



Weiss

LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE

Catalogue de
Pâques 2021

L'art d'assembler avec audace depuis 1882

Chez Weiss, l'assemblage est tout un art, depuis 1882 ! Eugène Weiss, fils de vigneron et précurseur de l'assemblage de chocolats, s'inspire de l'univers du vin pour créer le Haut Chocolat®. Depuis 138 ans, la Maison a gardé cet esprit pionnier. Pour créer leurs recettes, les maîtres chocolatiers choisissent des matières premières d'excellence, assemblent des cacaos de plusieurs origines, équilibrent le dosage, associent des ingrédients, en veillant à toujours choisir des listes courtes et saines, pour créer des recettes étonnantes et audacieuses. La Maison Weiss apporte à chacune de ses créations, un grand sens du détail et du raffinement, pour sublimer la qualité de ses chocolats et de ses pralinés. Chez Weiss, assembler signifie aussi rencontrer : rencontrer des univers, des savoir-faire, des idées, des hommes...

La Maison s'attache à perpétuer ces rencontres inspirantes pour emmener ses clients vers d'autres voyages et vivre de nouvelles expériences.

The art of bold blending since 1882

The art of blending has been Weiss' craft since 1882! Eugène Weiss, a winemaker's son and a pioneer in chocolate blending, was inspired by the world of wines to create Haut Chocolat®. Weiss has kept this innovative spirit alive for the last 138 years. When creating their recipes, our master chocolatiers choose the finest raw materials, blend cocoa of different origins, perfectly balance the flavours and add other ingredients to the mix. Thanks to them, our surprising and bold recipes always have a short list of healthy ingredients. Our attention to detail and our refined approach enhances the excellence of Weiss' chocolates and pralines. At Weiss to blend also means to explore : different worlds, crafts, ideas, people...

We want to keep exploring and take our clients to new horizons and to new experiences.

Sommaire

SUMMARY

L'ensemble de nos produits est garanti sans huile de palme, sans colorant artificiel et sans OGM. Ils sont 100% pur beurre de cacao.

All of our products are guaranteed palm oil-free, 100% natural origin coloring and GMO free. They are made using 100% pure cocoa butter.

Les Fritures

CHOCOLATE FISH



..... p4

Les Fruits de Mer

SHELLFISH



..... p5

Les Petits Moulages Fourrés

SMALL FILLED CAST



..... p6

Les Oeufs Fantaisies

FOIL-WRAPPED EGGS



..... p8

Les Oeufs pour garniture

EGGS FOR FILLING



..... p10

Les Grignotages

SWEET TREATS



..... p12

Les Boîtes Mixtes

ASSORTED BOXES



..... p13

Les Couvertures de Chocolat

CHOCOLATE COUVERTURES



..... p14

Les Pralinés & Gianduja

PRALINÉS & GIANDUJA



..... p16



Les Fritures

CHOCOLATE FISH

Du poisson au coquillage, en passant par l'étoile de mer, retrouvez les chocolats Weiss noir, lait, blanc et Oryola dans des recettes toutes plus gourmandes les unes que les autres.

Discover Weiss range of dark, milk, white and Oryola chocolate in a range of delicious and mouthwatering chocolate sea creatures.

Environ 330 fritures par boîte de 1kg
Approximately 330 chocolate fish per box of 2.2 Lb

CAMELLETTE FLEUR DE SEL

La douceur d'un chocolat au lait aux notes élégantes de caramel, équilibré par une pointe de fleur de sel de Guérande.

The mellowness of milk chocolate with the refined taste of caramel, balanced by a dash of French fleur de sel from Guérande.

Boîte 1 kg 2.2 Lb box

Réf. | 121 350



GALAXIE NOIR 67%

Un chocolat d'exception aux notes légèrement acides et boisées laissant place à une amertume marquée, équilibrée par des arômes toastés de fruits secs qui lui donnent une longueur en bouche typée.

An exceptional couverture with an attack slightly acidic, oaky notes, giving way to a pronounced bittersweet taste balanced out by toasted nutty aromas and characteristic long finish.

