



CATALOGUE

DEPUIS 1901,

Villars vous accompagne pour vous proposer le meilleur de la Suisse en défendant les valeurs de terroir, durabilité et naturalité pour le monde de la gastronomie et des gourmets du monde entier.

Nous nous engageons auprès de vous pour défendre tous les acteurs de la filière et pour un environnement durable.



VILLARS
VOUS OFFRE
LE MEILLEUR
DE LA SUISSE



VILLARS C'EST,

120 ANS DE SAVOIR-FAIRE

au service des gourmets et professionnels du monde entier ;

UNE COLLABORATION CONSTANTE

avec les producteurs locaux **avec qui nous travaillons main dans la main** pour vous offrir des produits d'une qualité exceptionnelle ;

UNE EXPERTISE UNIQUE

de la transformation des fèves de cacaos, des laits et du sucre suisses depuis le centre même de Fribourg pour vous proposer chaque jour des couvertures au goût unique, local et typique.



|| VILLARS EST UNE CHOCOLATERIE SUISSE ANCRÉE DANS L'AIR DU TEMPS ||

Chez Villars, nous aimons avant tout la nature et nous admirons le paysage des cantons et des alpages suisses. Villars préserve et valorise ce que la nature offre de meilleur en créant des chocolats rares et uniques, au goût exceptionnel.

Nous sommes aussi très attachés à notre pays, la Suisse, et nous défendons un savoir-faire traditionnel en proposant une haute qualité chocolatière, connue et reconnue pour sa pureté et son authenticité. Depuis 1901, ce sont les histoires de traditions, de rencontres, de métiers et de goût, qui ont créé Villars au cours des générations.

Chez Villars, nous sommes fiers de nos 120 ans, qui attestent que nous savons nous adapter à l'environnement, aux attentes des consommateurs et aux évolutions de la société. Transmis de génération en génération, Villars, est « un petit morceau » emblématique du patrimoine suisse, que nous avons à cœur de préserver et valoriser.

Villars sait faire du bon chocolat de manière durable. Notre mission, avec les 150 collaborateurs, est de le faire rayonner à l'international en revendiquant son origine suisse.



Swissness : L'identité suisse

Influencés par notre terroir et inspirés par les valeurs suisses, nous sommes fortement attachés à notre environnement et nous mettons en avant son caractère unique.

C'est dans cette perspective de promotion et de défense des valeurs suisses, de notre savoir-faire traditionnel et local et de notre volonté de les faire rayonner que nous respectons la réglementation Swissness en utilisant 100% des ingrédients suisses disponibles sur le territoire et portons fièrement la croix suisse dans notre logo.

NOS ENGAGEMENTS

Notre sourcing cacao : une passion, un engagement

L'approvisionnement de cacaos durables et traçables est un enjeu majeur pour Villars.

Nous œuvrons chaque jour pour une filière plus responsable en proposant des chocolats de haute qualité, uniques et rares. **Actuellement, 80% des achats de fèves de cacao, sont tracés et issus de filières durables, certifiées Rainforest Alliance. Villars s'est donné comme objectif d'en atteindre le 100% d'ici 2025.**

Villars est également l'un des membres fondateurs de la plateforme Swissco qui contribue à créer un secteur durable et attractif pour les générations actuelles et futures.

Vision RSE

Mission :

Mobiliser l'ensemble des collaborateurs vers une production de chocolat 100% suisse, durable, garantissant la pérennité de l'entreprise, les valeurs éthiques et de transparence de nos approvisionnements.

Objectifs :

- Proposer des produits sains et responsables
- Promouvoir les achats responsables de filières agricoles durables
- Réduire l'empreinte environnementale de nos activités
- Favoriser le bien-être et le développement de nos collaborateurs.



Pour évaluer sa contribution au développement durable, Villars s'intègre dans le programme suisse Swiss Triple Impact pour mesurer son impact environnemental, social et sociétal, dans une démarche de progrès visant la certification B-Corp à échéance 2030.

de Fribourg et de Lucerne, pratiquent un mode d'élevage traditionnel qui donne au lait 100% suisse ce goût unique et incomparable.

En Suisse, la production laitière est une tradition séculaire et les réglementations du secteur laitier sont parmi les plus strictes au monde.

