

[CHARLES CHOCOLARTISAN](#) (siège à Chazelles-sur-Lyon, 9 salariés, CA > 500.000 €) poursuit son développement avec l'installation à Guérande, en Loire-Atlantique, de son deuxième laboratoire, dédié au caramel. La société ligérienne produit environ 7 tonnes de caramel et 50 tonnes de pâte à tartiner au chocolat artisanale, confectionnée sans huile de palme, colorant ni arôme. Roland Charles s'est lancé il y a dix ans avec l'idée que chacun puisse trouver le goût et la variété qui lui convient avec du blanc, du noir, du croustillant, du sans sucre, du sans gluten, avec une garantie de qualité pour un prix raisonnable.
www.pateatartiner.fr