

Chocolats végan, sans gluten, sans lécithine de soja et sans conservateurs

	Forme	Nom	Composition		Forme	Nom	Composition
	Bouche	Papille en folie	Gianduja noisette, citron, orange, gingembre		Demi Sphère	Jolie rondeur	Praliné à l'ancienne noisette, clémentine confite
	Bouche diamant	Amande pailletée	Praliné à l'ancienne à l'amande, feuilleté amande		Diamant	Vive la vie	Praliné à l'ancienne noisette, eau de vie de Mirabelle
	Bûchette	Carajumel	Caramel végétal au sésame		Éclat	Nuit étoilée	Ganache chocolat, nougatine sésame noir, confit de framboise
	Cabosse grué	La Cabosse	Praliné à l'ancienne noisette avec grué de cacao		Escargot	Feuille d'Or	Praliné à l'ancienne noisette, feuilleté de pralin
	Cacahuète	Conquis je t'adore	Praliné cacahuète, fleur de sel de l'île de Ré		Larme / Palet	Velours Zen	Ganache semi-cruie intensément fondante, 61% & 75% cru Pur criollo
	Grain de café	Couleur café	Praliné à l'ancienne amande, café		Mendiant	Mendiant	Chocolat noir 61%, pistache, amande, noisette, fruits secs
	Caissette Noisette	Fondre de plaisir	Gianduja noisette avec noisette entière		Noix	Noix merveilleuse	Pâte de noix, praliné tournesol, noix
	Caissette Amande	Le nouvel amant	Pâte d'amande, praliné à l'ancienne amande avec amande entière		Orangette	Ça en jette	Orange confite
	Cœur	J'en rêve encore	Praliné à l'ancienne noisette		Oursin	Rochelaise	Pâte d'amande, Pineau, Cognac, raisin macéré
	Colibri	Je suis craquante	Praliné à l'ancienne noisette, croustillant de nougatine sésame		Phare	Un grain de folie	Praliné à l'ancienne noisette au poivre Timut
	Cône	Souvenir d'Irlande	Gianduja amande au café & Whisky		Trois noisettes	Trois copains	Noisettes caramélisées
	Curve	Ensoleille mon coeur	Caramel végétal à l'orange		Truffe	Velours Zen	Ganache semi-cruie intensément fondante, 61% & 75% cru Pur criollo
	Demi Sphère		<i>Ganache pruneau du moment</i>		Virgule	L'amant	Praliné à l'ancienne amande

Liste non exhaustive dont la composition peut varier.

Chocolat noir 61% origine Pérou et République Dominicaine / Commerce équitable. Chocolat Olé* et Écru** à base d'avoine sans gluten.

A conserver dans un endroit frais et sec (environ 18°C) à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Date Limite de Consommation: ganaches 7 jours – pralinés aux fruits 15 jours – pralinés 30 jours.

Chocolat Olé et Chocolat Écru** : recette 100% végétal à l'avoine sans gluten.*