



Praliner året runt



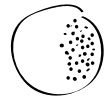
Mörk *NfMf*

En ren och mörk tryffel med mogen och lite syrlig karaktär. Fyrkant med hjärta på toppen. En av favoriterna sedan 1926.



Hallon *LfNfMf*

Mörk choklad och äkta hallonpuré i härlig balans. Fyrkant toppad med frystorkade hallon. Perfekt till ett glas cognac.



Portvin *NfMf*

Mörk tryffel smaksatt med fylligt portvin med viss druvton. Kula rullad i vinrött socker.



Mint *NfMf*

Hälften mörk tryffel, hälften frisk mintcrème. Rund med gaffelstreck. Mycket god till kaffet!



Salt lakrits *NfMf*

Tydlig och salt lakrits i mörk tryffel. Fyrkant som toppats med flingor av havssalt.



Kaffe *NfMf*

Lite torrare mörk tryffel med kaffeton. Rund toppad med kaffe. Vuxet!



Konjak *NfMf*

Mörk krämig tryffel smaksatt med fransk cognac med blommiga toner. Mörk kula. Elegant och förförande!



Chili-Passion *LfNfMf*

Mörk tryffel med chili i spännande möte med frisk, aningen flirtig passionsfrukt. Oval med chili på topp.



Muscovado *NfMf*

Tryffel på mörk och ljus choklad spetsad med mörkt råsocker och flingsalt. Mörk fyrkant streckad med ljus mjölkchoklad. Oemotståndlig för de flesta!



Ljus mjölkchoklad *NfMf*

Ren och mjuk ljus tryffel. Kula täckt med mjölkchoklad. En favorit hos barnen, både de stora och de små.



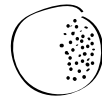
Calvados *NfMf*

Ljus tryffel och äppelkonjak med toner av vanilj och mandel. Mörk rund form med streck av ljus choklad.



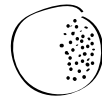
Irish Coffee *NfMf*

Ljus tryffel med kaffe och irländsk whiskey. Kula rullad i farinsocker.



Lime *NfMf*

Tryffel på vit choklad och frisk limepuré. Kula rullad i limegrönt socker. Solsmakande citrusgoding! Utmärkt till både te och en mild rökig whiskey.



Champagne *NfMf*

Vit tryffel och dryck av läckra druvor. Kula täckt med rosa krispigt socker. Damernas favorit!



Passionsfrukt *NfMf*

Söt vit choklad och fruktig, lite syrlig puré av passionsfrukt. Mörk oval med vita chokladstreck. Mycket omtyckt även av dom som föredrar mörkt.



PA-Nougat

Hasselnötsnougat med ljus och mörk choklad. Fyrkant till hälften doppad i choklad och toppad med mandel. Döpt efter Betsys katt Per-Albin.



Kaffenougat *Mf*

Hasselnötsnougat, choklad och krispigt kaffe. Mörk rektangel med gaffelstreck eller text i kakaosmör. Många stamkunders favorit genom åren.



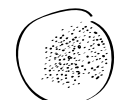
Kola *NfMf*

Fransk chokladkola kokad på Betsys vis. Mörk handskuren fyrkant. Utseendet varierar beroende på konditorns dagsform.



Lakritskola *NfMf*

Chokladkola och lakrits. Mörk handskuren rektangel med flingor av havssalt på toppen.



Salt karamell *NfMf*

Krämig ljus kola där sött möter salt. Kula pudrad i finaste kakao.



Marsipan *LfNf*

Rostad och riven mandel samt fint socker, fördelat 65/35. Draperingen i mörk choklad håller mandelmassan saftig. Prova med ett glas rom!



Mintplatta *LfNfMf*

Ren mintfondant som i en "Mintkys"! Dock doppad i mörk choklad för att bevara mintens krämighet.

I sortimentslistan finns angivet för alla praliner om de innehåller laktos, nötter eller mandel för att du som är allergiker ska veta vad du kan äta. *Lf* för tillverkad utan laktos. *Nf* för tillverkad utan nötter och *Mf* för tillverkad utan mandel.

Spårämnen kan dock förekomma i all vår choklad.