Dans cette perspective et soucieux de soutenir une production laitière durable, **Villars s'appuie sur le label SwissMilk Green qui met l'accent sur le bien-être animal.**

Le sucre suisse provient de la sucrerie d'Aarberg situé à 40 km de la chocolaterie. Ce sucre est issu de betteraves récoltées dans toute la Suisse ; une culture respectueuse de l'environnement.

Sélection des ingrédients



DU LAIT ET DU SUCRE 100% SUISSES

Du lait et du sucre 100% suisses pour s'approvisionner au plus proche de la chocolaterie.

Villars est une chocolaterie engagée. Située à proximité d'un bassin laitier exceptionnel dans les Alpes Suisses, Villars met en place des partenariats pour collecter du lait de producteurs locaux et proposer des couvertures aux laits tracés. Installées dans les cantons limitrophes, ces petites exploitations du Pays de Vaud, de Berne,



Sucre Suisse, Sucrierie d'Aarberg BE

BLANC ET BLOND

NOUVEAU



COUVERTURE BLANCHE

INALPA 30%

DESSCRIPTIF

Couverture Blanche 30% de cacao -
26% de lait

PROFIL

Couverture onctueuse, avec de belles notes
de lait frais et de vanille.

CONTENANCE

Contenance totale en beurre de cacao	31,5%
Contenance totale en gras	39%
Contenance en lait entier	26%
Contenance en sucre	42%

COURBE DE TEMPÉRAGE



PROFIL AROMATIQUE

CRÉMEUX
VANILLE
LACTÉ (FRAIS)
SUCRÉ

USAGES RECOMMANDÉS

Enrobage	***
Moulage	***
Tablette	***
Mousse	****
Crèmeux / Ganache	****

COUVERTURE BLANCHE AU LAIT CARAMÉLISÉ

NEKLI 28%

DESSCRIPTIF

Couverture Blonde 28% de cacao -
26% de lait

PROFIL

Couverture fondante et nappante, avec d'intenses
notes de caramel lacté, subtilement biscuitée avec
une pointe de sel.

CONTENANCE

Contenance totale en beurre de cacao	29,5%
Contenance totale en gras	36,5%
Contenance en lait	21%
Contenance en sucre	33,5%

COURBE DE TEMPÉRAGE



PROFIL AROMATIQUE

LACTÉ
(CONFITURE DE LAIT)
CARAMÉLISÉ
(SUCRE CUIT)
BEURRE
BISCUIT
POINTE DE SEL

USAGES RECOMMANDÉS

Enrobage	***
Moulage	***
Tablette	***
Mousse	****
Crèmeux / Ganache	****

LAIT ET NOIR



COUVERTURE LAIT

LAUENA 37%

DESSCRIPTIF

Couverture Lait Assemblage 37% de cacao -
19% de lait

Origine de cacao : Afrique de l'Ouest

PROFIL

Couverture ronde et équilibrée avec d'intenses notes de lait, de céréales et caramel qui révèle tout son caractère cacao.

CONTENANCE

Contenance totale en beurre de cacao	35,5%
Contenance totale en gras	39%
Contenance en lait	19%
Contenance en sucre	38%

COURBE DE TEMPÉRAGE



PROFIL AROMATIQUE

LACTÉ
ÉQUILIBRÉ
CÉRÉALES
CARAMEL
CACAOTÉ

USAGES RECOMMANDÉS

Enrobage	★★★★
Moulage	★★★★
Tablette	★★★★
Mousse	★★★★
Crèmeux / Ganache	★★★★



COUVERTURE NOIRE

BOUDJI 63%

DESSCRIPTIF

Couverture Noire Assemblage 63% de cacao
Origines de cacao : Afrique et Amérique latine

PROFIL

Couverture ronde et équilibrée, chocolatée, avec de légères notes boisées.

CONTENANCE

Contenance totale en beurre de cacao	41%
Contenance en sucre	35%

COURBE DE TEMPÉRAGE



PROFIL AROMATIQUE

ÉQUILIBRÉ
CACAOTÉ
BOISÉ

USAGES RECOMMANDÉS

Enrobage	★★★★
Moulage	★★★★
Tablette	★★★★
Mousse	★★★★
Crèmeux / Ganache	★★★★

PARTENARIAT

SWISSMILK



La qualité du lait suisse

La réputation du lait suisse a largement dépassé les frontières des prairies alpines où ses vaches se nourrissent librement dans un environnement pur.

