

Magie des Sens



En vous adressant nos meilleurs vœux pour l'année 2025, Chef Gourmet met en lumière la « Magie des sens ».

Quoi de mieux que le **chocolat**, ingrédient magique, pour éveiller les sens des plus gourmands et fins gourmets ?

Avec **Choba Choba**, savoir-faire, passion et excellence s'accordent pour offrir des chocolats suisses bio 100% issus

d'une production de cacao durable au Pérou : la matière première idéale pour créer des délices aux saveurs uniques.



Une équipe au service du goût.

Entreprise



Certifiée



Promotion

-15%

« Nos couvertures d'exception, sont confectionnées en Suisse à partir des meilleures fèves de cacao que nous cultivons dans nos propres fermes en Amazonie péruvienne. Nous n'utilisons que des ingrédients sélectionnés et bio pour mettre en valeur la typicité de notre cacao : du beurre de cacao, du sucre de canne non raffiné et de la poudre de lait suisse pour nos couvertures lactées. »

**SUR TOUTES LES COMMANDES
DE PRODUITS* CHOBA CHOBA LIVRÉES
DU 01/01/2025 AU 28/02/2025**

*(LE TARIF AFFICHÉ TIENT DÉJÀ COMPTE DE LA REMISE DE 15%)



Découvrez Choba Choba
sur www.chefgourmet.ch

NOTRE SÉLECTION CHOBA CHOBA

Nouveauté : Huayabamba - Couverture Noire



PASIONA 41%
COUVERTURE LAIT
PÉROU BIO 6KG



HUAYABAMBA 60%
COUVERTURE NOIRE
PÉROU BIO 6KG



ELMER 64%
COUVERTURE NOIRE
PÉROU BIO 6KG
*DISPONIBLE EN
CHOCOLAT RÂPÉ 5KG



OSWALDO 71%
COUVERTURE NOIRE
PÉROU BIO 6KG

Contactez votre référent Chef Gourmet habituel ou passez commande sur www.chefgourmet.ch