





Nos Maîtres chocolatiers, artisans créateurs passionnés, se donnent pour mission de vous émerveiller à travers des produits d'exception. Leurs créations sont l'œuvre d'un savoir-faire traditionnel : nos chocolats sont fabriqués, décorés, sélectionnés et conditionnés à la main Certaines de nos recettes subliment les richesses et l'histoire du terroir angevin. Elles sont devenues les emblèmes de la chocolaterie

La qualité et l'accessibilité de nos produits sont unanimement reconnues par les grands noms de la chocolaterie et de l'épicerie fine. Les récompenses s de la profession démontrent le rayonnement de notre savoir-faire et de notre exigence au-delà de notre territoire. Pour fabriquer des produits de ous sélectionnons nos matières premières avec soin pour leur goût et leur qualité : cacao d'origine, pur beurre de cacao, et sans huile de palme.

> La dynamique de la marque répond aux engagements du groupe Saveurs & Délices.

Nous contribuons également au développement de notre territoire en proposant des partenariats de qualité avec les artisans locaux et régionaux.

Découvrez l'excellence de l'univers Guisabel!

1990

Création de la Chocolaterie GUISABEL qui doit son nom à l'association des prénoms de ses fondateurs Guy et Isabelle SOLDE.

→ 1996

Ouverture de la Chocolaterie aux particuliers. Aujourd'hui, GUISABEL est labellisé Qualité Tourisme avec son célèbre parcours de visite «Showcolat».

> 2006

La Chocolaterie est labellisée « Meilleurs nouveaux ateliers Chocolatiers Français Régionaux» dans le guide national CACAO des chocolatiersconfiseurs de France.

> 2014

Construction de de fabrication pour accompagner le développement de la marque au-delà de ses terres d'origine.

> 2020

GUISABEL intègre le groupe SAVEURS & DÉLICES et devient la chocolaterie au positionnement haut de gamme de ce groupe, spécialisé dans l'univers de la de la confiserie.

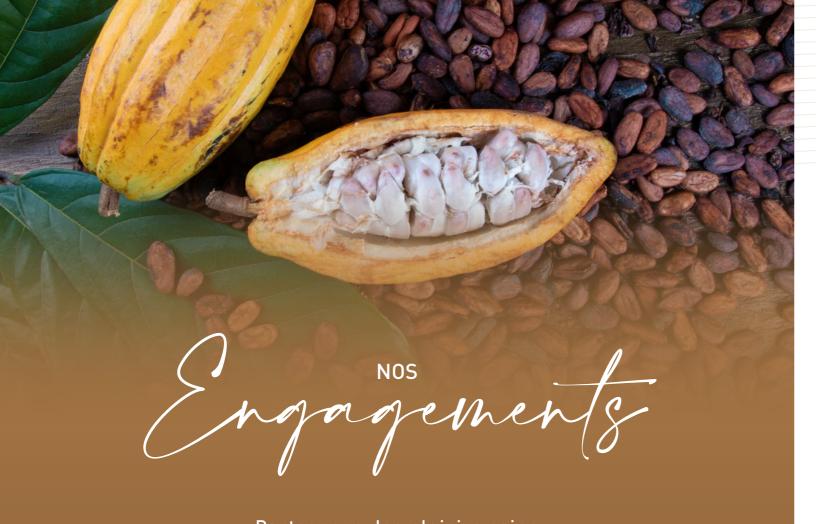


Découvrez ici nos créations à composer (bonbons de chocolat, moulages à garnir, chocolats à casser...) et nos créations clés en main (coffrets, sachets, étuis...).

Dans une volonté de vous accompagner à développer votre commerce, nous vous proposons des aides à la vente ainsi qu'un service sur mesure pour composer vos étiquettes ingrédients et commerciales.

Dlus d'informations en page 31.





Partageons des plaisirs sains pour la planète

S'engager dans une politique RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) est l'un des axes de développement du Groupe SAVEURS & DÉLICES auquel appartient la Chocolaterie GUISABEL. Chaque jour, nous proposons des produits de qualité en portant une attention particulière à notre planète. Depuis notre création, nous agissons face aux enjeux clés de la société. Notre engagement RSE repose sur 4 dimensions fondamentales :

Dimension sociale: transmission du savoir-faire auprès de 6 alternants.

