Allergenen/ ingrediënten Chocoladerepen – The Chocolate Makers

discover

AWAJÚN 80% Pure chocolade met een toon van citrus. De bonen worden verwerkt in de Peruaanse cacaofabriek die we samen met de boeren hebben opgezet. Het extra inkomen draagt bij aan het behoud van het Amazone-regenwoud.

AWAJÚN 80% Zartbitterschokolade mit Zitrusnote. Die Bohnen werden in der peruanischen Kakaofabrik verarbeitet, die wir gemeinsam mit den Bauern aufgebaut haben. Das zusätzliche Einkommen hilft, den Amazonas-Regenwald zu erhalten.

AWAJÚN 80% Chocolat noir avec une note d'agrumes. Les fèves sont transformées dans l'usine de cacao que nous avons construite avec les agriculteurs péruviens. Le revenu équitable préservera la forêt amazonienne.

AWAJÚN 80% Dark chocolate with a hint of citrus. The beans are processed in the Peruvian cocoa factory we set up together with the farmers. The extra income will help the Amazon rainforest.

At Chocolatemakers everything revolves around creating heavenly taste experiences. Our unique taste is directly influenced by our sustainable choices along the supply chain. All our products are organic, plastic-free and produced using solar-power.

BIO PURE CHOCOLADE Ingrediënten: cacaomassa, suiker, cacaoboter. Ten minste 80% cacaobestanddelen. *Alle ingrediënten van biologische teelt. Kan melk en sporen van nöten bevatten.* • DUNKLE BIO SCHOKOLADE Zutaten: Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter. Kakao: 80% mindestens. *Alle Zutaten stammen aus biologischem Anbau. Kann Milch und Spuren von Schalenfrüchten enthalten.* • CHOCOLAT NOIR BIO Ingrédients: pâte de cacao, sucre, beurre de cacao. Cacao: 80% minimum. *Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique. Peut contenir du Lait et des traces de fruits à coques.* • ORGANIC DARK CHOCOLATE Ingredients: cocoa mass, sugar, cocoa butter. Cocoa: 80% minimum. *All ingredients are from organic farming. May contain milk and traces of nuts.*

VOEDINGSWAARDE • NÄHRWERTE • VALEURS NUTRITIONNELLES • NUTRITIONAL VALUES: per / pro / pour / pour 100 g Energie / Energie / Energie / Energy: 586 kcal - 2454 kJ • Vetten / Fett / Graisses / Fat: 45,8 g *waarvan verzadigd / davon gesättigte Fettsäuren / dont saturés / of which saturated:* 27,3 g • Koolhydraten / Kohlenhydrate / Glucides / Carbohydrates: 26,2 g *waarvan suikers / davon Zucker / dont sucres / of which sugars:* 15,8 g • Vezels / Ballaststoffe / Fibres alimentaires / Fibers: 17,5 g • Eiwitten / Eiweiß / Protéines / Proteins: 9,6 g • Zout / Salz / Sel / Salt: 0,2 g

▶ Fairtrade cacao, cacaoboter, suiker: totaal 100%. www.info.fairtrade.net/sourcing

1512

FREE

FSC

Ten minste 80% cacaobestanddelen | mindestens halbes bis sehr bitteres Kakaomasse: da preferisce avanti vale ai versi | best before: see back

www.chocolatemakers.nl

info@chocolatemakers.nl Scanweg 133 1942 AA Beverwijk

discover

planet-loving deliciousness

TRES HOMBRES 100% Intense cacaosmaak en helemaal suikervrij. De bonen komen per zeilschip de *Tres Hombres* puur op windkracht naar Amsterdam!

TRES HOMBRES 100% Intensiver Kakaogeschmack und völlig zuckerfrei. Die Bohnen werden per Windkraft mit dem Segelschiff *Tres Hombres* nach Amsterdam transportiert!

