



OCCASIONI SPECIALI: IL CIOCCOLATO e SAN VALENTINO

GARABOMB
BO



Il **cuore** è stato a lungo usato come simbolo dell'emotività e della moralità dell'uomo. È il centro dell'essere, il luogo in cui si svelano i significati profondi al di là della razionalità.

Il cioccolato a forma di cuore ha un valore aggiunto: dà il giusto senso al lavoro dell'uomo...





VALORI DA GUSTARE

Il **Commercio Equo e Solidale** fa veramente la differenza: per il **cacao** il prezzo riconosciuto dalle *Centrali di importazione* è oltre il 25% superiore a quello delle Borse Valori (nel prezzo di vendita di una tavoletta di cioccolato equosolidale più del 30% va ai contadini)



VALORI DA GUSTARE

Le organizzazioni di **Commercio Equo** garantiscono l'eccellenza del cioccolato, una filiera commerciale virtuosa e uno sviluppo che può davvero **nutrire il mondo**



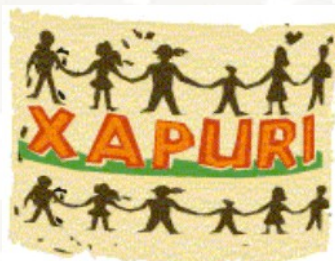
GARABOMBO

DOLCI SAPERI

La pasta di cacao che costituisce la base dei cioccolati di questa azienda è realizzata da un raffinato blend tra due delle migliori qualità presenti sul mercato: da una parte, la pasta di cacao proveniente dalla Repubblica Dominicana, dall'altra quella proveniente dal Perù.

È inoltre al 100% equosolidale, ed è prodotta con tutta l'attenzione di **3** piccole cooperative artigianali. Artigianale è anche la produzione del cioccolato, che avviene interamente in Italia, nel laboratorio di Paderno Dugnano.





Cooperativa Garabombo l'inVISIBILE, per un Commercio Equo e Solidale

Sede legale e amministrativa: via Cadorna 22 – 22100 Como

P.IVA: 02562380135 REA CO267105 Iscr.AlboCoop.Mut.Prev.A117410

Tel. e fax: 031 308833 email: info@garabombo.it sito: www.garabombo.it