KAKO

CHOCOLATERIE

ARTISANAL

Organic
Handmade
Belgian

BIOLOGIQUE

ETHIQUE

Un plaisir, un sens...

KAKO
CHOCOLATERIE

Bienvenue à la chocolaterie KAKO !

Un travail artisanal du chocolat, engagé dans son choix de produit: une qualité supérieure des matières premières, la certification biologique, des valeurs éthiques et écologiques.

Notre matière première, le chocolat, mais pas n'importe lequel :

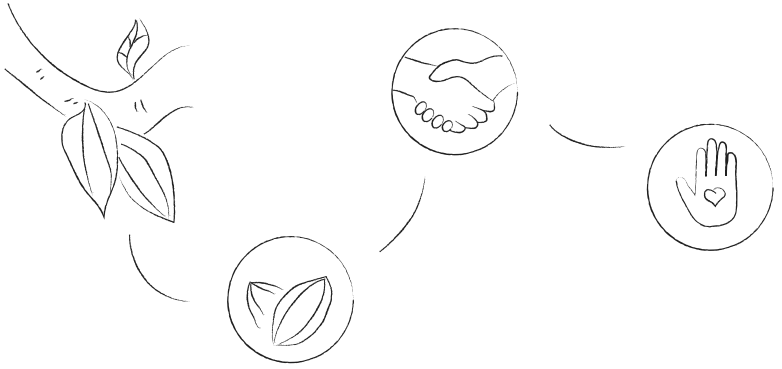
Le cacao utilisé pour réaliser notre gamme est acheté en direct aux producteurs et transformé artisanalement à 100% en Belgique. Une processus qui est donc exceptionnel, avec un gout tout à fait unique, pour ainsi proposer à vos clients ce qui se fait de meilleur !

Notre démarche écologique :

Du vrac et des sachets 100% compostables. Les solutions proposées ont été pensées afin de limiter notre impact sur l'environnement. Un belle manière de témoigner notre (et votre) engagement pour la société de demain. Notre gamme en vrac est proposée dans des seaux alimentaires que nous récupérons après utilisation afin de les remettre en circuit ensuite.

Notre philosophie ?

Notre sélection de produits est réalisée à partir d'ingrédients de la meilleure qualité. L'écologie, le respect humain et la qualité irréprochable sont les valeurs qui nous motivent au quotidien !
Nos produits sont sans gluten, sans lécithine de soja, sans arôme artificiel.



ARTISANAL
BIOLOGIQUE
LOCAL

Un plaisir, un sens...

Une sélection gourmande pour les fêtes›

› Nos grandes figurines de Saint-Nicolas - 150 gr

› Notre duo de figurines, composé d'un Saint-Nicolas et d'un Père Fouettard - 2x30 gr

› Nos Pièces en chocolat

› Nos mini-figurines de Saint-Nicolas et père fouettard fourrées au praliné et praliné spéculoos, une version
vegan est également disponible.

En sachet biodégradable

Nos barres chocolatées fourrées (42gr/barre)

Noir caramel au beurre salé

Lait au praliné noisettes

NEW

Noir au praliné vegan

Lait au caramel, praliné noisettes et noix de cajou caramélisées

Blanc au praliné noisettes et riz soufflé

Les fruits confits enrobés

Les orangettes, gingembrettes & citronnettes

Eclats bruts de chocolat

Lait aux amandes caramélisées & fleur de sel

Noir aux noix de cajou caramélisées

Blanc aux pistachse torréfiées & une pointe de Fleur de sel.

En vrac

KAKO CHOCOLATERIE

Vous recherchez un cadeau d'entreprise ?
Découvrez notre gamme en coffret cadeau !

> Coffret cadeau de 115gr avec nos classiques

> Etui de 3 coffrets au choix

> Box découverte de 9 coffrets au choix

Chic et choc !

Le bocal rempli de saveurs variées KAKO, au choix !

Contactez-nous pour un devis !

KAKO
CHOCOLATERIE

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 de chocolaterie à Namur et j'ai découvert le monde professionnel du chocolat en Belgique.

«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 un idéal de consommation ... bio, local, éthique.»

La chocolaterie KAKO est née !

« C'est dans l'atelier partagé « La cabane » que j'ai démarré en septembre 2017. Un espace où différents acteurs du Bio se côtoient et qui permet de développer de vraies synergies en plus de favoriser les circuits courts. Le déménagement vers Sambreville conjointement avec la biscuiterie «Les boudines» a été l'aboutissement dune collaboration fructueuse au fil des mois passés ensemble à Bousval.»

#since2017

KAKO #artisanal #biologique.

Une approche #éthique à l'achat du chocolat et des matières premières en général..

Des produits proposés en #vrac et en sachets #compostables.

Plus d'infos sur notre site internet www.kako.be.

De multiples saveurs à partager.

Une proposition variée pour toute occasion.

Une alternative locale, bio, plus écologique.

KAKO
CHOCOLATERIE

Pauline Vanderbeck
hello@kako.be

www.kako.be