

Pralinébeschreibung – Pralinédescription



Nougat-Rondo

- *Runde Nougatschale gefüllt mit feiner Haselnusscrème*
- *Round Nougatshell filled with delicious hazelnut cream.*



Figaro

- *3-farbige Mandel- und Haselnussgianduja*
- *Almond and hazelnut gianduja in three colours*



Marmorera

- *Haselnussgianduja mit Mandelplättchen*
- *Hazelnut gianduja with thin almond pieces*



Caramel au beurre sale

- *Caramelsauce vermischt mit Schokolade ist die Basis der Trufflesmasse. Meersalz verfeinert den Caramelgeschmack. Dekoriert mit einigen Salzkörnern.*
- *Caramel sauce blended with chocolate as a basis for the truffles masses. Sea salt refines the caramel flavour. Decorated with grains of salt.*

Fotos: Aeschbach Chocolatiers

**WEAR WHAT YOU CARE
AND USE WHAT YOU DARE.**