



## Un cioccolato con cacao biologico monorigine

*Nasce Otto Chocolates*



Chi ama il cioccolato non può che rimanere conquistato dai prodotti di **Otto Chocolates**, giovane azienda genovese che torna al Sana per il terzo anno consecutivo. **Otto Chocolates** produce cioccolato certificato **Biologico, Fairtrade e Senza Glutine** esclusivamente con **cacao monorigine del Perù**. **Otto Chocolates** vanta il merito di utilizzare solo il **cacao trinitario fino biologico** prodotto dalla **Cooperativa Acopagro**, sostenendola anche economicamente. **Otto Chocolates** lavora il cacao in Italia, garantendo la produzione di un cioccolato sano, poiché completamente privo di olio di palma ed altri additivi, e con alte qualità aromatiche e degustative. Il risultato sono tavolette in **5 ricette semplici e Senza Glutine** (di cui due senza zucchero, con maltitolo) e in esclusiva presentazione al **Sana 2015** di una nuova linea di **Snacks con inclusioni alla Quinoa e all'Inca Berries**, nonché una spalmabile alle nocciole: **la Crema di Otto**. Bontà e salute in unico marchio! [www.ottochocolates.com](http://www.ottochocolates.com)