Dimension environnementale: mise en place de l'écopâturage.

Dimension sociétale: 2900 kg de chocolat donnés aux Restos du Cœur.

Partenariat de confiance: enquête de satisfaction.

Excellence, Créativité & Savoir-faire

Nos 4 Maîtres chocolatiers confectionnent à la main chaque chocolat pour une finition unique. Proposer des chocolats raffinés requiert une sélection rigoureuse des origines des cacaos et des ingrédients.

Nos Maîtres chocolatiers sont animés par le désir d'innover :

une quête du juste équilibre entre saveurs et textures pour une expérience gustative d'exception.

La passion d'obtenir le meilleur des chocolats anime chacun de nos collaborateurs au quotidien. Et les hommes et les femmes de GUISABEL veillent à transmettre ce savoir-faire aux nouvelles générations. The Nos Maîtres CHOCOLATIERS





LE TAS DE SEL

Les richesses de notre territoire sont les premières sources d'inspiration de nos Maîtres chocolatiers. En 1998, une nouvelle recette emblématique fut élaborée : le Tas de Sel. Une ganache caramel beurre salé recouverte de chocolat blanc et d'une fine pellicule de sucre. Sa forme de Tas de Sel est une évocation d'un tas de sel de marais salant.

À decouvrir en pages 10.22 et 23.



LE BLOC D'ARDOISE

C'est en 1990 que la recette voit le jour. Un feuilleté praliné noisette enrobé de chocolat couleur d'ardoise, riche ressource minérale du sous-sol angevin.

À decouvrir en pages 13.22 et 23.





LES DÔMES D'EXCELLENCE

Depuis 2011, nos Maîtres chocolatiers élaborent une gamme de bonbons de chocolat en forme de dôme, associant ganache, praliné ou caramel à des saveurs exotiques, fruitées et traditionnelles. Une véritable innovation pour GUISABEL, reconnue par la profession.

À decouvrir en pages 10 et 22.



realions À COMPOSER

Découvrez notre gamme de chocolats

& confiseries en vrac pour réaliser vos propres
compositions sur mesure & uniques, ou
proposer une vente au poids à vos clients.
Un large choix de bonbons de chocolat,
mendiants, chocolats à casser,
moulages à garnir, pâtes de fruits
& autres douceurs pour ravir les papilles
des petits & grands gourmands.



Bonbons DE CHOCOLAT

Nos Maîtres chocolatiers ont imaginé des recettes de bonbons de chocolat aux saveurs uniques, résultat du parfait mariage entre la maîtrise des process de confection et la noblesse des ingrédients sélectionnés. Ils vous proposent chaque année des recettes originales et authentiques.

Nos palets d'origine vous feront voyager à travers le globe en passant du Vietnam à Madagascar.

Laissez-vous aussi séduire par nos dômes d'excellence : une ganache, un praliné ou un caramel associé à des saveurs fruitées, exotiques ou traditionnelles.

Enfin, la dégustation d'un praliné ou d'un trésor est un voyage gustatif autour de l'amande et de la noisette, associées à des saveurs uniques comme le sel de Guérande.

ORIGINES

« Voyagez à travers les origines de nos bonbons de chocolat. »



PALET PAPOUASIE 73 % CACAO
Ganache Chocolat Papouasie
Noir — 1,5 kg
Réf. 6768



PALET PAPOUASIE 39 % CACAO
Ganache Chocolat Papouasie
Lait — 1,5 kg
Réf. 6769



PALET MADAGASCAR
Ganache Chocolat avec
vanille Madagascar
Blanc — 1,5 kg
Réf. 6770



PALET COSTA RICA 38 % CACAO Ganache Chocolat Costa Rica Lait — 1,5 kg Réf. 484



PALET EQUATEUR 71 % CACAO Ganache chocolat Équateur Noir — 1,5 kg Réf. 3158



PALET VÉNÉZUELA 43 % CACAO Ganache chocolat Vénézuela Lait – 1,5 kg Réf. 3561



PALET PÉROU 64 % CACAO Ganache chocolat Pérou Noir — 1,5 kg Réf. 3560



PALET VIETNAM 73 % CACAO
Ganache chocolat Vietnam
Noir — 1,5 kg
Réf. 4280

Des matieres premières pure origine.

