

## 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 legt zich toe op de productie van biologische producten, zoals chocolade, koffie, thee, suiker en granen. De chocolaatjes van Altereco worden vervaardigd door een Zwitserse chocolatier, die de cacaobonen roostert, maalt en verfijnt.*

### DESCRIPCIÓN

**Altereco** werkt alleen met groepen kleine producenten die eigenaar zijn van hun land. Altereco wordt vervaardigd in Frankrijk. Omdat Altereco eerlijke handel beoefent, gaat achter dit alles een heel proces van consumentenbewustzijn schuil.

De cacaovariëteit die het meest aanwezig is in de chocolaatjes van Altereco is de Castro Naranjal 51-collectie.

Soms heeft **pure chocolade** een witte sluier. Deze **whitening** is volledig natuurlijk. Door de hitte smelten bepaalde vetten in de chocolade en stijgen naar de oppervlakte, waardoor een film van witte kristallen ontstaat. Dit fenomeen is het normale gevolg van temperatuurschommelingen die optreden tijdens de productie van chocolade.

Alle chocolades van Altereco (behalve onze referenties van 200 g hele hazelnoten en hele amandelen) zullen nu een zilverkleurige aluminiumfilm hebben. Voordat de film goud waard was. Deze ontwikkeling, als gevolg van een verandering in ons productieproces, heeft geen invloed op de werkwijze of houdbaarheid van onze producten. Aluminium is niet giftig als het niet wordt ingenomen en is geschikt voor contact met voedsel. Tot op heden behoudt aluminium de organoleptische kenmerken van producten gedurende hun hele levensduur. Bovendien is aluminium een metaal dat gemakkelijk tot in het oneindige recyclebaar is. Geschat wordt dat 30% van het aluminium dat tegenwoordig wordt gebruikt, afkomstig is van recycling.






De meeste chocolaatjes van Altereco bevatten vanille. Deze toets maakt het verschil met andere chocolades. Altereco-vanille wordt in Madagaskar geoogst door de Mananara-coöperatie, wiens werk en producten gecertificeerd biologisch en fairtrade zijn. De sector ligt in het noordoosten van het eiland, in een tropisch bos dat wordt beschermd door UNESCO. Deze certificeringen stellen Altereco in staat ervoor te zorgen dat de exploitatie en oogst van vanille wordt uitgevoerd met respect voor het milieu en de mensen die er werken. Twee essentiële vereisten om terug te komen in de samenstelling van uw producten!







## ALTERECO

De vanille die je in de ingrediënten van Altereco vindt, is geen smaakstof of extract, maar een werkelijk prachtige bourbonvanilleboon! Ze worden na de oogst gedroogd in Madagaskar, voordat ze naar onze meester-chocolatier in Zwitserland worden gestuurd, die de geheimen bewaart van hoe onze chocolaatjes worden gemaakt. Het is in hun werkplaatsen waar de peulen in het recept worden geïntegreerd.

### PRODUCTOS:

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

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

