla produzione di prodotti biologici, come cioccolato, caffè, tè, zucchero e cereali. I cioccolatini Altereco sono realizzati da un cioccolatiere svizzero, che tosta, frantuma e raffina le fave di cacao.

DESCRIPCIÓN

Altereco lavora solo con gruppi di piccoli produttori proprietari dei loro terreni. Altereco è prodotto in Francia. Per quello che Altereco pratica commercio equo e solidale, dietro tutto questo c'è tutto un processo di sensibilizzazione del consumatore.

La varietà di cacao più presente nei cioccolatini Altereco è la Castro Naranjal 51 Collection.

A volte il cioccolato fondente ha un velo bianco. Questo sbiancamento è completamente naturale. Con il calore alcuni grassi contenuti nel cioccolato si sciolgono e salgono in superficie formando una pellicola di cristalli bianchi. Questo fenomeno è il normale risultato delle variazioni di temperatura che si verificano durante la lavorazione del cioccolato.

Tutti i cioccolatini Altereco (tranne le nostre referenze Nocciola Intera e Mandorla Intera da 200g) avranno ora un foglio di alluminio argentato. Prima che il film fosse d'oro. Questo sviluppo, dovuto a un cambiamento nel nostro processo di produzione, non ha alcun impatto sul metodo o sulla durata di conservazione dei nostri prodotti. L'alluminio è atossico se non ingerito ed è idoneo al contatto con gli alimenti. Ad oggi l'alluminio preserva le caratteristiche organolettiche dei prodotti per tutta la loro vita utile. Inoltre l'alluminio è un metallo facilmente riciclabile all'infinito. Si stima che il 30% dell'alluminio utilizzato oggi provenga dal riciclo.

La maggior parte dei cioccolatini Altereco contiene vaniglia. Questo tocco fa la differenza con gli altri cioccolatini. La vaniglia di Altereco viene raccolta in Madagascar dalla cooperativa Mananara, il cui lavoro e i cui prodotti sono certificati biologici ed equosolidali. Il settore si trova nel nord-est dell'isola, in una foresta tropicale protetta dall'UNESCO. Queste certificazioni consentono ad altereco di garantire che lo sfruttamento e la raccolta della vaniglia avvenga nel rispetto dell'ambiente e dell'essere umano che vi lavora. Due requisiti indispensabili per comparire nelle composizioni dei tuoi prodotti!






La vaniglia che trovi negli ingredienti di Altereco non è un aroma o un estratto, ma una bellissima bacca di







ALTERECO

vaniglia bourbon! Vengono essiccati in Madagascar dopo il raccolto, prima di essere spediti al nostro mastro cioccolatiere in Svizzera, che detiene i segreti di come vengono realizzati i nostri cioccolatini. È nei loro laboratori che i baccelli vengono integrati nella ricetta.

PRODUCTOS:

	Chocolate con leche Bio 100 gramos PVP 3,90€
	Chocolate con sal rosa del Himalaya Bio 100 gramos PVP 3,39€
	Chocolate negro con limón Bio 100 gramos PVP 3,90€
	Chocolate negro Ecuador 70% Bio 100 gramos PVP 3,39€
	Chocolate negro Perú 90% Bio 100 gramos PVP 3,90€

	Chocolate con leche y caramelo bio con sal 100 gramos PVP 3,39€
	Chocolate negro con almendras enteras Bio 200 gramos PVP 5,20€
	Chocolate Negro con Naranja Bio 100 g PVP 3,90€
	Chocolate negro Perú 85% Bio 100 gramos PVP 3,90€

