

CHOCOLATES ARTESANOS ISABEL

www.chocolates.bio



Casi un 70% del cacao que se consume en el mundo proviene de la explotación, del trabajo infantil o de la esclavitud.



Chocolates Artesanos y Deliciosos!

- Sabores innovadores
- Formatos diferentes
- Artesanxs con tecnología Y experiencia
- En constante evolución



Chocolates Saludables

- Sin alérgenos (gluten, huevo, sésamo, látex, soja, lactosa,...)
- Sin Transgénicos - OGM Free
- Sin conservantes ni aditivos
- Ingredientes BIO y de proximidad



Chocolates Saludables

- Sustitución de materias primas como el azúcar blanco por panela, miel, sirope de ágave o stevia. Y margarinas y mantequillas por aceite de oliva V.E.



Respeto por el Entorno

- Ingredientes BIO y de proximidad
- Envases ECO. Diseño responsable y cartón procedente de bosques sostenibles.
- Menaje libre de plomo y PTFE
- Detergentes biodegradables y sin fosfatos



Respeto por el Entorno

- Proveedores/as que comparten nuestros principios (suministros y energía verde, banca y seguros éticos,...)



Respeto por el Entorno

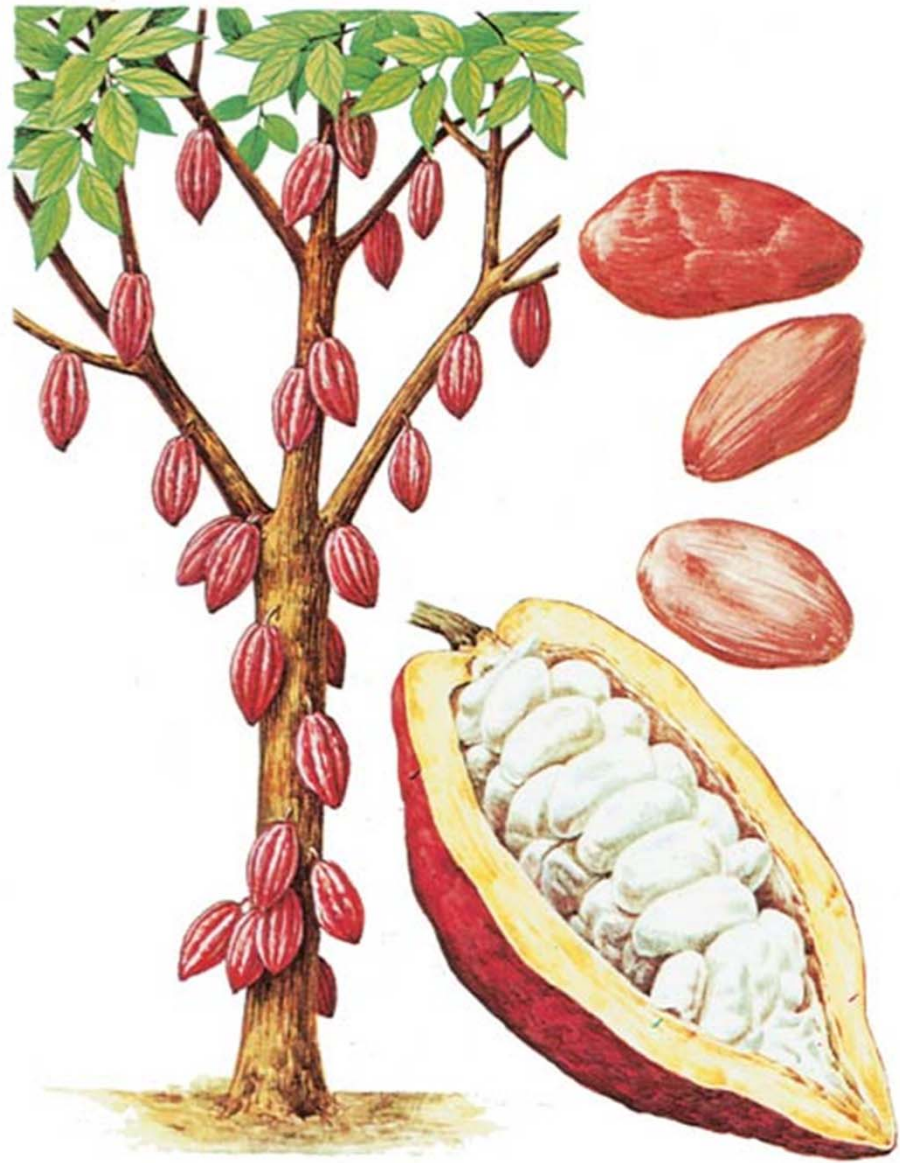
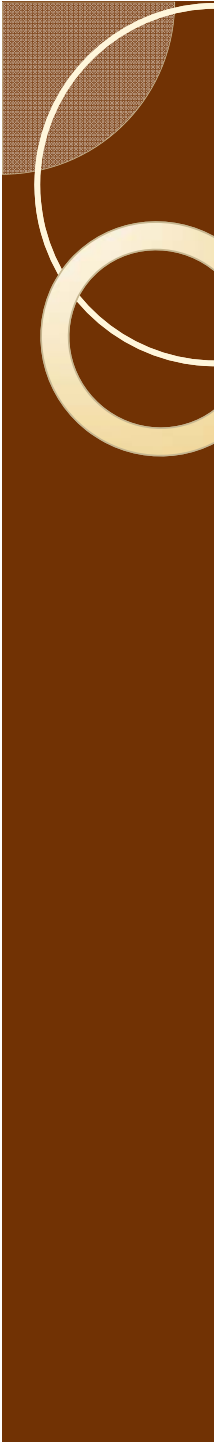
- BIOPLÁSTICOS
- HUELLA DE CARBONO



