

Chocolate negro

- **Belle île en mer**
Caramelo blando pera fleur de sel ganache extra bitter 61%
- **Guanaja Café**
Ganache de chocolate guanaja 70% café selección Cafés el Magnífico
- **Palet Or**
Ganache de chocolate caraibe 66%
- **Nuestro bestseller “El Pasión” a modo de Turrón**
¡Ganache chocolate negro 61%, con pulpa de fruta de la pasión!

Chocolate con leche

- **Ambange**
Ganache de chocolate con leche con pulpa de frambuesa y perlas de chocolate crujientes
- **Dulcey Damasco**
Ganache de chocolate con leche infusión absolut chai Sans&Sans, orejones de albaricoque, crujiente de galleta de trigo sarraceno

frutos secos

- **Alba**
Gianduja: chocolate con leche avellana, con « crocante » de grue de cacao caramelizado, bañado en chocolate negro 61%
- **Siracusa**
Praliné de Pistachio , crujiente de sésamo
- **Exotic**
Praliné almendra coco, gelatina de piña , cruixent de neules con chocolate dulcey
- **Cruixent**
Praliné a la antigua montado, bañado en chocolate con leche y pedacitos de neules
- **Camelia**
Mazapán , te verde matcha y gelatina de yusu con limón

Chocolate blanco

- **Farniente**
Gelificado de mango, trufa chocolate blanco coco, neules coco cruixent
- **Pink fresa**
Ganache de chocolate blanco aceite de oliva arbequina, perlas crujientes de chocolate blanco, gelificado de fresa, mazapán de almendra
- **Halva de Piñón**
Chocolate blanco con piñones tostados como en el medio oriente

Trufados Sin Azúcar : frambuesa xocoline leche / xocoline 65% té earl grey

Y también los Grandes Clásicos...

turrón de vema caramelizada Xixona alicante Marrons Glacés