

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.

DDM :

Après cette date, le produit peut perdre de son arôme, toutefois il peut être consommé.

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).

YOU ARE AN ENGLISH
SPEAKER ?

NO MORE SURPRISES,
DISCOVER HERE THE
ENGLISH VERSION.



VOUS VOUS ETES
RÉGALÉS ?
PARTAGEZ VOTRE AVIS !



89, RUE MOUFFETARD, 75005 PARIS
WWW.CHOCOLATSMOCOCHA.COM



MOCOCHA

PARIS

La chocthèque des
exigeants enthousiastes !



@VINCENT PAULIC



JOHANN DUBOIS

Autodidacte au caractère bien trempé, Johann Dubois crée des chocolats à son image, intenses et surprenants. Breton affirmé, il aime marier cacao rares et produits régionaux d'exception.

@CHOCOLATIER JOSEPH



FRÉDÉRIC JOSEPH

Passeur de savoir-faire et travailleur acharné, Frédéric Joseph, avec le soutien sans faille de son épouse Nathalie, a créé une collection « haute couture » de bonbons de chocolat, à l'impeccable finesse des textures et des saveurs.

@NAOTO ISHIMARU




FABRICE GILLOTTE

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


JOHANN DUBOIS

Meilleur chocolatier de France

 Saint Brieuc

FRÉDÉRIC JOSEPH

Award « Meilleur des Meilleurs »

 Périgueux

FABRICE GILLOTTE

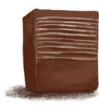
Meilleur Ouvrier de France

 Dijon



CROQ'NOISSETTES

PRALINÉ NOISSETTES DU PIÉMONT, CHOCOLAT AU LAIT.



BZH

PRALINÉ NOISSETTES, SABLÉ BRETON, CHOCOLAT AU LAIT.



KURO

PRALINÉ AU SÉSAME NOIR DU JAPON, SÉSAME GRILLÉ, FLEUR DE SEL, CHOCOLAT AU LAIT.



L'ÉPHÉMÈRE :

UNE CRÉATION ORIGINALE DIFFÉRENTE À CHAQUE SAISON.



FLEUR DE CARAMEL

GANACHE LACTÉE, CARAMEL, BEURRE, CHOCOLAT AU LAIT.



ROCHER

PRALINÉ AMANDES - NOISSETTES, CHOCOLAT AU LAIT.



MAT'EO

PRALINÉ GAVOTTES, CHOCOLAT AU LAIT.



GRAND LÉJON

GANACHE CHOCOLAT-CARAMEL, PRALINÉ AMANDE AU CRUMBLE DE SARRASIN, CHOCOLAT AU LAIT.



CALISTA

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR, INFUSION DE MENTHE FRAÎCHE, CHOCOLAT NOIR.



PROVENCE

CRÈME DE NOUGAT, RIZ SOUFFLÉ, CHOCOLAT AU LAIT.



CROUSTILLE

PRALINÉ NOISSETTES DU PIÉMONT, CRÈPES DENTELLES, CHOCOLAT AU LAIT.



TAMBAPANNI

PRALINÉ À LA NOIX DE COCO DU SRI LANKA, CHOCOLAT NOIR.



HANOÏ

GANACHE AU CACAO DU VIETNAM, CHOCOLAT NOIR.



MILLOT

GANACHE PURE PLANTATION MADAGASCAR, 74% DE CACAO.



GORRIA

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR ET LAIT, PURÉE DE PIMENT D'ESPELETTE, POIVRON ROUGE, CHOCOLAT NOIR.



AHUURA

GANACHE CHOCOLAT NOIR À LA VANILLE DE TAHITI.



SOIR À MARRAKECH

CONFIT DE FIGUES, GANACHE FLEUR D'ORANGER, MIEL ET BAIES ROSES, CHOCOLAT NOIR.



BALI

PRALINÉ AMANDES - ARACHIDES, CHOCOLAT NOIR.



ENVIE

GANACHE FRAISE DE BRETAGNE ET FRUIT DE LA PASSION, CHOCOLAT NOIR.



VOYAGE

GANACHE À LA FEVE DE TONKA, CHOCOLAT NOIR.



PAMPLEMOUSSE

GANACHE CHOCOLAT BLANC, PAMPLEMOUSSE, CHOCOLAT NOIR.



NAPOLETANA

PÂTE D'AMANDES À LA PISTACHE D'ITALIE, CHOCOLAT NOIR.



PÉCHÉ

MASSEPAIN PÊCHES ET PÊCHES CONFITES, CHOCOLAT NOIR.



LAVANDE

MIEL, LAVANDE, CITRONS ET ORANGES CONFITES, AMANDES CARAMELISÉES, CHOCOLAT NOIR.



IDA

GANACHE FRAMBOISE, CHOCOLAT NOIR AU CACAO DU VÉNÉZUELA.



BULLE TEMPÊTE

CARAMEL AU BEURRE SALÉ, CHOCOLAT NOIR.



DÔME EXOTIQUE

CARAMEL AUX FRUITS EXOTIQUES, CHOCOLAT NOIR.



DÔME CITRON VERT

CARAMEL AU CITRON VERT, CHOCOLAT NOIR.



COMPLEXITÉ

GANACHE VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE, GELÉE DE FRAISES, CHOCOLAT NOIR.



SENTEUR

GANACHE AUX INFUSIONS WDE JAMIN, CHOCOLAT NOIR