



VANILLE

Ganache noire
infusée à la vanille
de Madagascar

CAFÉ

Ganache lait
infusée café
& praliné café

MENTHE

Ganache noire
infusée
à la menthe

CITRON

Ganache noire
infusée aux zestes
de citron jaune

CRALIN

Praliné amande
aux éclats de
crêpes dentelles

ZHIMA

Praliné amande
au sésame
japonais torréfié

COCO

Praliné amande
& noix de coco
caramélisée

FURIE

Gianduja amande
aux gousses de
vanille

PÉROU LAIT

Ganache lait
origine Pérou
50% de cacao

CUBA

Ganache noire
origine Cuba
65% de cacao

INDONÉSIE

Ganache noire
origine Indonésie
65% de cacao

PÉROU NOIR

Ganache noire
origine Pérou
65% de cacao

MADIG FRAMBOISE

Chocolat noir
coeur caramel
framboise

MADIG PASSION

Chocolat lait
coeur caramel
passion mangue

MADIG CARAMEL

Chocolat blanc
coeur caramel
beurre salé

MADIG CITRON

Chocolat dulce
coeur caramel
citron vert

BILLIG

Ganache noire
infusée graines de
sarrasin toastées

GUÉRANDE

Ganache lait
onctueuse
à la fleur de sel

BREIZH

Ganache noire
miel de blé noir
& praliné streuzel
sarrasin

MANDARINE

Ganache lait
infusée zestes
de mandarine

MARCONA

Praliné amande
pure origine
Marcona

PIÉMONT

Praliné noisette
pure origine
Piémont

CRAQUINE

Gianduja noisette
aux éclats
de nougatine

MILLE-FEUILLE

Praliné aux noisettes
& amandes effilées
toastées

SOLIES

Ganache lait
cannelle & pâte
de fruits figues
framboises

ALMÉRIA

Ganache noire
zestes d'oranges
& pâte d'amande
orange

PALERME

Ganache blanche
pistache
& pâte d'amande
pistache

PACANE

Praliné pécan
& pâte d'amande
citron jaune

Chocolats

(DLUO 21 jours)

Conservation : dans l'emballage d'origine, entre 15-18°C, à l'abri de l'humidité, de la lumière et des odeurs. Pour un stockage au réfrigérateur, emballez la boîte sous film plastique et sortez-la 1h avant consommation. Otez le film au dernier moment.

Dégustation : à température ambiante.

Le saviez-vous ? L'intercalaire se mange !

Liste des ingrédients

