RUSTIC

Chocolats aux notes marquées, souvent amères, avec des nuances de fruits secs et de rhum.

BOTANICAL

Chocolats à l'amertume prononcée et aux notes florales ou épicées complexes.

ZESTINA

Chocolats intensément fruités, mêlant douceur et acidité, avec des arômes de fruits tropicaux.

VELVET

Chocolats doux aux notes beurrées, de fruits à coque ou de caramel.

SILKY

Chocolats au lait, onctueux, aux saveurs douces et subtiles.

NOTES AROMATIQUES

FRUITS
- Séché
- Tropicaux & Jaune
- Rouge
- Agrumes

VÉGÉTAL
- Épices
- Végétal terreux
- Fleurs

NOTES CHAUDES
- Fruits à coque
- Graines & Céréales
- Sirops
- Torréfié

PRODUITS LAITIERS

CACAO

SAVEURS PRIMAIRES
- UMAMI
- SALÉ
- AMER
- ACIDE
- SUCRÉ

SENSATIONS EN BOUCHE
- Trigéminales
- Textures

Séché: Datte, Figue, Abricot, Olive, Champignon, Tabac, Rhum, Whisky, Boisé, Bois fumé, Caroube, Romarin, Coriandre, Poivre noir, Noix de muscade, Gingembre, Extrait de vanille, Vanilline, Cannelle, Clou de girofle, Réglisse, Jasmin, Violette, Rose, Lavande

Tropicaux & Jaune: Noix de coco, Pruneau, Raisin sec, Ananas, Mangue, Banane, Poire, Pomme, Pêche, Fraise

Rouge: Framboise, Cerise, Raisin, Bergamote

Agrumes: Tamarin, Mandarine, Orange, Citron, Citron vert

Fruits à coque: Noix de cajou, Noix, Noix de pécan, Noix de macadamia, Amande, Pistache, Noisette

Graines & Céréales: Biscuit, Céréale, Maïs soufflé, Malt

Sirops: Sirop d'érable, Miel, Caramel au beurre, Caramel traditionnel

Torréfié: Pain grillé, Amandes torréfiées, Noisettes torréfiées, Moka, Café torréfié, Cacao torréfié

PRODUITS LAITIERS: Yaourt, Beurre, Crème, Lait

CACAO: Acidité volatile, Phénol, Alcalin, Cacao non torréfié

UMAMI, SALÉ, AMER, ACIDE, SUCRÉ

Trigéminales: PIQUANT, ASTRINGENT, CHAUD, FRAIS

Textures: CIREUX, ENROBANT, CRÉMEUX, GRAS, SEC, RÈCHE, GRANULEUX, FONDANT, COLLANT, TENDRE, ÉLASTIQUE, CASSANT, DUR