

Nom	Composition
	Conquis je t'adore Praliné <b>cacahuète</b> , caramel de chanvre et graine de chia, feuilleté de <b>cacahuète</b>
	Couleur café Praliné ( <b>amande</b> & café du Pérou)
	Feuille d'or Le fameux praliné à l'ancienne <b>noisette</b> , feuilleté croustillant
	J'en rêve encore Le fameux praliné à l'ancienne <b>noisette</b>
	Je suis craquante Praliné à l'ancienne ou gianduja <b>noisette</b> , croustillant de nougatine <b>sésame</b>
	La Tôle Chocolat noir, <b>amande</b> , <b>pistache</b> , fraises ou abricots, graine de <b>courge</b> , grué de cacao
	La Tôle verdoyante Chocolat écriu** au thé matcha, éclats de <b>noisette</b>
	La vague Gianduja <b>noisette</b>
	Le sans chocolat Poudre de coco du Sri-Lanka, sucre de coco
	Papille en folie Praliné à l'ancienne <b>noisette</b> , oranges, citrons et gingembre confits
	Pure tentation <b>85%</b> Gianduja ( <b>noisette</b> , sucre de coco), mille feuilles extra-fines, Pur criollo 85%
	Septième ciel Praliné à l'ancienne <b>noisette</b> , <b>pistache</b> , <b>amande</b> , graines de <b>courge</b>
	T'as le look Coco Poudre de coco du Sri-Lanka, chocolat noir 60%, sucre de coco
	Velours Zen Ganache semi-crue au lait de coco intensément fondante, 61% & 75% cru Pur criollo

Liste non exhaustive dont la composition peut varier. Chocolat végétal, sans gluten, sans lécithine de soja et sans conservateurs. Chocolat noir 61% origine Pérou et République Dominicaine / Commerce équitable. Chocolat Olé\* et Écriu\*\* 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\*: recette 100% végétal à l'avoine sans gluten. - Chocolat Écriu\*\*: recette 100% végétal à l'avoine sans gluten.