



NIEUW: Chocozeiltjes

Amsterdam

**Chocolatemakers brengt een (h)eerlijk nieuw product op de markt:
Chocozeiltjes, donkere melkchocolade met echte koffie en krachtige cacaonibs**

Kan jij de verleiding weerstaan en deze zak niet in een keer leegeten?

De Chocozeiltjes zijn dunne plakjes koffie-chocolade bestrooid met krachtige cacaonibs. In de chocolade zijn echte, hand geplukte Arabica koffiebonen uit Colombia zijn vermalen. De donkere melkchocolade (52%) is gemaakt van Trinitario cacaobonen van de boerencoöperatie [Conacado](#) uit de **Dominicaanse Republiek**. De biologische koffie komt van [CooAgroNevada](#), een vrouwen-koffie coöperatie uit het natuureservaat Sierra Nevada de Santa Marta, **Colombia** en is op hoogte geteeld (1600 meter).

De cacaobonen en de koffiebonen voor deze 'Chocozeiltjes' worden met het zeilschip de [Tres Hombres](#) door weer en wind uit de Caraïben gehaald en gebracht tot aan de kade van Amsterdam. Met het eten van deze chocolade steun je de Tres Hombres en kies je voor **duurzaam transport!** Laat je meenemen door de wind en proef de kracht van echte chocolade!



Download [hier de foto's](#)

Chocolatemakers

Chocolatemakers is een ambachtelijke 'bean to bar' chocoladefabriek in Amsterdam. Sinds 2011 maken Rodney & Enver echte chocolade waarbij ze van boon tot reep alles zelf doen. Het is het enige Nederlandse chocoladebedrijf dat elke schakel in de keten zelf in de hand heeft. Ze kopen hoge kwaliteit biologisch cacao in direct bij de boeren voor een goede, eerlijke prijs, branden zelf én nemen de tijd, en dat proef je. Chocolatemakers laat door bijzondere repen en projecten zien hoe chocolade anders en duurzaam gemaakt kan worden. Eerlijk, stoer, biologisch, Nederlands en echt lekker. www.chocolatemakers.nl

