

Eskimos artisanaux



by Chocolaterie Gaël Jacob


CHOCO

Glace lactée Chocolat noir Ceibacao
Enrobage chocolat noir Ceibacao (Mexique 74%)

CLASSIQUE

Crème glacée Vanille de Madagascar
Enrobage chocolat noir

EXOTIQUE

Sorbet coco
Insert mangue / passion 
Enrobage Inspiration passion / coco râpée

KAWETT

Crème glacée beurre de cacahuète
Sauce caramel
Enrobage chocolat caramélisé Dulcey et éclats de cacahuètes

KIPIQUE

Crème glacée pralinée
Insert cactus / gingembre
Enrobage Inspiration framboise

VANIGLIA

Crème glacée Vanille de Madagascar
Enrobage chocolat au lait et éclats d'amandes



ƒokola

Chocolaterie artisanale

Gaël JACOB

Le Pont

73 340 LESCHERAINES

04.79.61.54.36

chocolateriejacob@orange.fr



www.chocolateriejacob.com

Allergènes :
Choco : lait / Classique : lait, soja / Exotique : - / Kawett : arachides, lait, soja / Kipique : lait, noisettes, soja / Vaniglia : amandes, gluten, lait, soja
(fabriqués dans un atelier utilisant : arachides, fruits à coques, gluten, lait oeufs, soja)