













Наименование товара	Состав	Описание товара	Фото	Цена розн/кг
Старый ром	Шоколад темный Barry Callebaut, шоколад белый Barry Callebaut, сливки, масло сливочное, ром.	Мягкий ароматный вкус с освежающим, бодрящим ароматом рома и молочным послевкусием. Благородное и солидное угощение.		1 700,00р.
Капучино	Шоколад темный Barry Callebaut, шоколад белый Barry Callebaut, кофе, ликер "Baileys"	Нежный молочный вкус. Угощение буквально тает во рту. Утонченный аромат капучино с шоколадно-ванильным послевкусием. Сладость для избалованных барышень.		1 700,00р.
Фисташковый трюфель	Шоколад белый Barry Callebaut, шоколад молочный Barry Callebaut, сливки, фисташка измельченная.	Фисташковая крошка придает вкусу деликатность и насыщенность, изысканное и нежное угощение прекрасно подойдет для гурманов и ценителей прекрасного		1 700,00р.
Тронцетти	Шоколад молочный Barry Callebaut, пралине, марципан, сливки, миндаль цельный.	Вкус молочного шоколада подчеркивает миндальный орешек. Шикарное угощение для ваших гостей и клиентов.		1 700,00р.

<p>Лимончелла</p>	<p>Шоколад темный Barry Callebaut, шоколад молочный Barry Callebaut, сливочная карамель, ликер "Лимончелло"</p>	<p>Утонченный вкус темного шоколада с карамелью и терпким ароматом согревающего лимонного ликера послужит прекрасным угощением для уютного вечера в кругу близких</p>		<p>1 700,00р.</p>
<p>Трюфель бельгийский</p>	<p>Шоколад темный Barry Callebaut, масло сливочное, коньяк.</p>	<p>Трюфель в черном шоколаде дает бархатный, терпкий, воздушный вкус и яркое послевкусие. Изготовлен по старинному рецепту бельгийских шоколадье. Десерт для балов.</p>		<p>1 700,00р.</p>
<p>Трюфель апельсиновый</p>	<p>Шоколад темный Barry Callebaut, шоколад молочный Barry Callebaut, сливки, какао порошок, ликер апельсиновый.</p>	<p>Классический трюфель в сочетании с апельсиновой цедрой дают яркий бархатный праздничный вкус.</p>		<p>1 700,00р.</p>
<p>Ницца</p>	<p>Шоколад темный Barry Callebaut, шоколад белый Barry Callebaut, сливки, джем черешневый, масло сливочное, водка, вишневый ликер.</p>	<p>Идеальное лакомство для любителей вишни.</p>		<p>1 700,00р.</p>





Черный Кофе	Шоколад темный Barry Callebaut, сливки, кофе, коньяк.	Сочетание вкуса отборных сортов арабики и полного, насыщенного сладостью аромата темного шоколада, создает симфонию вкусов, которые удивят Ваши чувства.		1 700,00р.
Валрона	Шоколад темный Barry Callebaut, шоколад белый Barry Callebaut, шоколад молочный Barry Callebaut, сливки, масло сливочное, джем, миндаль, воздушный рис.	Изысканное сочетание миндаля в абрикосовом конфитюре с разными видами шоколада создает поистинне волшебный вкус.		1 700,00р.
Черная Смородина	Шоколад белый Barry Callebaut, шоколад темный Barry Callebaut, шоколад молочный Barry Callebaut, сливки, черная смородина, ликер смородиновый.	Под слоем вкусного темного шоколада скрывается освежающая кислинка спелой черной смородины и нежного суфле.		1 700,00р.
Тропическое Манго	Шоколад белый Barry Callebaut, пюре манго, масло сливочное, сливки, ликер "Cointreau".	Утонченное сочетание белого шоколада и кусочков манго в освежающем ликере перенесет Вас в атмосферу ночного пляжа с шумом прибоя и мелодиями гавайских гитар		1 700,00р.

