

# Chocolat bean-to-bar



Le chocolat suisse est renommé dans le monde entier pour sa qualité inégalée. La Suisse est depuis longtemps un leader dans l'art de la fabrication du chocolat, et son histoire remonte à plusieurs siècles. Au fil du temps, les chocolatiers suisses ont développé des petites confiseries qui repoussent les limites de la créativité. Ces artisans passionnés ont su marier tradition et innovation pour créer des créations originales. La particularité des chocolatiers "Bean-to-bar", c'est qu'ils fabriquent leur chocolat de A à Z, de la fève à la barre chocolatée! Des pralinés aux ganaches exquis, en passant par les truffes et les tablettes de chocolat aux saveurs audacieuses, la Suisse offre une variété de délices chocolatés qui séduisent les palais du monde entier. Les chocolatiers suisses sont célèbres pour leur maîtrise de l'art de la chocolaterie, utilisant des techniques héritées de générations en combinaison avec des ingrédients de qualité supérieure.

Le chocolat suisse et ses petits artisans continuent d'évoluer, repoussant constamment les frontières de la gourmandise. Chaque bouchée est une invitation à un voyage sensoriel, une célébration de la passion et du savoir-faire qui caractérisent la tradition chocolatière suisse.

## **Producteurs**

Notes de fève

Chocolaterie de Gruyères

Villars Maître Chocolatier SA