

MICHEL
CLUIZEL

CACAOËVIER
CHOCOLATIER
PARIS



Douceur Intense

— ÉTUI DÉGUSTATION 8 GANACHES CHOCOLAT NOIR —

La Chocolaterie MICHEL CLUIZEL est l'un des rares Cacaofèvres (transformateurs de fèves de cacao en chocolat) dans le monde.

Depuis dix ans, elle s'attache à développer des relations directes avec des planteurs de renom dans un esprit de commerce équitable et durable.

Tous les Bonbons de Chocolat Michel Cluizel sont fabriqués dans les ateliers en Normandie et répondent à l'Engagement-Qualité unique au monde : **Bonbons de Chocolat**



La Chocolaterie MICHEL CLUIZEL n'incorpore aucune matière grasse végétale d'ajout, hormis le beurre de cacao dans ses intérieurs pralinés et ganaches (la lécithine de soja est donc totalement exclue). Les bonbons de chocolat sont garantis sans arômes ajoutés ; ils sont élaborés exclusivement avec des pulpes de fruits, du café broyé, du véritable caramel et de la vanille Bourbon en gousse.



MICHEL
CLUIZEL
ÉLABORATEUR
CHOCOLATIER
PARIS

99%
85%
GANACHES
ÉQUI DÉGUSTATION & GANACHES CHOCOLAT NOIR
TASTING BOX & GANACHES DARK CHOCOLATE



NET WT. 55g

MICHEL
CLUIZEL
ÉLABORATEUR
CHOCOLATIER
PARIS

99%
85%
GANACHES
ÉQUI DÉGUSTATION & GANACHES CHOCOLAT NOIR
TASTING BOX & GANACHES DARK CHOCOLATE



NET WT. 55g

MICHEL
CLUIZEL
ÉLABORATEUR
CHOCOLATIER
PARIS

99%
85%
GANACHES
ÉQUI DÉGUSTATION & GANACHES CHOCOLAT NOIR
TASTING BOX & GANACHES DARK CHOCOLATE



MICHEL
CLUIZEL
ÉLABORATEUR
CHOCOLATIER
PARIS

99%
85%
GANACHES
ÉQUI DÉGUSTATION & GANACHES CHOCOLAT NOIR
TASTING BOX & GANACHES DARK CHOCOLATE

SURPRENANT - INTENSE

La chocolaterie MICHEL CLUIZEL vous offre en exclusivité un surprenant mariage entre douceur de la crème et puissance du cacao. En effet, ces ganaches sont élaborées à partir de chocolats à 85% et 99% de cacao. C'est là une

totale innovation par rapport aux ganaches habituelles (d'une faible teneur en cacao, entre 60 et 70%). Ces nouvelles ganaches à fortes teneurs en cacao offrent une palette aromatique intense.

99%
85%

Les ganaches MICHEL CLUIZEL sont présentées dans un discret étui au format de poche. Cet étui élégant accompagne l'amateur de chocolat dans tous

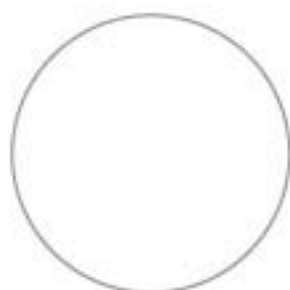
ses déplacements : idéal pour offrir ou se faire plaisir ! Les bonbons de chocolat de 7 g ont été spécialement conçus pour la dégustation.

DÉCOUVREZ TOUTE UNE SYMPHONIE DE GOÛTS ET DE SAVEURS...

En bouche, la ganache 85% révèle des notes de cacaos douces et subtiles qui se prolongent en une délicieuse saveur de beurre doux et de miel. Issue d'un bel assemblage de neuf cacaos d'origines différentes, cette ganache 85% est décorée bronze, cuivre et blanc nacré.

En bouche, la ganache 99% déploie un puissant bouquet de saveurs cacao, brut et corsé, qui se prolonge dans une allonge très douce de notes de miel. Issue d'un bel assemblage de neuf cacaos d'origines différentes, cette ganache 99% est décorée d'or lumineux et de blanc nacré.





Ingrédients :

Cacaos, sucre de canne, beurre pâtissier, beurre de cacao, crème, sirop de sorbitol, miel, colorants pour décors (E171/E 172), lait entier en poudre, gingembre, vanille Bourbon en gousse, épices.

Conditionnement et Prix Public :

Étui dégustation 8 Ganaches (55 g) - 7,50 € maxi.

Distribution :

Disponible chez les 1500 meilleurs Pâtissiers et Chocolatiers de France.



Chocolat Michel Cluizel (magasin vitrine)

201 rue Saint-Honoré • 75001 Paris

Chocolaterie MICHEL CLUIZEL

Avenue de Conches • 27240 Damville

Tél. 02 32 35 60 00 • Fax 02 32 34 83 63 • www.cluizel.com

RCS 603 650 094 00023

Contact presse : Chantal Cascalès • Tél 06 14 61 91 51