

BalzaC

La Référence en Chocolats Chauds Suisses depuis 2001
Louis de Savoie 37 Ch 1110 MORGES www.balzac.ch

Chocolat Suisse Artisanal d'Exception

Swiss Rare Handcrafted Chocolate

Les Chocolats de 2 Passionnés

par cette fève au goût subtil qui révèle ses arômes multiples, complexes et envoûtants que nous sublimons avec nos épices magiques, pour en faire votre boisson des Dieux.
Cay & Anne Nielsen Artisans Chocolatiers.

Balzac 55%

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

Papouasie 36%

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

Cuba Pure Origine 65%

Un Criollo des Caraïbes qui vous procurera une fraîcheur en bouche avec des arômes puissants et persistants. Comme un bon Bordeaux !

St Domingue 70% 48H de conche.

Un Chocolat de belle longueur en bouche, riche et dense avec une note d'agrumes. Ferveur et douceur des Caraïbes.

Cusco 64% 72H. (suivant la provenance des fèves une conche plus longue apporte des arômes plus subtils au chocolat.)

Un Grand Cru de Java conché pendant 72h pour en révéler tous les arômes, avec des notes de mûres, figues séchées, un peu tourbé.

Equateur 62%

Elaboré avec des fèves de type Nacional, ce Grand Cru vous révélera des notes de pamplemousse rose et d'orange, avec un final poivré.

Noir-Gingembre 65% 72H

Un Grand Cru de Java conché pendant 72h pour en révéler tous les arômes, avec un zeste de Gingembre pour la fraîcheur en bouche.

Majunga 68%

Une Fève rare en provenance du Haut Sambirano, île de Madagascar. vous donne un cacao tout en finesse et en douceur. Note cassis et Lime.

Maracaibo 65%

Un pur Criollo du Venezuela, séduisant par son onctuosité et la finesse de sa fève. Notes de prune et cacao intense, raisin en finale.

Noir-Orange 51%

Mariage exquis entre un chocolat noir dense et les oranges confites.

Mayas 64% 73H

Une Conche de 73 H pour en extraire tous les bienfaits des fèves. Une recette inspirée du rituel des Mayas associant la puissance du cacao aux piments et aux poivres. Que du Bonheur !

Surabaya 64%

Un excellent Javanais, légèrement tannique, associé à la Girofle sauvage et la subtile Cardamome.

Massala Criollo 49% Bio

Mariage magique de Cacaos crémeux et intenses, aux épices d'Orient! Pour les Voyageurs !

Baristo 55%

Assemblage de café Arabica et de cacao Criollo. Une belle vigueur Latine à ce mariage Tropical!

Les Bruts de Chocolats

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

Brut Noir Ebène 88%

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

Blanc Yvoire 36%

Par sa douceur, sa rondeur et son goût crémeux, ce chocolat ambré avec une pointe de cannelle, séduira les amateurs de raffinement.

Brut Sauvage 75% Bio

Le cacao cru est un des aliments les plus riches en nutriments de la planète. Que des bienfaits

Brut del Peru 85% Bio

Un Criollo fruité, crémeux et bien épais, de couleur sombre; il développe des tannins frais et persistants.

Brut de Désirs 40%

Un chocolat charmeur, relevé d'une touche de caramel et de délicieuses épices d'Orient, cannelle, badiane, gingembre.

Le cacao est un des aliments les plus riches de la planète, notamment en antioxydants. Il a une haute teneur en minéraux et surtout magnésium, fer potassium et phosphore. Il contient une forte quantité de THEOBROMINE (stimulant doux à effet durable sur l'humeur positive,) c'est aussi un cardio-stimulant.