Sa qualité gustative et son onctuosité se retrouvent dans le chocolat Villars. Dans un bassin laitier exceptionnel, s'étendant de Neuchâtel au Valais en passant par Fribourg, nous collectons exclusivement du lait au sein de petites exploitations d'une cinquantaine de bêtes en moyenne issues des meilleures races laitières. Dans ces fermes, « la Tachetée, la Brune suisse, la Simmental et la fameuse Holstein » se nourrissent d'herbe fraîche et de foin.

Villars et Swissmilk Green : un duo vertueux



L'histoire de Villars est indissociable de son territoire dont elle dynamise et protège les ressources.

En utilisant du lait certifié Swissmilk Green, nous participons au développement et rayonnement de la filière lait suisse, engagée envers le bien-être animal et largement plébiscitée par les consommateurs suisses.

Nous pouvons revendiquer : **une provenance locale gage de fraîcheur, une qualité exemplaire, une production et une transformation durables.**

En adhérant de facto à la charte du Lait Suisse, nous en partageons les 7 engagements :

- 1** Le lait utilisé pour la fabrication des produits laitiers **est produit dans le respect des conditions locales, de la nature et des ressources.**
- 2** Toutes les vaches laitières **peuvent bouger librement** et sont nourries en majorité avec du fourrage naturel.
- 3** Les producteurs sont **rétribués de manière transparente.**
- 4** **Le lait suisse est transformé en produits de haute qualité** au moyen de processus durables.
- 5** La branche laitière contrôle de manière professionnelle **le respect des standards sectoriels** et les résultats de ces contrôles, communiqués en toute transparence.
- 6** La marque laitière « Swissmilk Green » **garantit la valeur ajoutée** du lait et des produits laitiers suisses.
- 7** La branche laitière suisse s'engage à développer et améliorer en permanence ses standards sectoriels.

PUR LAITS DE TERROIR



COUVERTURE LAIT DE TERROIR

FRIBOURG LEITY 36%

DESSCRIPTIF

Couverture Lait de Terroir Fribourg
Origine du cacao : Côte d'Ivoire
36% de cacao - 23% de lait

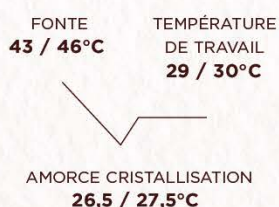
PROFIL

Couverture signature crémeuse, avec des notes intenses de lait fermier suisse, de biscuit et de notes maltées et grillées.

CONTENANCE

Contenance totale en beurre de cacao	29,5%
Contenance totale en gras	36%
Contenance en lait entier	23%
Contenance en sucre	37%

COURBE DE TEMPÉRAGE



PROFIL AROMATIQUE

LACTÉ (FERMIER)
CRÉMEUX
CÉRÉALES (MALT)
BISCUIT
GRILLÉ

USAGES RECOMMANDÉS

Enrobage	***
Moulage	***
Tablette	***
Mousse	****
Crèmeux / Ganache	****



COUVERTURE LAIT DE TERROIR

LUCERNE MILCHELI 38%

DESSCRIPTIF

Couverture Lait de Terroir Lucerne
Origine du cacao : Saint-Domingue
38% de cacao - 28% de lait

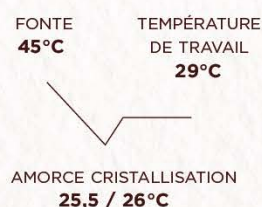
PROFIL

Couverture crémeuse, notes intenses de lait cuit, caramel et épices.

CONTENANCE

Contenance totale en beurre de cacao	32%
Contenance totale en gras	40,5%
Contenance en lait entier	29%
Contenance en sucre	29%

COURBE DE TEMPÉRAGE



PROFIL AROMATIQUE

LACTÉ (CUIT)
CRÉMEUX
CARAMEL
ÉPICES
LONGUEUR EN BOUCHE

USAGES RECOMMANDÉS

Enrobage	***
Moulage	****
Tablette	****
Mousse	***
Crèmeux / Ganache	***

ORIGINES UNIQUES



COUVERTURE PURE ORIGINE
SAINT-DOMINGUE



BERGLI 66%

DESSCRIPTIF

Couverture Noire Pure Origine Saint-Domingue
66% de cacao

PROFIL

Couverture élégante qui s'ouvre et se développe agréablement sur des notes fruitées, un soupçon de notes florales et une légère acidité.

