Les Ganaches

SENSATION
Ganache infusée aux boutons de rose

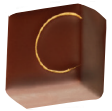
DÔME
Caramel tendre, aux zestes de pamplemousse

ARTEMISIA
Ganache noire à l'estragon

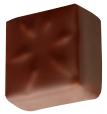
ALOYSIA
Ganache noire à la verveine

CERISE D'ALSACE
Ganache noire à la cerise

ALTAPAZ
Ganache grand cru 73% origine Guatemala



CHLOÉ
Ganache ivoire à la pistache et aux zestes d'oranges



BADIANE
Ganache à l'anis étoilé

Les Ganaches

JASMIN
Ganache pure infusée au thé jasmin

MANDARINETTE
Ganache lactée à la mandarine

LE T
Ganache Manjari 64 % au thé vert et à la menthe fraiche

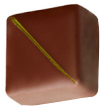
CARAMEL CHOC
Ganache lactée au caramel beurre demi sel

HARMONIE
Ganache à la vanille et à la fleur d'oranger

ILOÉ
Ganache noire à la bergamote

ARAGUANI
Ganache grand cru Araguani 72% origine Venezuela

Les Pralinés



ATLAS
Praliné pistaches, égayé de zestes d'oranges

L'AUTHENTIQUE
Praliné amandes et noisettes croustillant

NOIZU
Pâte de noisettes et de chocolat au lait avec des zestes de yuzus

CARRÉ SESAME
Praliné amandes-noisettes et croustillant aux sésames

CHICORÉE
Praliné noix de pécan à la chicorée

PEANUTS
Praliné amandes et noisettes, caramel et éclats de cacahuètes grillées

INGRÉDIENTS :

Chocolat noir : pâte de cacao, beurre de cacao, vanille, sucre, **lécithine de soja**, cacao 60% minimum.
Chocolat au lait : **poudre de lait**, sucre, **lécithine**, cacao 40 % minimum.
Chocolat blanc : Beurre de cacao, **poudre de lait**, sucre, **lécithine.**
Crème fraiche, beurre, pistaches, amandes, noisettes, sucre inverti, sorbitol, sel, menthe, boutons de rose, thé, jasmin, eau de rose, eau de fleur d'oranger, **sésame, colorants alimentaires : E100-E120**

À conserver entre 16 et 18°C

Pour un maximum de plaisir

Conservation

15°- 18°

Au sec

Consommation

20°- 22°

À déguster dans les 15 jours suivant l'achat

Amande & Cannelle

STRASBOURG

8 rue du Travail - (entrée rue de Bouxwiller) - **67000 STRASBOURG** - Tél. : 03 88 22 08 21 - **www.amandecannelle.fr**

Amande & Cannelle

COLLECTION CHOCOLAT