Boîte 1 kg 2.2 Lb box

Réf. | 068 200



ORYOLA

L'onctuosité d'un chocolat blanc à la noisette, tout juste décoquée, et aux notes de lait cuit, offrant une fin en bouche ronde et grillée. Sa jolie couleur dorée reflète sa gourmandise.

A melt-in-th-mouth white chocolate made from genuine, freshly shelled Italian hazelnuts that conjure memories of childhood with its cooked milk notes. Its light acidity is rounded out by brown sugar from Guadeloupe for a rounded and roasted finish.

Boîte 1 kg 2.2 Lb box

Réf. | 122 411



GALAXIE LAIT 41%

En bouche, les notes lactées et fraîches de ce chocolat s'associent à un goût cacaoté marqué qui apporte une légère amertume.

On the tongue, the fresh dairy notes of this chocolate combine with a pronounced cacao flavor and just hint of bitterness.

Boîte 1 kg 2.2 Lb box

Réf. | 068 201



L. 4,8 cm à 5,7 cm
3g / 0.10 Oz

L. 1,5 cm à 2,5 cm

BOÎTE MIXTE FRITURE

NOUVEAU

Nos trois fritures au chocolat noir, lait et blanc réunies dans une boîte de 1kg :

Environ 200 fritures Galaxie Noir 67% / 100 fritures Galaxie Lait 41% / 30 fritures Névée 29%

Our three dark, milk and white chocolate fish in a 2,2Lb box :

Approximately 200 chocolate fish Galaxie Noir 67% / 100 chocolate fish Galaxie Lait 41% / 30 chocolate fish Névée 29%.

Boîte 1kg 2.2Lb box

Réf. | 122 618



Les Fruits de Mer

SHELLFISH

Laissez-vous séduire par le cœur gourmand du divin praliné Weiss Amandes Valencia d'Espagne et Noisettes Romaines d'Italie, enrobé de chocolat noir ou lait.

Indulge in the divine taste of Weiss praliné made with Valencia almonds and Roman hazelnuts, wrapped in a delicious coating of dark or milk chocolate.

L'ensemble des parfums est décliné sous toutes ces formes.

All flavors are available in all various shapes.

Environ 220 fruits de mer par boîte de 1kg
Approximately 220 shellfish per box of 2.2 Lb

CHOCOLAT NOIR 72% DARK CHOCOLATE 72%

Boîte 1 kg 2.2 Lb box
Réf. | 068 205



CHOCOLAT AU LAIT 38% MILK CHOCOLATE 38%

Boîte 1 kg 2.2 Lb box
Réf. | 068 206



Diam. 3 cm
4,5g / 0.14 Oz



Les Petits Moulages Fourrés

SMALL FILLED CAST

NOUVEAU

Découvrez les nouveaux petits moulages fourrés d'un délicieux praliné Weiss Amandes Valencia d'Espagne et Noisettes Romaines d'Italie, enrobé de chocolat noir, lait, blanc ou Oryola.

Discover the news small filled casts with a delicious praline Weiss Almond Valencia from Spain and Roman Hazelnut from Italy, coated with dark, milk, white or Oryola chocolate.

