



ИП Сенькин А.А. «BioШокоLife»

Семейный бизнес Александра и Светланы Сенькиных известен не только в Сургуте, но и за пределами округа. Живой сургутский шоколад компании «BioШокоLife» давно стал брендом города.

В составе «живого» шоколада - 100% органическая какао продукция, которая невероятно полезна для человека и имеет огромный спектр показаний к применению.

Живым шоколад называется потому, что он не проходит термическую обработку, а готовится при температуре тела - 36 градусов, за счет чего сохраняются все полезные свойства какао.

Помимо шоколада ручной работы, в «BioШокоLife» можно приобрести «живые» конфеты без сахара, какао-продукцию. Также в «BioШокоLife» возможно заказать 100% горький шоколад, без добавления меда и сахара.



+7 3462 76 00 75