



Sauce Chocolat Noir GIFFARD

Un arôme chocolat intense marqué par des notes de cacao et des notes de vanille en finale.

- ✓ Texture onctueuse et crémeuse pour une bonne tenue des toppings
- ✓ Livré avec une pompe de 15ml (emballée individuellement, couleur noire)
- ✓ A conserver dans un endroit propre, sec et frais (entre 5 et 25°C)
- ✓ Durée de conservation (bouteille fermée) : 18 mois
- ✓ Durée de conservation après ouverture : 6 semaines

💧 Suggestions de consommation

- **Pour aromatiser des boissons chaudes** (expresso, chocolat chaud..)
- **Comme topping sur des boissons froides** (milk-shake, smoothie, glace..)
- Comme topping sur des cocktails

Egalement disponible dans la gamme :

- Sauce Caramel
- Sauce Fraise & Fruits Rouges



Café Latte Moka

15 ml Sauce Chocolat Noir Giffard
30 ml Espresso
90 ml mousse de lait

Mettre la sauce dans le verre, puis verser l'expresso.
Compléter avec de la mousse de lait.
Garniture : un filet de sauce Chocolat Noir Giffard.



Glace vanille sauce Chocolat

Utiliser la sauce Chocolat Noir Giffard comme topping sur une glace à la vanille



2 L – 200 cl
3 18029 006677 5