Lapin 120 pièces Rabbit – 120 units

Ativao 67%

48 pièces de 19g
48 pieces of 0.67 Oz

Galaxie Lait 41%

48 pièces de 19g
48 pieces of 0.67 Oz

Oryola 30%

24 pièces de 19g
24 pieces of 0.67 Oz

Boîte de 120 pièces – 2,3 kg
Box of 120 pieces – 5.07 Lb
Réf. | 122 599

*Protégés durant le transport
Protected during transport*



Canard 96 pièces Duck – 96 units

Ativao 67%

48 pièces de 20g
48 pieces of 0.7 Oz

Galaxie Lait 41%

24 pièces de 20g
48 pieces of 0.7 Oz

Oryola 30%

24 pièces de 20g
24 pieces of 0.7 Oz

Boîte de 96 pièces – 1,95 kg
Box of 96 pieces – 4.29 Lb
Réf. | 122 597

*Protégés durant le transport
Protected during transport*



Cloche 144 pièces Bell – 144 units

Ativao 67%

48 pièces de 9g
48 pieces of 0.32 Oz

Galaxie Lait 41%

48 pièces de 9g
48 pieces of 0.32 Oz

Névéea 29%

48 pièces de 9g
48 pieces of 0.32 Oz

Boîte de 144 pièces – 1,32 kg
Box of 144 pieces – 2.91 Lb
Réf. | 122 598

*Protégés durant le transport
Protected during transport*





Les Œufs Fantaisies

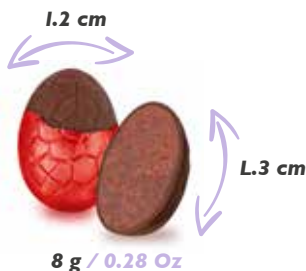
FOIL-WRAPPED EGGS

Les Ganaches Parfumées et Fruitées Fragrant and fruity ganaches

NOIR FRAMBOISE

Fondant à la pulpe de framboise enrobée de chocolat noir.
Fondant with raspberry pulp coated with dark chocolate.

Boîte 2 kg 4.4 Lb box
Réf. | 121 743



LAIT COCO

Gianduja fondant et onctueux aux notes gourmandes de noix de coco enrobé de chocolat au lait.
Smooth and velvety gianduja with indulgent notes of coconut coated with milk chocolate.

Boîte 2 kg 4.4 Lb box
Réf. | 121 978



TENDRE CARAMEL

Une ganache au caramel enrobée de chocolat au lait.
Caramel ganache coated with milk chocolate.

Boîte 2 kg 4.4 Lb box
Réf. | 120 935



Des œufs de toutes les couleurs pour tous les goûts.
À cacher puis à déguster en une bouchée !
Colored eggs for every taste.
Hide the eggs then enjoy them in one bite !

Les Pralinés Pralines

BISCUITÉ NOIR

Gianduja biscuité enrobé de chocolat noir.
Gianduja with biscuit coated with dark chocolate.

Boîte 2 kg 4.4 Lb box
Réf. | 121 741



ÉCLATS DE FÈVE

Gianduja aux éclats de fèves de cacao enrobé de chocolat noir.
Gianduja with cocoa beans nibs coated with dark chocolate.

Boîte 2 kg 4.4 Lb box
Réf. | 120 929



CRÊPE DENTELLE

Gianduja aux éclats de crêpe dentelle enrobé de chocolat au lait.
Gianduja with crepe dentelle slivers coated with milk chocolate.

Boîte 2 kg 4.4 Lb box
Réf. | 120 928



Environ 250 œufs par boîte de 2kg
Approximately 250 eggs per box of 4,4 Lb

Les Pralinés Pralines

GIANDUJA CROQUANT NOIR

Gianduja aux grains de noisettes enrobé de chocolat noir.
Gianduja with hazelnuts nibs coated with dark chocolate.

Boîte 2 kg 4.4 Lb box
Réf. I 120 932



GIANDUJA CROQUANT LAIT

Gianduja aux grains de noisettes enrobé de chocolat au lait.
Gianduja with hazelnuts nibs coated with milk chocolate.

Boîte 2 kg 4.4 Lb box
Réf. I 120 931



GIANDUJA CITRON

Gianduja à la pulpe de citron enrobé de chocolat au lait.
Gianduja with lemon pulp coated with milk chocolate.

Boîte 2 kg 4.4 Lb box
Réf. I 122 407



ONCTUEUX NOIR

Un praliné amandes et noisettes enrobé de chocolat noir.
Almonds and hazelnuts praline coated with dark chocolate.

Boîte 2 kg 4.4 Lb box
Réf. I 120 934



ONCTUEUX LAIT

Un praliné amandes et noisettes enrobé de chocolat au lait.
Almonds and hazelnuts praline coated with milk chocolate.

