



Живой Шоколад Ручной Работы



№	Наименование	Цена от 50 до 100 шт.	Цена от 100 шт.	Цена от 300 шт.	Цена от 500 шт.	Цена от 1000 шт.	Рекомендованная Цена на полке
1	Живой шоколад "Классический" 100 гр.	190	160	155	150	140	280
2	Живой шоколад "Кунжут" 100 гр.	190	160	155	150	140	280
3	Живой шоколад "Кокос" 100 гр.	190	160	155	150	140	280
4	Живой шоколад "Горький - 90% какао" 100 гр.	190	160	155	150	140	280
5	Живой шоколад "Перец чили" 100 гр.	190	160	155	150	140	280
6	Живой шоколад "Семена подсолнечника" 100 гр.	190	160	155	150	140	280
7	Живой шоколад "Мак" 100 гр.	190	160	155	150	140	280
8	Живой шоколад "Изюм" 100 гр.	200	170	165	160	150	290
9	Живой шоколад "Кешью" 100 гр.	200	170	165	160	150	290
10	Живой шоколад "Чернослив" 100 гр. Временно отсутствует	200	170	165	160	150	290
11	Живой шоколад "Яблоко и корица" 100 гр.	200	170	165	160	150	290
12	Живой шоколад "Кардамон" 100 гр.	200	170	165	160	150	290
13	Живой шоколад "Мацис(мускатный цвет)" 100 гр.	200	170	165	160	150	290
14	Живой шоколад "Барбарис" 100 гр.	200	170	165	160	150	290
15	Живой шоколад "Чернослив и грецкий орех" 100 гр. Временно отсутствует	200	170	165	160	150	290
16	Живой шоколад "Лесной орех" 100 гр.	200	170	165	160	150	290
17	Живой шоколад "Лесной орех и изюм" 100 гр.	200	170	165	160	150	290
18	Живой шоколад "Грецкий орех" 100 гр.	200	170	165	160	150	290
19	Живой шоколад "Миндаль" 100 гр.	220	180	175	170	160	300
20	Живой шоколад "Кедровый орех" 100 гр.	220	180	175	170	160	300
21	Живой шоколад "Кедровый орех и изюм" 100 гр.	220	180	175	170	160	300
22	Живой шоколад "Годжи" 100 гр. Цена снижена	220	180	175	170	160	300
23	Живой шоколад "Апельсин" 100 гр. (с эфирным маслом)	200	170	165	160	150	290
24	Живой шоколад "Мята" 100 гр. (с эфирным маслом)	200	170	165	160	150	290

Доставка до терминала транспортной компании 500 р. *

*При заказе шоколада от 150 шт. или на сумму от 25000 рублей доставка до терминала транспортной компании бесплатно.

Живой шоколад - это шоколад, который не подвергается воздействию высоких температур и полностью сохраняет свои полезные свойства и вкусовые характеристики.

Для создания нашего шоколада мы используем высококачественное **колумбийское какао редкого сорта Фино Де Арома**, которое имеет цветочные, фруктовые, ореховые и солодовые нотки. Такие вкусовые и ароматические свойства отличают их от остальных какао-бобов. На долю какао **Фино де Арома** приходится всего лишь **6-7 % мирового производства какао-бобов**.

В качестве подсластителя мы используем **мёд от проверенных пасечников**. Состав шоколада довольно прост - *какао тёртое, какао масло, мёд и вкусовые добавки (орехи, сухофрукты, специи и пищевые эфирные масла)*.

Вы по достоинству оцените этот нежный и очень вкусный шоколад!



СРОК ГОДНОСТИ: от 3 до 6 месяцев.
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ: +12 - +18 °C