



LA COMPAGNIE DES DESSERTS

HALL 3 - STAND E61

COOKIES CRUSH À CUIRE

La gamme des cookies Crush à cuire respecte parfaitement l'authenticité et les codes du cookie maison : une texture croquante et dorée à l'extérieur, associée à un cœur moelleux et fondant. Chaque recette est élaborée à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés : un appareil à cookie pur beurre à la fleur de sel, des pistoles généreuses de chocolat noir et des touches gourmandes qui font toute la différence. Trois saveurs sont disponibles : cœur praliné, chocolat noix de pécan et chocolat fleur de sel. Son appareil pur beurre, parsemée de pistoles de chocolat noir, cache un cœur praliné fondant et savoureux. Chaque bouchée révèle un équilibre subtil entre la douceur du praliné et une pointe de fleur de sel qui rehausse l'ensemble. Température de conservation : entre -18 et -20°C. Mise en œ