REYNAUD

ARTISAN CONFISEUR
DEPUIS 1956

NOUVEAUTES
GAMME CHOCOLATS
2017 - 2018

EPV
Entreprise du Patrimoine Vivant
L'excellence des savoir-faire français

REYNAUD
ARTISAN CONFISEUR
DEPUIS 1956

NOUVEAUTES
CHOCOLATS
2017-2018

PRODUITS D'EXCELLENCE
POUR PETITS ET GRANDS MOMENTS DE BONHEUR

L'Amande au chocolat

Un incontournable dont nous sommes les spécialistes!

Nos amandes sont réalisées à partir d'ingrédients nobles de premier choix, de manière artisanale, avec un savoir-faire de plus de 60 ans.
De grands noms de la chocolaterie, de l'épicerie fine (et des MOF de renom) figurent parmi nos clients.

Nos « best sellers » :
- Chocolat Noir
- Chocolat Lait
- Caramel Beurre salé,
- Chocolat au Nougat
- Amande Caramélisée Gianduja poudrée Cacao

CETTE ANNÉE, NOTRE GAMME S'ENRICHIT DE SAVEURS INEDITES

Mêler notre histoire et notre savoir-faire chocolatier

Nos amandes sont depuis toujours enrobées au sein de nos ateliers à Marseille. Avec évidence, l'idée de nous appuyer sur le patrimoine gustatif de notre belle région provençale nous a guidés dans nos innovations majeures de l'année.

Les spécialistes de notre atelier chocolat ont élaboré des compositions équilibrées qui s'accordent divinement avec la subtilité du chocolat au lait, la force du chocolat noir ou encore la douceur du chocolat blanc.

Une gamme gourmet, dont les saveurs ensoleillées mêlent chaleur, générosité et subtilité !

"INVITATION EN PROVENCE"

MIEL DE PROVENCE

Une amande enrobée de chocolat blanc au miel de Provence et à l'arôme naturel de miel.

ROMARIN

Une amande au chocolat au lait mêlé à des herbes de romarin moulues et de l'arôme naturel de romarin.

HUILE D'OLIVE

Une amande enrobée d'un chocolat blanc subtilement parfumé d'un soupçon d'huile d'olive. Colorant d'origine naturelle

REYNAUD

ARTISAN CONFISEUR
DEPUIS 1956

NOUVEAUTES
CHOCOLATS
2017-2018

"TENTATIONS CHOCOLAT NOIR "

PIMENT

Une amande enrobée de chocolat noir, subtilement sublimé et relevé par une pointe de piment (arôme naturel et épices), et poudré de cacao.

ORANGETTE

De l'orange confite enrobée de chocolat noir intense. Plus courtes que les orangettes classiques, moins fragiles, leur saveur est plus intense et mieux équilibrée avec l'agrume.

RAISIN AU SAUTERNES

En bouche, la saveur corsée du chocolat noir extra fin fait place à la saveur sucrée et pulpeuse d'un raisin blond, préalablement parfumé au vin de Sauternes, qui apporte sa subtilité à la recette.

"GOURMANDISE ABSOLUE "

GUIMAUVE AU CHOCOLAT AU CARAMEL

La couche sucrée qui recouvre cette confiserie chocolat est subtilement aromatisée au caramel.

Elle laisse place à deux généreuses couches de chocolat qui recouvrent une guimauve moelleuse et vanillée.
Un délice qui fait craquer
même les plus grands !

Existe aussi en saveur vanille (couleurs bleu, rose ou blanc).

REYNAUD

ARTISAN CONFISEUR
DEPUIS 1956

NOUVEAUTES
CHOCOLATS
2017-2018

"SAVEURS DE NOEL "

CROUSTILLANTS DE NOËL

Sans gluten, nos croustillants sont disponibles dans la plupart des saveurs de nos amandes chocolat. Pour Noël, ils se déclinent au Chocolat Lait saveur Cannelle ou saveur Pain d'Epices .

CROUSTILLANTS VERT SAPIN

Au chocolat blanc, ces croustillants ont revêtu leurs couleurs de saison !

AMANDE SCINTILLANTE

Enrobée de chocolat noir scintillant argenté et doré: notre amande au chocolat revêt sa tenue de saison !

UN APERCU DE NOS EMBALLAGES

Tous les produits de ce catalogue sont tous disponibles en vrac de 5kg. Pour connaitre les conditionnements disponibles pour chaque produit, nous consulter.

boîte kg ou 500g

sachet amandes chocolat

sachet spécial Noel

boîte sweet of provence

boîte métal blanche

boîte PVC

REYNAUD

ARTISAN CONFISEUR
DEPUIS 1956

DRAGÉES REYNAUD
161 ROUTE DES CAMOINS,
13011 MARSEILLE

TÉL. 04 91 43 21 44 – FAX 04 91 43 20 29

WWW.DRAGEES-REYNAUD.COM

rcom@dragees-reynaud.com
rclient@dragees-reynaud.com

Photos Pauline Daniel

EPV
Entreprise du Patrimoine Vivant
L'excellence des savoir-faire français