





zChocolat is committed to elevating the art of gift giving to a new level of personal expression - one of Excellence, Elegance and Intelligence - and one that assures the sender will make a grand and lasting impression - anywhere in the world.

zChocolat invente une nouvelle façon d'offrir du chocolat au travers d'un cadeau Chic, Excellent et Sur-Mesure.

zChocolat inventa un nuevo modo de ofrecer chocolate a través de un regalo Chic, Excelente y A Medida.

All our gourmet gift boxes can be refilled with assortments.

Tous nos coffrets peuvent être rechargés avec nos assortiments.

Todos nuestros cofrecitos se pueden recargar con nuestros surtidos.



zChocolat has created a single-shape chocolate with 26 recipes numbered from 0 to 24 plus the Z chocolate. Each chocolate is made with fine cocoa and fresh local ingredients, low in sugar, no preservatives, no alcohol and 100% pure cocoa butter. Such delicate chocolates are meant to be eaten within two weeks of delivery and should not be refrigerated or frozen. They should be kept in a cool place between 15° C and 20° C (59° F and 68° F). We recommend a tasting temperature of 18° C to 20° C (64° F and 68° F). If you have any questions, please email us directly at [zcontact@zchocolat.com](mailto:zcontact@zchocolat.com).



zChocolat a créé un chocolat à forme unique avec 26 recettes numérotées de 0 à 24, sans oublier le chocolat Z. Ces chocolats ne contiennent pas de conservateurs, pas d'alcool et sont 100% pur beurre de cacao. Nous vous recommandons de les consommer dans les deux semaines suivant leur date de réception et de ne pas les réfrigérer, ni les congeler. La température de conservation idéale se situe entre 15° et 20°C pour 40 à 50% d'humidité. Pour la dégustation, une température comprise entre 18° et 20°C est idéale. N'hésitez pas à nous contacter par email à [zcontact@zchocolat.com](mailto:zcontact@zchocolat.com) si vous avez des questions.

zChocolat ha creado un chocolate de forma única con 26 recetas numeradas de 0 a 24, sin olvidar el chocolate Z. Estos chocolates no contienen ni conservantes, ni alcohol y son el 100% pura manteca de cacao. Les aconsejamos de consumirlos en las dos semanas que siguen a su recepción y de no refrigerarlos o congelar. La temperatura de conservación ideal se situa entre 15° y 20°C para 40 a 50% de humedad. Para degustarlos, una temperatura entre 18° y 20°C es ideal. No duden en contactarnos por email a [zcontact@zchocolat.com](mailto:zcontact@zchocolat.com) si tienen preguntas.



Our flagship Z chocolate combines two of our favorite recipes: a soft, sweet and salty caramel and a crunchy praliné made from slow-roasted Piedmont hazelnuts. The Z chocolate comes in your choice of three couvertures: white chocolate, 40% Ivory Coast milk chocolate and 70% Venezuelan dark chocolate.

Le chocolat Z est le fruit du mariage d'un caramel onctueux à la fleur de sel et d'un praliné croquant de noisettes du Piémont. Il se décline en trois couvertures: noir vénézuélien à 70%, chocolat au lait 40% de Côte d'Ivoire et chocolat blanc.

El chocolate Z es la fruto de la unión entre un caramelo blando untuoso a la flor de sal y de un praliné crujiente de avellanas del Piemonte. Decae en tres coberturas: negro venezolano al 70%, chocolate con leche el 40% de Costa de Marfil y chocolate blanco.





Made from slow-roasted Piedmont hazelnuts, this rich praline is surrounded by a couverture of 40% Ivory Coast milk chocolate that is permeated with crunchy bits of California almonds.

Enrobage de chocolat au lait 40% de Côte d'Ivoire laissant paraître des morceaux d'amandes californiennes croquantes finement hachées sur un praliné crémeux aux noisettes du Piémont.

Envoltura de chocolate con leche el 40% de Costa de Marfil que deja translucir pedazitos de almendras californianas crujientes finamente picadas sobre un praliné cremoso a las avellanas del Piamonte.



①

A distinctive Madagascar Bourbon Vanilla ganache infused with the Provencale essence of lavender and covered in 70% Venezuelan dark chocolate.

Couverture de chocolat noir 70% en provenance du Venezuela sur une ganache Vanille Bourbon de Madagascar onctueuse et parfumée à la lavande.

