

Du 28 octobre au 1er novembre prochain se tiendra l'édition 2023 du salon du chocolat. Pendant 5 jours, les acteurs de la filière du chocolat et du cacao – chocolatiers, chefs pâtisseries, confiseurs, producteurs de cacao et grandes marques – seront réunis Porte de Versailles à Paris pour éduquer, surprendre et surtout partager leur passion commune.

Dengo, la marque fétiche des Brésiliens débarquera pour la première fois dans ce temple du chocolat avec une aventure sensorielle pleine de saveurs et de fantaisie.

Pour l'occasion, Dengo transportera les amateurs dans son univers inimitable. Dengo cultive son **“goût de changer le monde”** en croquant dans un chocolat **durable et responsable**, qui (r)éveille les consciences sans faire de compromis sur le **plaisir**.

Dengo **pionnier du chocolat fermier**, assume son rôle de chef de file et entend révolutionner le monde du chocolat. Une démarche exigeante, labellisée **B Corp**, **traçabilité** totale, **transparence** inscrite dans la blockchain, Dengo rend aux producteurs de fèves de cacao la part qui leur revient.

En vedette, les produits emblématiques qui ont fait la réputation de Dengo : les **Quebra-Quebra** aux recettes originales avec des ingrédients 100% brésiliens, des tablettes monovariétales issues des meilleurs terroirs, les **drageas** et **pepitas**, friandises follement addictives.

De la fève aux deux boutiques parisiennes de la marque, Dengo s'affirme dans sa volonté d'accueillir le public français au « **paradis du chocolat** » dans la tradition de Bahia avec enthousiasme et joie de vivre, en harmonie avec ses engagements sociaux et environnementaux.

Charles Znaty, passionné de chocolat, co-fondateur du groupe Pierre Hermé et actuel Président du Medef Paris, orchestre désormais l'internationalisation de Dengo. Depuis avril 2023, deux boutiques ont vu le jour à Paris, (Montmartre et Saint Germain des Prés). Il sera présent pour échanger durant toute la durée du Salon du Chocolat.