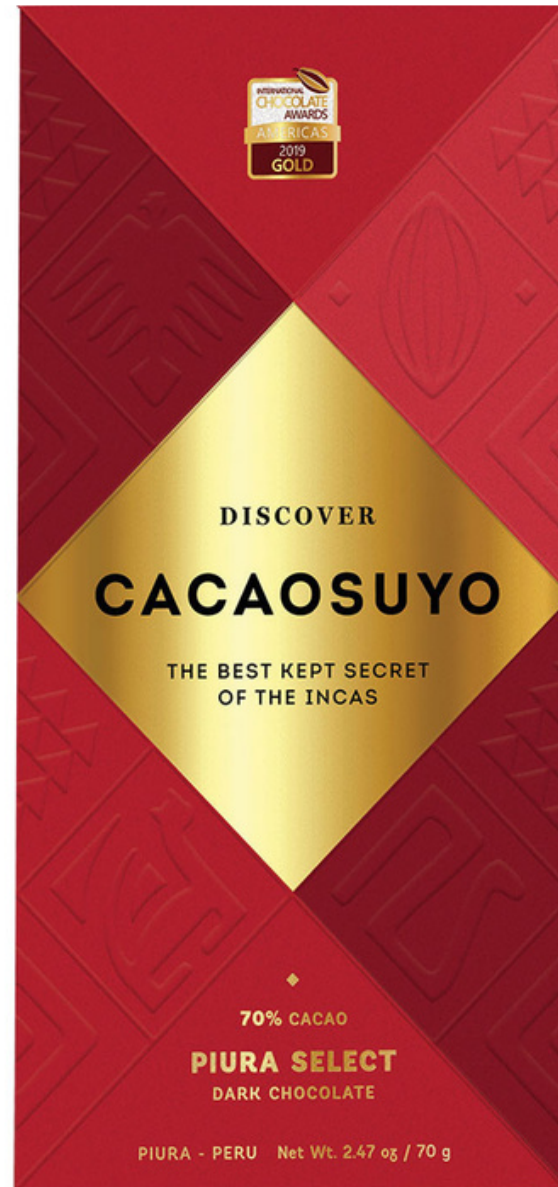


La selection du moment

BY CAROLINA



Source photo: <https://cacaosuyo.pe/>

1 / 5

70% CACAOSUYO PIURA SELEC

FAIT CACAOSUYO

Chocolat 70% cacao d'origine Piura, avec son profil fruité et citrique, avec des notes de noix, de miel, de cassonade et de malt.

Arome fruité et citrique. Sa couleur claire fait penser au chocolat au lait.

Origine fèves : Pérou - Piura

Poids : 70 g.



Saveurs
Chocolats

La selection du moment

BY CAROLINA



Source photo: <https://tibito.co/>

2 / 5

70% ARAUCA – COLOMBIE FAIT PAR TIBITO

La région d'Arauca est un sanctuaire de flore et de faune caractérisé par ses grandes plaines.

Profil caramel; aux notes de noisettes. Saveur finale douce et délicate avec des notes de crème de lait et de noix.

Poids : 80 g.



Saveurs
Chocolats

La selection du moment

BY CAROLINA



Source photo: <https://tibito.co/>

3 / 5

100 % PUTUMAYO – COLOMBIE FAIT PAR TIBITO

Les jungles équatoriales luxuriantes et fertiles sont la toile de fond d'un voyage sur le fleuve Putumayo, le principal affluent de l'Amazone en Colombie.

Notes de cassonade et de fruits rouges, finale courte et boisée.

Un 100% étonnant par sa douceur!

Poids : 80 g.



Saveurs
Chocولات

La selection du moment

BY CAROLINA



Source photo: <https://tibito.co/>

4 / 5

70 % CHOCÓ – COLOMBIE FAIT TIBITO

La région du Chocó se caractérise par des précipitations extrêmement élevées et pour être l'une des zones les plus riches en biodiversité au monde.

Profil caramel; avec des notes de noisettes, de bananes mûres et de jus de canne. Saveur finale avec des notes d'épices telles que la cannelle et les clous de girofle.

Poids : 80 g.



Saveurs
Chocolats

La selection du moment

BY CAROLINA



Source photo: <https://www.choctree.co.uk/>

5 / 5

75 % CHOCOLAT CHAUD FAIT PAR CHOCOLATE TREE

Une torréfaction légère des fèves de cacao biologiques de Piura pour créer ce chocolat chaud d'origine unique primé. Ajoutez 2 cuillères à soupe à votre lait chaud préféré et fouettez !

Poids : 160 g.



Saveurs
Chocolats