Cobertura de chocolate negro el 70% procedente de Venezuela sobre una ganache de Vanilla Bourbon perfumada a la lavanda.





②

Italian gianduja praliné handmade with Piedmont hazelnuts and Venezuelan dark chocolate covered in 40% Ivory Coast milk chocolate.

Praliné gianduja à base de noisettes du Piémont enrobé d'une couverture de chocolat au lait de Côte d'Ivoire à 40%.

Praliné gianduja a base de avellanas del Piamonte envuelto en una cobertura de chocolate con leche de Costa de Marfil al 40%.

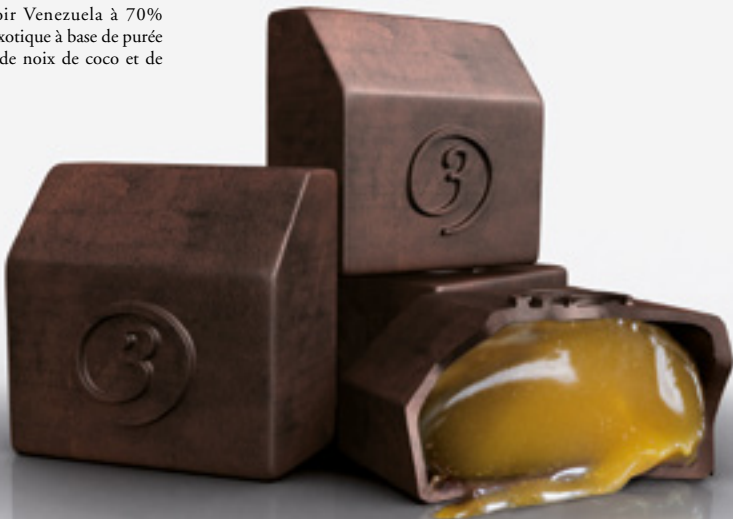


③

Rich, smooth caramel mixed with a tangy passion fruit, coconut and mango purée and covered in 70% Venezuelan dark chocolate.

Coque de chocolat noir Venezuela à 70% renfermant un caramel exotique à base de purée de fruits de la passion, de noix de coco et de mangue.

Cobertura de chocolate negro de Venezuela al 70% que disimula un caramelo blando exótico a base de puré de frutas de la pasión, coco y de mango.



④

A couverture of rich 40% Ivory Coast milk chocolate surrounding a praliné handmade with roasted Valencia almonds and peanuts from China.

Enrobage de chocolat au lait 40% de Côte d'Ivoire recouvrant un riche praliné cacahuètes en provenance de Chine et d'amandes de Valence grillées à la perfection.

Envoltura de chocolate con leche el 40% de Costa de Marfil que esconde un rico praliné cacahuètes de China y de almendras de Valencia tostadas a la perfección.



5

A deeply flavored, rich 62% Venezuelan dark chocolate ganache covered with 70% Venezuelan dark chocolate.

Couverture de chocolat noir du Venezuela à 70% et ganache crémeuse à base de 62% de chocolat noir vénézuélien.

Cobertura de chocolate negro de Venezuela al 70% y la ganache cremosa a base del 62% de chocolate negro venezolano.



⑥

A praliné made from slow-roasted Valencia almonds and rich Ivory Coast milk chocolate, all covered with 70% Venezuelan dark chocolate with minced almonds from California.

Praliné à base d'amandes de Valence torréfiées lentement sous une coque de chocolat noir du Venezuela à 70% et recouvert d'amandes californiennes finement hachées.

Praliné a base de almendras de Valencia sabrosamente tostadas bajo una cobertura de chocolate negro de Venezuela al 70% y recubierto con almendras californianas finamente picadas.





Coarsely minced sweet and salty Iranian pistachios blended with a creamy pistachio-almond paste and surrounded by a couverture of 40% Ivory Coast milk chocolate.

Couverture de chocolat au lait 40% de Côte d'Ivoire recouvrant une pâte d'amande souple et généreusement infusée à la pistache d'Iran.

Cobertura de chocolate con leche el 40% de Costa de Marfil que esconde mazapán generosamente infuso al pistacho de Irán.





An inspired pairing of finely ground, caramelized hazelnuts from the Piedmont region of Italy and a smooth coffee ganache made of coffee beans from Kenya and Nicaragua, all covered in 70% Venezuelan dark chocolate.

Ganache au café en provenance du Kenya et du Nicaragua superposée à un praliné de noisettes grillées du Piémont, le tout enrobé de chocolat noir vénézuélien à 70%.

