



HENRI LE ROUX

CHOCOLATIER ET CARAMELIER[®]



CHOCOLATS

ASSORTIMENT DE BONBONS DE CHOCOLATS

Ingrédients : chocolats noir, au lait, blanc [pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT, café, caramel (LAIT, lactosérum, sucre, BEURRE, arôme), émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait naturel de vanille et de café], NOISETTE, AMANDE, NOIX, PISTACHE, CREME, fruits frais, pulpe de fruits, BEURRE, LAIT, café, sirop de glucose, sucre inverti, blé noir, gingembre, thé, LACTOSE, pâte de PISTACHE (AMANDES, PISTACHE, sucre, huile de NOISETTE, colorant naturel : chlorophylle, arôme naturel de vanille et d'AMANDE amère, émulsifiant : lécithine de SOJA), pâte de NOISETTE, pâte de marron (marrons, sucre, sirop de glucose, gousse de vanille), noix de coco râpée, poudre de cacao, sel, dextrose, truffe, crêpe dentelle (farine de FROMENT, sucre, LAIT, matière grasse LAITIERE anhydre, sucre du LAIT, protéine de LAIT, sel, farine de malt, poudre à lever: bicarbonate de sodium), galette fine au blé noir (farine de blé noir, BEURRE frais, sucre, ŒUFS, sel), huiles essentielles, mélange d'épices et herbes aromatiques en proportion variable, feuille d'or, gélifiant : pectine, stabilisants : acide citrique et sorbitol, colorants pour décor : E171, E124, E102.

CONSERVATION

Attention ! Conservation : 3 semaines

Les chocolats sont fragiles... N'attendez pas pour les déguster, ils n'en seront que meilleurs. Évitez les écarts de température. L'idéal de conservation se situe entre 14° et 18°C, et entre 20° et 22° pour la dégustation. Éloignez-les de toute source de chaleur et d'humidité. Jamais dans un réfrigérateur, le froid et les odeurs sont néfastes...

Caramels

C.B.S.® ET CARMELS ASSORTIS

Ingrédients : BEURRE, sucre, CREME, sirop de glucose, LACTOSE, purée de fruits (sucre, ananas, pomme, fraise, griotte, framboise, cassis, orange, coco, passion, citron vert, poire), jus de fruits (orange, citron, citron vert, yuzu), fruits (airelles, citron, fraise, banane, ananas, poire, framboise), blé noir, cacao, beurre de cacao, orange confite, LAIT, thé, sucre inverti, NOISETTES, SESAME, pâte de SESAME, AMANDES, café, sel, gingembre, zestes de citron, NOIX, mélange d'épices, gélifiant : pectine E440i, chocolat (fève de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait naturel de vanille), antioxydant : acide citrique E330, colorants : E124, E141i, E141, huile essentielle d'orange douce.

CONSERVATION

Conservation : 1 mois

Chocolats et caramels sont fragiles... N'attendez pas pour les déguster, ils n'en seront que meilleurs. Évitez les écarts de température. L'idéal de conservation se situe entre 14° et 18°C, et entre 20° et 22° pour la dégustation. Éloignez-les de toute source de chaleur et d'humidité. Jamais dans un réfrigérateur, le froid et les odeurs sont néfastes...