

Sac 1 kg chocolat Valrhona

- Chocolat de grande qualité au goût unique
- Spécifiquement conçu pour la pâtisserie et facile à fondre
- Facile à doser grâce à la forme unique des fèves



Noir guanaja 70%

Amer et élégant : Guanaja développe une étonnante amertume, révélant toute une gamme aromatique de notes chaudes.



Noir caraïbes 66%

Équilibré et grillé : Sur un bel équilibre, Caraïbe exprime des notes rondes chocolatées et de fruits secs grillés, sur un final légèrement boisé.



Lait jivara 40%

Crémeux et cacaoté : Jivara séduit pour le goût prononcé de ses notes cacaotées, à la tonalité crémeuse, en harmonie avec des notes finales de vanille et de malt.



Blanc ivoire 35%

Onctueux et vanillé : Chocolat blanc peu sucré, Ivoire dévoile des arômes de lait chaud rehaussés de légères notes de vanille.



Dulcey 32%

Onctueux et biscuité : D'une couleur blonde, le chocolat Dulcey révèle une texture onctueuse et enveloppante. Son intense douceur biscuitée et peu sucrée laisse place à des notes généreuses de sablé à la pointe de sel.