Respeto por las Personas

- El COMERCIO JUSTO garantiza un salario digno y una mejora de las condiciones laborales.
- Empleo femenino y conciliación.

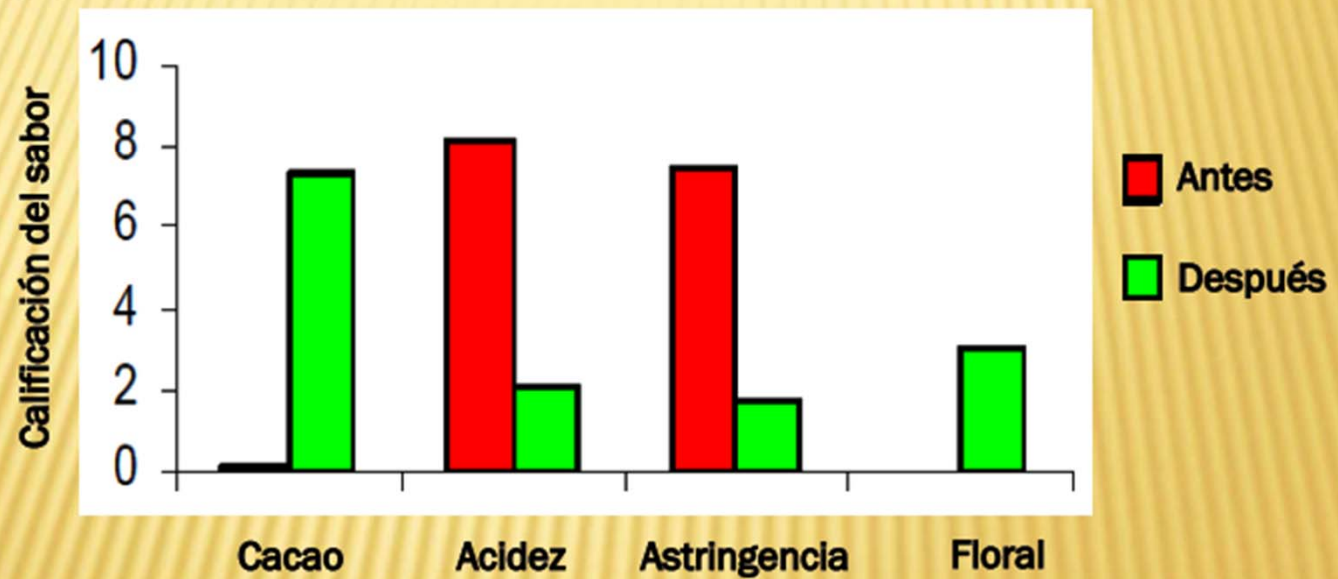




Fermentación y Secado

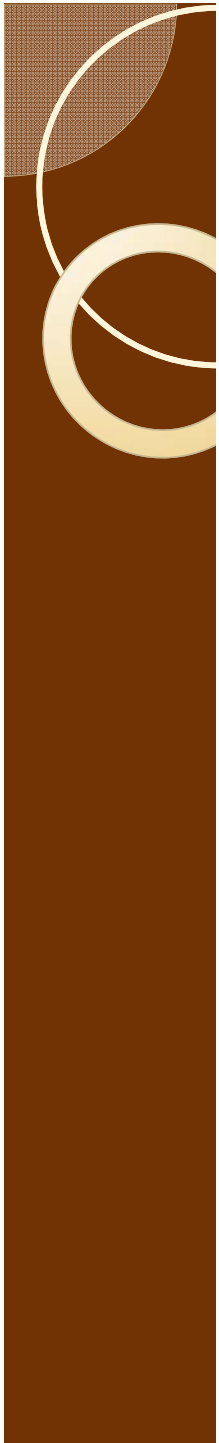


FERMENTACIÓN – CAMBIOS DE SABOR



Alcorisa (Teruel)

