

# 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.