DÔMES D'EXCELLENCE

GANACHES

Les inattendues ====



GIANDUJA Praliné Gianduja Piémont Lait - 1,3 kg Réf. 7488



MARA DES BOIS Ganache Origine Vénézuela & fraise « Mara Bois » Blanc - 1,3 kg Réf. 1689



Praliné noisette française Lait — 1,3 kg Réf. 6772



COINTREAU Praliné gianduja Cointreau Blanc - 1,3 kg Réf. 3122



Ganache Origine Vénézuela et yuzu Blanc - 1,3 kg Réf. 1084



CARAMEL BEURRE SALÉ Caramel tendre au beurre salé Lait - 1,3 kg Réf. 5650



Ganache griotte Lait - 1,3 kg Réf. 475



PASSION Caramel Passion Blanc - 1,3 kg Réf. 5831



Ganache aromatisée coquelicot Noir — 1,5 kg Réf. 466



CRÈME BRÛLÉE Ganache écorce orange aromatisée crème brûlée et mandarine Noir - 1,5 kg Réf. 468



DIJONNAIS Ganache cassis Noir - 1,5 kg Réf. 469



ROYAL POIRE Ganache Poire Noir — 1,5 kg Réf. 492



Ganache aromatisée tarte Tatin Noir - 1,5 kg Réf. 494



PASSION ABRICOT Ganache passion abricot Lait — 1,5 kg Réf. 488



CŒUR FRUITS DES BOIS Ganache aromatisée fruits des bois Noir - 1,5 kg Réf. 465

TRÉSORS



TRÉSOR DE SPÉCULOOS Praliné amande spéculoos Lait — 1,5 kg Réf. 6802



TRÉSOR DE NOUGAT Praliné amande nougat Ambré – 1,5 kg Réf. 6803



TRÉSOR DE CARAMEL Ganache caramel beurre salé de Guérande Noir - 1,5 kg Réf. 6819



TRÉSOR DE NOISETTE Praliné noisette, noisette entière Lait - 1,5 kg Réf. 6820



GANACHE CACAHUÈTE

Ganache caramel beurre

salé et cacahuètes

Noir - 1,5 kg

Ganache café Noir - 1,5 kg Réf. 455



RHUM VIEUX KARUKERA Ganache au Rhum vieux de Guadeloupe Réserve d'exception Karukera Noir — 1,5 kg Réf. 5653



Ganache noire amère Noir - 1,5 kg Réf. 458





MENTHE FRAÎCHE Ganache blanche infusion menthe fraîche Noir - 1,5 kg Réf. 4281



CARAMEL BEURRE SALÉ Ganache caramel beurre salé de Guérande Noir — 1,5 kg Réf. 459



Réf. 7129



TAS DE SEL Ganache caramel beurre salé de Guérande Blanc - 1,5 kg Réf. 493



___ Les intemporelles ____

CARRÉ OR Ganache pur chocolat Noir — 1,5 kg Réf. 487



FÈVE TONKA Ganache fève tonka Lait - 1,5 kg

PRALINÉS

Les authentiques _____



GRUÉ DE CACAO
Praliné noisette grué de cacao
Noir — 1,5 kg
Réf. 7489

NOIX DE PÉCAN

Praliné noisette amande

et noix de pécan

Noir - 1,5 kg

Réf. 3632



PRALINÉ CACAHUÈTE
Praliné amande cacahuètes grillées
Lait — 1,5 kg
Réf. 7490



COCO
Praliné amande noix de coco
Noir — 1,5 kg
Réf. 7491



POP CORN

Praliné amande pop corn

Noir — 1,5 kg

Réf. 7547



FEUILLETINE
Praliné noisette amande,
feuilletine
Lait — 1,5 kg
Réf. 505



NOUGATINE
Praliné noisette amande
et nougatine
Lait — 1,5 kg
Réf. 5226



JAPONAISE
Praliné noisette amande,
riz soufflé
Blanc — 1,5 kg
Réf. 512

Dépose des graines à la main par nos Mattres chocolatiers.

