

3 juin 2025

Session Innovations n°23

Opportunités dans les chaînes de valeur transfrontalières pour les entrepreneurs



Financé par
l'Union européenne

SÉRIE INNOVATIONS PAFO-COLEAD

INNOVATIONS ET RÉUSSITES DES
ENTREPRISES ET PME AGRICOLES
AFRICAINES



WEZI MZUMARA

P R | E V E N T S | F A S H I O N | C O C O A

@ M I S S W E Z W E Z

CACAO - COMMENT CELA A COMMENCÉ



← The Nigerian Ch...
Business chat • loom... 24 Jun 2021

Hi hi quick one

Were making our first batch of chocolate after lots and lots of reading

At which point would you recommend adding the sugar? And how long do you leave it grinding for?

Replied to you

Were making our first batch of chocolate after lots and lots of reading

At which point would you recommend adding the sugar? And how long do you leave it grinding for?

I would add the sugar before the cocoa nibs in the refined get smooth but after the nibs have had the time to release some of the cocoa butter

Message...



CACAO - COMMENT ÇA SE PASSE



Women
Entrepreneurship
for Africa



KWANZA
— COCOA —



QUESTIONS ET RÉPONSES



@misswezwez
@kwanzacocoa
@kwanzadesigns
@kwanzapr

www.kwanzacocoa.com

www.kwanzapr.com

#LTMA

Moins de paroles - Plus
d'actions



COLEAD



Cet évènement a été organisée dans le cadre du programme Fit For Market+ mis en œuvre par le COLEAD dans le cadre de la Coopération au Développement entre l'Organisation des États d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (OEACP), et l'Union européenne (UE).

Cette publication a été produite avec le soutien financier de l'UE et de l'OEACP. Son contenu relève de la seule responsabilité du COLEAD et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'UE ou de l'OEACP.



Financé par
l'Union européenne



MERCI