CONTENANCE

Contenance totale en gras	41%
Contenance en sucre	33%

COURBE DE TEMPÉRAGE

FONTE
42 / 45°C

TEMPÉRATURE
DE TRAVAIL
30°C

AMORCE CRISTALLISATION
26,5 / 27°C

PROFIL AROMATIQUE

FRUITÉ
FLEURI
ACIDITÉ
LONGUEUR
EN BOUCHE

USAGES RECOMMANDÉS

Enrobage	*****
Moulage	****
Tablette	****
Mousse	*****
Crèmeux / Ganache	*****



COUVERTURE PURE ORIGINE
CÔTE D'IVOIRE



ACAÏOU 70%

DESSCRIPTIF

Couverture Noire Pure Origine Côte d'Ivoire
70% de cacao

PROFIL

Couverture puissante, avec des arômes marqués de cacaos torréfiés, une agréable amertume et une belle longueur en bouche.

CONTENANCE

Contenance totale en gras	44%
Contenance en sucre	27,5%

COURBE DE TEMPÉRAGE

FONTE
43 / 46°C

TEMPÉRATURE
DE TRAVAIL
30 / 31°C

AMORCE CRISTALLISATION
25 / 26°C

PROFIL AROMATIQUE

CACAOTÉ
TORRÉFIÉ
AMERTUME
LONGUEUR
EN BOUCHE

USAGES RECOMMANDÉS

Enrobage	*****
Moulage	****
Tablette	****
Mousse	*****
Crèmeux / Ganache	*****

BRANCHES CHOCOLATÉES



Ces bâtons ont été spécialement développés pour s'adapter à vos créations en pâtisserie comme en viennoiserie. Ils peuvent par exemple rentrer dans la fabrication de petits pains ou de feuilletés au chocolat, conviennent à un usage à froid et se tiennent parfaitement à la cuisson.

Pour plus de gourmandise, vous pouvez même associer deux branches différentes ensemble dans la même recette.

Dans un pain feuilleté aux 2 chocolats, un cake au cœur coulant, ou encore en décoration d'un gâteau ou d'un entremet, ces branches s'adaptent à toutes vos idées.

Une gamme de branches chocolatées composée de trois recettes conçues pour satisfaire tous les goûts et palais.

Une branche de chocolat blanc aux notes douces de lait frais, une au chocolat blond avec des arômes de lait caramélisé, et une branche lait fourrée à la pâte gianduja.



Branche blanche **11 g**
Longueur : 77 mm environ



Branche blonde **10,5 g**
Longueur : 77 mm environ



Branche lait fourrée gianduja **11 g**
Longueur : 77 mm environ



MR CARAMEL

PAR CHRISTOPHE RENOU

1

SABLÉ CROUSTILLANT

- **660g** de pâte sablée cuite Mélanger tous les ingrédients et utiliser aussitôt.
- **490g** d'éclat d'or
- **460g** de couverture blonde NEKLI 28%

2

BISCUIT VIENNOIS

- **150g** de jaunes d'œufs
 - **400g** d'œufs entiers
 - **315g** de sucre semoule
 - **250g** de blancs d'œufs
 - **100g** de sucre semoule
 - **200g** de farine T45
 - **500g** / plaques 60 x 40 cm
- Foisonner les jaunes, les œufs entiers et la grande quantité de sucre semoule au batteur. Foisonner les blancs et ajouter le reste du sucre. Mélanger les blancs montés au premier mélange et ajouter enfin la farine tamisée. Couler le biscuit sur toile siliconée puis l'étaler régulièrement. Cuire le biscuit viennois à 190°C environ 8 minutes au four ventilé.

