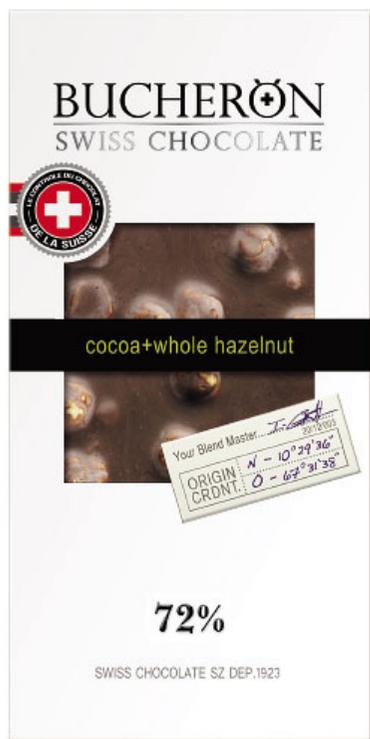


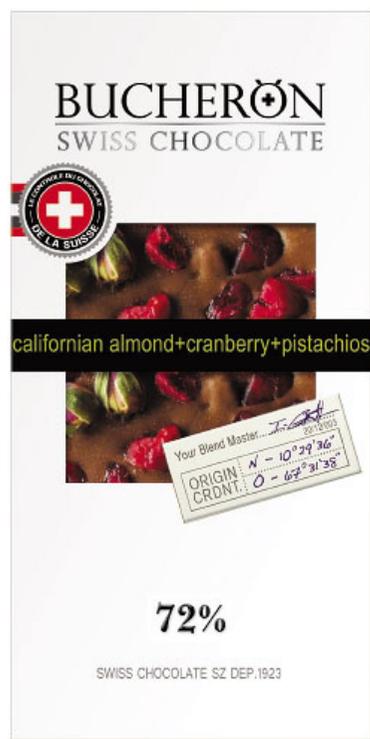
BUCHERON

SWISS CHOCOLATE



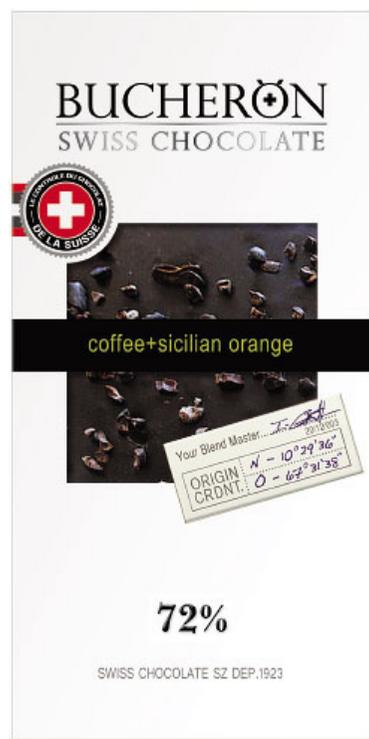
Горький шоколад с цельным фундуком.

Горечь какао-бобов Trinitario из Ганы, с их деликатными фруктовыми, бананово-ежевичными нотками, отлично сочетается с умеренной сладостью фундука. Цельные лесные орешки добавляют шоколаду мускатные и сливочные нотки, формируя устойчивый, приятный ореховый аромат.



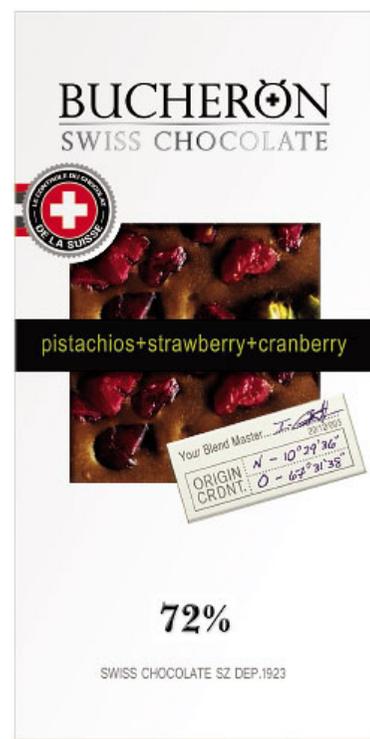
Горький шоколад с миндалем, клюквой и фисташкой

Этот шоколад имеет приятный шоколадно-фруктовый аромат, характерный для какао-бобов Criollo, собранных в Никарагуа. Сок лесной клюквы добавляет горечи шоколада свою приятную кислинку и свежесть, а фисташки с миндалем делают вкус мягче и нежнее.



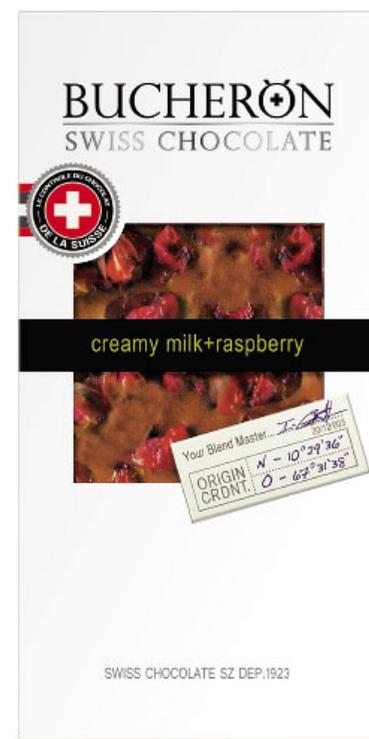
Горький шоколад с зернами кофе и апельсином

Этот шоколад имеет выраженный лакричный аромат, характерный для мексиканских какао-бобов Criollo. Временами в него вливается свежая, цитрусовая волна нового вкуса, с оттенками красных апельсинов и лайма.



Горький шоколад с клюквой, фисташкой и клубникой

Этот шоколад приготовлен из какао-бобов Trinitario, собранных в Гане. Его горечь сочетается с чуть смолянистой мягкостью фисташки и интересно дополняется клюквенной кислинкой. Садовая клубника делает шоколад более ароматным и вносит во вкус характерную нотку.



Молочный шоколад с малиной

Отборные какао-бобы Criollo, собранные в районе Берега Слоновой Кости, позволили создать этот молочный шоколад со сложным сливочным вкусом, доминантой которого выступает вкус бисквитного печенья. Душистая малина, которую мы добавили в шоколад, открывает палитру цветочных оттенков, переходящих из аромата во вкус.