Boîte 2 kg 4.4 Lb box
Réf. I 120 933



PRALINÉ CROQUANT NOIR

Un praliné croquant amandes et noisettes enrobé de chocolat noir.
Crunchy almonds and hazelnuts praline coated with dark chocolate.

Boîte 2 kg 4.4 Lb box
Réf. I 121 979



PRALINÉ CROQUANT LAIT

Un praliné croquant amandes et noisettes enrobé de chocolat au lait.
Crunchy almonds and hazelnuts praline coated with milk chocolate.

Boîte 2 kg 4.4 Lb box
Réf. I 121381



Les Œufs pour Garniture

EGGS FOR FILLING

4,5 g / 0.16 Oz

Environ 440 œufs par boîte de 2kg
Approximately 440 eggs per box of 4.4 Lb

FEUILLETÉ NOIR

Un cœur feuilleté enrobé de chocolat noir.
A layered filling coated with dark chocolate.

Boîte 2 kg 4.4 Lb box
Réf. I 122 418



FEUILLETÉ LAIT

Un cœur feuilleté enrobé de chocolat au lait.
A layered filling coated with milk chocolate.

Boîte 2 kg 4.4 Lb box
Réf. I 122 417



FEUILLETÉ COULEUR

Un cœur feuilleté enrobé de chocolat blanc coloré avec des colorants naturels.
A layered filling coated with white chocolate colored with natural dyes.

Boîte 2 kg 4.4 Lb box
Réf. I 122 416



5 g / 0.17 Oz

Environ 400 œufs par boîte de 2kg
Approximately 400 eggs per box of 4.4 Lb

NOUGATINE NOIR

Un cœur nougatine enrobé de chocolat noir.
A nougatine filling coated with dark chocolate.

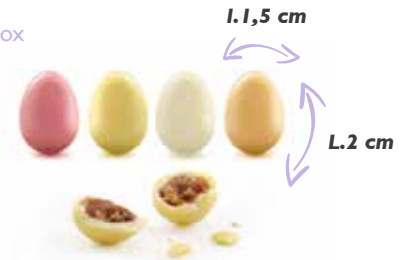
Boîte 2 kg 4.4 Lb box
Réf. I 122 414



NOUGATINE COULEUR

Un cœur nougatine enrobé de chocolat blanc coloré avec des colorants naturels.
A nougatine filling coated with white chocolate colored with natural dyes.

Boîte 2 kg 4.4 Lb box
Réf. I 068 111



Des œufs de toutes les couleurs pour tous les goûts.
À cacher puis à déguster en une bouchée !
Colored eggs for every taste.
Hide the eggs then enjoy them in one bite !

PRALINÉ NOIR

Un cœur praliné amandes et noisettes enrobé de chocolat noir.

An almonds and hazelnuts filling coated with dark chocolate.

Boîte 2 kg 4.4 Lb box

Réf. | 122 419



PRALINÉ LAIT

Un cœur praliné amandes et noisettes enrobé de chocolat au lait.

An almonds and hazelnuts filling coated with milk chocolate.

Boîte 2 kg 4.4 Lb box

Réf. | 122 420



5 g / 0.17 Oz

Environ 400 œufs par boîte de 2kg
Approximately 400 eggs per box of 4.4 Lb

CARAMEL LAIT

Un cœur caramel enrobé de chocolat au lait.

A caramel filling coated with milk chocolate.

Boîte 2 kg 4.4 Lb box

Réf. | 122 421



5 g / 0.17 Oz

Environ 400 œufs par boîte de 2kg
Approximately 400 eggs per box of 4.4 Lb

Les Œufs nus

NAKED EGGS

BISCUITÉ NOIR

Gianduja biscuité enrobé de chocolat noir.

Gianduja with biscuit coated with dark chocolate.

Boîte 2 kg 4.4 Lb box

Réf. | 122423



TENDRE CARAMEL

Une ganache au caramel enrobée de chocolat au lait.

Caramel ganache coated with milk chocolate.