3

CRÉMEUX CARAMEL NEKLI 28%

- **175g** de sucre semoule
 - **60g** de beurre liquide clarifié
 - **340g** de crème fleurette 35%
 - **25g** de glucose
 - **230g** de couverture blonde NEKLI 28%
 - **QS** de fleur de sel
- Faire un caramel à sec avec le sucre. À coloration, ajouter le beurre liquide puis décuire avec le mélange chaud (crème et glucose). Incorporer un peu de ce mélange au chocolat afin de réaliser un noyau d'émulsion. Conserver cette émulsion en rajoutant petit à petit le restant de liquide. Mixer pour parfaire l'émulsion. Laisser cristalliser au réfrigérateur quelques heures avant de dresser le crémeux caramel chocolat.

4

GANACHE MONTÉE NEKLI 28% CARAMEL

- **250g** de crème fleurette 35%
 - **25g** de glucose
 - **0,5 pce/s** de gousse de vanille
 - **30g** de sucre semoule
 - **170g** de couverture blonde NEKLI 28%
 - **375g** de crème fleurette 35%
- Porter à ébullition la crème et le glucose et infuser la veille. Parallèlement, caraméliser à sec le sucre semoule, puis, décuire avec la crème chaude infusée. Laisser retomber la température de ce mélange autour de 60°C et verser une petite partie sur la couverture préalablement fondue. Mélanger au centre pour créer un "noyau" élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le liquide peu à peu. Mixer pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème fleurette froide et mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser une nuit ou 3 heures minimum. Foisonner tout en gardant une texture souple. Finition éclat de chocolat NEKLI 28%.



Christophe Renou

Si le début du parcours de Christophe Renou a été classique, il en a été tout autrement de la suite de sa carrière. Marqué dans son enfance à Angers, par la transmission et le partage lors des grandes tablées dominicales, il entame une formation en pâtisserie où son maître d'apprentissage lui donne le goût des concours.

En 2000, il termine en finale nationale du Meilleur Apprenti de France.

En 2007 il termine à la cinquième place de la Coupe du Monde avec une équipe de Suisse coachée par Christophe Michalak.

Puis, en 2015, vient la consécration : il devient Meilleur Ouvrier de France (MOF).

En 2003, il débarque chez Lucien Moutarlier, comme chef pâtissier.

Passionné de chocolat, il devient formateur à l'École Valrhona en 2009.

Ensuite ? « J'avais deux rêves : devenir MOF et m'installer à mon compte. Le premier venait de se réaliser, alors je n'ai pas hésité longtemps avant d'atterrir en Suisse pour le deuxième ! »

En 2017, c'est à Carouge que débute une nouvelle aventure.

TARTELETTE CHOC'VILLARS

RECETTE CALCULÉE POUR 24 TARTELETTES

PAR CHRISTOPHE RENOU

1

PÂTE SABLÉE CHOCOLAT

- **210g** de farine
- **90g** de sucre glace
- **2g** de sel fin
- **30g** de poudre d'amande
- **120g** de beurre
- **50g** de poudre de cacao

Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cubes. Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids. Stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène. Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.

Cuisson 150°C pendant 15 minutes.

2

MOELLEUX AMANDE

- **170g** de poudre d'amande
- **170g** de beurre
- **170g** de sucre glace
- **17g** de fécule
- **95g** d'œufs

20g par fond de tartelette.

Mettre le beurre pommade, puis ajouter la poudre d'amande, le sucre glace, la fécule et les œufs. Couler aussitôt dans les fonds de tartelettes précuits.

Cuisson 175°C pendant 10 minutes.

3

CRÈMEUX CARAMEL

- **115g** de sucre semoule
- **40g** de beurre liquide clarifié Valrhona
- **225g** de crème
- **12g** de glucose
- **95g** de couverture noire ACAÏOU 70% Côte d'Ivoire

20g par tartelette.

Faire un caramel à sec avec le sucre, puis décuire avec le mélange crème et glucose chaud. Laisser retomber la température à 75/80°C puis émulsionner à la maryse en versant progressivement sur la couverture. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. À 40°C, ajouter le beurre et mixer à nouveau. Laisser cristalliser au réfrigérateur. Une fois cristallisé, pocher sur le moelleux amande.

4

GANACHE MONTÉE

- **220g** de crème 35%
- **24g** de glucose
- **24g** de sucre inverti
- **180g** de couverture noire ACAÏOU 70% Côte d'Ivoire
- **450g** de crème liquide 35%

30g par tartelette.

