**BONNAT**

**CHOCOLATIER-VOIRON**

**DAL 1884**

Quello che fa bene al palato

Non fa mole all' anima

Bonnat é una lunga storia d'amore tra una famiglia e il cioccolato.

Iniziata nel 1884 da Felix Bonnat al 8, cours Senozan à Voiron (Isère), France, continua sempre allo stesso indirizzo nel centro città di fronte alla cattedrale con la 3a e 4a generazione perpetuando la tradizione che a sempre contribuito alla reputozione dela loro casa.

Troverete nel nostro negozio tutta la confiseria tradizionale : pralina,liquore,ganache,torrone,torroncino e tutte le nostre specialità :

Le Pavé di Voiron (pralina)

Il cioccalato alla chartreuse

I grandi cru di cacao (65% e 75% di caco)

E pure un confortevole Salone da Te,dove potrete degustare i nostri pasticcini :

(Sphinx al cioccolato,Antinéa di pralina etc... e i nostri gelati e sorbetti e una simpatica e fornita boutique di articoli da regalo.

I grandi cru di caco sono sempre selezionati da Stéphane Bonnat,Maitre chocolatier à VOIRON-CHARTREUSE

Tutti i cacao arrivano sotto forma di fave dalle migliori piontagioni del mondo,par essere torrefatti e trasformati à Voiron,in meravigliosi cioccolati che potrete scoprire e assaggiare.

La cioccalateria si puo visitare a partire di 15/20 persone su appuntomento .

Tutti i nostri cioccolati sono puro burro di caco . E cosi rispettata la composizione originale e fondamentale del cioccolato Bonnat.

Tararà

Machina centenaria in legno della isole, destinata alla scelta e spaccotura delle fave ,orgoglio dell famiglia BONNAT .

## I grandi cru del cacao

**COTE D' IVOIRE** : cacao proveniente d'Africa, buon profumo leggero in bocca

**MADAGASCAR** : cacao biondo e dolce dell'ocean Indiano,fruttoso equilibrato.

**CEYLAN** : Ncacao forte senza aggressività al gusto tondo e caldo, già un profumo d'Asia

**TRINITE** : spettacolare,fugace assolato come l'isola della Antille di dove é originario.Il suo profumo diventa sempre piu adorabile al palato.

**CHUAO** : orogine Vénezuela,il paese ré dei cacao n° 1 : Romanée-Conti dei cacao dal gusto potente e caldo.

**EQUATEUR** : America del sud,colore del sole,profumo sottile e delicato dietro il quale si indovina l'aroma del miele e dei fiori.

**PUERTO CABELLO** : Fantastico per la finezzo e il suo profumo tonico inonda il palato.

**HACIENDA EL ROSARIO** : meroviglioso caco del Vénezuela pieno di profumi delicati forte e sensibile,piacera agli amatori amanti del cacao.

## Presentatiozione dei nostri quattro nuovi

« GRANDS CRUS D'EXCEPTION »

**PIURA BLANCO** : é un caco di alto sapore di tipo « criollo à fave blanche » proviene direttomente dalla valle del ALTO PIURA in Peru,reccolto in altitudine sui fianchi della montagna da dodici organissazioni di piccoli produttori della comunita Quemazon,questo cacao ha una veste molto chiara e offre sapori acidulati e fruttosi.

**CACAO CUSCO** : é certomente uno dei piu antichi cacao raccolti dalm inomo situato nella regione Amazoniana del Peru,vicina alle valle sacra degli INCAS,

i cacaiote offrono delle fave ricche in profumi delicati,di sottili note di zucchero di canna per finire su un forte gusto di cacao.

**HAITI** : questo é ricco e profumato.Offre sapori di cioccolato e scivolano verso una punta di acidulità d'agrumi.Raccolta e sostenuto dall Associazione dei Veterinari senza Frontiera,il vostro piacere sopporta,can la ciocolaterie Bonnat,un programma economico e sociale.

**CUBA** : il sole é certomente prigioniero di questo cacao,che incanta i sensi per la ricchezza e i combiamenti degni dei ritmi piu indiavolati.Passa dalla potenza profumata dei cacao di qualita,alla dolcezza del mare dell Antille e dei suoi fiori delicati .Il cacao cubano sorprenderà e farà piacere agli amanti del cioccolato.

## I grandi CRU del CACAO

SELEZIONATI DA Stéphane Bonnat

4 nuove origini d'eccezione

**PORCELANA** : questo cacao rarissimo dando la reccolta é inferiore a 1000 kg proviene da una piantagione ancestrale del Venezuela.Il suo nome é legato,fatto unico,al colore delle fave,bianche come la porcellana.

Di un profumo equilibrato,questo cacao offre i sapori complessi di questo territorio,del lago Maracaibo,che fanno la goia del palato.Questa alleanza di forza aromatica e delicatezza gustativa,il ciocccolato soddisferà ogni amatore d'eccezione.

**APOTEQUIL** : questo cacao di typo Porcellana é raccolto inPeru,molto vicino del Porcellana Venezuela é arrivato in questa regione ,sicuromente durante gli scambi di commercio.Il cioccolato usaito dalle fave,non solomente é molto raro,ma ci porta in piu,sensazioni gustative molto complesse sentirete in bocca la dolcezza floreale e la potenza delle terre peruviane.

**MARFIL DE BLANCO** : questo cacao di tipo Porcellana é raccolto in Messico nella pura tradizione locale.I cacaotieri venezuelani,trapiantati sulle colline dello stato del Tabaseo,hanno sviluppato profumi ricchi e saporosi che si mescolano alle caratteri stiche organolepiche forti e gia originali dai parfumi delicati alle

spettacolari punte tonique leggermente acide,questo cioccolato troppo raro vi portera verso sensazioni gustative inabituali.

**CACO REAL DEL XOCONUZCO** : primo cacao noto per essere stato coltivato in modo regolare dall uomo in Messico.Era destinato agli Imperatori delle civilisazioni pre-colombiane,per dar loro forza e coraggio.

E  questo cacao che fu  il primo ad attraversare gli Oceani e ad addolcire i palati delle corti Europee.Difficile da coltivare,questi cacaotieri si  furono poco à poco abituati nonostante il loro fantastico parfumo.Per la primo volta,dal 1850,questo cacao é nuovamente utilizzato e vi propone di scoprire i sua profumi incantatori e la sua storia cosi legata alla nostra.

NOVITA

**JAMAIQUE** : La Jamaica é un paese produttore di caco mel mare delle Antille.

Questo raro cioccolato,le cui fave sono lisciate per renderle piu brillanti,vi farà scoprire i sottili sapori che li compongono facendovi viaggiare verso le regioni assolate della Jamaica,profondi e sorprendenti,i profumi e aromi di questo cioccolato si confondono con delicatezza verso sapori piu pronunciati.

**IVOIRE** :Cioccolato bianco : composizione : burro di caco,zucchero,polvere di latte.

**EXCELLENCE** : Trittico composto da 3 tavolette d'eccezione : Porcellana,Marfill de Blanco,Apotequil.

**TENTATION** :Scatolletta metallo guarnita da 100gr di « Palets Grands Crus 65% ».