Ganache al café procedente de Kenia y de Nicaragua añadidas a un praliné de avellanas tostadas del Piemonte, todo envuelto de chocolate negro venezolano al 70%.



9

A praliné made from slow-roasted Valencia almonds caramelized and ground into a fine powder mixed with milk chocolate and pure cocoa butter. 40% Ivory Coast milk chocolate couverture.

Couverture de chocolat au lait 40% de Côte d'ivoire sur un praliné aux amandes de Valence grillées et caramélisées.

Cobertura de chocolate con leche el 40% de Costa de Marfil sobre un praliné a las almendras tostadas y caramelizadas de Valencia.





10

Solid 70% Venezuelan dark chocolate with minced pieces of almonds from the Valencia region of Spain.

Solide morceau de chocolat noir 70% en provenance du Venezuela contenant des éclats d'amandes de Valence.

Chocolate negro el 70% procedente de Venezuela que contiene pedazitos de almendras de Valencia.



11

A bite-sized version of molten chocolate cake drizzled with raspberry coulis: fresh seedless raspberry purée whisked into a creamy ganache of dark chocolate and cocoa butter and covered in 40% Ivory Coast milk chocolate.

Ganache coulante composée de compote de framboises bien mûres mélangée à du chocolat de couverture 70% Venezuela sous une fine carapace de chocolat au lait 40% de Côte d'Ivoire.

Ganache líquida hecha de compota de frambuesas muy maduras mezclada al chocolate de cobertura el 70% Venezuela bajo una fina capa de chocolate con leche el 40% de Costa de Marfil.



12

Blend of toasted Dutch sesame seeds and a Valencia almond praliné with finely ground caramelized almonds covered with 40% Ivory Coast milk chocolate.

Praliné aux graines de sésame de Hollande légèrement grillées recouvert d'un doux chocolat au lait ivoirien à 40%.

Praliné a la semilla de sésamo de Holanda ligeramente tostadas recubierto por un dulce chocolate con leche de la Costa de Marfil al 40%.



13

A rich and smooth raspberry ganache paired with a hint of violet and drenched in 70% Venezuelan dark chocolate.

Ganache framboise à la violette au goût ample et généreux sous une coquille de chocolat noir 70% du Venezuela.

Ganache frambuesa a la violeta al gusto amplio y generoso, bajo una capa de chocolate negro el 70% de Venezuela.



14

Finely ground caramelized Iranian pistachios mixed with hazelnuts from Piedmont and covered in 40% Ivory Coast milk chocolate.

Coque de chocolat au lait 40% en provenance de la Côte d'Ivoire sur un doux praliné aux saveurs subtiles de pistaches d'Iran et de noisettes grillées du Piémont.

Cobertura de chocolate con leche el 40% procedente de la Costa de Marfil sobre un dulce praliné a los sabores sutiles de pistachos de Irán y de avellanas tostadas del Piamonte.



15

A refreshing and acidulous lemon-almond paste surrounded by a rich 70% Venezuelan dark chocolate couverture.

Délicate pâte d'amande au citron recouverte d'une couverture de chocolat noir à 70% du Venezuela.

Una ganache delicada de almendra al limón bajo una cobertura de chocolate negro el 70% de Venezuela.



16

Solid 40% Ivory Coast milk chocolate with minced Valencia almonds.

Éclats croquants d'amandes de Valence finement grillées sous une riche couverture de chocolat au lait 40% provenant de Côte d'Ivoire.

Pedazitos crujientes de almendras de Valencia finamente tostadas bajo una rica cobertura de chocolate con leche el 40% que proviene de Costa de Marfil.



17

A praliné made from Piedmont hazelnuts and milk chocolate, accented by the warm flavors of finely grated Sri Lankan coconut covered in 70% Venezuelan dark chocolate.

Praliné à la noix de coco râpée du Sri Lanka et aux noisettes grillées du Piémont mélangé à du chocolat au lait sous une couverture de chocolat noir vénézuélien 70%.

Praliné al coco rallado del Sri Lanka y a las avellanas tostadas del Piamonte mezclado al chocolate con leche bajo una cobertura de chocolate negro venezolano el 70%.





18

Premium coffee grounds from Kenya and Nicaragua blended with a 62% dark chocolate and a silky 40% milk chocolate ganache, all covered with rich and smooth 70% Venezuelan dark chocolate.