Boîte 2 kg 4.4 Lb box

Réf. | 120927



8 g / 0.28 Oz

Environ 250 œufs par boîte de 2kg
Approximately 250 eggs per box of 4.4 Lb

Les Grignotages

SWEET TREATS

AMANDES

Amande Longuette d'Espagne torréfiées enrobées de chocolat noir, lait ou oryola.
Roasted Spanish Langueta almonds coated with dark, milk or Oryola chocolate.

3,5 g / 0.15 Oz

Environ 570 amandes par boîte de 2kg
Approximately 570 almonds per box of 4.4Lb



Amande Chocolat Noir

Boîte 2 kg 4.4 Lb box
Réf. | 121 314
Gamme permanente
Permanent range



Amande Chocolat au lait

Boîte 2 kg 4.4 Lb box
Réf. | 121 316
Gamme permanente
Permanent range



Amande Chocolat Oryola

Boîte 2 kg 4.4 Lb box
Réf. | 122 317
Gamme permanente
Permanent range

NOISETTES

Noisette Romaine d'Italie torréfiée enrobée de chocolat noir, lait ou Oryola.
Roasted Italian Roman hazelnuts coated with dark, milk or Oryola chocolate.

3 g / 0.10 Oz

Environ 660 noisettes par boîte de 2kg
Approximately 660 hazelnuts per box of 4.4Lb



Noisette Chocolat Noir

Boîte 2 kg 4.4 Lb box
Réf. | 121 318
Gamme permanente
Permanent range



Noisette Chocolat au lait

Boîte 2 kg 4.4 Lb box
Réf. | 121 317
Gamme permanente
Permanent range



Noisette Chocolat Oryola

Boîte 2 kg 4.4 Lb box
Réf. | 122 316
Gamme permanente
Permanent range

CRUSTILLANTS

NOUVEAU

Un cœur de riz soufflé enrobé de chocolat noir, lait ou Oryola.
A crispy puffed rice filling coated with dark, milk or Oryola chocolate.

3 g / 0.10 Oz

Environ 500 œufs par boîte de 1.5kg
Approximately 500 eggs per box of 3.3 Lb



Croustillant Noir

Boîte 1,5 kg 3.3 Lb box
Réf. | 122413



Croustillant Lait

Boîte 1,5 kg 3.3 Lb box
Réf. | 122412



Croustillant Oryola

Boîte 1,5 kg 3.3 Lb box
Réf. | 122596

diam. 2cm

Les Boîtes Mixtes

ASSORTED BOXES

LA BOÎTE MIXTE « ESSENTIELS »

Nos recettes incontournables réunies dans 1 boîte de 2kg :

Our most popular eggs in a 4.4Lb box :

Noir Framboise / Biscuité Noir / Gianduja Citron / Gianduja Croquant Lait

Boîte 2 kg 4,4 Lb box

Réf. I 121 353



Environ 250 œufs par boîte de 2kg
Approximately 250 eggs per box of 4.4 Lb

LA BOÎTE MIXTE « GOURMANDISES »

Découvrez nos œufs les plus gourmands réunis dans 1 boîte de 2kg :

Our most indulgent eggs in a 4.4Lb box :

Praliné Croquant Noir / Praliné Croquant Lait / Lait Coco / Tendre Caramel

Boîte 2 kg 4,4 Lb box

Réf. I 121 744



LA BOÎTE MIXTE « FEUILLETÉS »

Tous nos œufs turbinés feuilletés réunis dans 1 boîte de 2kg :

Idéale pour garnir vos moulagés.

All our flaky eggs in a 4.4Lb box : Perfect for filling your chocolate moldings.