Черный Жемчуг	Шоколад темный Barry Callebaut, шоколад молочный Barry Callebaut, сливки, мед, орех грецкий, фундук, карамель сливочная, ликер "Frangelico"	Дробленый орех и черный шоколад оттеняют горчинкой вкус мягкой сливочной карамели, придавая исключительность и неповторимость. Отлично подходит для чаепития и торжеств.		1 700,00р.
Кокосовое Пралине	Шоколад темный Barry Callebaut, шоколад молочный Barry Callebaut, пралине, сливки, стружка кокосовая, ликер "Malibu"	Очень свежий и лёгкий вкус дополняется кокосовой крошкой, что придает легкость и воздушное настроение. Идеальный комплимент для любой девушки.		1 700,00р.
Синие цветы	Шоколад темный Barry Callebaut, сливки, масло сливочное, бергамот, мед, чай черный.	Тонкие ноты бергамота, черный чай и шоколад - это сочетание удивляет и открывает новые впечатления даже для самых опытных гурманов.		1 700,00р.
Пюр Караиб	Шоколад темный Barry Callebaut, сливки, марципан, фундук.	Сочетание темного шоколада и лесных орехов, отлично подойдет к любому праздничному столу.		1 700,00р.

<p>Бареты кокосовые</p>	<p>Шоколад темный Barry Callebaut, кокосовая стружка, сахарная пудра, ванильный сахар.</p>	<p>Нежная, сочная мякоть кокоса в сочетании с темным шоколадом рождает неповторимый вкус жаркого лета.</p>		<p>1 700,00р.</p>
<p>Бонар</p>	<p>Шоколад темный Barry Callebaut, шоколад белый Barry Callebaut, сыр мягкий сливочный, сливки, ликер "Amaretto", ликер "Baileys"</p>	<p>Два сыра гармонично сочетаются со вкусом темного шоколада. Тонкий вкус ликера добавит пикантности и поможет ощутить весь букет вкуса.</p>		<p>1 700,00р.</p>
<p>Монжара</p>	<p>Шоколад белый Barry Callebaut, пюре киви, масло сливочное, сливки, водка.</p>	<p>Кисло-сладкий букет тропического киви и белого шоколада.</p>		<p>1 700,00р.</p>
<p>Трюфель "Премиум"</p>	<p>Шоколад темный Barry Callebaut, мягкий сливочный сыр, ликер "Amaretto"</p>	<p>Нежный, тающий во рту трюфель - прекрасное дополнение к чашечке ароматного кофе.</p>		<p>1 700,00р.</p>

Трюфель яблочно-ореховый	Шоколад белый Barry Callebaut, масло сливочное, пюре яблочное, сливки, фундук карамелизированный, водка.	Сочный вкус яблочного лета.		1 700,00р.
Дебют	Шоколад темный Barry Callebaut, шоколадные вафли, фундук, шоколадно-ореховая паста.	Классический шоколадно-ореховый дополненный хрустящей вафельной крошкой, порадует даже самых консервативных особ.		1 700,00р.
Мексиканская ваниль	Шоколад темный Barry Callebaut, шоколад белый Barry Callebaut, сливки, масло сливочное, водка, ванилин, миндаль цельный.	Нежный сливочно-ванильный вкус в темном шоколаде. Черно-белое сочетание всегда в моде.		1 700,00р.
Байя	Шоколад темный Barry Callebaut, шоколад белый Barry Callebaut, масло сливочное, сливки, паста "Мята", водка.	Освежающий вкус сочной мяты в темном шоколаде.		1 700,00р.



Опера	Шоколад темный Barry Callebaut, шоколад молочный Barry Callebaut, масло сливочное, сливки, ликер "Baileys"	Любители марципана не смогут устоять перед чарующим вкусом этого лакомства.		1 700,00р.
Триумф	Шоколад темный Barry Callebaut,шоколадно-сливочная паста, печенье, кукурузные хлопья, масло сливочное.	Хрустящие хлопья и шоколад- чудесное лакомство для любого возраста.		1 700,00р.
Сигары	Шоколад темный Barry Callebaut, масло сливочное, сливки, имбирные цукаты, коньяк, какао порошок.	Конфета с мужским характером! Терпкая и слегка жгучая, с ароматом коньяка и цитруса.		1 700,00р.
Орешек (постные)	Шоколад темный Barry Callebaut, фундук, марципан.	Насыщенный вкус и приятная легкость к вашему чаепитию.		1 700,00р.