



## Super Magazine (fr)

01.09.2009

Circulation: 2768

1bdbd3

Page: 34

187

## \* PRODUITS ET ENTREPRISES

## CHOCOLAT DOLFIN

Les maîtres chocolatiers de Dolfin imaginent saison après saison de nouvelles combinaisons à base de mélanges directs d'épices, de fleurs, d'huiles essentielles, ... avec la masse de chocolat. Le gingembre frais, la lavande, le poivre rose du Brésil, le café moulu, la cardamome du Guatemala et les oranges confites sont quelques-unes de leurs réalisations osées. Chaque ingrédient est 100% naturel, sans arômes artificiels, ni colorants.

La gamme se compose de :

- **Tablettes de 70 grammes :** 17 variétés en sachets aux couleurs gaies. €2,54.
- **Minitablettes de 30 grammes** aux saveurs naturelles venues d'horizons lointains. €1,18.
- **Éditions limitées :** minitablettes de 30 grammes aux combinaisons rafraîchissantes (citron, fruits, épices) pour l'été (de mars à juillet) et accents chauds (fruits secs, agrumes, condiments, miel) pour l'hiver (de septembre à février). **Éditions limitées pour l'Hiver 2009/2010 :**

Cracking Fantasy aux noix et oranges, Nordic Inspiration aux airelles noires, rehaussées de sirop d'érable, Sweet Harmony, du lait avec du miel et du nougat, et Winter Emotion, mélange de lait et de rooibos. *À partir de €1,24.*

- **Morceaux :** les morceaux de chocolat, une solution idéale pour un lait chocolaté chaud, sont disponibles en sachets de 200 g et boîtes de 350 g. *À partir de €5,76.*
- **Carrés :** 15 variétés en accompagnement du café ou du dessert, à offrir en cadeau ou simplement comme un encas savoureux. Disponibles par 8, 15, 24 ou 48 carrés. *À partir de €2,92.*
- **Feuilles de chocolat aux fleurs :** les feuilles de chocolat noir parfumées de fleurs et d'arômes, comme la rose de Damas, la lavande, les fleurs d'oranger, le lemongrass, le géranium bourbon, l'ylang-ylang, sont emballées en boîtes chatoyantes. *Boîtes de 24 feuilles de chocolat : €9,54.*

➔ [www.dolfin.be](http://www.dolfin.be)



PHOTO DOLFIN