Ganache lait 40% de Côte d'Ivoire et ganache noire 62% du Venezuela aux arômes de cafés du Nicaragua et du Kenya enrobée de chocolat noir vénézuélien à 70%.

Ganache leche el 40% de Costa de Marfil y ganache negra el 62% de Venezuela a los aromas de cafés de Nicaragua y de Kenia bañado en chocolate negro venezolano al 70%.



# 19

This original recipe wraps a walnut praliné with phyllo dough in Ivory Coast milk chocolate, giving it the crunchy texture common to Middle Eastern pastries such as baklava.

Praliné aux noix croustillant et chocolat au lait savoureux dont la texture est rehaussée de brisures de crêpes dentelles sous un enrobage de chocolat noir vénézuélien à 70%.

Praliné a las nueces crujientes y chocolate con leche sabroso cuya textura es realizada por una pasta « phyllo » bajo una envoltura de chocolate negro venezolano al 70%.



20

A light splash of orange brightens this creamy ganache covered in smooth, rich 40% milk chocolate from Ivory Coast.

Ganache à l'orange sous une couverture de chocolat au lait ivoirien à 40%.

Ganache a la naranja bajo una cobertura de chocolate con leche de Costa de Marfil al 40%.



21

A tender almond paste perfumed with a delicate floral hint of rose cloaked in a 70% Venezuelan dark chocolate couverture.

Couverture de chocolat noir à 70% du Venezuela dévoilant une ganache délicatement parfumée à la rose.

Una cobertura de chocolate negro el 70% de Venezuela sobre una ganache perfumada suavemente a la rosa.



22

A surprising blend of freshly milled coriander seeds from Ukraine with citrus overtones and hazelnut praliné, all surrounded by 40% Ivory Coast milk chocolate.

Praliné velouté à base de noisettes du Piémont infusé de coriandre d'Ukraine et recouvert de chocolat au lait 40% de Côte d'Ivoire.

Praliné untuoso a base de avellanas del Piamonte hecho por una infusión de cilantro de Ucrania y recubierto con chocolate con leche el 40% de Costa de Marfil.



23

A silky ganache of 62% dark Venezuelan chocolate surrounded by a 70% dark Venezuelan chocolate couverture and brightened with the floral essence of violet.

Ganache noire 62% légère et soyeuse à la violette sous une couverture robuste de chocolat noir 70% du Venezuela.

Ganache negra el 62% ligera y sedosa a la violeta bajo una cobertura robusta de chocolate negro el 70% de Venezuela.





Evoking the flavors of pastries and honey, this 40% Ivory Coast milk chocolate ganache highlights the unique personality of the Ivory Coast beans.

Riche ganache de chocolat au lait 40% de Côte d'Ivoire.

Ganache rica al chocolate con leche el 40 % de Costa de Marfil.



# Grand Z

Our signature Z chocolate has been enlarged 35-fold and reinterpreted to create this 3.4-inch tall, three quarter of a pound edible work of art. Framed with a scarce (2008 vintage) 73% intensely dark couverture from Bolivia with hints of licorice and dried fruit, it reveals a whole slow-roasted caramelized Piedmont hazelnut center within a foundation of finely textured French praliné. Layered above is a virtuoso swirl of salty Madagascar vanilla caramel.



Chocolat Z de 350g avec une couverture noire à 73% de Bolivie aux arômes de fruits secs et de réglisse. À l'intérieur, on retrouve un praliné aux noisettes entières caramélisées du Piémont exalté par un caramel salé à la Vanille Bourbon de Madagascar.

Chocolate Z de 350g con una cobertura negra al 73% de Bolivia con aromas de frutos secos y de regaliz. En el interior se encuentra un praliné con avellanas enteras caramelizadas del Piamonte exaltado por un caramelo salado a la Vainilla Bourbon de Madagascar.





# Grand Z Pépites

Rich roasted Valencia almonds drowned in 40% Ivory Coast milk chocolate then molded into a giant mouthwatering, crunchy treat.

Amandes de Valence en bâtonnets, torréfiées puis plongées dans du chocolat au lait 40% de Côte d'Ivoire et mélangées très lentement. Le mélange croustillant est versé dans un moule géant pour en faire une pièce unique à déguster sans attendre.

Almendras de Valencia cortadas en palitos, tostadas, sumergidas en chocolate con leche al 40% Costa de Marfil y mezcladas muy lentamente. La mezcla crujiente está vertida en un molde gigante para crear una pieza única por degustar sin más tardar.



