

конфеты
ручной
работы



улетные
сладости

Galasweet



Трюфель с ликером ХУХУ

Шоколад темный без сахара,
клубничный ликер
ХУХУ, сливочное масло, сливки,
сублимированная
клубника / клубничный шоколад

**Трюфель с голубым
сыром ДорБлю**

Шоколад горький без сахара,
сыр ДорБлю, сливки,
сливочное масло, коньяк,
кандурин



Трюфель «Дерзкая Клюква» Трюфель с сыром Рикотта

Шоколад белый, клюква, черная
смородина, виски, сливки,
сливочное масло, инвертный
сахар, сублимированные ягоды
клюква/клубника

Шоколад темный без сахара,
сыр рикотта, сливки,
глюкозный сироп, сливочное
масло, сок лимона, печенье
Oreo



Трюфель с ликером Countreu

Шоколад темный без сахара,
апельсиновый ликер
Countreu, сливочное масло,
сливки, апельсиновый
шоколад Callebaut

**Трюфель
Тропический**

Шоколад белый, пюре манго,
пюре маракуйи, сливки,
сливочное масло, кокосовая
стружка



**Трюфель с голубым
сыром ДорБлю**

Шоколад белый, сыр
ДорБлю, сливки, глюкозный
сироп, коньяк, кандурин,
пищевой натуральный
краситель

**Трюфель с норвежским
сыром Брюност**

Шоколад белый, сливки,
глюкозный сироп, какао-масло,
сыр Брюност, молочный
шоколад, вафельная крошка



Дата производства:

Условия хранения: следует хранить в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, при температуре от 5 °С до 22 °С и относительной влажности воздуха не более 70%. Шоколад не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить и транспортировать шоколад совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Срок годности 20 дней с даты производства, при соблюдении условий хранения.

8 (916) 190 16 16



GALASWEET_MSK