____ Les irrésistibles ____



CRAQUANT CARAMEL
Praliné noisette, feuilletine, saveur
caramel et sel de Guérande
Lait — 1,5 kg
Réf. 4824



PRALINÉ AMANDE CITRON
Praliné amande citron
Lait — 1,5 kg
Réf. 7130



BISCUIT BRETON
Praliné amande biscuit breton
Ambré — 1,5 kg
Réf. 6801



Praliné noisette amande, pistache
Noir — 1,5 kg
Réf. 514



GUÉRANDE LAIT
Praliné amande noisette,
feuilletine caramel au
sel de Guérande
Lait — 1,5 kg
Réf. 507



GUÉRANDE NOIR
Praliné amande noisette,
feuilletine caramel au
sel de Guérande
Noir — 1,5 kg
Réf. 508



SUPRÊME DE GIANDUJA
Gianduja blanc,
noisette feuilletine
Ambré — 1,5 kg
Réf. 6057



ROCHER SUPRÊME
Praliné amande noisette
et amandes grillées
Lait — 1,5 kg
Réf. 4827



ROCHER SUPRÊME
Praliné amande noisette
et amandes grillées
Noir — 1,5 kg
Réf. 5229

GOURMANDISES

Les spécialites de nos Maitres chocolatiers.



ORANGETTE Écorce d'orange enrobée Noir — 1,5 kg Réf. 593



MONTÉLIMAR Nougat enrobé Lait — 1,5 kg Réf. 589



SICILIEN
Pâte amandes pistache enrobée
Noir — 1,5 kg
Réf. 595



CROQU'AMANDE Amandes caramélisées chocolat lait Lait — 1,5 kg Réf. 5268





BLOC D'ARDOISE Feuilleté noisette Bleu — 3 kg Réf. 497

ASSORTIMENT DÉCOUVERTE



ASSORTIMENT DÉCOUVERTE*

Assortiment de 9 chocolats — 1 alvéole de chaque
(Tas de Sel, Trésor noisette lait, Praliné cacahuète,
Dôme mara des bois, Palet Papouasie 73% noir, Guérande lait,
Dôme Yuzu, Caramel beurre salé noir, Rocher lait)
Noir/Lait/Blanc — 5,5 kg
Réf. 6804

^{*} Photo non contractuelle



Mendiants & BOUCHÉE

« Subtil mariage entre un chocolat de caractère et les fruits déposés. »

Les fruits sort rigoureusement sélectionnés et déposés à la main par nos Maitres chocolatiers.

Petits mendiants _____



PETIT MENDIANT PISTACHES/CRANBERRIES
Chocolat noir pistaches et cranberries
Noir – 1,2 kg
Réf. 7493



PETIT MENDIANT NOISETTES
CARAMÉLISÉES ET AMANDES
Chocolat lait noisettes caramélisées et amandes hachées
Lait — 1,2 kg
Réf. 7492

Traditionnels ____



MENDIANT NOIR
Chocolat noir garni noisette, écorce
orange, cranberry et pistache
Noir — 2 kg
Réf. 6812



MENDIANT LAIT
Chocolat lait garni noisette, écorce
orange, cranberry et pistache
Lait – 2 kg
Réf. 6813



MENDIANT BLANC
Chocolat blanc garni amande,
cranberry, pistache et raisin sec
Blanc – 2 kg
Réf. 6814



MENDIANT AMBRÉ
Chocolat ambré garni amande,
cranberry, pistache et raisin sec
Ambré — 2 kg
Réf. 6815

Bouchée ____



BOUCHÉE CŒUR CARAMEL BEURRE SALÉ
Ganache caramel beurre salé de Guérande
Noir — 50 g × 12 pcs
Réf. 630



Nos chocolats à casser sont réalisés avec finesse et nous choisissons avec soin les matières premières. Toujours plus gourmands, retrouvez un topping pour tous les goûts.

> Dimensions: $250 \times 160 \text{ mm}$ $300 \text{ g} \times 3 \text{ pcs}$

BANANE, PISTACHE Chocolat lait garni de banane et pistache Lait

MENDIANT NOIR

Réf. 6783 1

Chocolat noir garni noisette, écorce orange, cranberry et pistache Réf. 6778 2

MENDIANT AMBRÉ

Chocolat ambré garni amande, cranberry, pistache et raisin sec Réf. 6776

MENDIANT LAIT

Chocolat lait garni noisette, écorce orange, cranberry et pistache Réf. 6777 4

ORANGE

Chocolat noir garni écorce orange confite Noir Réf. 6785

RIZ SOUFFLÉ SAVEUR CARAMEL

Chocolat lait inclusion riz soufflé saveur caramel Lait Réf. 6781

NOISETTE

Chocolat noir garni noisette Noir Réf. 6784 u gré de vos envies !