# Grand Z Millefeuille

Alternating layers of Piemont hazelnuts praliné with phyllo dough and 70% Venezuelan dark chocolate, enrobed in 70% dark chocolate couverture and dusted with gold powder.



Couches successives de notre fameux praliné noisettes du Piémont agrémenté de brisures de crêpes dentelles pur beurre et de chocolat noir à 70% du Venezuela. Ce millefeuille est recouvert d'une dernière couche de couverture de chocolat noir à 70% et décoré au pinceau d'une fine couche de poudre d'or.

Capas sucesivas de nuestro famoso praliné de avellanas de Piamonte alegrado con trocitos de pasta filo pura mantequilla y chocolate negro al 70% Venezuela. Este milhojas está recubierto de una última capa de cobertura de chocolate negro al 70% y decorado al pincel con una fina película de oro.

# Mon Cœur

A 4 inch wide, half-pound chocolate heart made of pure love and chocolate. It is the perfect marriage of intensely aromatic 70% Venezuelan dark chocolate conveying a spicy and flowery experience with a sensual praline studded with slow-roasted caramelized Piedmont hazelnuts.

Ce Cœur de 235 grammes et 10 cm de diamètre d'amour pur et de chocolat mêle finesse et unicité en offrant au palais un délicieux praliné noisette enveloppé d'une couverture noire 70% Venezuela charpentée d'arômes épicés et floraux. Le croustillant des noisettes caramélisées - dont seule une torréfaction lente et soignée des noisettes du Piémont a le secret - se marie au fondant d'un praliné parfumé.

Este Corazón de 235 gramos y 10 cm de diámetro de amor puro y de chocolate mezcla finura y unicidad ofreciendo al paladar un delicioso praliné avellana envuelto con una cobertura negra el 70% Venezuela llena de aromas picantes y florales. El crujiente de las avellanas caramelizadas - del que sólo una torrefacción lenta y esmerada de las avellanas del Piamonte sabe el secreto - se une al fundente de un praliné perfumado.



# Truffles

70% Venezuelan dark chocolate couverture covered in bittersweet cocoa powder envelops a creamy hazelnut praliné handmade with slow-roasted Piedmont hazelnuts.

Un cœur de praliné crémeux aux noisettes du Piémont est enrobé d'un chocolat noir 70% Venezuela saupoudré de chocolat doux-amer.

Un corazón de praliné cremoso a las avellanas del Piemonte es envuelto en un chocolate negro el 70% Venezuela salpicado por chocolate dulce y amargo.



# Chocamandines

Our master chocolatier gently roasts almonds from Valencia until their full, robust, nutty flavor peaks. Each almond is then drowned in 40% milk chocolate from Ivory Coast, 70% dark chocolate from Venezuela and rolled in cocoa powder.

Notre maître chocolatier fait patiemment griller des amandes de Valence puis les plonge dans du chocolat au lait puis du chocolat noir avant de les saupoudrer de cacao en poudre.

Nuestro maestro chocolatero hace pacientemente tostar almendras de Valencia y las sumerge en chocolate con leche y chocolate negro antes de salpicarlas de cacao en polvo.



# Noisettes du Midi

Hazelnuts from the South of France and heady Bourbon vanilla united beneath a cover of 47.5% milk chocolate dusted with powdered sugar.

Noisettes du Midi finement torréfiées, pralinées avec un soupçon de vanille Bourbon, nappées de chocolat au lait à 47,5% et saupoudrées de sucre glace.

Avellanas del Sur de Francia finamente tostadas, doradas con una pizca de Vainilla Bourbon, envueltas de chocolate con leche al 47,5% y polvoreadas con azúcar nevada.



# Orangettes

Tangy strips of candied orange peel surrounded by a delicate layer of 70% Venezuelan dark chocolate.

Une fine lamelle d'écorce d'orange amère enrobée d'une légère couche de chocolat noire 70% vénézuélien.

Una laminilla fina de corteza de naranja amarga ha sido envuelta en una capa ligera de chocolate negro el 70% venezolano.



# Mystique

This Bourbon Vanilla caramel is dressed to impress in an irresistible dark chocolate dress of 70% Venezuelan chocolate.

Ce chocolat embrasse sous sa coque de chocolat noir 70% du Venezuela un cœur torride de caramel à la fleur de sel marié à une ganache Vanille Bourbon de Madagascar.