Chauffer la petite quantité de crème, le glucose et le sucre inverti. Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture, en prenant soin d'émulsionner le mélange. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la deuxième partie de crème liquide froide. Mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 heures. Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler à la poche ou à la spatule. Réaliser le pochage final.

5

NAPPAGE À PULVÉRISER

- **500g** de nappage neutre absolu cristal
- **100g** d'eau

Mélanger ensemble l'eau et le nappage, porter à ébullition. Utiliser à 70°C.

Pulvériser sur les tartelettes.

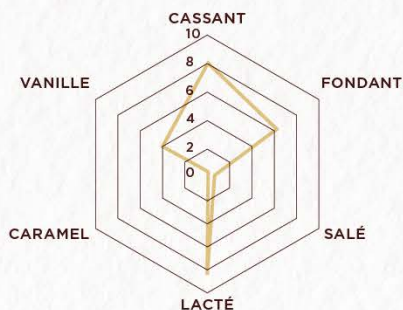
DRESSAGE :

À l'aide de la couverture noire ACAÏOU 70% Côte d'Ivoire tempérée, réaliser entre deux feuilles guitare, une abaisse de chocolat. Laisser cristalliser à 15°C. Une fois cristallisée, disposer des éclats de chocolat sur chaque tartelettes puis saupoudrer légèrement de poudre de cacao.



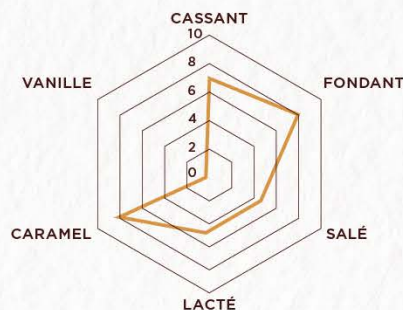
PROFILS SENSORIELS

PISTOLES INALPA 30%



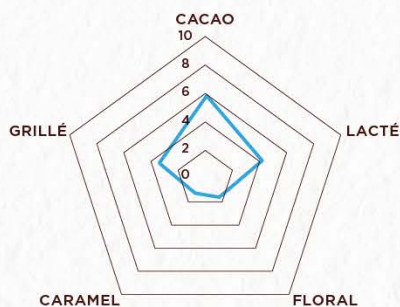
Possédant une **casse franche**, elle est principalement **lactée** avec des notes de **lait condensé**, accompagnées de la douceur de la **vanille**.

PISTOLES NEKLI 28%



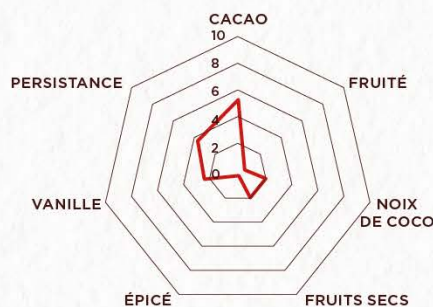
Fondante et nappante, cette couverture possède un profil aromatique intense de **caramel**, accompagnée de notes **lactées**, subtilement biscuitée avec une **pointe de sel**.

PISTOLES LEITY 36% (FRIBOURG)



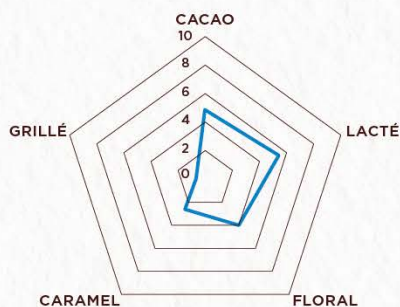
Un **lacté** de type **lait cru**, accompagné d'un **cacao** bien présent. Les notes **grillées** prolongent la dégustation.

PISTOLES BOUDJI 63%



Légèrement acide, peu amère et très peu astringente, cette couverture possède un arôme dominant de **cacao** accompagné de son amertume et suivie d'une note de **noix de coco** et de la rondeur de la **vanille**.

