

www.bertrandchocolatier.com

44 rue Charles de Gaulle • 42300 Roanne

Boutique en ligne : www.bertrandchocolatier.com

04 77 70 80 98



@bertrandchocolatier

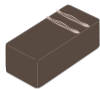
*Attention : Bertrand Chocolatier décline toute responsabilité
quant à l'excès de plaisir occasionné par la dégustation
de ces chocolats.*

BERTRAND CHOCOLATIER

— ROANNE —

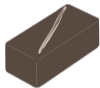
LES ORIGINES

LES ORIGINES



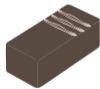
VIETNAM

Un goût chaud et acidulé, quelques notes d'agrumes, de fruits secs et de miel... Ce chocolat est à la fois douceur et délicatesse.



MADAGASCAR

Les arômes marqués d'agrumes sont présents dès l'attaque en bouche, par la présence de saveurs citronnées. Le déroulement aromatique est somptueux, avec l'élégance et la finesse propres aux fèves Criollo.



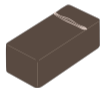
VÉNÉZUÉLA

La structure est subtile, et charpentée, les arômes sont épicés et floraux. Sa longueur en bouche est exceptionnelle, et se conclut par une très légère pointe d'acidité.



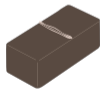
PAPOUASIE

D'entrée, on perçoit l'originalité absolue de ce chocolat. La structure dense en attaque offre ensuite des saveurs d'herbes coupées, de cuir, de terre. Un chocolat harmonieux et sensuel.



QUATÉMALA

Véritable trésor aromatique, ce chocolat à la texture soyeuse est très expressif. Gorgé d'arômes de fruits secs, il exprime toute l'intensité des terres d'Amérique centrale.



JAMAÏQUE

Une pépite botanique aux notes de vanille, de miel et de noix de Pécan, pour un cru incontestablement original, à la fois puissant et subtil.

Pour une meilleure découverte de toutes leurs saveurs, nous vous invitons à déguster ces chocolats dans l'ordre, dans le sens de la lecture.

Tous nos chocolats sont fabriqués par nous-mêmes avec amour. Aussi, si l'une de ces références vient à manquer dans notre coffret, nous faisons appel à votre mansuétude.

Nos chocolats contiennent beaucoup d'amour, mais aussi : du chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, traces de lecitine de soja), de la crème, du sucre, du beurre.

Ils se conservent dans un endroit sec, frais, à l'abri de la lumière, et se dégustent dans les cinq semaines qui suivent leur achat.