Sombrío buque de placer, este chocolate abraza bajo su cobertura de chocolate negro el 70% Venezuela un corazón tórrido de caramelo blando a la Vainilla Bourbon de Madagascar.





# Amore

A divine heart of dark chocolate ganache infused with bergamot, enclosed in velvety white chocolate.

Rouge passion, ce chocolat frivole cache sous les mailles de sa couverture chocolat carmin, un coeur divin de ganache noire infusée de bergamote.

Rojo pasión, este chocolate frívolo esconde bajo las mallas de su cobertura chocolate carmín, un corazón divino de ganache negra hecha por una



# Suprême

Walls of creamy milk chocolate embrace a melt-in-your-mouth Piedmont hazelnut praliné. 40% Ivory Coast milk chocolate couverture.

Fier bastion de la gourmandise, ce coeur délectable détient derrière sa muraille de chocolat au lait un coeur audacieux de praliné aux noisettes du Piémont.

Orgullosa bastión de la delectación, este corazón goloso guarda detrás de su muralla de chocolate con leche un corazón audaz de praliné a las avellanas del Piemonte.



# Toquade

A magnificent contrast of flavors and colors meet in this 62% dark chocolate ganache cloaked in white chocolate. May occasionally be replaced with a white chocolate ganache infused with Bourbon Vanilla.

Cette innocente caresse cacaotée cache sous sa robe de chocolat blanc un coeur noir intense 62%. Cette ganache peut être remplacée occasionnellement par une ganache blanche à l'infusion de Vanille Bourbon.

Esta caricia inocente de cacao esconde bajo su vestido de chocolate blanco un corazón negro el 62% intenso. Esta ganache puede ser reemplazada ocasionalmente por una ganache blanca a la infusión de Vanilla Bourbon.



# Pâtes de Fruits

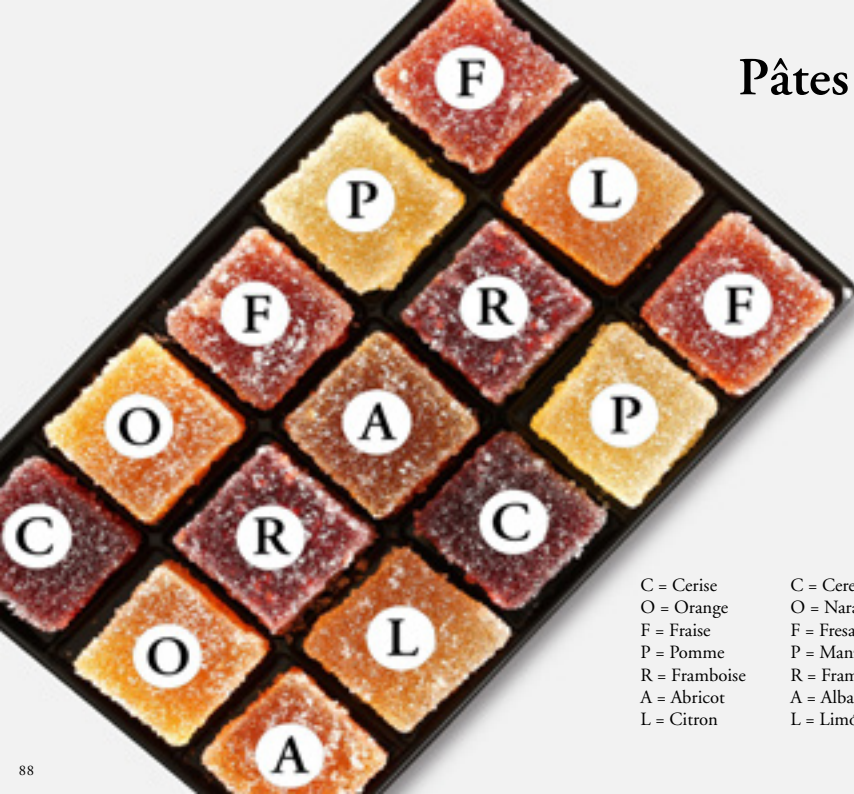
100% natural fruit jellies with invigorating flavors of cherry, orange, green apple, raspberry, strawberry, lemon and apricot, made with fruits picked at their ripest in Provence.

Pâtes de fruits 100% naturelles aux saveurs gourmandes de cerise, orange, pomme verte, framboise, fraise, citron et abricot élaborées à partir de fruits récoltés en Provence.

