

THE AMULET

Une collection de 5 gemmes de chocolat provenant de certaines des plus belles origines du monde :

VENEZUELA 72% NOIR

EQUATEUR 76% NOIR

TANZANIE 75% NOIR

MEXIQUE 66,1% NOIR

PAPOUASIE, NOUVELLE-GUINÉE 35,8% LAIT

POIDS: 50G

DIMENSIONS: 9,5 X 6,3 X 2 CM

DURÉE DE CONSERVATION: 16 À 22 MOIS.



J'ai parcouru le monde entier pour être à vos côtés.
Je suis ta fortune.
Emmène-moi avec toi ou mange-moi pour toujours.

THE SOLUTION



Une collection de chocolats chauds ludiques en 3 pièces, qui ne ressemble à aucune autre proposition du marché!

Cacao d'origine unique. Pas de numéros E. Aucun additif.

INTENSE 72%: 70% de chocolat noir d'origine Sao Thome savamment mélangé à 100% de pâte de cacao.

SPÉCIAL 66%: chocolat noir à base de fèves de cacao du Mexique ingénieusement relevé de cannelle, de cardamome et de poudre de gingembre.

CRÉMEUX 59% : 70% de chocolat noir d'origine Sao Thome mélangé à 35,8% de chocolat au lait d'origine Papouasie, Nouvelle-Guinée.

POIDS: 300G

DIMENSIONS: 14,1 X Ø 7,8 CM.

DURÉE DE CONSERVATION: 16 À 22 MOIS.



Le nom SOLUTION est basé sur un concept à double sens : il fait référence à la dissolution du chocolat dans un liquide et aussi à l'idée de résoudre un puzzle en faisant correspondre l'anneau central rotatif et le couvercle du tube.



The expert chocolatier



THE POT



Une collection suggestive de 2 tubes en papier contenant un assortiment de merveilles naturelles miniatures enrobées de chocolat :

AMANDES caramélisées trempées dans du chocolat blanc et noir et saupoudrées de poudre de cacao.

NOISETTES caramélisées trempées dans du chocolat au lait, praliné noisette, chocolat noir et saupoudrées de cacao en poudre.

POIDS: 110G

DIMENSIONS: 8 X Ø 6,5 CM

DURÉE DE CONSERVATION: 9 MOIS.



Je suis probablement le seul produit avec un nom et un prénom The Pot Crackania. Mon nom de famille est inspiré par une onomatopée du son généré lorsque vous me dévorez:
C-R-A-C-K-ania



The expert chocolatier



THE TUBES

CHOCOLAT FACTORY propose quatre manières de consommer du chocolat sous des formes arrondies (chocolat en forme de fleur) et une manière sous des formes allongées (longues zestes d'orange) à travers ses Factory Tubes.

- Fleurs en chocolat **NOIR**
- Fleurs en chocolat **BLANC**
- Fleurs en chocolat au **LAIT**
- **ASSORTIMENT** de fleurs en chocolat noir, au lait et blanc
- **ÉCORCES D'ORANGE DE 16 CM DE LONG** trempée dans du chocolat noir



Nous sommes sérieux, arrogants, quelque peu masculins et pleins de l'essence de CHOCOLAT FACTORY



BARRE DE CHOCOLAT

INDISPENSABLE: CACAO D'ORIGINE :

70% 70% SAO THOMÉ

80% 76% ÉQUATEUR

LAIT JAVA

BLANC

CARAMEL

SANS SUCRE AJOUTÉ:

LAIT SANS SUCRE AJOUTÉ

BLANC SANS SUCRE AJOUTÉ

NOIR SANS SUCRE AJOUTÉ

POIDS : 25 G / 100 G

DIMENSIONS: 10,3 X 5,4 X 0,8 CM (25 G)

10 X 8 X 1,3 CM (100 GR)

DURÉE DE CONSERVATION : 10 / 16 / 22 MOIS



The expert chocolatier



Regardez ces simples barres de chocolat! Quels sont-ils? Quelques carrés simples après tout! Jusqu'au moment où vous déballez et ressentez leur premier arôme, cette fascination que seul le "chocolat chocolat" est capable de produire... Non, les mots ne se répètent pas, nous ne tournons pas autour du pot, ce que nous voulons dire, c'est que notre le chocolat est vraiment fait de chocolat.