



HALLON & MATCHA

Vit tryffel med hallon och matcha.
White truffle with raspberries and matcha.



CHAMPAGNE

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



RÖDA VINBÄR & TONKA

Vit ganache med röda vinbär och tonkaböna.
White ganache with red currants and tonkabean.



SAFFRANSTRYFFEL

Vit ganache med saffran.
White ganache with saffron.



MESCAL & LIME

Vit ganache med mescal, lime och salt.
White ganache with mescal, lime and salt.



PASSIONSFRUKT

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



BJÖRNBÄR

Mörk ganache med björnbär.
Dark ganache with blackberries.



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.



ESPRESSO MARTINI

Mörk tryffel med kaffe och martini.
Dark truffle with coffee and martini.



BERZELII CHOKLAD



Praliner

Butik Cate Konditori

**SESAM OCH YUZU**

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

**PEKAN ***

Praliné på pekannötter med mörk choklad. Praliné made of pecans with dark chocolate.

**KAFFE/VANILJ**

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

**SVARTVINBÄR & GIN**

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

**ARRIBA EQUADOR**

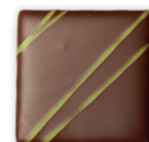
Mörk ganache av arriba-kakao. Dark ganache from Arriba cacao.

**SMÖR & BRÖD ****

Praliné på solrosfrö med mörk choklad, rostad levain och smör. Praliné made of sunflower seed with dark chocolate, roasted levain and butter.

**MANDELKOLA * ****

Karamell med mandelkrisp. * ** Caramel over an almond crisp.

**LIME LAKTRIS**

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

**SINGLE ORIGIN (VEGANSK)**

Mörk ganache på single origin choklad. Dark ganache made of single origin chocolate.

**BRYNT SMÖR & SOJA**

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

**FRANSK KOLA**

Mörk chokladkola. Dark chocolate toffee.

**GRANKULA**

Mjölchokladganache med eterisk olja från svartgran. Ganache with milk chocolate ethereal oil from black spruce.

**LINGON & STJÄRNANIS (VEGANSK)**

Mörk ganache med lingon och stjärnanis. Dark ganache with lingonberries and star anis.

**HALLON**

Mörk ganache med hallon. Dark ganache with raspberry.

**SALT MANDEL***

Mandelpraliné med saltrostad mandel. Praliné with almonds and salt.

**HASSELNÖT***

Hasselnötspraliné och mörk choklad, doppad i mjölchoklad. Hazelnut with milk and dark chocolate.

**LAPSANG (VEGANSK)**

Mörk ganache med lapsang och äpple. Dark ganache with lapsang and apple.

**SALT KAREMELL**

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

**CITRONGRÄS & MYNTA**

Mjölchokladganache med citrongräs och mynta. Ganache with milk chocolate, lemongrass and mint.

**MANGO & KAMPOTTPEPPAR**

Vit ganache med mango och kampottpeppar. White ganache with mango and kampottpepper.

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.