

Chocolats artisanaux de Anneke 2014



Chocolats artisanaux de Anneke 2014

Mélange 'classique'

- Noisette (noir/lait/blanc), cannelle/noix/raisins de Corinthe (noir/lait), café (noir/blanc), caramel de luxe amandes/bigarreaux (noir), pistache (lait/blanc), sauge/pignons du pin (noir), menthe/pate d'amande (noir), citron vert (blanc), pruneaux (lait), fruits secs (noir)

Mélange 'épices, herbes, fleurs' soit que fleurs, soit qu'épices/herbes ou fleurs

- Gingembre/cacahouète (noir/lait), muscade (noir), rose (noir/blanc), sauge/pignons du pin (noir), noix de coco/sésame/coriandre (noir), cannelle/noix/raisins de Corinthe (noir/lait), lavande (lait), chili (noir), violette (blanc).

Mélange de tout

Emballages

- Sachet simple à peu près 285 gr 10 euro (soit 35 euro/kg)
- Sachet rayons d'or à peu près 200 gr 7,50 euro (soit 37.50 euro/kg)
- Boîte dorée à peu près 200 gr 7,50 euro (soit 37.50 euro/kg)

Livraison à partir de 12 décembre (Vous pouvez aussi passer chez moi...).

Anneke Polderdijk

10 Rue de Lestage, 33180 Saint Seurin de Cadourne

Email (a.polderdijk@planet.nl)

Téléphone 05 56 41 31 12

Information supplémentaire

J'ai eu une formation de chocolatier à Amsterdam. Après, j'ai travaillé chez un pâtissier/chocolatier ou je fabriquais des chocolats artisanaux et des objets en chocolat. De plus, avec le pâtissier on donnait des cours pour apprendre à faire des chocolats.