PISTOLES LAUENA 37%



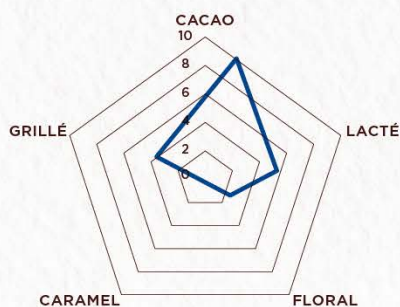
Un **lacté intense** se mariant à des notes **cacaotées** (chocolat chaud) puis à des notes **florales** de type **miel** persistantes en fin de bouche.

PISTOLES BERGLI 66% (SAINT-DOMINGUE)



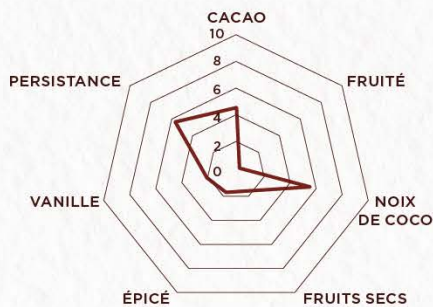
Aux saveurs douces, elle possède un bel équilibre de saveurs **acides**, **amères** et **astringentes**. La dégustation débute par des notes fraîches de **fruits** puis évolue rapidement avec la douceur de la **vanille** pour finir sur un chocolat frais et rond.

PISTOLES MILCHELI 38% (LUCERNE)



Un **cacao intense** accompagné de notes **torréfiées** bien présentes et d'un **subtil lacté**. Un **cacao très torréfié** persiste en fin de bouche.

PISTOLES ACAÏOU 70% (CÔTE D'IVOIRE)



Cette couverture est **peu acide** et **peu amère**. Elle possède un **équilibre** harmonieux entre la **noix de coco** et le **cacao**. Cette harmonie persiste en fin de bouche avec l'astringence de ce chocolat.

CONDITIONNEMENT PRODUITS

RÉFÉRENCE	NOM	COUVERTURE BLANCHE	POIDS NET PAR CARTON	DLUO
-----------	-----	--------------------	----------------------	------

1700	INALPA	Blanc 30%	5 kg	12 Mois*
------	--------	-----------	------	----------

RÉFÉRENCE	NOM	COUVERTURE BLONDE	POIDS NET PAR CARTON	DLUO
-----------	-----	-------------------	----------------------	------

1709	NEKLI	Blanc au lait caramélisé 28%	5 kg	12 Mois*
------	-------	---------------------------------	------	----------

RÉFÉRENCE	NOM	COUVERTURES LAIT	POIDS NET PAR CARTON	DLUO
-----------	-----	------------------	----------------------	------

1713	LAUENA	Lait 37%	5 kg	12 Mois*
------	--------	----------	------	----------

1711	LEITY	Lait 36% Terroir Fribourg	5 kg	12 Mois*
------	-------	---------------------------	------	----------

1712	MILCHELI	Lait 38% Terroir Lucerne	5 kg	12 Mois*
------	----------	--------------------------	------	----------

RÉFÉRENCE	NOM	COUVERTURES NOIRES	POIDS NET PAR CARTON	DLUO
-----------	-----	--------------------	----------------------	------

1730	BOUDJI	Noir 63%	5 kg	16 Mois*
------	--------	----------	------	----------

1732	BERGLI	Origine Saint-Domingue 66%	5 kg	16 Mois*
------	--------	-------------------------------	------	----------

1731	ACAÏOU	Origine Côte d'Ivoire 70%	5 kg	16 Mois*
------	--------	---------------------------	------	----------

*à partir de la date
de fabrication

RÉFÉRENCE	NOM	BRANCHES CHOCOLATÉES	POIDS NET PAR CARTON	DLUO
-----------	-----	----------------------	----------------------	------

604	Branche blanche 234 x 11 g	234 branches environ / 2,5 kg	12 Mois*
-----	----------------------------	-------------------------------	----------

605	Branche blonde 235 x 10,5 g	235 branches environ / 2,4 kg	12 Mois*
-----	-----------------------------	-------------------------------	----------

606	Branche lait fourrée gianduja 234 x 11 g	234 branches environ / 2,5 kg	11 Mois*
-----	--	-------------------------------	----------

*à partir de la date
de fabrication



www.villars.com

Route de la Fonderie 18 - 1701 - Fribourg - Suisse

