BRUNO Passion Cuisine
Cuisinier & Coach Culinaire

# Catalogue des produits Valrhona

| | |
|---|---|
| **P125 , CŒUR DE GUANAJA :**<br>**Un concentré de chocolat**<br>**pour une puissance sans égal**<br><br>**Chocolat noir**<br>**80% de cacao minimum,**<br>**34% de beurre de cacao.**<br><br>Conditionnement : **Sac de fèves de 3 kg**<br><br>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. | |
| **GUANAJA 70% : Amer et Elégant**<br>**Chocolat noir de couverture**<br>**70% de cacao minimum,**<br>**pur beurre de cacao.**<br><br>Conditionnement : **Sac de fèves de 1 kg**<br><br>Guanaja développe une étonnante amertume, révélant toute une gamme aromatique de notes chaudes. | |
| **CARAÏBE 66 % : Équilibré et Grillé**<br><br>**Chocolat noir de couverture**<br>**66% de cacao minimum,**<br>**pur beurre de cacao.**<br><br>Conditionnement : **Sac de fèves de 1 kg**<br><br>Sur un bel équilibre, Caraïbe exprime des notes rondes chocolatées et de fruits secs grillés, sur un final légèrement boisé. | |

Bruno Passion Cuisine
Site : www.brunopassioncuisine.fr
E-mail : brunopassioncuisine@free.fr
Tél : 06 26 72 60 01

| | |
|---|---|
| **IVOIRE 35% : Onctueux et vanillé**<br><br>**Chocolat blanc**<br>**35% de beurre de cacao minimum.**<br><br>Conditionnement : **Sac de fèves de 1 kg**<br><br>Chocolat blanc peu sucré, Ivoire dévoile des arômes de lait chaud rehaussés de légères notes de vanille. | |
| **ETNAO GUANAJA**<br>**Bonbons de chocolat.**<br><br>Conditionnement : **Boîte de 40 pièces**<br><br>Découvrez cet insert à placer au centre de vos moelleux pour obtenir à coup sûr un cœur toujours coulant…<br>Chocolat Guanaja : toute l'amertume d'un insert au chocolat à forte teneur en cacao. | |