

HAWECKER
CRÉATEUR DE DOUCEUR
en Provence

— ORIGINE —
C A C A O
COFFRET DE GANACHES
PURES PLANTATIONS



MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
WWW.HAWECKER.COM

Ingrédients : chocolat de couverture noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja sans OGM), **crème** liquide, **beurre**, sirop de glucose, édulcorant : sorbitol [E420], sucre inverti.

Valeurs nutritionnelles pour 100g : Energie : 2059kJ / 494kcal, Matières grasses : 39g, dont acides gras saturés : 24g, Glucides : 27g, dont sucres : 21g, Protéines : 4,9g, Sel : 0,03g

■ Madagascar

Fèves criollo de la région de Sambirano. La palette aromatique, de type agrumes, se combine au goût de miel et s'avère originale avec un fond de bouche légèrement citronné.

■ Vietnam

Fèves Trinitario du delta du Mékong. Chocolat chaud et acidulé. Rond et très harmonieux avec quelques notes d'agrumes et de fruits secs.

■ Saint Domingue

Fèves Trinitario de la région de San Francisco de Macoris. Cette ganache vous fera découvrir des notes riches de réglisse et de fruits rouges, suivi d'un enchaînement d'arômes.

Vénézuela

Toutes ces ganaches sont enrobées avec un chocolat fabriqué à partir de fèves criollo de la région de Bolovenito, au goût chaud, typé, aux arômes fleuris et épicés.
C'est un chocolat très équilibré, qui va laisser chaque ganache enrobée s'exprimer, avec une longueur en bouche exceptionnelle et rare.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Nos chocolats s'apprécient à **température ambiante** de 18-20°C.

Leau accompagne le mieux votre dégustation laissant l'arôme du chocolat s'exprimer.

Nous vous recommandons de déguster vos chocolats **dans le mois qui suit leur achat.**

Nos produits **ne doivent pas** être conservés au-dessus de 20°C et en-dessous de 0°C.

Un **endroit sec et frais** (15° à 16°C) est l'environnement idéal pour conserver vos chocolats dans leur emballage d'origine, à l'abri de la lumière.

■ Guatemala

Fèves de profil Forastero Acriollado de la région Alta Verapaz. Les fèves sont cultivées par une petite communauté religieuse de manière traditionnelle dans le respect des principes d'agro-écologie.
La palette aromatique est complexe et intense avec des notes d'agrumes et de fruits rouges modérés par la chaleur des arômes de chocolat.
Belle longueur en bouche.

■ Guatemala / Madagascar

Assemblage d'orfevre de fèves de cacao d'exception, Forastero Acriollado et Criollo. Chocolat frais et dense avec des notes de fruits secs torréfiés et d'agrumes pour exprimer tout leur terroir. Notes chocolatées intenses en fin de bouche.

■ Jamaïque

Fèves Trinitario issu des meilleures régions de Jamaïque. Un chocolat voluptueux aux notes délicatement vanillées.
Un enchaînement d'arômes de miel et de noix de pécan avec une grande allonge persistante.