



PASSIONSFRUKT

Vit chokladganache med passionsfrukt och mörk rom.
White ganache with passionfruit and dark rum.



CHAMPAGNE

Vit chokladganache med Marc de Champagne och cognac. White ganache with Marc de Champagne and cognac.



KÖRSBÄR/PISTAGE

Vit chokladganache med körsbär samt pistagegianduja.
White chocolate cherry ganache over a pistachio gianduja.



SAFFRANSTRYFFEL

Vit ganache med saffran.
White ganache with saffron.



SALT CITRON

Vit tryffel med citron och salt.
Lemon and salt with white chocolate.



PLANTATION RUM

Mörk ganache med mörk rom.
Dark chocolate ganache with rum.



BJÖRNBÄR

Mörk ganache med björnbär.
Dark ganache with blackberry.



SALT KAREMELL LAKRITS

Mörk ganache med karamell, lakrits och maldonsalt.
Dark ganache caramel, licorice and maldon salt.



MUSCOVADOTRYFFEL

Mörk ganache med muscovadosocker.
Dark ganache with muscovado sugar.



ESPRESSOTRYFFEL

Mörk ganache med kaffe från Gringokaffe.
Dark ganache with coffee.



BERZELII CHOKLAD



Praliner

Butik Cato Konditori

**SESAM OCH YUZU**

Vit och mörk sesamfröpraliné med vit yuzuganache, doppad i mörk choklad. Sesame and yuzu with white and dark chocolate.

**MANDELKOLA * ****

Karamell med mandelkrisp * ** Caramel over an almond crisp

**LAVENDEL**

Mild mörk chokladganache med lavendel & kakaonibs Mild dark chocolate ganache with lavender and cocoa nibs

**LIME LAKTRIS**

Mjölkhokladganache med lime & lakrits. Milk chocolate ganache with lime and liquorice.

**PECAN (VEGANSK) ***

Mörk vegansk ganache med pecan & pecanpraliné. * Dark plant-based ganache with pecans and pecan praliné.

**ARRIBA EQUADOR**

Mörk ganache av arriba-kakao. Dark ganache from Arriba Cocoa.

**SOLROS****

Praliné på rostade solrosfrön. Praliné made from roasted sunflower seeds.

**GLÖGG**

Mörk ganache med glögg och julkryddor. Dark ganache with wine and spices.

**HALLON**

Mörk ganache med hallon. Raspberry, dark ganache with raspberry.

**SALT KAREMELL**

Mörk ganache med karamell och maldonsalt. Salt Caramel, dark ganache caramel and maldon salt.

**KAFFE/VANILJ**

Mörk ganache med Kenyakaaffe och vanilj. Dark ganache with Kenya coffee and vanilla.

**MOROGORO (VEGANSK)**

Mörk vegansk ganache på Morogoro 68% Dark plant-based ganache with Morogoro 68% from Tanzania

**FRANSK KOLA**

Mörk chokladkola. Dark chocolate toffee.

**SALT MANDEL***

Mandelpraliné med saltrostad mandel. Praliné with almonds and salt.

**HASSELNÖT***

Hasselnötpraliné och mörk choklad, doppad i mjölkhoklad. Hazelnut with milk and dark chocolate.

**CASSIS GIN**

Mjölkhokladganache med svart vinbär och gin. Ganache with milk chocolate and blackcurrant and gin.

**LINGON (VEGANSK)**

Mörk vegansk ganache med lingon. Dark plant-based ganache with lingonberry.

**GRANKULA**

Mjölkhokladganache med eterisk olja från svartgran. Ganache with milk chocolate ethereal oil from fir.

**BRYNT SMÖR & SOJA**

Mörk ganache med brynt smör, soja och kakaonibs. Dark ganache with browned butter, soy sauce and cacao nibs.

**CAMPARI & APELSIN**

Vit chokladganache med Campari & apelsin. White chocolate ganache with Campari and orange

BERZELII CHOKLAD

Berzelii Choklad
Magasinsgatan 12, Göteborg
Telefon 031-778 16 60
info@berzelii.com

www.berzelii.com

* Innehåller nötter ** Innehåller gluten | Samtliga praliner, utom vegan, innehåller laktos och kan innehålla spår av nötter och gluten.

* Contains nuts ** Contains gluten | All pralines, except for Vegan, contains lactose and may contain traces of nuts and gluten.