

Les chocolats de BONNEVAL sont confectionnés

avec beaucoup de soin par les moniales,
dans les ateliers de l'abbaye.

La fabrication est de type artisanal :

Aucun conservateur. Aucune graisse végétale,

autre que le beurre de cacao,

n'est ajoutée dans la composition

de ces produits naturels.

Un peu de lécithine de soja, sans OGM,

sert d'émulsifiant pour la fabrication

du chocolat. Les articles sont diversifiés :

tablettes, bâtons, bonbons, bouchées...



Abbaye de Bonneval



MARQUE DÉPOSÉE

Chocolaterie de Bonneval - 12500 Le Cayrol
www.abbaye-bonneval.com



Chocolats de l'Abbaye de Bonneval

© com' une image 05 65 44 35 74



Notre-Dame de Bonneval est une Abbaye cistercienne en Rouergue, fondée en 1147 par des moines venus du Vivarais. Des générations se sont succédées jusqu'à la révolution. En 1875, des moniales cisterciennes de la Drôme ont relevé les ruines. Elles ont installé la chocolaterie dès 1878, et fabriquent depuis "les chocolats de Bonneval".

Les chocolats de l'Abbaye de Bonneval sont réputés pour la qualité des produits utilisés, le soin apporté à leur fabrication et... cette saveur unique que vous apprécierez en dégustant chaque produit de la gamme qui vous est proposée, et que nous enrichissons au fil des années.



LA BOITE ASSORTIMENT

Des bonbons de chocolat fourrés crème confiseur, des bonbons de chocolat fourrés pâte au praliné, des bonbons de chocolat fourrés liqueur, en boîte de 370 gr.

LES SACHETS DE CHOCOLAT FOURRÉ

*au NOUGAT de Montélimard (225 gr)
à la NOISETTE de Turquie (125 gr)
au RIZ SOUFFLÉ (100 gr)
aux bonbons ASSORTIS fourrés-crème, praliné, nougat, noisettes... (225 gr)*

LES BONBONS FOURRÉS À LA CRÈME-CONFISEUR

Les bonbons à la crème-confiseur, mélange de glucose et de sucre cuit aux parfums variés, sont enrobés de chocolat noir et, non emballés, conditionnés en boîtes de 225gr, 450 gr. ou 900 gr.

LES BOUTEILLES FOURRÉES À LA LIQUEUR

aux parfums variés, en boîtes de 480 gr. (40 bouteilles), de 240 gr. (20), de 100 gr. (10).

Il est conseillé de conserver le chocolat entre 16 et 19° à l'abri du soleil et de l'humidité



LES TABLETTES 100GR., 6 variétés :

au chocolat NOIR à 47% de cacao, ou NOIR- SURFIN à 53 % de cacao ; et NOIR surfin au CAFÉ, au chocolat au LAIT, ou LAIT au CAFÉ, ou lait aux NOISETTES.

LES BATONS DE CHOCOLAT, de même fabrication que les tablettes, existent en chocolat NOIR- SURFIN, et chocolat au LAIT, en boîtes de 240 gr. contenant environ 20 bâtonnets emballés.

LES CHOCOLATS FOURRÉS À LA PÂTE-AU-PRALINÉ.

La pâte au praliné est un mélange de noisettes concassées, de cacao et de sucre. Les différents articles au praliné sont recouverts de chocolat noir : Les BOUCHÉES, emballées dans du papier aluminium en boîtes de 300 gr. (env. 22 articles) et de 600 gr. (44 articles) les BONBONS, non emballés, en boîtes de 250 gr., 500 gr. ou 1 kg.

LES MALAKOFFS ET LES ROCHERS,

enrobés de chocolat noir avec des éclats de noisettes ; emballés, ils sont conditionnés en boîtes de 225 gr. (26 articles) et 450 gr. (52) pour les MALAKOFFS, et en ballotins de 200 gr. (25) pour les ROCHERS.

