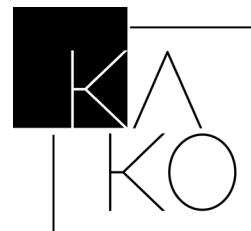




Communiqué de presse

Mai 2018



CHOCOLATERIE

Un plaisir, un sens.

**Chocolaterie · artisanale · biologique
au coeur du Brabant Wallon**



De petites billes de dégustation.

C'est notre spécialité ! Billes fourrées au caramel au beurre salé, praliné noisette, citron-gingembre, manon, noix de coco, framboise,... Nous proposons également de grands incontournables: des orangettes, gingembrettes, éclats de chocolats garnis ainsi que les figurines en chocolat et autres plaisirs de fêtes.

Nos valeurs.

C'est avec une volonté de respect de chacun que Kako est né. C'est pourquoi l'entièreté de la sélection est fabriquée avec un chocolat non seulement BIO mais aussi issu du commerce équitable.

Notre sélection de produits est réalisée à partir d'ingrédients de la meilleure qualité. Nous sélectionnons des produits locaux dès que cela est possible: torréfacteur local, purée de framboises belge, miel de la région,...

Nous sommes sensibles à nous développer dans le sens de l'écologie, du respect humain, vers un avenir plus sain et plus juste.

Nos produits sont sans gluten, sans lécithine de soja, sans arôme artificiel.

Notre gamme en coffrets cadeaux.

Nous proposons nos produits sous forme de coffrets cadeaux colorés et modernes; un petit bijou à offrir à ses proches.

Une gamme en vrac, écologique.

Nous offrons également la possibilité de s'inscrire dans une démarche écologique en achetant nos produits «en vrac» et en sachets compostables. Une manière idéale de se faire plaisir au quotidien.



KAKO #artisanal #biologique.

Avec un chocolat de couverture issu du commerce #équitable.

Des produits proposés en #coffret cadeaux mais également en #vrac et en sachets compostables pour la consommation du quotidien.

La chocolaterie est située à l'atelier partagé «La Cabane» à Bousval.

Les chocolats KAKO sont également en épicerie fines, magasins biologiques et en vrac. La liste sur notre site internet.

Notre histoire au chocolat :

Pauline, chocolatière et entrepreneuse. «Après de multiples voyages à l'étranger et expériences notamment dans le domaine du chocolat au Canada, j'ai décidé de me lancer à mon compte. J'ai suivi la formation en chocolaterie et découvert le monde professionnel du chocolat en Belgique. C'est un peu comme un deuxième bébé... après la naissance de ma petite fille un an plus tôt.»

«KAKO, ça vient du créole qui veut dire cacao. Je l'ai découvert en écoutant avec ma fille de magnifiques comptines enfantines en créole.»

«J'ai voulu créer une chocolaterie qui rencontre autant que faire se peut mon nouveau mode de consommation ... bio, local, éthique.»

La chocolaterie KAKO est née !

#since2017