

amandelen en zeezout is in Portland (in de USA) een bestseller. Wist je dat je ons daar ook tegen kan komen, tegenwoordig? We hebben 'm in Nederland, ook al even geest in de Limbics, blijkt dat hij hier ook heel fans heeft.

Tien jaar geleden startte Tony's Chocolonely de strijd voor **slaafvrije chocolade**. We zijn gesmeund, aangemoedigd, uitgedaagd en opgegeven. Maar we zijn er nog niet. Slaafvrije chocolade is nog steeds niet normaal, en dat vinden wij dus niet normaal. In ons eentje maken onze chocolade slaafvrij, maar samen maken we alle chocolade 100% slaafvrij. Doe je mee?

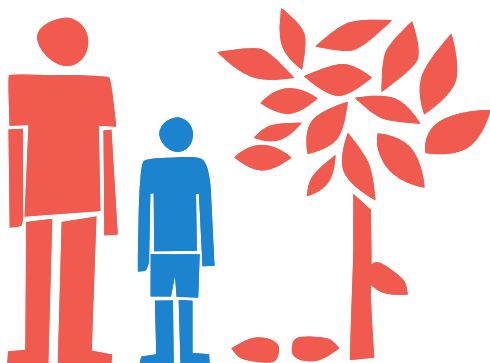
Belgische pure chocolade met amandel en zeezout. Ingrediënten: cacaoomassas*, suiker*, cacaoobotsen*, amandel 10%, zeezout 0,8%, emulgator: sojalecithine. Cacaoobotsendelen: ten minste 51%. Kan pinda-bevatten en sporen van ei, glutien, melk en andere noten.* Pallettrade



voedingswaarde per 100 gram	2252 kJ/539 kcal
energie	36g
vet	18,2g
wasarvan verzadigd	4,4g
koolhydraten	41,6g
wasarvan suikers	7,4g
eiwit	0,51g
zout	

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.

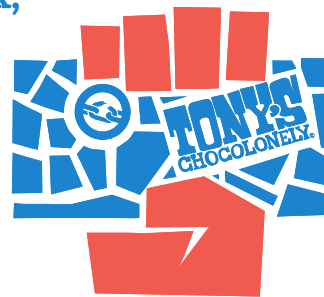


Onze visie is 100% slaafvrije chocolade. Niet alleen onze chocolade. Maar alle chocolade wereldwijd.



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