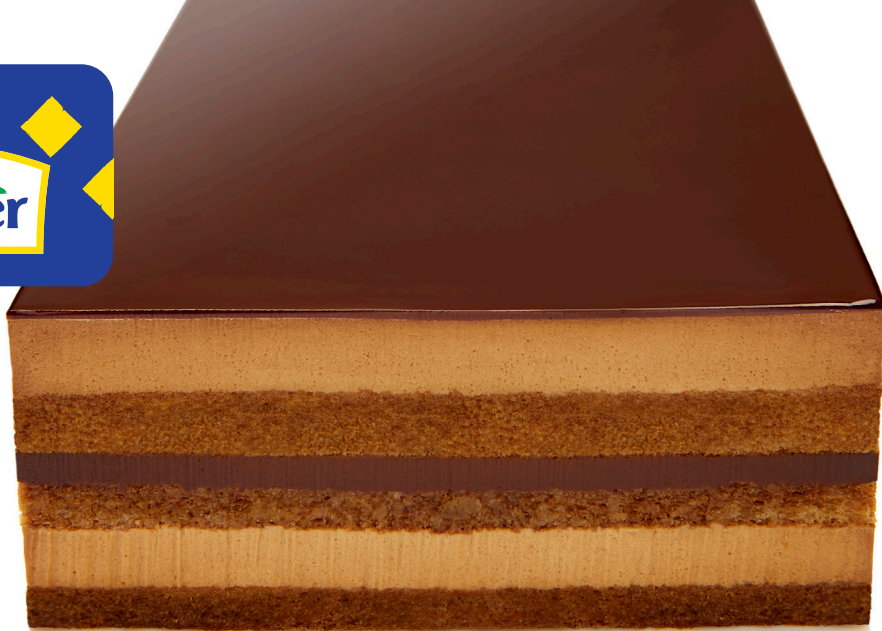




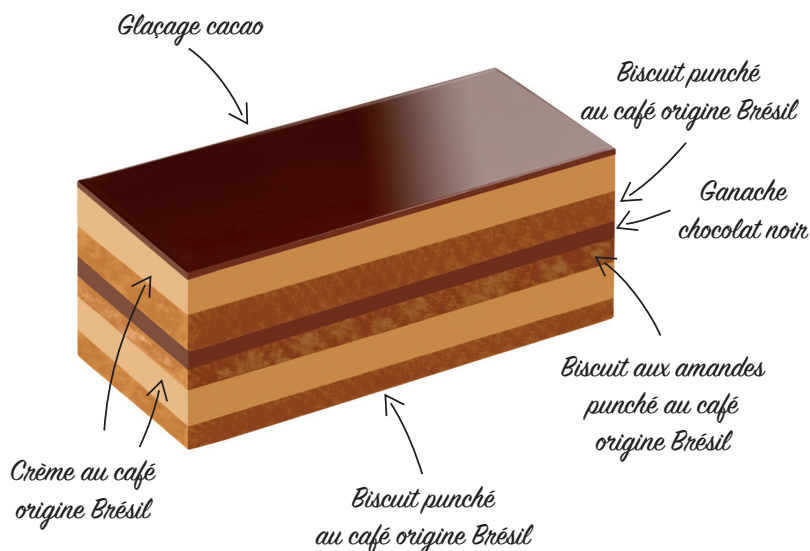
NOUVELLE
RECETTE



OPÉRA

Café du Brésil

- **Un visuel sobre et raffiné** : glaçage cacao
- **Une recette riche en goût** : crème au café du Brésil, une puissance aromatique intense et équilibrée
- **Une texture fondante en bouche** :
 - alternance de biscuits punchés et de crèmes
 - onctuosité de la ganache chocolat, légèreté de la crème café et fondant des biscuits
- **Des recettes maîtrisées** :
 - 20 ans de savoir-faire en entremets
 - fabrication des biscuits dans nos ateliers
 - recette sans arôme, sans colorant et sans conservateur



Réf. 2149 - Entier 10/12 parts

795 g	4 étuis	5 h à 4°C	48 h à 4°C

- ✓ Sans gélatine animale
- ✓ Sans huile de palme
- ✓ Œufs de poules élevées au sol



www.briochepasquier-pro.com