

конфеты  
ручной  
работы



улетные  
сладости

Galasweet



**Трюфель с ликером XUXU**

Шоколад темный без сахара,  
клубничный ликер  
XUXU, 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