

# SÉBASTIEN HÉNON

*Conjugeur de saveurs*

## **Coffret 27 chocolats**

Les chocolats Sébastien Hénon sont des produits purement artisanaux. Natures, grands crus, thés, épicés, fruités, pralinés... 27 variétés vous sont aujourd'hui proposées.



**Marque :** Chocolats

**Référence :** BTQ coffret 27

**Points de fidélité offerts :** 22

**Prix :** 22.50€

**Options disponibles :**

*LES PARFUMS :* Panaché, Chocolat Noir, Chocolat au Lait, Chocolat praliné, Chocolat ganache

**Descriptif :**

Poids net: 225 g - 10 € / 100 g



## Ingrédients & allergènes

Ingrédients : Chocolat au **lait**, Chocolat noir, Pure pâte de cacao, Fèves de cacao torréfiées et concassées et Cacao en poudre (sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, fèves de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, extrait naturel de vanille, fèves de cacao de Madagascar, émulsifiant: lécithine de **soja**, **lait** entier en poudre, sucre roux, extrait de malt d'**orge**, fèves de cacao du Ghana, Cacao en poudre), **crème (lait)**, stabilisant : carraghénanes (extrait d'algues marines)), Coques de chocolat noir, Beurre de cacao, Chocolat noir (sucre, fèves de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de **soja**), extrait naturel de vanille, 100% beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, émulsifiant : lécithine de **soja**), Sucre, **amande**, Chocolat de couverture noir (Fèves de cacao de la République Dominicaine, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, extrait naturel de vanille, Fèves de cacao), **noisette**, Pâte d'**amandes(amandes** , sucre, eau, **amandes de pistaches**, sucre inverti, ethanol), BEURRE, Eau, Sirop de sucre inverti (sucre, eau), Glucose (sirop de glucose.), Stabilisant : Sorbitol E420(ii), Sucre, Pailleté Feuilletine (farine de **blé**, sucre, matière grasse laitière anhydre, sucre du **lait**, protéines de **lait**, sel, extrait de malt (**orge**), poudre à lever: E500ii), Purée de fruit de la passion (Fruit de la passion, sucre ), **amande**, Noix de coco, Purée de cassis (Cassis (dont 75 % de "Noir de Bourgogne" ), sucre ), Riz soufflé (céréales (farine de riz, gluten de **blé**, malt de **blé**, saccharose, sel, dextrose)), Jaune d'**oeuf**, Pâte de **pistache**, Préparation de fruits (Sucre inverti, noix de coco, sucre, eau, amidon), Café du Brésil, Thé, Kirsch (Kirsch, épaississant E415), **pistache**, Thé parfumé à la fleur de cerisier (Sancha, chum mee, queue de cerise, arôme, fleurs de jasmin), Préparation de fruits (Sirop de glucose, concentré de fruits de la passion, sucre, eau), Crème de cassis (cassis, eau, alcool), Café soluble (café), Sucre, Fleur de sel, Sel, Cannelle en poudre, Épaississant : Pectine de fruits E440ii E450i E341iii (Pectine de fruits amidée), Décor (beurre de cacao, sucre, colorant(s) : E172), Purée de citron jaune, Décor (beurre de cacao, sucre, colorant(s) : E172), Décor (beurre de cacao, sucre, colorant(s) : E172.), Décor (beurre de cacao, sucre, colorant(s): E100, E172, E120).

Peut contenir des traces de : Fruits à coques, gluten, sésame, Arachides et sulfites.

Poids net : 155 g Contenu : Bonbon de chocolat N° de lot : \*

À conserver dans un endroit sec entre : 16-18°C

**A consommer de préférence avant (DDM) : 5 semaines**

Fabriqué et conditionné par : SARL la Chocolatière, Sébastien Hénon, 9 chemin du plateau 21370 Plombières lès Dijon.

[Lien vers la fiche du produit](#)