

**ingrédients** : Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, AMANDES, NOISETTES, beurre concentré (LAIT), crème stérilisée (LAIT), sirop de glucose, sirop de sucre inverti, humectant : sorbitol, lactoserum en poudre (LAIT), lactose (LAIT), LAIT concentré : écrémé sucré, entier non sucré, LAIT écrémé en poudre, huile de tournesol, émulsifiant : lécithine de SOJA, cacao maigre en poudre, extrait de chicorée concentré, café soluble, pâte de figues, noix de coco rapée, purée : fruit de la passion, OEUFs, sel, fleur de sel de Guérande, piment d'Espelette, farine de BLE, malt d'ORGE, extrait de vanille, arôme naturel : vanille, arômes naturels, arômes, colorants : E100, E160c, dextrose, enzyme : invertase.

Le chocolat d'enrobage est pur beurre de cacao.

Chocolat noir à 58.8% de cacao minimum.

Chocolat au lait à 31% de cacao minimum.

Chocolat blanc à 24% de beurre de cacao minimum

A conserver à l'abri de la chaleur (entre 16 à 18°C) et de l'humidité

Valeurs moyennes nutritionnelles pour 100g

Energie	514 kcal / 2144 kJ
Matières grasses	32 g
dont acides gras saturés	16 g
Glucides	50 g
dont sucres	46 g
Protéines	5,8 g
Sel	0,10 g



### BASQUE

Ganache noire de caractère au piment d'Espelette



### BRETONNE

Praliné croustillant amandes et noisettes à la crêpe dentelle



#### CHTI

Ganache au lait aux notes corsées de chicorée



#### DÉLICE COCO

Praliné amandes et noisettes aux copeaux de noix de coco dans une coque en chocolat au lait



#### GUERANDAIS

Ganache noire délicate à la fleur de sel de Guérande



#### INCROYABLE

Délicieuse ganache lait alliée au fruit de la passion, dans une coque lait.



#### INSOLITE

Irrésistible caramel filant, dans une coque noire



### MEDITERRANEEN

Ganache lait gourmande à la figue



### OPÉRA

Ganache délicate au café, enrobée de chocolat noir.



### PALET LAIT

Ganache noire onctueuse enrobée de chocolat au lait



### PALET NOIR

Ganache noire onctueuse enrobée de chocolat noir



### PARIS BREST

Tendre gianduja aux éclats de noisettes caramélisées.



#### PRALINE INTENSE BLANC

Praliné gourmand amandes et noisettes délicatement torréfiées dans une coque en chocolat blanc



#### PRALINE INTENSE LAIT

Praliné pur amandes, délicat et savoureux dans une coque en chocolat au lait



#### PROVENCAL

Praliné au croquant aux amandes, décoré d'éclats d'amande



#### ROCHER LAIT

Praliné croquant amandes et noisettes, orné d'éclats de noisettes caramélisées



#### ROCHER NOIR

Praliné amandes et noisettes, orné d'éclats de nougatine, enrobé de chocolat noir.