

Adreça: 217 Chemin du Grand Revoyet

Codi Postal: 69230

Població: Saint Genis Laval

Província: France

Telèfon: 04 72 67 10 20

Any fundació: 1765

País: ES

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

Altereco es dedica a la fabricació de productes orgànics, com xocolata, cafè, te, sucre i cereals. Les xocolates d'Altereco són fabricades per un xocolater Suís, que torra, tritura i refina els grans de cacau.

DESCRIPCIÓ

Altereco només treballa amb grups de petits productors que són amos de la seva terra. Altereco es fabrica a França. Pel que Altereco practica el comerç just, darrere de tot això hi ha tot un procés de sensibilització del consumidor.

La varietat de cacau més present a les xocolates Altereco és la Col·lecció Castro Taronjal 51. De vegades la **xocolata amarga** té un vel blanc. Aquest **blanquejament** és completament natural. Amb la calor, certs greixos continguts a la xocolata es fonen i puguen a la superfície, formant una pel·lícula de vidres blancs. Aquest fenomen és el resultat normal de les variacions de temperatura que tenen lloc durant la fabricació de la xocolata.

Totes les xocolates Altereco (excepte les nostres referències de 200 g d'avellanes senceres i ametlles senceres) ara tindran una pel·lícula d'alumini platejat. Abans la pel·lícula era daurada. Aquest desenvolupament, per un canvi en el nostre procés de fabricació, no té impacte en el mètode o la vida útil dels nostres productes. L'alumini no és tòxic si no s'ingereix i és adequat per al contacte amb els aliments. Fins avui, l'alumini conserva les característiques organolèptiques dels productes durant tota la vida útil. A més, l'alumini és un metall reciclable fàcilment fins a l'infinit. S'estima que el 30% de l'alumini que es fa servir avui prové del reciclatge.

La majoria de xocolates Altereco contenen vainilla. Aquest toc marca la diferència amb altres xocolates. La vainilla d'Altereco és collida a Madagascar per la cooperativa Mananara, el treball de la qual i productes estan certificats com a orgànics i de comerç just. El sector està ubicat al nord-est de l'illa, en un bosc tropical protegit per la UNESCO. Aquestes certificacions li permeten alterar assegurar que l'explotació i la recol·lecció de la vainilla es realitza amb respecte al medi ambient i l'ésser humà que hi treballa. Dos requisits indispensables per aparèixer a les composicions dels seus productes!

La vainilla que trobes als ingredients d'Altereco no és una aroma o un extracte, sinó una beina de vainilla bourbon realment bella! S'assequen a Madagascar després de la collita, abans de ser enviats al nostre







ALTERECO

mestre xocolater a Suïssa, que guarda els secrets de com es fan les nostres xocolates. És als seus tallers on s'integren les beines a la recepta.

PRODUCTES:

	Xocolata amb llet Bio 100 grams PVP 3,90€
	Xocolata amb sal rosa de l'Himàlaia Bio 100 grams PVP 3,39€
	Xocolata negra amb llimona Bio 100 grams PVP 3,90€
	Xocolata negra Equador 70% Bio 100 grams PVP 3,39€
	Xocolata negra Perú 90% Bio 100 grams PVP 3,90€

	Xocolata amb llet i caramel bio amb sal 100 grams PVP 3,39€
	Xocolata negra amb ametlles senceres Bio 200 grams PVP 5,20€
	Xocolata Negra amb Taronja Bio 100 g PVP 3,90€
	Xocolata negra Perú 85% Bio 100 grams PVP 3,90€

