

CARRÉ PASSION

CHOCOLATERIE CONFISERIE

CARRÉ PASSION

3 rue du presbytère
48340 Saint-Germain-du-Teil

www.chocolat-carre-passion.com

GANACHES

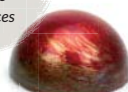
Gelée de
yuzu et ganache
au café



Ganache à
la myrtille
de Lozère



Ganache
parfumée
aux 4 épices



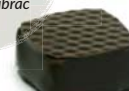
Ganache au
chocolat blanc,
fruits de la passion
et citron vert



Ganache lactée
au miel de châtaigner
de Lozère



Ganache parfumée
au thé d'Aubrac



Ganache parfumée
à la fève de Tonka



Pâte de fruits
framboise et
ganache ivoire
à la pistache



Les fèves de cacao utilisées pour faire ce chocolat proviennent d'une
seule et unique plantation et non d'un d'assemblage de fèves.

Nous avons sélectionné pour vous quatre plantations dans quatre
pays et en avons fait de délicieuses ganaches.

PLANTATIONS

Brésil
plantation Riachuelo



Madagascar
plantation Mangaro



Brésil
plantation Riachuelo
lait



Madagascar
plantation Mangaro
lait



Saint-Domingue
Plantation Los Anconès



Mexique
Plantation Mokaya



PRALINÉS

Praliné noisette
fleur de sel
de Camargue



Praliné noix
de pécan



Praliné noix de coco
et ganache aux fruits
de la passion



Trio Gianduja



Praliné à
l'amande et noisette
croustillant



Praliné noisettes
aux éclats de fèves
de cacao et tuile
gruétine



SAISONNIERS

Chocolats de saison et de création !
Saveurs évoluant au fil des saisons et de l'imagination
de la chocolatière !



Le chocolat utilisé par Carré Passion est garanti 100% pur beurre de cacao sans
soja et sans arôme ajouté. Tous nos produits sont sans arômes artificiels, sans
conservateurs, et ne contiennent que des colorants naturels d'origine végétale.

Pour une qualité optimale, nous vous recommandons de consommer vos chocolats
dans le mois qui suit l'achat et de les conserver dans leur emballage d'origine à une
température de 16 à 19°C, à l'abri de l'humidité, des odeurs et de la lumière.