


Exemples de produits non exhaustifs



Jérôme de Oliveira

VAINQUEUR DU MONDIAL DES ARTS
SUCRÉS EN 2008, AVANT DE DEVENIR
EN 2009, LE PLUS JEUNE CHAMPION
DU MONDE DE PÂTISSERIE À TOUT
JUSTE 23 ANS, JÉRÔME DE OLIVEIRA
EST AUJOURD'HUI CONSIDÉRÉ
COMME L'UN DES PÂTISSIERS LES
PLUS TALENTUEUX DE SA
GÉNÉRATION.




JÉRÔME DE OLIVEIRA
CHAMPION DU MONDE
DE PÂTISSERIE



Référence produit: chocolat De Oliveira 01

L'EDITION LIMITÉE "OEUF DE PÂQUES »

Œufs au chocolat blond fourrés gianduja noisettes, perles croustillantes, feuilletine et éclats de noisettes caramélisées.

Ces produits d'exception sont de fabrication Française, à Grasse.

Chocolat blond 32% (beurre de cacao, LAIT entier en poudre, sucre, fèves de cacao, sucre roux, extrait naturel de vanille, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait de malt d'ORGE).

Céréales croustillantes (farine de BLE, saccharose, malt de BLE, amidon de BLE, poudre à lever : E500, huile de palme, sel, arôme naturel de vanille).

Feuilletine (farine de BLE, sucre, matière grasse LAITIÈRE anhydre, protéines de LAIT, sel, extrait de malt (ORGE), pâte de NOISETTE. NOISETTES caramélisées (noisettes, sucre, sel).

Les mentions en majuscules sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.

Présence possible de : gluten, œufs, fruits à coques et arachide.

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)





Référence produit: chocolat De Oliveira 02

TABLETTE NOIR JAMAÏQUE 70%

Ce grand cru de Jamaïque est notre best-seller!
Savoureux et audacieux, il saura vous surprendre grâce à ses **notes de banane, et une longueur en bouche unique.**

Chocolat noir 70% (fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait naturel de vanille)

Les mentions en majuscules sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.

Présence possible de : gluten, oeufs, fruits à coques et arachide.

Conserver dans l'emballage d'origine entre 15°C - 18°C, à l'abri de l'humidité, de la lumière et des odeurs.

À déguster avant la date limite de consommation indiquée sur l'emballage.

Fabriqué en France par Jérôme De Oliveira et ses équipes à Grasse.

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)



Référence produit: chocolat De Oliveira 03

TABLETTE LAIT DE MADAGASCAR 33%

Issu des fèves de cacao de Madagascar cette tablette est l'expression équilibrée **de saveurs acidulées adoucies par des notes lactées et caramel prononcées.**

Chocolat lacté 33% (beurre de cacao, LAIT entier en poudre, sucre, fèves de cacao, sucre roux, extrait naturel de vanille, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait de malt d'ORGE)

Les mentions en majuscules sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.

Présence possible de : gluten, oeufs, fruits à coques et arachide.

Conserver dans l'emballage d'origine entre 15°C - 18°C, à l'abri de l'humidité, de la lumière et des odeurs.

À déguster avant la date limite de consommation indiquée sur l'emballage.

Fabriqué en France par Jérôme De Oliveira et ses équipes à Grasse.

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)



Référence produit: chocolat De Oliveira 04

TABLETTE NOIR GRUÉ CARAMÉLISÉ

Du chocolat noir mais pas seulement.

Pour cette tablette la fève de cacao vient jouer les troubles fête en **petits éclats délicatement caramélisés** pour amener du croquant et de la puissance aromatique.

Ces produits d'exception sont de fabrication Française, à Grasse.

Chocolat noir 66%(fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait naturel de vanille), grué de cacao, sucre

Les mentions en majuscules sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.

Présence possible de : gluten, oeufs, fruits à coques et arachide.

Conserver dans l'emballage d'origine entre 15°C - 18°C, à l'abri de l'humidité, de la lumière et des odeurs.

À déguster avant la date limite de consommation indiquée sur l'emballage.

Fabriqué en France par Jérôme De Oliveira et ses équipes à Grasse.

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)



Référence produit: chocolat De Oliveira 05

TABLETTE NOIR GIANDUJA

Gourmand et savoureux, dépendance dès la première bouchée pour ce **mélange chocolat noir et gianduja à la noisette du Piémont** à la texture suave et au goût irrésistible.

Gianduja NOISETTE (sucre, NOISETTES, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, vanille naturelle. Peut contenir du LAIT), Chocolat noir 66% (fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait naturel de vanille). Poids : 70g

Les mentions en majuscules sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.

Présence possible de : gluten, oeufs, fruits à coques et arachide.

Conserver dans l'emballage d'origine entre 15°C - 18°C, à l'abri de l'humidité, de la lumière et des odeurs.

À déguster avant la date limite de consommation indiquée sur l'emballage.

Fabriqué en France par Jérôme De Oliveira et ses équipes à Grasse.

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)





Référence produit: chocolat De Oliveira 06

TABLETTE LAIT PRALINÉ NOISETTE DU PIÉMONT

Un **praliné maison à base de noisettes** du Piémont torréfiées, caramélisées avec une **pointe de fleur de sel**, et enrobé d'une fine couche de chocolat.

Praliné NOISETTE (NOISETTES 60%, sucre), chocolat lacté 38% (beurre de cacao, LAIT entier en poudre, sucre, fèves de cacao, sucre roux, extrait naturel de vanille, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait de malt d'ORGE), sel

Les mentions en majuscules sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.

Présence possible de : gluten, oeufs, fruits à coques et arachide.

Conserver dans l'emballage d'origine entre 15°C - 18°C, à l'abri de l'humidité, de la lumière et des odeurs.

À déguster avant la date limite de consommation indiquée sur l'emballage.

Fabriqué en France par Jérôme De Oliveira et ses équipes dans son laboratoire de Grasse.

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)



Référence produit: chocolat De Oliveira 07

TABLETTE NOIR PRALINÉ NOISETTE DU PIÉMONT

Un **praliné maison** composé de noisettes du Piémont torréfiées, caramélisées avec une pointe de fleur de sel, et enrobé d'une fine couche de chocolat...

Praliné NOISETTE (NOISETTES 60%, sucre), Chocolat noir 61% (fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait naturel de vanille), sel

Les mentions en majuscules sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.

Présence possible de : gluten, oeufs, fruits à coques et arachide.

Conserver dans l'emballage d'origine entre 15°C - 18°C, à l'abri de l'humidité, de la lumière et des odeurs.

À déguster avant la date limite de consommation indiquée sur l'emballage.

Fabriqué en France par Jérôme De Oliveira et ses équipes à Grasse.

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)





Référence produit: chocolat De Oliveira 08

TABLETTE NOIR CAMEL BEURRE SALÉ

Décuit à la crème de Condé-sur-Vire en Normandie agrémenté d'une touche de fleur de sel de Guérande savourez son onctuosité puis succomber.

Crème (LAIT), sucre, BEURRE, sirop de glucose (BLE), Chocolat noir 61% (fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait naturel de vanille), sel, vanille gousse (0,1%)

Les mentions en majuscules sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.

Présence possible de : gluten, oeufs, fruits à coques et arachide.

Conserver dans l'emballage d'origine entre 15°C - 18°C, à l'abri de l'humidité, de la lumière et des odeurs.

À déguster avant la date limite de consommation indiquée sur l'emballage.

Fabriqué en France par Jérôme De Oliveira et ses équipes à Grasse.

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)

