



BONBONS CHOCOLATS

À conserver entre 14°C et 18°C.

À consommer dans les 3 semaines suivant l'achat.

Déguster à température ambiante

Ingrediénts : CRÈME, fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, sorbitol, sucre roux, BEURRE, sucre inverti, thé Shérazade, NOISETTES, AMANDES, glucose, pâte d'amande (sucre, AMANDES, sirop de glucose, sorbitol), eau, feuillette (Farine de BLE, sucre, BEURRE concentré, huile de tournesol, LAIT écrémé en poudre, malt d'ORGE, sel), extrait naturel de vanille, pâte d'orange (écorces d'orange, sirop de glucose, sucre), émulsifiant lécithine de tournesol, maïs, purée de framboise, pistache, miel de fleurs, extrait de malt d'ORGE, purées de fruits : citron vert, fruit de la passion, yuzu, noix de coco, LAIT écrémé en poudre, graine de LIN, thé Earl Grey, thé mûre sauvage, café, émulsifiant : lécithine de SOJA, poivre noir, sel, E322; acide citrique, fèves de Tonka, colorants : E172, E174, E175, E155, E322, E476

Valeurs nutritionnelles pour 100g : énergie (491 kcal), matières grasses (37 g), dont saturées (19 g), glucides (31 g), dont sucres (24 g), fibres alimentaires (4,2 g), protéines (6,41 g), sel (0,23 g).

CHOCOLAT NOIR

 CAFÉ Ganache chocolat, infusion café italien	 PALET ARGENT Ganache chocolat Équateur pure origine	 PRALINÉ PISTACHE Praliné à la pistache	 VANILLE Ganache chocolat, infusion de vanille Bourbon	 COCO Gianduja noisette coco	 PRALINE FEUILLETÉ Praliné feuilleté noisette
 CARAMEL Ganache chocolat au caramel & à la fleur de sel	 PALET OR Ganache chocolat grands crus pure origine	 PRALINÉ FEUILLETÉ Praliné feuilleté, amande Valencia	 VENEZUELA Ganache chocolat du Venezuela pure origine	 GIANDUJA NOISETTE Ganache gianduja, noisette	 PRALINÉ NOISETTE Praliné noisette
 FRAMBOISE Ganache chocolat noir framboise	 PAPOUASIE Ganache chocolat Papouasie pure origine	 THÉ MÛRE Ganache chocolat, infusion thé à la mûre	 GRAINE DE LIN Praliné graine de lin	 THÉ EARL GREY Ganache chocolat, infusion thé Earl Grey	
 GIANDUJA NOISETTE Ganache gianduja noisette	 POIVRE Ganache chocolat, infusion au poivre sauvage	 THÉ SHÉHÉRAZADE Ganache chocolat thé noir (arôme pêche, amande & orange)	 AGRUME Praliné amande noisette aux agrumes	 MAÏS Praliné maïs grillé	 YUZU Ganache chocolat yuzu
 MIEL Ganache chocolat & miel de châtaigner	 PRALINÉ AMANDE Praliné amande Valencia enrobé de chocolat noir	 TONKA Ganache chocolat, infusé à la fève de tonka	 CITRON VERT Ganache chocolat aux zestes de citron vert	 PASSION Ganache chocolat aux fruits de la passion	

CHOCOLAT LAIT