

melk melk melk melk melk melk melk melk melk melk

melk melk melk

De hebt nu een klassieke in handen: de originele Tony's Chocolonely melk reep, de reep waar het allemaal mee begonnen is. Nou ja, niet dit exemplaar natuurlijk. Verpakt in een rode wikkel omdat we een alternatieve boodschap de wereld in wilden sturen.

Tien jaar geleden startte Tony's Chocolonely de strijd om **slaatvrij te chocolade**. We zijn gestreund, aangemoedigd, uitgedaagd en doorgesleerd. Maar we zijn er nog niet. Slaatvrij chocolade is nog steeds niet normaal, en dat vinden wij dus niet normaal. In ons eenzijdig maken we onze chocolade slaatvrij, maar samen maken we alle chocolade 100% slaatvrij. Doe je mee?

CRAZY ABOUT CHOCOLATE, SERIOUS ABOUT PEOPLE

**Tony's Chocology**  
chocolademakers sinds 2005  
Polonceaaukade 20  
1014 DA Amsterdam  
chocofon: 020 205 12 00  
www.tonyschocology.com

Belgische melkchocolade.  
Ingridiënten: suiker\*, volle melk-  
poeder, cacaooboter\*, cacaomassa\*  
emulgator: sojalecithine. Cacao-  
bestanddelen: ten minste 52%.  
Kan pinda bevatten en sporen van  
ei, gluten en noten.\* Fabrrade

**PEOPLE  
SERIOUS ABOUT  
CHOCOLATE,  
GO CRAZY ABOUT  
IT**



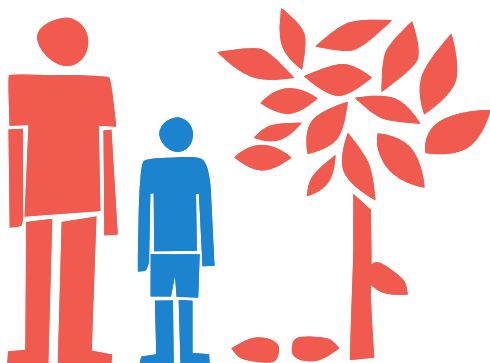
180 § 9

Thit: 22-06-2018

voedingswaarde per 100 gram	2280 kJ/545 kcal
energie	33,32
vet	32
wateraan verzadigd	0,26
koolhydraten	51,96
wateraan suikers	50,76
eiwit	7,7
zout	0,216

# DEEL ONZE CHOCOLADE EN DEEL ONS VERHAAL

Op dit moment werken er slaven op de cacao-plantages in West-Afrika. Veel van hen zijn kinderen. Dit is niet normaal.

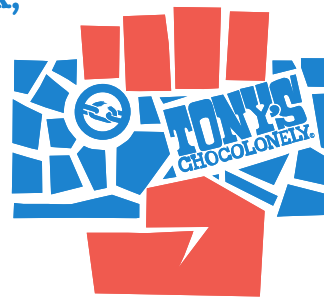


Onze visie is 100% slaafvrije chocolade. Niet alleen onze chocolade. Maar alle chocolade wereldwijd.



Met waanzinnig lekkere chocolade geven we het voorbeeld en laten we zien dat chocolade maken anders kan: in smaak, verpakking en de manier waarop we met de cacaoboeren omgaan: 100% slaafvrij, eerlijk en transparant.

In ons eentje maken we onze chocolade slaafvrij, maar samen maken we alle chocolade 100% slaafvrij. Dus we vragen jou met ons mee te doen.



Want hoe meer mensen kiezen voor slaafvrije chocolade en ons verhaal delen, hoe eerder 100% slaafvrije chocolade normaal wordt. Uiteindelijk bepaal jij. Doe je mee? Deel onze chocolade en deel ons verhaal.

## CRAZY ABOUT CHOCOLATE, SERIOUS ABOUT PEOPLE