





## Catalogue des produits Valrhona

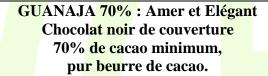
## P125, CŒUR DE GUANAJA:

Un concentré de chocolat pour une puissance sans égal

Chocolat noir 80% de cacao minimum, 34% de beurre de cacao.

Conditionnement : Sac de fèves de 3 kg

Cœur de Guanaja est destiné aux amateurs «d'intensité chocolat». C'est un chocolat technique de grande qualité et à FAIBLE teneur en beurre de cacao. En application Cœur de Guanaja associe une mise en œuvre sans égal et la finesse aromatique d'un Mariage de Grands Crus Valrhona.



Conditionnement : Sac de fèves de 1 kg

Guanaja développe une étonnante amertume, révélant toute une gamme aromatique de notes chaudes.

CARAÏBE 66 % : Équilibré et Grillé

Chocolat noir de couverture 66% de cacao minimum, pur beurre de cacao.

Conditionnement : Sac de fèves de 1 kg

Sur un bel équilibre, Caraïbe exprime des notes rondes chocolatées et de fruits secs grillés, sur un final légèrement boisé.







**Bruno Passion Cuisine** 

Site: <a href="mailto:www.brunopassioncuisine.fr">www.brunopassioncuisine.fr</a> E-mail: <a href="mailto:brunopassioncuisine@free.fr">brunopassioncuisine@free.fr</a>

Tél: 06 26 72 60 01







## **IVOIRE 35%:** Onctueux et vanillé

Chocolat blanc 35% de beurre de cacao minimum.

Conditionnement : Sac de fèves de 1 kg

Chocolat blanc peu sucré, Ivoire dévoile des arômes de lait chaud rehaussés de légères notes de vanille.

ETNAO GUANAJA Bonbons de chocolat.

Conditionnement : Boîte de 40 pièces

Découvrez cet insert à placer au centre de vos moelleux pour obtenir à coup sûr un cœur toujours coulant...

Chocolat Guanaja: toute l'amertume d'un insert au chocolat à forte teneur en cacao.





**Bruno Passion Cuisine** 

Site: <a href="mailto:www.brunopassioncuisine.fr">www.brunopassioncuisine.fr</a> E-mail: <a href="mailto:brunopassioncuisine@free.fr">brunopassioncuisine@free.fr</a>

Tél: 06 26 72 60 01