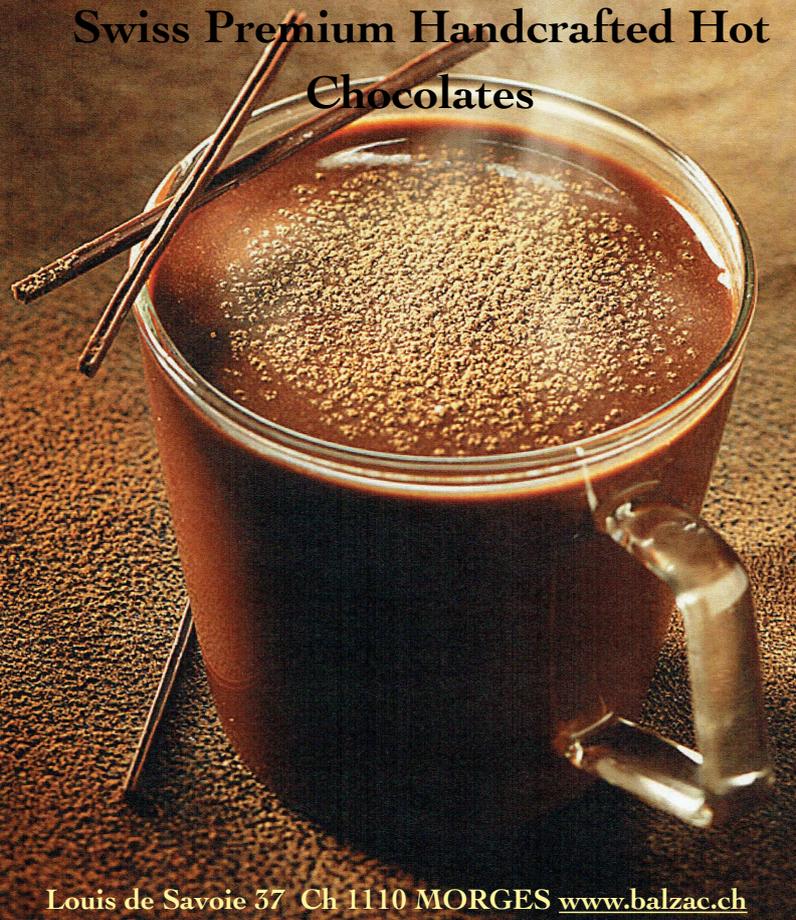


# Balzac

## Chocolats Artisanaux d'Exception

### Swiss Premium Handcrafted Hot Chocolates



Louis de Savoie 37 Ch 1110 MORGES [www.balzac.ch](http://www.balzac.ch)

## Les Chocolats de 2 Passionnés

*Cay e³ Anne Nielsen Artisans Chocolatiers*

Nous privilégions le cacao Criollo le plus rare et le plus fin dans les arômes pour toutes nos créations avec une large préférence pour la cueillette Artisanale, sans traitements et de commerce équitable.

### LE\_Balzac 55%

Sélection de Cacaos, épécés avec une pointe de Cannelle, Inimitable et déjà si connu, à goûter impérativement !

### Papouasie 36%

Un criollo de Java rehaussé de vanille Tahiti, crémeux et doux. Un bon chocolat pour les juniors et les amateurs de chocolat au lait.

### Cuba Pure Origine 70%

Un grand criollo, frais en bouche puissant et persistant. Comme un bon Bordeaux !

### St Domingue 70%

Une magnifique terre à cacao, sombre et généreuse. Intensité des goûts

### Cusco 65%

Un pur Criollo élevé naturellement et cueilli à la main, très Subtil, long en bouche et de saveur fraîche et épaisse comme la forêt tropicale, une découverte.

### Equateur 60%

Un cacao Nacional, unique à cette terre, peu amer, avec une note naturelle de banane, car il pousse à l'ombre des bananiers... le malin!

## Nos Mariages Exclusifs Chocolats et Epices

### Velouté de Balzac 75%

Mariage de Grands Crus avec une note finale Gingembre frais.

### Majunga 75%

Venu tout droit des terres de Madagascar, ce cacao révèle en bouche des saveurs typiques de cette île, mangue, poivre, humus.

### Maracaïbo 65%

Cacao dans la ligne des purs Criollos ce Vénézuélien séduit par son onctuosité et la finesse de sa fève.

### Noir-Orange 51%

Un Criollo bien noir, juste poivré et agrémenté d'oranges amères confites. Propice aux rêveries !

### Mayas 80%

Puissance des Cacaos savamment choisis, forts en goût et précieusement mariés aux piments et aux poivres. Une énergie que les Mayas puisaient dans ce breuvage rituel.

### Iquitos 75%

De saveur vineuse un peu tannique et rehaussé de Girofle sauvage avec une pointe de cardamome. Beau mariage !

### Massala Criollo 40%

Envoûtant, moelleux et tendre comme une truffe enveloppée d'un manteau d'épices. Une invitation au voyage sur le Gange, une dégustation pleine de saveurs!

### Baristo 55%

Assemblage de café Arabica torréfié à l'Italienne et de cacao Criollo du Venezuela.

## Les Bruts de Chocolats

Des chocolats aux saveurs extrêmes, une finesse parfaite des fèves, sublimes par le raffinement des épices savamment choisies.

### Brut Noir Ebène 88% Le Nirvanah!

88% de Plaisir Intense. Issu d'un assemblage de Criollo et Forastero, ce tout Grand Cru aux tannins prononcés vous laissera une persistance en bouche inégalée.

### Blanc Yvoire 32%

Une caresse pour le palais! Par sa douceur, sa rondeur et son goût crémeux, ce chocolat ambré séduira les amateurs de raffinement. Un pur Criollo.

### Brut Sauvage 70%

Un pur Criollo cueilli et travaillé entièrement à la main et sans aucun traitement. Il est torréfié en Cru (45° au lieu de 120-140°) d'une torréfaction habituelle. Cette absence de cuisson lui permet de conserver toutes ses propriétés nutritives (dont les précieuses enzymes) Le cacao cru est un des aliments les plus riches de la planète. Il est 7 fois plus riches en antioxydants qu'un cacao torréfié habituel. Il a une haute teneur en minéraux et surtout magnésium, fer potassium et phosphore. Il contient la plus forte quantité de THEOBROMINE (stimulant doux à effet durable sur l'humeur positive, mais c'est aussi un cardio-stimulant.

### Grande Cuvée Brut del Peru 80%

Charmeur et puissant. Un Criollo fruité, crémeux et bien épais, de couleur sombre; il développe des tannins frais et persistants. Pour les amateurs d'un cacao bien noir de cueillette artisanale, et sans traitements.

### Brut de Désirs 40% de plaisirs épécés !

Doux comme une caresse ! Ce Chocolat est relevé d'une touche de caramel et de délicieuses épices d'Orient, cannelle, badiane, gingembre.