

Conserver le coffret dans un endroit sec à 18°C à l'abri de la lumière. Pour apprécier au mieux les qualités gustatives des chocolats, nous vous conseillons de les déguster au calme, à une température proche de 21°C.

DLUO :

Fèves de cacao, sucre, crème, beurre de cacao, amandes, noisettes, sucre de canne, beurre laitier, sirop de glucose, édulcorants* (isomalt, sorbitol), lait entier, poudre de lait, oeuf, sirop de sucre inverti, miel, pâte de marron, pulpe de marron, sésame, arachides, café, coriandre, bergamote, framboise, fraise, figues fraîches, orange, raisin sec, citron jaune, citron vert, pêche, pamplemousse, noix de coco, lait de coco, thé jasmin thé Earl Grey, fèves de Tonka, badiane, gousses vanille de Madagascar, fleur de sel, huiles (noisettes, amandes, sésame), gélifiant (pectine), maltodextrine, émulsifiant (lécithine de soja et tournesol), liqueur de pêche de vigne, eau de vie de poire, fleur d'oranger, baies roses, gingembre, extrait naturel de vanille, farine de blé, vinaigre, balsamique, arômes naturels (pêche de vigne, fraise, framboise), extraits naturels (pamplemousse, orange, citron, verveine, lavande, jasmin, estragon, vanille), malt d'orge, acidifiants (acides citrique et tartrique, carbonate de sodium), denrées colorantes 100% naturelles (pomme, carotte, radis, cassis, patate douce, spiruline, carthame, hibiscus, cerise).

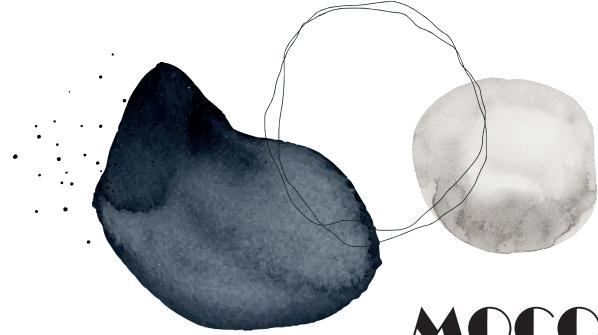
Une matière absolue de la complexe matière chocolat, lui permet d'offrir une gamme en perpétuelle évolution, étonnante et élégante, de justesse des goûts.

Autodidacte au caractère bien trempé, Johann Dubois crée des chocolats à son image, intenses et surprenants. Bétonné de textures, mêlant grands classiques produits régionaux d'exception.

Produit régional à marier, cacaos rares et originaux, il aime à marier cacaos rares et cacaos tout en équilibrer les saveurs et à créer un assortiment de bonbons de chocolates tout en équilibrer les saveurs et de textures, mêlant grands classiques et saveurs nouvelles.

Autodidacte au caractère bien trempé, Johann Dubois crée des chocolats à son image, intenses et surprenants. Bétonné de textures, mêlant grands classiques produits régionaux d'exception.

Produit régional à marier, cacaos rares et originaux, il aime à marier cacaos rares et cacaos tout en équilibrer les saveurs et à créer un assortiment de bonbons de chocolates tout en équilibrer les saveurs et de textures, mêlant grands classiques et saveurs nouvelles.



MOCOCHA
P A R I S

89 rue Mouffetard 75005 Paris

www.chocolatsmococha.com

Illustrations et maquette : @ivan_lopez_crea



FABRICE GILLOTTE



© Naoto Ishimaru

MAISON BELLANGER



© Chocolaterie Bellanger

JOHANN DUBOIS



© Vincent Paulic

JOHANN DUBOIS

MEILLEUR CHOCOLATIER DE FRANCE

Saint Brieuc

CROQ NOISETTE

Praliné noisettes du Piémont, chocolat au lait.



CRAQUELIN

Praliné amandes, noix de coco, chocolat au lait.



JABA

Praliné amandes, pistaches d'Iran et éclats de pistaches, chocolat noir.



VOYAGE

Ganache à la fève de tonka du Venezuela, chocolat noir.



IDA

Ganache framboises du Morbihan, chocolat noir.



BULLE TEMPÊTE

Caramel au beurre salé, chocolat noir.



BZH

Praliné noisettes, sablé breton, chocolat au lait.



GRAND LÉJON

Ganache chocolat-caramel et praliné amandes au crumble de sarrasin, chocolat noir.



ENVIE

Ganache chocolat au lait de Madagascar et praliné noisettes, chocolat au lait.



ENVIE

Ganache fraises de Bretagne et fruits de la passion, chocolat noir.



KOFFE

Ganache au petit épeautre bio de Bretagne, chocolat noir.



MARGARITA

Ganache citrons verts de Provence et chocolat noir du Venezuela.



MAISON BELLANGER

MEMBRE RELAIS DESSERT

Le Mans

RACINE

Ganache au jus de gingembre frais, chocolat au lait.



MENTHAA

Ganache infusée à la feuille de menthe fraîche, chocolat noir.



CASILLE

Ganache au cassis noir de Bourgogne et ganache vanille, chocolat noir.



MATHILDE

Ganache à la fraise et basilic frais, chocolat noir.



SARRAZIN

Praliné amandes au sarrasin grillé, chocolat noir.



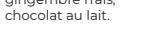
PIÉMONT

Praliné noisettes du Piémont et vanille de Madagascar, chocolat au lait.



CAFÉ CRÈME

Ganache infusée au café Moka, chocolat au lait.



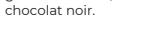
HOMBELLINE

Ganache pure origine de République Dominicaine 46%, chocolat au lait.



YASAMIN

Ganache infusée au thé vert au jasmin, chocolat noir.



JAMES

Ganache au rhum de Martinique, chocolat noir.



PISTACHIO

Pâte d'amandes à la pistache, chocolat noir.



MARCONA

Praliné amandes Marcona, chocolat noir.



RACINE

Ganache au jus de gingembre frais, chocolat au lait.



FABRICE GILLOTE

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Dijon

ROCHER

Praliné amandes-noisettes, chocolat au lait.



SÉSAME

Praliné amandes, sésame caramélisé, ganache cacao pur Equateur, chocolat noir.



JAMAÏQUE

Ganache cacao pur Jamaïque, chocolat au lait.



COMPLEXITÉ

Ganache vinaigre balsamique de Modène, gelée de fraises, chocolat noir.



APURIMAC

Ganache pur trinitario du Pérou, chocolat noir.



SAUVAGINE

Gianduia noisettes, pâte de framboises, nougatine au beurre, chocolat noir.



VALENTIN

Miel, lavande, citrons et oranges confites, amandes caramélisées, chocolat noir.



PIÉMONT

Praliné aux noisettes du Piémont, crêpes dentelles, chocolat au lait.



BALE

Praliné amandes, arachides, chocolat noir.



MISTRAL

Ganache aux infusions d'estragon, chocolat noir.



PÊCHE

Massepain pêches et pêches confites, chocolat noir.



PIÉMONT

Praliné aux noisettes du Piémont, crêpes dentelles, chocolat au lait.

