

CAJAO EXTRA FINO - FINCA P

CACAO FOR GOOD

Le Cacao qui change le monde

CHIC ! CHOC ! OLA !

LAIT



CACAHUÈTE
Praliné à la cacahuète



MERVELLE
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



GHANA PURE ORIGINE
Ganache Ghana



CŒUR
Ganache noire à la framboise

NOIR



ANTILLES
Ganache au Rhum



TONKA
Ganache à la fève de Tonka



CANNELLE
Ganache à la cannelle



CASSIS ET VIOLETTE
Intérieur tendre au cassis
et violette



CITRON VERT ET BASILIC
Ganache au citron vert basilic



SALENTÒ
Ganache au café de Colombie



GINGER
Ganache au Gingembre



KOUGELHOPF
Ganache au Gewurztraminer



YUZU
Ganache au yuzu



PALET OR
Ganache noire 64%



PASSION
Intérieur tendre au fruit de
la passion, poivre de Sarawak



BALSAMICO
Ganache au vinaigre balsamique



ROSE
Ganache à la rose



**COLOMBIE
PURE ORIGINE**
Ganache au cacao fin
de Colombie



THÉ
Ganache au thé Earl Grey



MALDON
Ganache lait 40% au sel Maldon



DÉCOUVREZ NOTRE FINCA* HÔTEL EN COLOMBIE
ET LE PROJET TREE TO BAR
sur www.mulhaupt.fr



THIERRY MULHAUPT
CHOCOLATIER PÂTISSIER

L'élégance et la passion du goût

*Ferme en agroforesterie

