

Ballotins de chocolats noirs ou assortiments



UN ENGAGEMENT
DE LA PREMIÈRE HEURE POUR
LE CHOCOLAT FRANÇAIS !

Depuis toujours, de Neuville revendique son attachement au chocolat français, bien avant que cela soit un phénomène de mode. Aujourd'hui, c'est au travers d'une signature explicite "de Neuville, Créateurs de chocolats français - 1884" que l'enseigne réaffirme son engagement indéfectible pour le chocolat.

Le chocolat français selon de Neuville c'est :

- Une **prédilection pour le chocolat noir** ;
- La **sélection des meilleurs crus de cacao pour les associer aux ingrédients les plus nobles** ;
- La **finesse des chocolats d'enrobage garantis Pur Beurre de Cacao** ;
- La **délicatesse des proportions** ;
- L'**élégance et le raffinement des décors** ;
- Des **saveurs équilibrées et intenses** ;
- Des **textures légères et fondantes**.

Inspirés par ce crédo, les maîtres chocolatiers s'appuient sur les grands classiques du patrimoine culinaire français pour imaginer sans cesse de nouvelles créations aussi gourmandes que délicates.

Le chocolat français se distinguant également par son esthétique, de Neuville rend hommage à son héritage en apportant un soin tout particulier à la présentation de ses chocolats alliant ainsi le plaisir des yeux aux qualités gustatives de chaque création.