PLATEAU CHOCOLATS À CASSER ASSORTIS

Chocolat garni noisette, écorce orange, cranberry, pistache, amande, riz soufflé, banane et raisin sec 200 × 140 × 45 mm Noir/Lait/Ambré — 300 g × 6 pcs Réf. 6818



SACHET CHOCOLATS À CASSER ASSORTIS

Chocolat garni noisette, écorce orange, cranberry, pistache, amande, riz soufflé, banane et raisin sec Noir/Lait — 240 g × 6 pcs Réf. 6786

Oonfigerie

Turbinés ____



BILLES DE CÉRÉALES NOIR 70% Cœur croustillant enrobé de chocolat noir 70% 2,5 kg Réf. 7500*



BILLES AMANDE CACAO Amandes enrobées de chocolat au lait 2,5 kg Réf. 7501*



BILLES PÉPITES AUX PRALINÉS

Cœur croustillant enrobé de chocolat lait et praliné
2,5 kg
Réf. 7502*

Douceurs traditionnelles _____



PÂTES DE FRUITS ABRICOT, POIRE, PASSION, GRIOTTE ET FRAISE 32×32 mm — 3 kg Réf. 7133*



3 kg Réf. 6807*

^{*} Produits sélectionnés par GUISABEL auprès de fournisseurs et fabricants de qualité.



ENFANTS



110 mm Lait — 65 g × 8 pcs Réf. 7281 * sachet 917

LICORNE

110 × 95 × 50 mm

Lait — 100 g × 6 pcs

Réf. 7131

* sachet 919

Sucettes ____



ETTE LICORNE + SACHE 65 mm Lait — 25 g × 24 pcs Réf. 7496



SUCETTE CŒUR + SACHET
65 mm
Noir — 25 g × 30 pcs
Réf. 6451



SUCETTE ANIMAUX FORÊT + SACHET
60 mm
Lait - 20 g × 28 pcs
Réf. 6992



SUCETTE ADORABLES ANIMAUX + SACHET
55 mm
Lait — 15 g × 30 pcs
Réf. 7132



ESCARPIN 160 × 70 × 130 mm Noir — 115 g × 6 pcs Réf. 3649 * étui 100486



SAC CŒUR 145 × 95 mm Noir — 100 g × 6 pcs Réf. 5937



HOMARD 240 × 70 × 50 mm Noir — 150 g × 8 pcs Réf. 3222



COFFRET CŒUR STRIÉ ROUGE Noir – 45 g × 8 pcs

75 mm Réf. 6080* Noir — 75 g × 6 pcs 100 mm Réf. 6081** * sachet 917 — ** sachet 918



PLAQUE DE CHOCOLAT

160 × 80 mm

Noir — 100 g × 8 pcs

Réf. 4870

À GARNIR



CŒUR EN FOLIE

140 mm

Noir — 140 g × 6 pcs

Réf. 4766



COUPE RONDE

125 × 90 mm

Noir — 180 g × 4 pcs

Réf. 5329

* étui 4868



CŒUR JE T'AIME 140 mm Noir — 140 g × 6 pcs Réf. 6086



CABOSSE MOIRÉE 190 × 80 × 90 mm Noir — 150 g × 6 pcs Réf. 544



COFFRET RUBAN 100 × 100 mm Noir — 140 g × 6 pcs Réf. 4266 * étui 3533



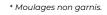
VIOLON STRADIVARIUS

260 × 80 × 50 mm

Noir — 180 g × 8 pcs

Réf. 3650

* étui 5476





COFFRETS PRESTIGE

Chocolats assortis



TAS DE SEL



35 g × 6 pcs

170 g × 6 pcs 250 g × 6 pcs

350 g × 6 pcs

* Photo non contractuelle.

