



Chocolats & Pâtisseries Créatives



Caramel fleur de sel



Caramel cassis



Caramel à l'orange



Caramel Earl Grey



Caramel mandarine et yuzu



Caramel pistache



Caramel citron vert



Caramel passion



Caramel cognac

artisanpassionne@orange.fr

www.artisanpassionne.com

Les caramels

Dégustation

Nos chocolats se conservent à température ambiante entre 16 et 20° à l'abri de la lumière et de l'humidité dans un endroit sec et frais.

Composition

Pâte de pâte de cacao, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, sucre, émulsifiant : lécithine de **soja, crème, beurre**, purée de fruits (citron, citron vert, passion, cassis, orange, mandarine, yuzu), raisins secs (raisins, huile de coton), pâte de **pistache (pistaches, amandes**, sucre, colorant : chlorophylle, végétale, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel), Cognac, thé earl grey, glucose, sorbitol, concentrés (spiruline, radis, cassis, pomme, carthame

59 rue Saint-Laud
49100 **ANGERS**
Tél. 02 41 87 44 39

11 rue des Fresnayes
49130 **LES PONTS DE CÉ**
Tél. 02 41 91 63 66

150 rue Nationale
49300 **CHOLET**
Tél. 02 41 58 55 40

A consommer idéalement avant le :



Relais Desserts