Dolfin

Le vrai chocolat belgique

Les Maîtres-Chocolatiers de Dolfin subliment les arômes intenses du véritable chocolat de Belgique. Amateurs de voyages, ils recherchent les ingrédients les plus fins du monde, qu'ils sélectionnent parmi ce que la Nature offre de meilleur. Fruits, épices, arômes et fleurs sont mélangés aux chocolats les plus fins dans des associations parfois surprenantes, mais toujours harmonieuses.

L'innovation est au cœur de l'esprit Dolfin, ce qui explique pourquoi certaines recettes sont de **véritables inventions pour fins gourmets**. Le plaisir des sens s'exprime de mille manières et c'est pour cette raison que Dolfin attache une grande importance au conditionnement de ses produits. Les emballages doivent naturellement préserver le goût et les propriétés des chocolats et être respectueux de l'environnement.

Chocolat noir – gingembre frais

Article: 226055

70gr
Plaque

Carton 15 pièces
Ethnie: pas de subdivision
Catégorie de produits: confiserie sans produits de boulangerie
Groupe de produits: CHOCOLAT
Pays de production: Belgique

GTIN CU: 5413415236301

5 413415 236301 >

GTIN TU: 5413415236318

5 413415 236318 >

Ingrédients / valeur nutritive:
https://www.gerig.ch/tb/05413415236301/

Gustav Gerig AG
Hardturmstrasse 169
CH-8005 Zürich

Téléphone +41 44 444 33 33
Fax: +41 44 444 33 00

Website: www.gerig.ch
Mail: info@gerig.ch