

Конфеты ручной работы

Классический вкус

Тартуфо мини в карамельном шоколаде*

Изысканная конфета с мягкой начинкой на основе пасты из ароматных обжаренных орехов (фундук, миндаль), покрыта белгийским карамельным шоколадом.



Трюфель с миндальным ликером*

Изысканный шоколадный трюфель в форме капли из нежного шоколадного мусса с легкой ликерной ноткой «Амаретто», обсыпан насыщенным какао-порошком.



Трюфель со сливочно-кофейным ликером

Невероятно вкусный сливочный мусс с яркой ноткой ликера Baileys (Бейлис) в молочном шоколаде и вафельных хлопьях.



Трюфель со сливочным кремом

Начинка из сливочно-кокосового крема, облаченная в тонкий слой белгийского молочного шоколада.



Трюфель Коньячный

Классический рецепт коньячного трюфеля немного изменен нашими мастерами, чтобы наряду с терпким вкусом горького шоколада и коньяка вкус оставался нежным.



Трюфель с карамелью

Классическая белгийская конфета – трюфель с карамелью. Соленая карамель с фундуком в молочном шоколаде.



Мусс Соленая карамель

Мусс на основе карамельного шоколада с морской солью в тонком слое темного и карамельного шоколада.



Классический марципан

Классический марципан. Яркий вкус классического немецкого марципана с благородной горчинкой горького шоколада.



Апельсиновый марципан (траfareт)*

Два восхитительных слоя – из марципана с цукатами апельсина и апельсинового мармелада – в белом шоколаде.

Состав: марципан (миндаль, сахар, вода, инвертный сахарный сироп, спирт этиловый), сахар, масло какао, молоко сухое цельное, сироп кондитерский (апельсиновый сироп, сахар, концентрат апельсина, вода питьевая, цитрусовые волокна, цитрусовый ароматизатор), концентрат моркови, концентрат яблоки, соевый ликер (апельсиновый концентрированный, сок апельсиновый концентрированный, сироп глюкозно-фруктозный), патока, цукаты апельсиновые (кофура апельсина, глюкозно-фруктозный сироп, сахар, крахмальщик сахарный колер I простой, настой миндalia (экстракты горького и сладкого миндаля), натуральный ароматизатор – ваниль), регулятор кислотности: лимонная кислота, эмульгатор: соевый лецитин, ликер (вода, спирт этиловый), сахар, крахмальщик сахарный колер I простой, настой миндalia (экстракты горького и сладкого миндаля), натуральный ароматизатор – ваниль), регулятор кислотности: лимонная кислота, эмульгатор: соевый лецитин, пекан, фисташки), пшеничного глютена и яичных продуктов. Пищевая ценность (средние значения) в 100 г: белков 6,0 г, жиров 19,0 г, углеводов 60,0 г. Энергетическая ценность (калорийность): 1830 кДж/440 ккал. Срок годности: 6 мес.

Апельсиновый марципан в горьком шоколаде*

Два восхитительных слоя – из марципана с цукатами апельсина и апельсинового мармелада – в горьком шоколаде.

