

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



Poivre
Ganache chocolat, infusion poivre sauvage de Madagascar



Praliné pistache
Praliné à la pistache



Vanille
Ganache chocolat, infusion de vanille Bourbon



Thé mûre
Ganache chocolat infusion thé à la mûre



Praliné amande
Praliné maison amande Valencia



Tonka
Ganache chocolat, infusé à la fève de Tonka



Papouasie
Ganache chocolat noir de Papouasie pure origine



Café
Ganache chocolat, infusion café italien



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



Praliné feuilleté
Praliné amande Valencia, feuilleté maison



Gianduja noisette
Ganache gianduja noisette



Palet argent
Ganache chocolat noir Équateur pure origine



Palet or
Ganache chocolat noir grands crus 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



Gianduja noisette
Ganache gianduja noisette du Piémont



Praliné noisette
Praliné noisette du Piémont maison



Passion
Ganache chocolat aux fruits de la passion



Yuzu
Ganache chocolat yuzu



Gianduja coco
Gianduja noisette du Piémont, noix de coco torréfiée



Agrume
Praliné amande noisette aux agrumes



Maïs
Praliné maïs grillé maison



Thé Earl Grey
Ganache chocolat, infusion thé Earl Grey



Citron vert
Ganache chocolat aux zestes de citron vert



Graine de lin
Praliné noisette du Piémont maison, graines de lin



Praliné feuilleté
Praliné noisette du Piémont feuilleté maison