
MOCOCHA
PARIS

JOHANN DUBOIS

Meilleur chocolatier de France

Saint Brieuc



CROQ'NOISETTES

Praliné noisettes du Piémont, chocolat au lait.



VOYAGE

Ganache à la fève de Tonka, chocolat noir.



HANOÏ

Ganache au cacao du Vietnam, chocolat noir.



MILLOT

Ganache pure plantation Madagascar, 74% de cacao.



BILIG

Praliné amandes au crumble de sarrasin.



ARRIBA

Ganache pure origine Equateur, chocolat noir.



CRAQ'AMANDES

Praliné amandes, chocolat noir



BULLE TEMPÊTE

Caramel au beurre salé, chocolat noir.

FRÉDÉRIC JOSEPH

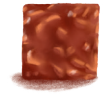
Award « Meilleur des Meilleurs »

Périgueux



KURO

Praliné au sésame noir du Japon, sésame grillé, fleur de sel, chocolat au lait.



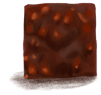
ROCHER LAIT

Praliné aux noisettes françaises et IGP du Piémont, amandes de Provence, chocolat au lait.



GORRIA

Ganache au chocolat noir et lait, purée de piment d'Espelette, poivron rouge, chocolat noir.



ROCHER NOIR

Praliné aux noisettes françaises et IGP du Piémont, amandes de Provence, chocolat noir.



MOKA

Ganache au chocolat noir et lait, infusion au café du Guatemala, chocolat noir.



NAPOLETANA

Pâte d'amandes à la pistache d'Italie, chocolat noir.



DÔME EXOTIQUE

Caramel aux fruits exotiques, chocolat noir.



DÔME CITRON VERT

Caramel aux citrons vert, chocolat noir.

FABRICE GILLOTTE

Meilleur Ouvrier de France

Dijon



AUDACE

Massepain vanille de Madagascar, ganache pamplemousse rose, chocolat au lait.



CROUSTILLE

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



COLLOBRIÈRES

Ganache aux marrons du Var et miel de châtaignier, chocolat noir.



ORCHIDÉE

Ganache cacao pur Equateur à la vanille Bourbon, chocolat noir.



TAMBAPANNI

Praliné à la noix de coco du Sri Lanka, chocolat noir.



BALI

Praliné amandes - arachides, chocolat noir.



SOIR À MARRAKECH

Confit de figues, ganache fleur d'oranger, miel et baies roses, chocolat noir.



BERGAMOTE

Ganache au thé Earl Grey, chocolat noir.

Conservez le coffret dans un endroit sec à 18°C et 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.

89, rue Mouffetard, 75005 Paris
www.chocolatsmococha.com



Ingrédients :

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, œuf, 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), (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 naturelles (pomme, carotte, radis, cassis, patate douce, spiruline, carthame, hibiscus, cerise).