



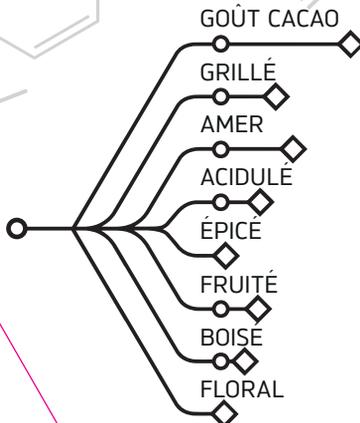
Extra-bitter Guayaquil

64%

min. cacao
41% matière grasse

**Chocolat de
couverture noir**

Fluidité



MAÏS
SOUFFLE



ARRACACHA

CARAMEL

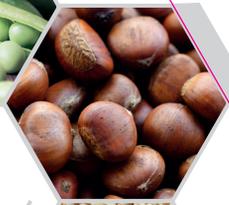


RIZ SAUVAGE



PETIT POIS
VERT

CHÂTAIGNE



CREVETTE

La famille des molécules aromatiques
associée à Extra-bitter Guayaquil



QUINOA

ENDIVES

AIL NOIR



VANILLE

Créé par



CHARTIER

CRÉATEUR
D'HARMONIES

FRAISE

MISO



ASPERGES



THÉ NOIR



ÉPINARD



PATATE DOUCE



CHAMPIGNON

DATTES



PAMPLEMOUSSE
ROSE,



CASSIS