

Une origine. Trois expressions.

De l'Amazonie équatorienne à Paris. Trois chocolats de caractère. Un cacao fin d'arôme. Et toute l'âme de Zamora Chinchipe.



60% CACAO · 50 G

Cacao + sachá inchi

Le caractère du cacao rencontre le croquant des éclats de sachá inchi. Une graine amazonienne, une autre façon de découvrir le chocolat.



60% CACAO · 50 G

Cacao fin d'arôme

Un chocolat noir qui laisse s'exprimer l'arôme du cacao, avec une douceur équilibrée. L'expression généreuse de notre origine.



100% CACAO · 50 G

Cacao à l'état pur

Un seul ingrédient : notre cacao. Un profil intense aux notes florales, de miel, de fruits tropicaux et de fruits secs. Sans sucres ajoutés.



Tout commence en Amazonie.

Au sud de l'Équateur, Zamora Chinchipe est notre point de départ. Une terre de cacao, de nature et de savoir-faire que nous faisons vivre dans chaque tablette.

POUR LES PROFESSIONNELS

Acheteurs, distributeurs, importateurs : faisons connaissance autour d'un chocolat qui a quelque chose à raconter.

Agriculture familiale · Identité d'origine

Salon du Chocolat Paris 2026

28 octobre — 1er novembre 2026
Paris Expo · Porte de Versailles

Organiser une rencontre

billonchok@gmail.com

WhatsApp · +593 98 133 5785

Instagram · @billonchok

Facebook · BillonChok

La saveur de l'Amazonie en chocolat.

Zamora Chinchipe · Ecuador

Informations nutritionnelles

BILLONCHOK · 60% CACAO · 50 G

Cacao + sacha inchi

Taille d'une portion **50 g**
Portions par emballage **1**

Énergie par portion
1467 kJ (350 kcal)
Énergie provenant des matières grasses
1089 kJ (260 kcal)

Informations nutritionnelles

Nutriment	Quantité	% VQ*
Matières grasses totales	29 g	45%
Acides gras saturés	16 g	80%
Acides gras trans	0 g	
Acides gras monoinsaturés	8 g	
Acides gras polyinsaturés	5 g	
Cholestérol	0 mg	0%
Sodium	40 mg	2%
Glucides totaux	18 g	6%
Fibres	0 g	0%
Sucres	8 g	
Protéines	3 g	6%

* Valeurs quotidiennes basées sur une alimentation de 2000 calories.

Les cases vides correspondent aux pourcentages non indiqués sur l'étiquette.

Valeurs de l'étiquette d'origine du produit.

BILLONCHOK · 60% CACAO · 50 G

Cacao fin d'arôme

Taille d'une portion **50 g**
Portions par emballage **1**

Énergie par portion
1341 kJ (320 kcal)
Énergie provenant des matières grasses
964 kJ (230 kcal)

Informations nutritionnelles

Nutriment	Quantité	% VQ*
Matières grasses totales	25 g	38%
Acides gras saturés	15 g	75%
Acides gras trans	0 g	
Acides gras monoinsaturés	9 g	
Acides gras polyinsaturés	1 g	
Cholestérol	0 mg	0%
Sodium	25 mg	1%
Glucides totaux	21 g	7%
Fibres	0 g	0%
Sucres	6 g	
Protéines	3 g	6%

* Valeurs quotidiennes basées sur une alimentation de 2000 calories.

Les cases vides correspondent aux pourcentages non indiqués sur l'étiquette.

Valeurs de l'étiquette d'origine du produit.

BILLONCHOK · 100% CACAO · 50 G

Cacao à l'état pur

Taille d'une portion **50 g**
Portions par emballage **1**

Énergie par portion
1383 kJ (330 kcal)
Énergie provenant des matières grasses
1006 kJ (240 kcal)

Informations nutritionnelles

Nutriment	Quantité	% VQ*
Matières grasses totales	25,5 g	41%
Acides gras saturés	16 g	80%
Acides gras trans	0 g	
Acides gras monoinsaturés	10 g	
Acides gras polyinsaturés	0,5 g	
Cholestérol	0 mg	0%
Sodium	35 mg	1%
Glucides totaux	17 g	6%
Fibres	0 g	0%
Sucres	0 g	
Protéines	5 g	10%

* Valeurs quotidiennes basées sur une alimentation de 2000 calories.

Les cases vides correspondent aux pourcentages non indiqués sur l'étiquette.

Valeurs de l'étiquette d'origine du produit.