



AGRUMES - YUZU

CHOCOLAT BLANC
Ganache agrumes -
dominante Yuzu



BRAZIL - CITRON

CHOCOLAT AU LAIT
Ganache au chocolat lait
54 % (Brésil)



COCOLAIT

CHOCOLAT AU LAIT
Praliné amande / coco



DUBAÏ

CHOCOLAT AU LAIT
Pâte de pistache et
croustillant Kadaïf



ILLANKA - TONKA

CHOCOLAT AU LAIT
Ganache chocolat noir / fève
Tonka



MILLE FEUILLES

CHOCOLAT AU LAIT
Praliné croustillant et
ganache vanillée



PECAN

CHOCOLAT AU LAIT
Praliné noix de Pécan



ROC LAIT

CHOCOLAT AU LAIT
Praliné croquant amande /
noisette



AMATIKA

CHOCOLAT NOIR
Ganache végétale, notes
d'amande et de vanille



CAFÉ NOIR

CHOCOLAT NOIR
Ganache au café de la
Brûlerie de Chanaz



CEIBACA-EAU

CHOCOLAT NOIR
Ganache végétale chocolat
noir 74 % (Mexique)



CŒUR DE GUANAJA

CHOCOLAT NOIR
Ganache intense au
chocolat noir 80%



DULCEY

CHOCOLAT NOIR
Ganache chocolat blond / sel
de Maldon / vanille de Tahiti



EQUATEUR

CHOCOLAT NOIR
Ganache au chocolat noir
80 % (Equateur)



FIGUE - NOIX

CHOCOLAT NOIR
Pâte de figue / gianduja
noix



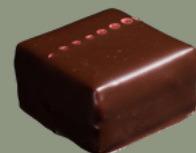
FLEUR DE CAO

CHOCOLAT NOIR
Ganache au jus concentré
de cacao



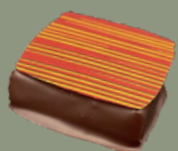
FORÊT NOIRE

CHOCOLAT NOIR
Pâte de fruit griotte, ganache
chocolat noir et ganache kirsch



FRAMBOISE

CHOCOLAT NOIR
Ganache végétale à la
framboise



MADA

CHOCOLAT NOIR
Ganache chocolat noir de
Madagascar



MANGUE - PASSION

CHOCOLAT NOIR
Ganache mangue / fruit de
la passion



PALET CARAMEL

CHOCOLAT NOIR
Cœur coulant caramel fleur
de sel



PEANUTS

CHOCOLAT NOIR
Praliné noisette / cacahuète
et caramel



RHUM

CHOCOLAT NOIR
Ganache Rhum



SÃO TOME

CHOCOLAT NOIR
Ganache au chocolat noir
76 % (Sao Tomé)



VALENCIA

CHOCOLAT NOIR
Praliné fondant aux
amandes d'Espagne 70%



VANILLE - FRAISE

CHOCOLAT NOIR
Pâte d'amande vanille /
pâte de fruit fraise





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

www.chocolateriejacob.com
LESCERAINES (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, lactosérum (**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.