TRES HOMBRES 100% Saveur intense de cacao et complètement sans sucre. Les fèves arrivent à Amsterdam à bord du voilier *Tres Hombres* à la seule force de vent!

TRES HOMBRES 100% Intense cocoa flavour and completely sugar-free . The beans come to Amsterdam aboard the sailing ship *Tres Hombres*, transported with nothing but wind power!

At Chocolatemakers everything revolves around creating heavenly taste experiences. In the most planet-friendly way possible. This is the most sustainable bar out there. Its cocoa is transported emissions-free by the sailing ship Tres Hombres.

BIO PURE CHOCOLADE Ingrediënten: cacaomassa*, cacaoboter*. Ten minste 100% cacaobestanddelen. *Biologische teelt. Kan melk en sporen van noten bevatten. • DUNKLE BIO SCHOKOLADE Zutaten: Kakaomasse*, Kakaobutter*. Kakao: 100% mindestens. *Aus biologischer Anbau. Kann Milch und Spuren von Schalenfrüchten enthalten.* • CHOCOLAT NOIR BIO Ingrédients: pâte de cacao*, beurre de cacao*. Cacao: 100% minimum. *Agriculture biologique. Peut contenir du lait et des traces de fruits à coques.* • ORGANIC DARK CHOCOLATE Ingredients: cocoa mass*, cocoa butter*. Cocoa: 100% minimum. *Organic farming. May contain milk and traces of nuts.*

VOEDINGSWAARDE • NÄHRWERTE • VALEURS NUTRITIONNELLES • NUTRITIONAL VALUE	per / pro / pour / per 100 g
Energie / Energie / Energie / Energy	616 kcal - 2577 kJ
Vet / Fett / Graisses / Fat	18,7 g
verzadigd / gesättigte Fettsäuren / saturés / saturated	14,7 g
Koolhydraten / Kohlenhydrate / Glucides / Carbohydrates	4,7 g
suikers / davon Zucker / dont sucres / of wich sugars	0,8 g
Vezels / Ballaststoffe / Fibres alimentaires / Fibers	31,5 g
Eiwitten / Eiweiß / Protéines / Proteins	13,7 g
Zout / Salz / Sel / Salt	0,1 g

▶ Fairtrade cacao, cacaoboter: totaal 100%. www.info.fairtrade.net/sourcing

1572 6

FREE

CHEEKY ALMOND Wij Hebben onze populaire 60% pure Peruaanse Armayari chocolade gebruikt en heerlijke stukjes geroosterde amandel en gerookt zeezout van Las Palmas toegevoegd.

CHEEKY ALMOND Wir haben unsere beliebte 60% Armayari dunkle Schokolade aus Peru verwendet und köstliche Stückchen geröstete Mandeln und geräuchteres Las Palmas Meersalz hinzugefügt.

CHEEKY ALMOND Nous avons utilisé notre chocolat noir tant apprécié à 60% de cacao péruvien Armayari, de délicieux éclats d'amandes grillées et du sel de mer fumé de Las Palmas.

CHEEKY ALMOND We have used our much beloved 60% dark Peruvian Armayari chocolate and added pieces of deliciously roasted almonds and smoked sea salt flakes from Las Palmas.

At Chocolatemakers everything revolves around creating heavenly taste experiences. Our unique taste is directly influenced by our sustainable choices along the supply chain. All our products are organic, plastic-free and produced emissions-free.

NUTTY BERRY Onze heerlijke pure chocola uit Peru met acerola bes en knappende stukjes geroosterde Amandel.

NUTTY BERRY Unsere köstliche dunkle Schokolade aus Peru, mit Acerola und knusprigen, gerösteten Mandelstückchen.

NUTTY BERRY Notre délicieux chocolat noir du Pérou, aux baies d'acérola et éclats croustillants d'Amande grillées.

NUTTY BERRY Our delicious dark chocolate from Peru, with acerola berry and crispy pieces of roasted Almond.

