

Ingrédients : 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, feuilletine (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).

A conserver entre 14°C et 18°C.

A consommer dans les 3 semaines suivant l'achat.

Déguster à température ambiante

La forme et la décoration de nos chocolats sont susceptibles de changer au cours de l'année.

www.chocolatier-bouillet.com

Nos [Chokola]s

Découvrez notre gamme de 28 bonbons chocolat croquants, fondants, fruités, pure origine...

par Sébastien BOUILLET

Chocolat noir



Pistache

Pâte d'amande à la pâte de pistache de Sicile



Thé mûre

Ganache chocolat infusion thé à la mûre



Tonka

Ganache chocolat, infusé à la fève de Tonka



Café

Ganache chocolat, infusion café italien



Praliné feuilleté

Praliné amande feuilleté maison



Poivre

Ganache chocolat, infusion poivre sauvage de Madagascar



Vanille

Ganache chocolat, infusion de vanille Bourbon



Praliné amande

Praliné maison amande



Papouasie

Ganache chocolat noir de Papouasie pure origine



Caramel

Ganache chocolat au caramel & à la fleur de sel de Guérande



Gianduja noisette

Ganache gianduja noisette



Palet argent

Ganache chocolat noir de Madagascar pure origine



Palet or

Ganache chocolat noir St-Domingue pure origine



Thé Shéhérazade

Ganache chocolat, thé noir (arôme pêche, amande & orange, fleurs)



Framboise

Ganache chocolat noir framboise



Miel

Ganache chocolat noir & miel de châtaignier



Venezuela

Ganache chocolat noir du Venezuela pure origine

Chocolat au lait



Praliné noisette

Praliné noisette maison



Yuzu

Ganache chocolat yuzu



Orange

Pâte d'amande à l'orange confite



Thé Earl Grey

Ganache chocolat, infusion thé Earl Grey



Graine de lin

Praliné noisette maison, graines de lin caramélisées



Gianduja noisette

Ganache gianduja noisette



Passion

Ganache chocolat aux fruits de la passion



Gianduja coco

Gianduja & noix de coco torréfiée



Maïs

Praliné maïs grillé maison



Citron vert

Ganache chocolat aux zestes de citron vert



Praliné feuilleté

Praliné noisette feuilleté maison