Dulces de fruta el 100% naturales a sabor de cereza, naranja, manzana verde, frambuesa, fresa, limón y albaricoque elaboradas a partir de fruta proveniente de Provenza.



# Pâtes de Fruits



C = Cerise  
O = Orange  
F = Fraise  
P = Pomme  
R = Framboise  
A = Abricot  
L = Citron

C = Cereza  
O = Naranja  
F = Fresa  
P = Manzana  
R = Frambuesa  
A = Albaricoque  
L = Limón

C = Cherry  
O = Orange  
F = Strawberry  
P = Apple  
R = Raspberry  
A = Apricot  
L = Lemon

# Calissons

An Aix-en-Provence specialty, the Calisson is a delicious blend of almond paste, orange zest and candied cantaloupe covered with a delicate layer of icing.

Spécialité d'Aix-en-Provence, le Calisson est un mélange délicieux de pâte d'amande, zeste d'orange et melon confit recouvert d'un glaçage très fin.

Especialidad de Aix-en-Provence, el Calisson es una mezcla deliciosa de pasta de almendras, cáscara de naranja y melón confitado envuelta de un glaseado muy fino.



# Nougats

Nougats prepared with whole Provence almonds, cooked using ancestral traditions in local lavender honey.

Nougats préparés artisanalement avec des amandes de Provence entières enrobées d'une pâte à base de miel de lavande.

Turrón preparado artisanalmente con almendras de Provenza enteras envueltas de una pasta a base de miel de lavanda.



# Pépites

Rich toasted Valencia almonds drowned in 70% Venezuelan dark chocolate or 40% Ivory Coast milk chocolate then molded into a mouthwatering, crunchy treat.



Amandes de Valence en bâtonnets, torréfiées puis plongées dans du chocolat noir à 70% du Venezuela ou au lait 40% de Côte d'Ivoire et mélangées très lentement. Le mélange refroidi est moulé et détaillé en petits carrés d'un croustillant incomparable.

Almendras de Valencia cortadas en palitos, tostadas, sumergidas en chocolate con leche al 40% Costa de Marfil y mezcladas muy lentamente. Una vez fría la mezcla está moldeada y cortada en pequeños cubos de un crujiente inigualable.



# Praliné Noisettes

Scrumptious Piedmont hazelnuts are roasted and caramelized, then finely crushed and blended with creamy 40% Ivory Coast milk chocolate. Whole caramelized hazelnuts gently folded into the mix add a crunchy texture.



Délicieuses noisettes du Piémont torrifiées et caramélisées puis finement broyées et mélangées avec du chocolat au lait fondu à 40% de Côte d'Ivoire. Des noisettes entières caramélisées sont mélangées à la recette pour plus de gourmandise et de croustillant.

Deliciosas avellanas del Piamonte tostadas, caramelizadas, finamente picadas y mezcladas con chocolate con leche fundido al 40% de Costa de Marfil. Unas avellanas enteras caramelizadas están mezcladas en esta receta para más gusto y crujiente.

# Praliné Amandes

Toasted Valencia almonds are caramelized and combined with velvety 40% Ivory Coast milk chocolate. Caramelized almonds bits are added to the mix for a delightful crunch.

Amandes de Valence torréfiées et caramélisées puis réduites finement pour être mélangées à une pâte de cacao onctueuse au lait à 40% de Côte d'Ivoire. Des morceaux d'amandes caramélisées sont ajoutés à la pâte à tartiner pour un vrai régal.

Almendras de Valencia tostadas y caramelizadas, luego cortadas finamente para ser mezcladas con una pasta de cacao untuosa al leche 40% de Costa de Marfil. Trocitos de almendras caramelizadas están añadidos en la pasta para una verdadera delicia.



# Praliné Cacahuètes



Slow-roasted, caramelized peanuts from China are mixed with smooth 40% Ivory Coast milk chocolate to make the most indulgent peanut butter spread.

Arachides de Chine torréfiées lentement, caramélisées dans un torrificateur et incorporées dans un mélange de chocolat au lait fondu à 40% de Côte d'Ivoire.

Cacahuètes de China tostadas lentamente, caramelizadas en un tostador e incorporadas en una mezcla de chocolate al leche fundido al 40% Costa de Marfil.

# Notes



[www.zchocolat.com](http://www.zchocolat.com)