

*Handgemaachten Qualitéits-
produiten matt Schockela aus
fairem Handel, zu Lëtzebuerg
hiergestallt matt vill Häerz an
am Respekt vun den Arbechter.*



Des ingrédients minutieusement sélectionnés par nos maîtres chocolatiers. Des produits frais et naturels. Un chocolat haut de gamme, pur beurre de cacao. Des recettes uniques et exclusives. Un personnel compétent aux conseils avisés.

Un véritable outil pour valoriser le travail de nos collaborateurs en situation de handicap.



Ganache passion vanille noir



Ganache framboise pépins noir

Ganache passion vanille lait



Ganache framboise pépins lait

Ganache citron noir



Ganache miel noir

Ganache citron lait



Ganache miel lait

Truffe noir



Massepain 60 % amandes noir

Truffe lait



Gourmand massepain noisette

*Produits artisanaux de qualité
supérieure, à base d'ingrédients
issus du commerce équitable,
fabriqués au Luxembourg, avec
cœur et dans le respect des
travailleurs d'ici et d'ailleurs.*



Ateliers du Tricentenaire
 14, Z.A.C. Klengbousbiérg · L-7795 Bissen
 Tél.: +352 26 88 67-700 · Fax: +352 26 88 67-744
 info@chocolatsducoeur.lu · www.chocolatsducoeur.lu

							
Praliné amande à l'ancienne noir	Praliné amande à l'ancienne lait	Praliné amande à l'ancienne blanc	Praliné noisette à l'ancienne noir	Praliné noisette à l'ancienne lait	Praliné noisette à l'ancienne blanc	Caramel poire Williams	Caramel vanille
						<p><i>Fabriquer du vrai chocolat est une forme d'art.</i></p> <p><i>Trouver des arômes enivrants ou des textures douces pour votre plaisir est notre passion.</i></p>	
Praliné amande noisette café noir	Praliné amande noisette café lait	Praliné amande noisette café blanc	Cœur praliné noir	Cœur praliné lait	Cœur praliné blanc		