Feuilleté Noir / Feuilleté Lait / Feuilleté Couleur

Boîte 2 kg 4,4 Lb box

Réf. I 122 422

Environ 440 œufs par boîte de 2kg
Approximately 440 eggs per box of 4.4 Lb

BOÎTE MIXTE FRITURE

NOUVEAU

Nos trois fritures au chocolat noir, lait et blanc réunies dans une boîte de 1kg :

Environ 200 fritures Galaxie Noir 67% / 100 fritures Galaxie Lait 41% / 30 fritures Névée 29%

Our three dark, milk and white chocolate fish in a 2,2Lb box :

Approximately 200 chocolate fish Galaxie Noir 67% / 100 chocolate fish Galaxie Lait 41% / 30 chocolate fish Névée 29%

Boîte 1kg 2,2Lb box

Réf. I 122 618



Les Couvertures de Chocolat

CHOCOLATE COUVERTURES



KOMÉLÉ NOIR 70%

L'origine des fèves sélectionnées confère à ce chocolat un profil aromatique unique : une attaque de cacao franche, suivie de notes de coco grillée, typiques des cacaos africain. Une belle longueur aromatique avec une fin de bouche fumée, signature des fèves de Papouasie – Nouvelle – Guinée. Et des notes légèrement acidulées et végétales obtenues grâce à l'association des fèves du delta du Mekong au Vietnam.

The origins of the selected beans confer on this chocolate a unique aromatic profile. It offered an intense opening followed by notes of toasted coconut, typical of African cacao beans. Its lovely aromatic length and smoky finish stem from the beans from Papua New Guinea. While a touch of acidity along with green, natural notes are characteristic of beans grown on the Mekong Delta in Vietnam.

Seau – 5kg / Bucket – 11Lb / Réf. | 122 251



ATIVAO NOIR 67%

Une couverture d'exception, née d'un assemblage subtil de trois origines de fèves. Elle s'annonce bien équilibrée avec des arômes d'abord ronds et frais qui se révèlent crescendo avec une belle intensité. Son caractère bien chocolaté, aux notes chaudes et grillées, s'épanouit sur une bonne longueur en bouche. Sa fluidité est idéale pour vos moulages !

An exceptional couverture created from a subtle blend of beans from three different sources. The attack is balanced with rounded, fresh aromas. It then grows in stature, offering a lovely intensity. Its chocolaty flavor, with warm and toasted notes, blossoms into a deliciously long finish. Perfect fluidity for molding !

Seau – 5kg / Bucket – 11Lb / Réf. | 022 046



GALAXIE NOIR 67%

Un chocolat d'exception issu des meilleures fèves de quatre grands terroirs : Grenade / Equateur / Papouasie – Nouvelle – Guinée / Ghana et/ou Côte d'Ivoire. Il s'annonce avec des notes légèrement acides et boisées laissant place à une amertume marquée, équilibrée par des arômes toastés de fruits secs qui lui donnent une longueur en bouche typée. Sa texture parfaite, à la fois fluide et pleine, s'adapte à toutes les applications.

An exceptional couverture made from the best beans from four terroirs : Grenada / Ecuador / Papua New Guinea / Ghana and/or Ivory Coast The attack offers slightly acidic, oaky notes, giving way to a pronounced bittersweet taste balanced out by toasted nutty aromas and a characteristic long finish. Its perfect texture, both fluid and fullbodied, makes it ideal for a wide range of applications.

Seau – 5kg / Bucket – 11Lb / Réf. | 024 033



ALTARA 63%

Une variété de fèves africaines qui donne ce goût unique à ce chocolat bien équilibré, au tanins fondus.
Africa cocoa beans give this chocolate its unique taste, balanced flavor and velvety tannins.

Seau – 5kg / Bucket – 11Lb / Réf. | 022 035



FR-BIO-01
Agriculture non UE



CEÏBA LAIT 42% BIO & EQUITABLE

Ce chocolat Bio & Equitable a une attaque puissante de cacao contrebalancée par le goût onctueux du lait frais. Ce chocolat de caractère, aux notes torréfiées proches du café grillé a une grande longueur en bouche avec une finale fraîche et peu sucrée. Il est idéal pour toutes vos applications : pâtisserie, moulage et enrobage.

This organic, fair-trade chocolate has a powerful chocolatey attack, counterbalanced by the velvety taste of fresh milk. It is a characterful chocolate offering toasted notes with a suggestion of coffee. It is wonderfully long in the mouth with a fresh and not-too-sweet finish. It is ideal for all kinds of applications including patisserie, molding, and coating.

