

Façon Chocolat, artisan chocolatier dans la Drôme

Bienvenue sur Façonchocolat.fr, site référent spécialisé dans la **fabrication à la main** de chocolats bio équitables, **vegan, sans gluten, sans lécithine** et **sans lactose**.

Ainsi, la **Chocolaterie Bio** « Façon Chocolat » propose en ligne une gamme unique de **chocolats bio** (cacao du Pérou, Equateur, Mexique) et des **pralines** à l'ancienne ainsi que des **sablés** vegan/sans gluten.

Renseignements et conseils : 04 75 25 01 94 - atelier@façonchocolat.fr

Plus d'informations détaillées ci-dessous :

Toutes nos recettes sont originales, nous sommes à la fois inventifs et sobres : nous aimons dire que nos chocolats sont rustiques. Ils en sont d'autant plus appétissants et festifs ! Tous les intérieurs de nos bonbons de chocolat sont fabriqués dans nos ateliers drômois, à l'aide de matériels simples : praliné, pâte d'amande, pâtes d'agrumes, de fruits rouges, framboises et groseilles épépénées, gingembre, orange amère,...

La trace de l'artisan est ici partout : c'est plus que jamais la garantie d'un savoir-faire consciencieux et passionné.

Depuis 2003 Façon Chocolat, chocolaterie bio de la Drôme, poursuit au quotidien sa quête de l'exigence dans sa manière de faire du chocolat.

Exigence sur le provenance du cacao, sur l'éthique de ses relations avec ses fournisseurs, sur la qualité des produits, sur le respect de l'environnement, et bien sûr sur le plaisir de ses clients!

Toutes nos recettes sont préparées à partir d'ingrédients **certifiés bio**, garantis sans lécithine, sans vanille ni vanilline, sans lactose ni aucun produit laitier, sans gluten.

Tous les produits sont Vegan (excepté une seule référence : **Le Petit Drômois**).

Façon Chocolat défend jour après jour un chocolat de luxe bio, **artisanal** et accessible.



Découvrir nos chocolats

Vos favoris Notre sélection