

Chocolats Noirs - Les ganaches



Chocolats Noirs - Les pralinés



Chocolats au lait - les ganaches



Chocolats au lait - les pralinés



Les demi-sphères

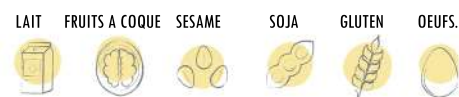


Les spéciaux



Allergènes

Confectionnés dans le même laboratoire, nos chocolats contiennent ou peuvent contenir les allergènes suivants:



La composition de votre assortiment peut varier en fonction des stocks disponible.

Conseils de conservation

Nos chocolats sont fabriqués à partir des meilleures fèves de cacao et beurre de cacao. Ils sont entièrement confectionnés par nos soins avec des produits frais.

Vous pouvez conserver nos chocolats dans un endroit sec et frais, (entre 18°C et 20°C) dans leur emballage d'origine. En cas de forte chaleur, vous pouvez les conserver dans le bac en bas de votre réfrigérateur, après avoir protégé votre boîte dans un contenant hermétique (dans ce dernier cas, sortez les chocolats 30 minutes avant de les déguster).