



CACAO FOR GOOD

Le Cacao qui change le monde

CHIC ! CHOC ! OLA !



CŒUR

Ganache noire à la framboise



KOUGLOF LAIT

Praliné aux céréales feuilleté

LAIT



CACAHUÈTE

Praliné à la cacahuète



MERVEILLE

Gianduja noisette



ROCHER LAIT

Praliné aux amandes



PRALINÉ AU BEURRE SALÉ

Praliné amande à l'ancienne
au beurre salé

NOIR



VOANTSY

Ganache au poivre sauvage
de Madagascar



CARAMEL

Caramel tendre



COCO

Intérieur à la noix de coco



VANILLE

Ganache à la vanille de Bourbon

NOIR



TONKA

Ganache à la fève de Tonka



CANNELLE

Ganache à la cannelle



CASSIS

Intérieur tendre au cassis



CVB

Ganache au citron vert basilic



SALENTO

Ganache au café de Colombie



ANTILLES

Ganache au Rhum



KOUGLOF NOIR

Ganache lait au pain d'épices



YUZU

Ganache au yuzu



PALET OR

Ganache noire signature



PASSION

Intérieur tendre au fruit de la passion, poivre de Sarawak



BALSAMICO

Ganache au vinaigre balsamique



ROSE

Ganache à la rose



COLOMBIE

Ganache au cacao fin de Colombie 70%



THÉ

Ganache au thé Earl Grey



MALDON

Ganache lait 40% au sel Maldon

Un chocolat noir ultra responsable de notre plantation colombienne

Torréfié, broyé, conché avec de l'électricité auto-produite*

*Sur une moyenne annuelle



voir la vidéo



Voyage d'expérience de 9 jours Découvrez notre Finca Hôtel en Colombie

et le projet « de l'arbre à la tablette »



sur mulhaupt.fr



THIERRY MULHAUPT
CHOCOLATIER PÂTISSIER

L'élégance et la passion du goût

Finca : Ferme en agroforesterie