1 kg × 6 pcs

Ganache caramel beurre salé de Guérande



Réf. 6834 1

Réf. 6830 2

Réf. 6831 3 Réf. 6832 4

Réf. 6833 5

ÉTUI TAS DE SEL 50 g × 12 pcs Réf. 6913



BALLOTIN TAS DE SEL 80 g × 12 pcs Réf. 7014



ÉCRIN TAS DE SEL 160 g × 6 pcs Réf. 6912

BLOC D'ARDOISE

ÉTUI BLOC D'ARDOISE Réf. 7135 1 75 g × 12 pcs Réf. 7136 2 150 g × 10 pcs



BALLOTINS

Chocolats assortis

125 g × 6 pcs Réf. 6858 250 g × 6 pcs Réf. 6859 375 g × 6 pcs Réf. 6860



RÉGLETTES





SACHETS



PETITS MENDIANTS PISTACHES/CRANBERRIES Chocolat noir garni pistaches et cranberries 100 g × 6 pcs Réf. 7494



PETITS MENDIANTS NOISETTES CARAMÉLISÉES ET AMANDES BÂTONNETS Chocolat lait garni noisettes caramélisées et amandes hachées 100 g × 6 pcs **Réf. 7495**



MENDIANTS ASSORTIS Chocolat garni noisette, écorce orange, cranberry, pistache, amande et raisin sec Noir, Lait, Blanc, Ambré 150 g × 6 pcs **Réf. 7139**



Feuilleté noisette 100 g × 6 pcs Réf. 7140 150 g × 6 pcs Réf. 7141



Ganache caramel beurre salé de Guérande Blanc 100 g × 6 pcs Réf. 7143 150 g × 6 pcs Réf. 7144



ORIGINES PUR CHOCOLAT NOIR Ganache pur chocolat

100 g × 6 pcs **Réf. 7152** 150 g × 6 pcs **Réf. 7153**



CHOCOLATS ASSORTIS Assortiment de ganaches et pralinés Noir, Lait, Blanc 100 g × 6 pcs **Réf. 7148** 150 g × 6 pcs **Réf. 7149**



CROQU'AMANDES Amandes caramélisées, chocolat lait Lait 100 g × 6 pcs **Réf. 7150**

150 g × 6 pcs **Réf. 7151**



Dimensions: 160 × 80 × 10 mm



TABLETTE ORIGINE OUGANDA 80% Noir — 100 g × 10 pcs Réf. 5233



TABLETTE ORIGINE ÉQUATEUR 71% Noir — 100 g × 10 pcs Réf. 863



TABLETTE ORIGINE PÉROU 64% Noir – 100 g × 10 pcs Réf. 861



TABLETTE ORIGINE COSTA RICA 38%

Lait — 100 g × 10 pcs

Réf. 870



TABLETTE CROQ'AMANDES*

Lait — 100 g × 10 pcs

Réf. 5665



TABLETTE GIANDUJA COINTREAU

Noir — 115 g × 10 pcs

Réf. 3400



TABLETTE CARAMEL 34% Lait — 100 g × 10 pcs Réf. 868



TABLETTE NOIX DE PÉCAN & ÉCLATS DE NOUGATINE Lait — 100 g × 10 pcs Réf. 873



TABLETTE LENTILLES CHOCOLATÉES Lait — 100 g × 10 pcs Réf. 5664



TABLETTE ORANGE CONFITE

Noir — 100 g × 10 pcs

Réf. 28



TABLETTE ÉCLATS DE NOISETTES Noir — 100 g × 10 pcs Réf. 40

* Photo non contractuelle.

SOUS ÉTUI



KIT 2 BOULES PÉTANQUE + PLAQUE 160 × 80 mm Noir $-190 \text{ g} \times 4 \text{ pcs}$ Réf. 6809