Seau – 5kg / Bucket – 11Lb / Réf. | 122 320



LAIT ENTIER DE FRANCE 38%

Sa couleur claire, née de l'assemblage de fèves de cacao du Vietnam et de Madagascar, et son goût de lait frais intense amèneront un maximum de contraste dans vos vitrines et un équilibre en bouche parfait.

Its pale colour, thanks to a blend of cocoa beans from Vietnam and Madagascar, along with its intense dairy taste will ensure some delightfully contrasting window displays along with perfect balance in the mouth.

Seau – 10kg / Bucket – 22Lb / Réf. | 121 913





LAIT CARAMEL 38%

Un chocolat qui vous plonge en enfance dès la mise en bouche grâce à son goût explosif de caramel cuit et sa texture très fondante.

A nostalgic chocolate full of childhood memories thanks to its powerful dark caramel flavor and deliciously melting texture.

.....
Seau – 5kg / Bucket – 11Lb / Réf. | 121 383



ORYOLA 30%

Né de l'assemblage de nos 2 savoir-faire : pralinier & chocolatier, Oryola est un chocolat blanc onctueux à la véritable noisette d'Italie qui associe la douceur régressive des notes de lait cuit à la fraîcheur intense d'une noisette juste décoquée. Sa légère astringence est arrondie par le sucre roux de Guadeloupe, pour une fin de bouche ronde et grillée.

Oryola is the newly born from Weiss' two know-how as a praline and chocolate maker : a melting in mouth white chocolate made from genuine Italian hazelnuts which couples childhood's notes of cooked milk with the intense flavor of freshly shelled hazelnuts. Its touch of astringency is rounded out by brown sugar from The Guadeloupe for a rounded and roasted finish.

.....
Seau – 5kg / Bucket – 11Lb / Réf. | 122 061

Les Pralinés et Gianduja

PRALINES & GIANDUJA



PRALINÉ LISSE NOISETTES ROMAINES D'ITALIE 50-50

Smooth praliné roman hazelnuts from Italy 50-50

.....
Seau – 5kg / Bucket – 11Lb / Réf. | 026 024



PRALINÉ LISSE AMANDES VALENCIA D'ESPAGNE 50-50

Smooth praliné valencia almonds from Spain 50-50

Seau – 5kg / Bucket – 11Lb / Réf. I 026 025



GIANDUJA

Intense et onctueux.

Intense and velvety.

Pain 1kg x 5 / Block 1kg x 5 / Réf. I 020 011



PRALINÉ LISSE AMANDES VALENCIA D'ESPAGNE ET NOISETTES ROMAINES D'ITALIE 50-50.

Smooth praliné valencia almonds from Spain and roman hazelnuts from Italy 50-50.

Seau – 2,5kg / Bucket – 5,5Lb / Réf. I 026 051

Seau – 5kg / Bucket – 11Lb / Réf. I 026 026



PRALINÉ CAJOU FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE CASHEW PRALINÉ WITH GUÉRANDE « FLEUR DE SEL » SALT

Un assemblage plein de gourmandise : son goût de noix de cajou torréfiée et caramélisée agrémenté d'une délicate pointe de fleur de sel de Guérande apporte une touche d'exotisme à vos créations.

A perfect treats blend .The taste of roasted caramelized cashew nuts enhanced with a delicate touch of Guérande fleur de sel will bring a ouch of exoticism to your creations Caramel filling coated with a fine sugar shell.

Seau – 5kg / Bucket – 11Lb / Réf. I 121 595

Notes

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Notes

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



Weiss

LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE

Chocolaterie Weiss : 1, rue Eugène Weiss
BP 242 - 42006 Saint-Etienne Cedex - France
Service commercial France : Tél : +33(0)4 77 49 41 49
Export Department : +33 (0)4 77 49 38 93
serviceclient@weiss.fr

Commandez en ligne

Order on line

www.weiss.fr

#chocolatweiss   #weisschocolate

Vos partenaires
DISTRIBUTEURS



*Entreprise
du Patrimoine
Vivant*

*L'excellence
des savoir-faire
français*