



BRUSSELS | PARIS | LONDON | TOKYO | NEW YORK

rue de l'Armistice 5 Wapenstilstandstraat | B-1081 Brussels | +32 (0)2 422 17 11 | www.godiva.be



axelle red loves godiva





Belgische Origine Belge

Dankzij chocolade heeft het Belgische vakmanschap een wereldwijde reputatie om "u" tegen te zeggen. Men kan geen mooier verhaal bedenken. In alle uithoeken van de wereld spreekt en proeft men van de befaamde Belgische chocolade. Ons landje mag trots zijn op de vakkundigheid die menig liefhebber kent en begeert. Ontdek een tongstrelend assortiment typisch Belgische pralines, zowel wat betreft hun recepten, als hun onovertroffen smaakpalet.

C'est à travers le chocolat que la réputation du savoir-faire belge rayonne dans le monde. Quelle plus belle histoire que celle-ci, transcendant le temps, qui se raconte et se savoure aux quatre coins de la planète? Les connaisseurs savent et convoitent ce savoir-faire qui nous est propre et dont nous sommes si fiers. Laissez-vous tenter par ce délicieux assortiment de pralines typiquement belges - tant par leurs recettes que par leurs saveurs inégalables.



Nippon
Zachte hazelnootpraliné met gepofte rijst in pure chocolade, versierd met melkchocolade.
Praliné doux aux noisettes avec du riz soufflé enrobé de chocolat noir et décoré avec du chocolat au lait.



Rosace
Gekristalliseerde hazelnootcrème op smaak gebracht met koffie.
Crème de praliné aux noisettes au parfum café candisée.



Signature Lait café
Pure ganache met koffie in een melkchocoladeschelp, met de hand versierd met pure chocolade.
Pâte de chocolat noir au café dans une coquille de chocolat au lait, décorée à la main avec du chocolat noir.



Saint Germain
Marsepein omhuld in pure chocolade.
Massepain enrobé de chocolat noir.



Azèque
Mousse van boterroom met pure chocolade omhuld en versierd met pure chocolade.
Mousse de crème au beurre au chocolat noir enrobée et décorée de chocolat noir.



Corail
Dubbele kern van verse room met kokosnoot, rum en hazelnootpraliné, afgewerkt met een vierkantje van amandelnougatine versierd met witte chocolade in een schelp van pure chocolade.
Double coeur de crème fraîche au coco, rhum et praliné aux noisettes garni d'un carré de nougatine amande décoré avec du chocolat blanc dans une coquille de chocolat noir.



Dame Blanche
Verse room met koffie en een walnoot in een schelp van pure chocolade bedekt met een laagje witte chocolade.
Crème fraîche au café avec une noix dans une coquille de chocolat noir enrobée de chocolat blanc.



Liberty
Een schelp van pure chocolade gevuld met hazelnootpraliné, boter- en koffieroom en met de hand versierd met witte chocoladevlokken.
Coquille de chocolat noir, fourrée d'un praliné aux noisettes et d'une crème de café au beurre, décorée à la main de flocons de chocolat blanc.



Mathilde
Smeuïge chocoladeganache met koffie in pure chocolade en met de hand versierd in melkchocolade.
Pâte de chocolat enrichie au café et enrobée de chocolat noir décoré à la main avec du chocolat au lait.



Ecusson Lait
Vloeibare botercaramel in een schelp van zachte melkchocolade.
Caramel au beurre liquide dans une coquille de chocolat au lait.



Crème Fraîche Pistache
Verse room op smaak gebracht met pistache, gevat in zachte witte chocolade.
Crème fraîche parfumée à la pistache, enrobée de fin chocolat blanc.



Coeur Noir
Pure chocoladepasta en Cognac in een schelp van pure chocolade.
Pâte de chocolat noir et Cognac dans une coquille de chocolat noir.

