

**COCOLAIT**

CHOCOLAT AU LAIT

Praliné amande / coco

**MILLE FEUILLES**

CHOCOLAT AU LAIT

Praliné croustillant et ganache vanillée

**AMATIKA**

CHOCOLAT NOIR

Ganache végétale, notes d'amande et de vanille

**CŒUR DE GUANAJA**

CHOCOLAT NOIR

Ganache intense au chocolat noir 80%

**FIGUE - NOIX**

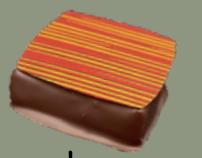
CHOCOLAT NOIR

Pâte de figue / gianduja noix

**FRAMBOISE**

CHOCOLAT NOIR

Ganache végétale à la framboise

**PALET CARAMEL**

CHOCOLAT NOIR

Cœur coulant caramel fleur de sel

**SAO TOME**

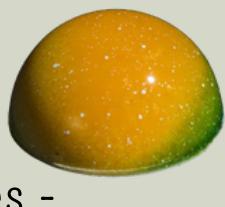
CHOCOLAT NOIR

Ganache au chocolat noir 76 % (Sao Tomé)

**AGRUMES - YUZU**

CHOCOLAT BLANC

Ganache agrumes - dominante Yuzu

**BRAZIL-CITRON**

CHOCOLAT AU LAIT

Ganache au chocolat lait 54 % (Brésil)

**DUBAÏ**

CHOCOLAT AU LAIT

Pâte de pistache et croustillant Kadaïf

**ILLANKA - TONKA**

CHOCOLAT AU LAIT

Ganache chocolat noir / fève Tonka

**PECAN**

CHOCOLAT AU LAIT

Praliné noix de Pécans

**ROC LAIT**

CHOCOLAT AU LAIT

Praliné croquant amande / noisette

**CAFÉ NOIR**

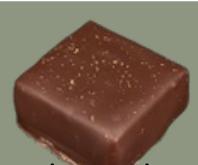
CHOCOLAT NOIR

Ganache au café de la Brûlerie de Chanaz

**CEIBACA-EAU**

CHOCOLAT NOIR

Ganache végétale chocolat noir 74 % (Mexique)

**DULCEY**

CHOCOLAT NOIR

Ganache chocolat blond / sel de Maldon / vanille de Tahiti

**EQUATEUR**

CHOCOLAT NOIR

Ganache au chocolat noir 80 % (Equateur)

**FLEUR DE CAO**

CHOCOLAT NOIR

Ganache au jus concentré de cacao

**FORêt NOIRE**

CHOCOLAT NOIR

Pâte de fruit griotte, ganache chocolat noir et ganache kirsch

**MADA**

CHOCOLAT NOIR

Ganache chocolat noir de Madagascar

**MANGUE - PASSION**

CHOCOLAT NOIR

Ganache mangue / fruit de la passion

**RHUM**

CHOCOLAT NOIR

Ganache Rhum

**VANILLE - FRAISE**

CHOCOLAT NOIR

Pâte d'amande vanille / pâte de fruit fraise

**PEANUTS**

CHOCOLAT NOIR

Praliné noisette / cacahuète et caramel

**VALENCIA**

CHOCOLAT NOIR

Praliné fondant aux amandes d'Espagne 70%





Gaël Jacob
Maître chocolatier



*La recette d'une expérience gustative inoubliable :
des ingrédients de qualité sublimés par notre savoir-faire
et beaucoup d'amour !*

www.chocolateriejacob.com
LESCHERAINES (SAVOIE)



Ingrédients :

Beurre de cacao, sucre, fèves de cacao, **lait** (entier et écrémé) en poudre, crème liquide (**lait**), **amandes, noisettes, noix de pécan, pistaches, noix, cacahuètes (arachides)** sirop de glucose, glucose atomisé, beurre (**lait**), sucre inverti, purée de fraise, purée de griotte, purée de mangue, purée de framboise, purée d'agrumes, purée de fruit de la passion, purée de citron, purée de yuzu, purée de figue, noix de coco, pulpe d'orange, lactoserum (**lait**), café, farine de **blé**, caramel ordinaire, fleur d'oranger, graisse végétale (huile de coco désodorisée et autres), fibres végétales, émulsifiants (lécithines de **soja** et/ou de tournesol), farine de malt de **blé**, vanilles (Madagascar et Tahiti), amidon (**blé**), rhum (alcool), kirsch (alcool), pectine, acide citrique, extrait de café, café soluble, fleur de sel, sel de Maldon, zeste de citron, fève tonka, extrait de malt d'orge (**gluten**), sorbitol, sorbate de potassium, poudres à lever (carbonates de sodium), colorants alimentaires.

Présence possible d'ingrédients non répertoriés dans la liste ci-dessus en fonction des "recettes du moment".

Présence de graisses végétales autres que celles naturellement présentes dans le cacao.

Produits élaborés dans un atelier utilisant des œufs, du lait, des fruits à coques, du gluten et des arachides.

Aucun additif (stabilisant, conservateur...) n'est ajouté à nos chocolats. Les additifs figurant dans la liste précédente sont issus de certains ingrédients (éclats biscuités, etc.) utilisés dans nos fourrages. Ils ne sont pas présents dans toutes les recettes et sont en quantité infime.

À conserver au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière du Soleil. À consommer de préférence avant la date indiquée sur l'emballage. La qualité gustative des chocolats sera meilleure dans les 15 premiers jours suivant leur achat.