



### AGRUMES - YUZU

CHOCOLAT BLANC  
Ganache agrumes -  
dominante Yuzu



### BRAZIL-CITRON

CHOCOLAT AU LAIT  
Ganache au chocolat lait  
54 % (Brésil)



### COCOLAIT

CHOCOLAT AU LAIT  
Praliné amande / coco



### DUBAÏ

CHOCOLAT AU LAIT  
Pâte de pistache et  
croustillant Kadaïf



### ILLANKA - TONKA

CHOCOLAT AU LAIT  
Ganache chocolat noir / fève  
Tonka



### MILLE FEUILLES

CHOCOLAT AU LAIT  
Praliné croustillant et  
ganache vanillée



### PECAN

CHOCOLAT AU LAIT  
Praliné noix de Pécan



### ROC LAIT

CHOCOLAT AU LAIT  
Praliné croquant amande /  
noisette



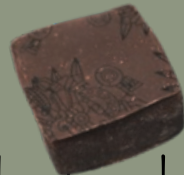
### CAFÉ NOIR

CHOCOLAT NOIR  
Ganache au café de la  
Brûlerie de Chanaz



### CEIBACA-EAU

CHOCOLAT NOIR  
Ganache végétale chocolat  
noir 74 % (Mexique)



### CŒUR DE GUANAJA

CHOCOLAT NOIR  
Ganache intense au  
chocolat noir 80%



### CROUSTI PRAL'

CHOCOLAT NOIR  
Praliné croustillant  
noisette / crêpe dentelle



### DULGEY

CHOCOLAT NOIR  
Ganache chocolat blond / sel  
de Maldon / vanille de Tahiti



### EQUATEUR

CHOCOLAT NOIR  
Ganache au chocolat noir  
80 % (Equateur)



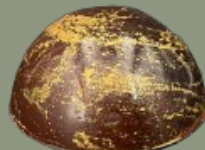
### FIGUE - NOIX

CHOCOLAT NOIR  
Pâte de figue / gianduja  
noix



### FLEUR DE CAO

CHOCOLAT NOIR  
Ganache au jus concentré  
de cacao



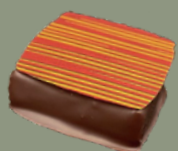
### FORÊT NOIRE

CHOCOLAT NOIR  
Pâte de fruit griotte, ganache  
chocolat noir et ganache kirsch



### FRAMBOISE

CHOCOLAT NOIR  
Ganache végétale à la  
framboise



### MADA

CHOCOLAT NOIR  
Ganache chocolat noir de  
Madagascar



### MANGUE - PASSION

CHOCOLAT NOIR  
Ganache mangue / fruit de  
la passion



### PALET CARAMEL

CHOCOLAT NOIR  
Cœur coulant caramel fleur  
de sel



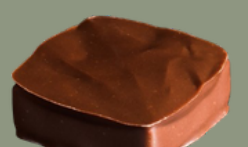
### PEANUTS

CHOCOLAT NOIR  
Praliné noisette / cacahuète  
et caramel



### RHUM

CHOCOLAT NOIR  
Ganache Rhum



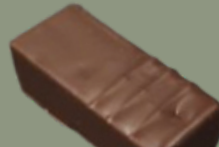
### SÃO TOME

CHOCOLAT NOIR  
Ganache au chocolat noir  
76 % (Sao Tomé)



### VALENCIA

CHOCOLAT NOIR  
Praliné fondant aux  
amandes d'Espagne 70%



### VANILLE - FRAISE

CHOCOLAT NOIR  
Pâte d'amande vanille /  
pâte de fruit fraise





*La recette d'une expérience gustative inoubliable :  
des ingrédients de qualité sublimés par notre savoir-faire  
et beaucoup d'amour !*

[www.chocolateriejacob.com](http://www.chocolateriejacob.com)  
LESCHERAINES (SAVOIE)



#### **Ingrédients :**

Beurre de cacao, sucre, fèves de cacao, **lait** (entier et écrémé) en poudre, crème liquide (**lait**), **amandes, noisettes, noix de pécan, pistaches, noix**, cacahuètes (**arachides**), sirop de glucose, glucose atomisé, beurre (**lait**), sucre inverti, purée de fraise, purée de griotte, purée de mangue, purée de framboise, purée d'agrumes, purée de fruit de la passion, purée de citron, purée de yuzu, purée de figue, noix de coco, pulpe d'orange, lactoserum (**lait**), café, farine de **blé**, caramel ordinaire, fleur d'oranger, graisse végétale (huile de coco désodorisée et autres), fibres végétales, émulsifiants (lécithines de **soja** et/ou de tournesol), farine de malt de **blé**, vanilles (Madagascar et Tahiti), amidon (**blé**), rhum (alcool), kirsch (alcool), pectine, acide citrique, extrait de café, café soluble, fleur de sel, sel de Maldon, zeste de citron, fève tonka, extrait de malt d'orge (**gluten**), sorbitol, sorbate de potassium, poudres à lever (carbonates de sodium), colorants alimentaires.

Présence possible d'ingrédients non répertoriés dans la liste ci-dessus en fonction des "recettes du moment".

Présence de graisses végétales autres que celles naturellement présentes dans le cacao.

Produits élaborés dans un atelier utilisant des œufs, du lait, des fruits à coques, du gluten et des arachides.

Aucun additif (stabilisant, conservateur...) n'est ajouté à nos chocolats. Les additifs figurant dans la liste précédente sont issus de certains ingrédients (éclats biscuités, etc.) utilisés dans nos fourrages. Ils ne sont pas présents dans toutes les recettes et sont en quantité infime.

*À conserver au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière du Soleil. À consommer de préférence avant la date indiquée sur l'emballage. La qualité gustative des chocolats sera meilleure dans les 15 premiers jours suivant leur achat.*