

Sans oublier :



1^{er} chocolat riche en Oméga 3 et en Fibres

Riche en Oméga 3 avec un rapport six fois supérieur et riche en fibres, il régule le transit, le stress et ne fait pas grossir. Elaboré avec des ingrédients biologiques et une méthode unique. Il protège naturellement de l'oxydation l'oméga 3, grâce à ses polyphénols, ses antioxydants naturels du cacao anti-âge et son magnésium.

Composition :

Cacao fin BIO

Graines de lin BIO

Sucre de canne BIO

Dans une démarche éthique

Sans lécithine de soja Et sans gluten



...Et ...

Les Truffles Primeures Bio

Alliance entre les bienfaits d'Omegachoco et d'une délicieuse ganache.

Chocolaterie J.-C. Berton
12 rue des varennes
86530 Availles en Châtellerault
Tél. : 05.49.02.33.30
chocolatberton@yahoo.fr
www.omegachoco.com



Chocolaterie J.-C. Berton



OMEGACHOCO®

VOUS PRESENTE...

Les spécialités de la Maison Berton



LES CHOCOLATS BIO

Tablette 100g
Chocolat noir 70% bio



Tablette 100g
Chocolat blanc bio

Tablette 100g
Chocolat lait bio



Chocolat bio en morceaux, disponible en Noir 70%, Lait et Blanc, nature ou avec différents ingrédients bio au choix:



- Amandes entières
- Amandes hachées/effilées
- Noisettes entières
- Oranges confites
- Gruée de fèves de cacao
- Goji - pavots - Figues

(Quantité minimale par sorte : 100g)

Rocher bio noir ou lait

Praliné noisette avec couverture chocolat aux amandes hachées

Existe en Bouchée (50g) à l'unité



NOUVEAU : L'Apérofève Bio

Pour un apéritif original

Fèves de cacao glacées au sucre. Se déguste froid ou passé 2 minutes au four à 190°, ce qui embaumera votre apéritif d'odeurs chatoyantes de cacao et de chocolat.

Conseil de dégustation : avec des vins mutés tels: Pineau, Maury, Porto, etc..., et certains vins rouges.

A Découvrir...!



LES SPECIALITES REGIONALES



La Boule du Futuroscope®:

Le parfum de l'amande pure allié aux arômes du cognac, un mariage divin.

Composition : pâte d'amande au cognac, beurre de cacao, chocolat supérieur noir 70% pur cacao

Référencé dans le patrimoine national des spécialités de France.

Le Châtelleraudais® :

Chocolat moelleux, doux et suave.

Composition : chocolat supérieur noir 70% pur cacao, intérieur ganache parfumée au caramel

Référencé dans le patrimoine national des spécialités de France.



Le Florentin :

Pâtisserie sèche aux amandes effilées, aux fruits confits, au beurre et au miel.

Le Broyé du Poitou :

Galette au beurre, spécialité de la région, recette de grand-mère.



Le Délice de l'Abeille :

Pâtisserie sèche au miel, aux noisettes, aux zestes de citron et à la cannelle.

Noir intense 99%

Chocolat sans sucre Et sans édulcorants

- 99,5 % de pâte et de beurre de cacao

- 0,5 % de vanille et de lécithine de soja*

(* émulsifiant naturel garanti sans O.G.M.)

Noir Intense est le résultat d'un mélange de fèves de cacao choisies parmi les plus douces, et un procédé de fabrication qui lui confère onctuosité et longueur en bouche.

Dégustation : *Noir Intense* ravira les amateurs de chocolat noir à l'heure du café mais peut également être la base d'une pâtisserie, d'une mousse, d'un chocolat chaud ou encore d'une sauce.