Состав: марципан (миндаль, сахар, вода, инвертный сахарный сироп, спирт этиловый), сахар, какао тертое, сироп кондитерский (глюкозный сироп, сахар, концентрат апельсина, концентрат лимона, вода питьевая, цитрусовые волокна, цитрусовый ароматизатор), концентрат моркови, концентрат яблоки, соевый ликер (апельсиновый концентрированный, сок апельсиновый сок, яблочный сок, апельсиновая мякоть), патока, цукаты апельсиновые (кофура апельсина, глюкозно-фруктозный сироп, сахар, регулятор кислотности: лимонная кислота), масло какао, апельсиновые кусочки (концентрированный апельсиновый сок, яблочный сок, апельсиновая мякоть), масло какао, апельсиновые кусочки (концентрированный апельсиновый сок, яблочный сок, апельсиновая мякоть), патока, цукаты апельсиновые (кофура апельсина, глюкозно-фруктозный сироп, сахар, фруктозный сироп, рисовая мука, масло какао, желатинобразователь: пектин, регулятор кислотности: лимонная кислота, натуральный ароматизатор), желирующий агент: пектин, ликер (вода, спирт этиловый), сахар, крахмальщик сахарный колер I простой, настой миндalia (экстракты горького и сладкого миндаля), натуральный ароматизатор – ваниль), регулятор кислотности: лимонная кислота, эмульгатор: соевый лецитин, пекан, фисташки), пшеничного глютена и яичных продуктов. Пищевая ценность (средние значения) в 100 г: белков 5,5 г, жиров 20,0 г, углеводов 58,0 г. Энергетическая ценность (калорийность): 1820 кДж/430 ккал. Срок годности: 6 мес.

Ягодный вкус

Трюфель Клубника*

Нежнейший мусс клубники с легкой сливочной ноткой, покрытый тонкими слоями белого и темного белгийского шоколада.



Трюфель Черничный*

Нежный черничный крем в белом и темном шоколаде.



Малиновый мусс*

Малиновый мусс создан на основе малинового сока, ягодного сиропа и белого шоколада. Конфета окутана кусочками ароматной сущеной малины.



Брусничный мармелад

Настоящий брусничный мармелад.



Монблан Пряная вишня*

Вишневый мусс с корицей и брусничный джем в темном шоколаде.



Мармелад черная смородина в темном шоколаде*

Идеальное сочетание вкусов насыщенного темного шоколада и ароматного ягодного мармелада с приятной освежающей циннолинкой.



Трюфель черная смородина*

В сердце конфеты заложен нежнейший мусс из ягод черной смородины, скрытый под тонкими слоями темного и белого шоколада. Идеальная гармония вкусов.

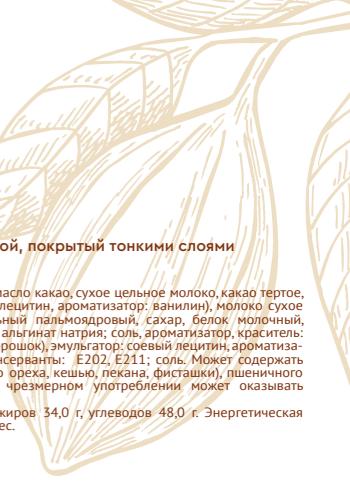


Ореховое наслаждение

Нежная начинка из ореховой пасты и белгийской вафельной крошки, покрытая тонкой оболочкой из молочного шоколада и ароматного дробленого фундука.

Состав: сахар, ядра орехов фундука обжаренные дробленые, молоко сухое цельное, растительный жир (пальмовое масло, пальмовое масло, пальмовое масло, пальмово-растительное масло, эмульгатор: соевый лецитин, антиокислитель: смесь антиокислителей (пекан, миндаль, эмульгатор: ликер из подсолнечника)), сахар, кофура апельсина, глюкозно-фруктозный сироп, соль морская, эмульгатор: соевый ликер (вода, спирт этиловый), сахар, крахмальщик сахарный колер I простой, настой миндalia (экстракты горького и сладкого миндаля), натуральный ароматизатор – ваниль, регулятор кислотности: лимонная кислота, эмульгатор: соевый ликер, пекан, фисташки), пшеничного глютена и яичных продуктов. Пищевая ценность (средние значения) в 100 г: белков 12,5 г, жиров 33,0 г, углеводов 36,0 г. Энергетическая ценность (калорийность): 2050 кДж/490 ккал. Срок годности: 6 мес.

* Есть ограничения по максимальному объему. Заказы обсуждать индивидуально с менеджером.



* Есть ограничения по максимальному объему. Заказы обсуждать индивидуально с менеджером.

* Есть ограничения по максимальному объему. Заказы обсуждать индивидуально с менеджером.