


# Charte des couleurs des goûts

Craquants gourmets	
	<b>Chocolats d'origine :</b> noir Saotomé - emballage or noir Mexique - emballage orangé lait Ghana - emballage cuivré lait Java - emballage argent
	<b>Agrumes :</b> orange - emballage orangé citron jaune - emballage jaune citron vert - emballage vert pamplemousse - emballage cuivré
	<b>Fruits rouges :</b> framboise - emballage rouge fraise - emballage rose cerise - emballage cuivré cassis - emballage bleu
	<b>Croquants :</b> éclats de caramel - emballage jaune brisures de spéculoos - emballage orangé brisures de feuillantine - emballage vert fruits secs - emballage cuivré



**CAROLINE B. CHOCOLATE**  
Artiste chocolatier belge  
Entre l'Art et la Gastronomie  
Place Xavier Neujean, 13 – 4000 Liège  
Gsm 0499. 461.660 / 0498.116.088  
[www.carolinebchocolate.com](http://www.carolinebchocolate.com)  
[info@carolinebchocolate.com](mailto:info@carolinebchocolate.com)  
TVA 502.813.554