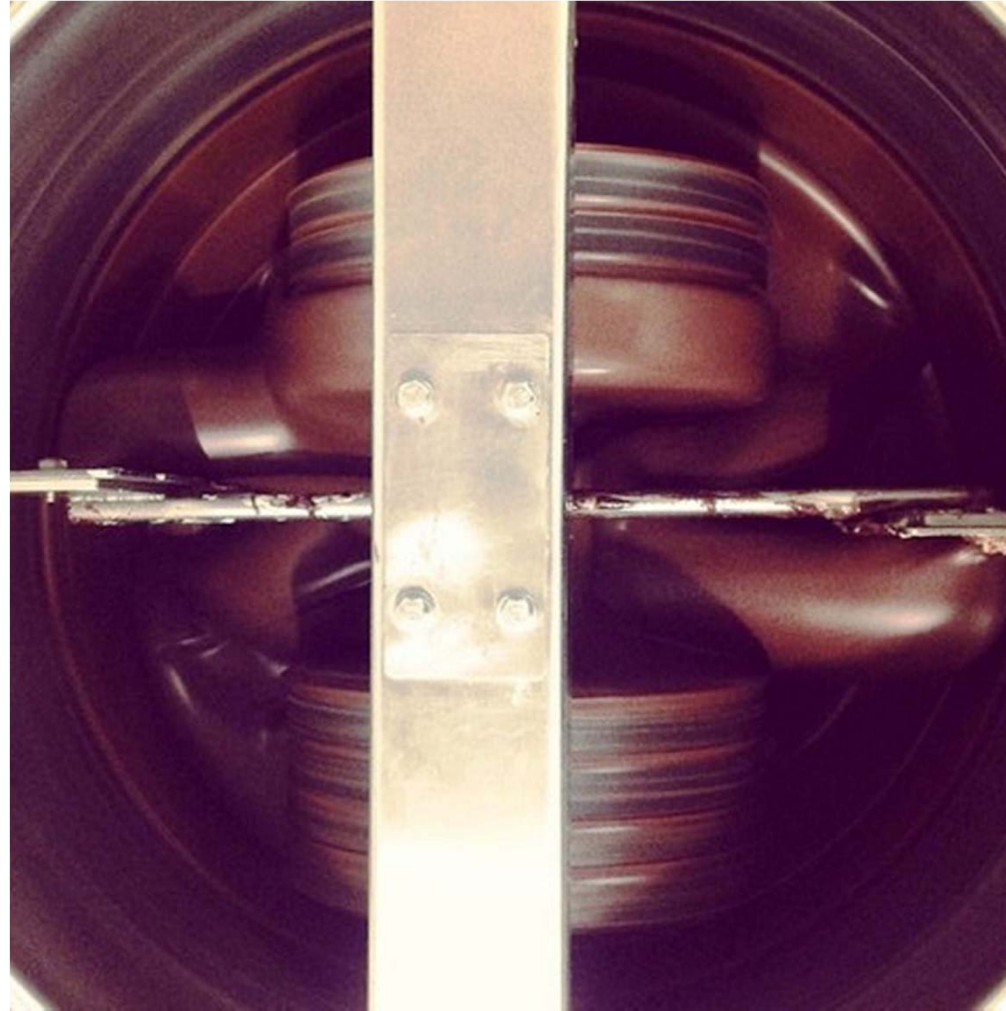


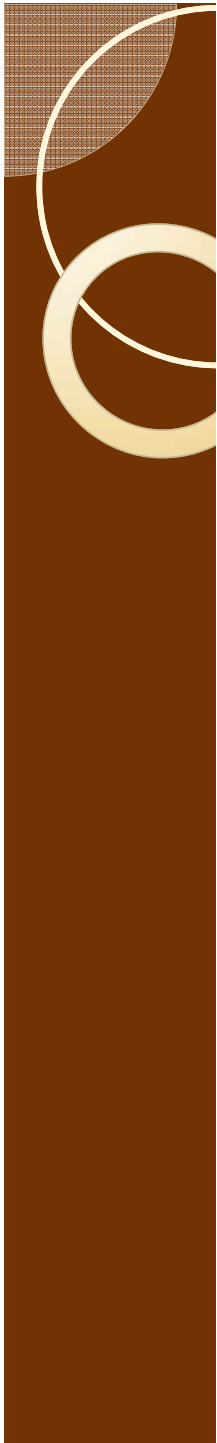


Tostado



Conchado





¡Gracias por vuestra atención!



www.chocolatesartesanosisabel.com



chocolatesartesanosisabel



@ChocolateEtico



+Chocolatesartesanosisabel

