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 chocolatierNos 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 ProvenceUne amande enrobée de chocolat blanc au miel de Provence et à l’arôme naturel de miel.

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

HUILE D’OLIVEde provenceUne amande enrobée d’un chocolat blanc subtilement parfumé d’un soupçon d’huile d’olive de Provence. Colorant d’origine naturelle.

PIMENT Une amande enrobée de chocolat noir, sublimé et relevé par un subtil mélange de piments forts (arôme naturel et épices), et poudré de cacao.