



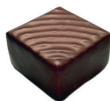
Ariqua Denis

CHOCOLATERIE ARTISANALE

ANDENNE



COLLECTION AUTOMNE-HIVER 2026



Bois Doré

Praliné généreux
aux notes torréfiées
de noix de pécan
et de noisettes



Éclat Épicé

Praliné amande
gourmand accompagné
de son spéculoos épicé
et sa fleur de sel



Feu d'Hiver

Ganache à l'envoûtante
fève tonka réveillée
par la chaleur
du gingembre



Terre Sauvage

Praliné cacahuète
ponctuée d'éclats
de grué de cacao aux
notes brutes et torréfiées



Douce nuit

Ganache au thé
d'hiver et son
miel réconfortant



Matin d'Automne

Ganache onctueuse
à l'intense café
et à la vanille

Pour déguster vos douceurs chocolatées de manière optimale, conservez-les à une
température comprise entre **15° et 19°** et savourez-les à température **ambiante**.

Pour connaître la date limite de consommation, référez-vous à l'emballage.

Ingrédients : Chocolat noir 70%, chocolat lait 41%, cacao (masse de cacao, beurre de cacao, sucre, **LAIT** en poudre, vanille naturelle, lécithine de **SOJA**), beurre de cacao, **CRÈME FRAICHE, BEURRE, AMANDES, NOISETTES, CACAHUÈTES, NOIX DE PÉCAN**, grué de cacao, spéculoos (farine de **BLÉ**, cassonade, **CANNELLE, 4 ÉPICES**), thé noir, nougat (**BLANC D'ŒUFS**), gingembre, miel, café, fleur de sel, sucre (sorbitol, glucose, trimoline), arôme naturelle de tonka, colorants alimentaires NATURELS (concentré de carthame et citron et de radis, cassis et pomme).

VÉGAN

CONTIENT DES ARACHIDES

CONTIENT DU GLUTEN

SANS LACTOSE