At Chocolatemakers everything revolves around creating irresistible taste experiences, in the most planet-loving way. Our unique flavour is directly influenced by our sustainable choices along the entire cocoa-chain.

FIERY CHILI Wij hebben onze populaire 60% pure Peruaanse Armayari chocolade gebruikt en een vieuqje chili toegevoegd die in Peru schoonmaeders tong (Lengua de Suegra) wordt genoemd.

FIERY CHILI Wir haben unsere beliebte, dunkle 60% Armayari Schokolade aus Peru verwendet, und ein wenig Chili hinzugefügt, die in Peru den Namen Lengua de Suegra trägt.

FIERY CHILI Nous avons utilisé notre chocolat noir Peruvian Armayari tant apprécié à 60% de cacao, avec une touche du piment dit 'langue de belle-mère' au Pérou (Lengua de Suegra).

FIERY CHILI We have used our much beloved 60% Peruvian Armayari dark chocolate. We added some Peruvian chili - also called 'Lengua de Suegra', meaning 'mother-in-law's tongue' - to add a fiery after-taste.

At Chocolatemakers everything revolves around creating irresistible taste experiences, in the most planet-loving way.

COCO LOCO Wij hebben onze populaire 52% melkchocolade met cacao uit Peru gebruikt en heerlijke geroosterde kokos toegevoegd.

COCO LOCO Wir haben unsere beliebte 52% dunkle Milchschokolade aus Peru verwendet und herrliche geröstete Kokosraspeln hinzugefügt.

COCO LOCO Nous avons utilisé notre chocolat au lait corsé tant apprécié à 52% de cacao péruvien, avec de délicieux éclats de coco grillée.

COCO LOCO We have used our much beloved 52% Peruvian chocolate and have added some delicious roasted and shredded coconut.

At Chocolatemakers everything revolves around creating heavenly taste experiences. Our unique taste is directly influenced by our sustainable choices along the supply chain. All our products are organic, plastic-free and produced emissions-free.

PUFFY GINGER Wij hebben onze populaire 60% pure Peruaanse Armayari chocolade gebruikt en gepofte quinoa met een vleugje gember toegevoegd.
PUFFY GINGER Wir haben unsere beliebte, dunkle 60% Armayari Schokolade aus Peru verwendet und eine köstliche Kombination aus gepuffem Quinoa mit einem Hauch Ingwer hinzugefügt.
PUFFY GINGER Nous avons utilisé notre chocolat noir tant apprécié à 60% de cacao péruvien Armayari avec du quinoa soufflé et une touche de gingembre.
PUFFY GINGER We have used our much beloved 60% dark Peruvian Armayari chocolate and added puffed quinoa and delicious ginger to create a unique taste.
At Chocolatemakers everything revolves around creating irresistible taste experiences, in the most planet-loving way. Our unique flavour is directly influenced by our sustainable choices along the entire cocoa-chain.
All our products are organic, plastic free and produced using solar power.
1472

planet-loving deliciousness
DEMETER BRAZIL VEGAN 48% Vegan 'melkchocolade' met cacao van de Cabruca coöperatie in Brazilie. Biodynamisch verbouwd, in harmonie met de natuur.
DEMETER BRAZIL VEGAN 48% Vegane „Milch" Schokolade mit Kakao von der Cabruca Kooperation in Brasilien. Biodynamisch angebaut, im Einklang mit der Natur.
DEMETER BRAZIL VEGAN 48% Chocolat vegan "au lait" est fabriqué à partir du cacao de la coopérative Cabruca au Brésil, cultivé en biodynamie, en harmonie avec la nature.
DEMETER BRAZIL VEGAN 48% Vegan 'milk' chocolate with cocoa from the Cabruca corporation in Brazil. Grown biodynamically in harmony with nature.
At Chocolatemakers everything revolves around creating irresistible taste experiences, in the most planet-loving way. This bar is certified by Demeter for biodynamic farming.
1469