CHEMISE 160 × 120 × 10 mm Noir - 160 g × 6 pcs Réf. 7506



CHOCO'BRIK 142 × 132 × 60 mm Lait/Blanc - 225 g × 6 pcs Réf. 6452



MINI OUTILS 160 × 120 × 10 mm Lait/Blanc — 130 g × 6 pcs Réf. 2691



POP FLEUR PRALINÉ ASSORTI 155 mm Lait - 80 g × 5 pcs Réf. 6826



POP JOLI CŒUR PRALINÉ 155 mm Lait - 80 g × 5 pcs Réf. 6824



BOUCHÉE OURS 100 × 100 mm Lait/Blanc — 70 g × 6 pcs **Réf. 7504**



PLAQUE OURS 100 × 100 mm Lait - 70 g × 6 pcs **Réf. 7503**



PLAQUE « MERCI » 123 × 62 mm Noir — 40 g × 18 pcs **Réf. 7006**



MÉDAILLE 150 × 150 mm Noir $-60 \text{ g} \times 6 \text{ pcs}$ Réf. 7310



PLAQUE « BISOUS » 123 × 62 mm Noir — 40 g × 18 pcs **Réf. 7312**



CARTE « JOYEUX ANNIVERSAIRE » 100 × 100 mm Noir — 80 g × 6 pcs Réf. 7154



CARTE « MERCI » 100 × 100 mm Noir — 80 g × 6 pcs Réf. 7155



CARTE « UN CADEAU QUI VIENT DU CŒUR » 100 × 100 mm Noir — 80 g × 6 pcs Réf. 7156



Besoin d'emballages pour réaliser vos propres compositions? Retrouvez l'ensemble de nos coffrets, sachets ou étuis disponibles, à garnir avec nos bonbons de chocolat, moulages & autres douceurs...

ÉTUIS VIDES





115 × h 70 mm Réf. 5862 60 × h 170 mm Réf. 1355



ÉTUI VALISETTE

270 × 90 × h 100 mm Réf. 5476



ÉTUI RECTANGLE FOND CARTON OR

155 × 108 × h 154 mm 165 × 80 × h 74 mm

Réf. 100486 5

ÉTUI CARRÉ FOND CARTON OR

10 pcs 90 × 90 × h 30 mm Réf. 4143 90 × 90 × h 140 mm Réf. 5535 100 × 100 × h 120 mm Réf. 4740 120 × 120 × h 30 mm 120 × 120 × h 120 mm Réf. 3533 7 150 x 150 x h 150 mm Réf. 4868 150 x 150 x h 200 mm Réf. 3534

180 × 180 × h 200 mm 210 × 210 × h 200 mm Réf. 4869



ÉTUI RECTANGLE SANS FOND CARTON

150 × 30 × h 25 mm Réf. 4075 123 × 62 × h 10 mm Réf. 3246 160 × 120 × h 10 mm 210 × 30 × h 15 mm Réf. 6665 4

ÉTUI CARRÉ SANS FOND CARTON

100 × 100 × h 10 mm Réf. 2011



ÉTIQUETTES & PLV —



BOÎTE ÉTIQUETTES 1400 pcs 105 × 42 mm Réf. 4090 250 pcs 85 × 54 mm Réf. 5332



CHEVALET AFFICHE A5 1 lot - 210 × 148 mm **Réf. 2368**

CHEVALET BONBONS DE CHOCOLAT 1lot - 45 × 80 mm **Réf. 1161**

SACHETS VIDES & ÉTIQUETTES

SACHET CELLO AVEC FOND

100 pcs 100 × 220 mm Réf. 917 120 × 270 mm **Réf. 918** 140 × 305 mm **Réf. 919**

170 × 320 mm **Réf. 920** SACHET CELLO SANS FOND 100 pcs

140 × 250 mm Réf. 100444







Bloc d'Ardoise

Réf. 100265



ÉTIQUETTE

Tas de sel Réf. 100266



Réf. 100267

Spécialités

Chocolats assortis Réf. 100268

COFFRETS VIDES



Coffret 1 kg Réf. 100064 5



ÉCRIN 16 CHOCOLATS TAS DE SEL 10 pcs Réf. 100086 6

Nous mettons à votre disposition gratuitement sur notre site internet

un espace en ligne pour obtenir, selon vos souhaits, fiches techniques & étiquettes ingrédients.



Sur cet espace, nous vous proposons gratuitement de vous aider dans la mise en vente de vos produits.

De façon très simple, vous pouvez :



• Créer et imprimer les étiquettes réglementaires des produits que vous confectionnez avec les produits de la Chocolaterie GUISABEL.



• Imprimer, pour vos produits, des chevalets de vitrine ou des étiquettes de prix.

Sur cet espace en ligne, vous pouvez également :



• Imprimer la fiche technique de chacun de nos



Elle vous donnera les informations réglementaires dont vous pourriez avoir besoin pour accompagner la mise en vente dans votre boutique.



• Consulter l'ensemble de nos catalogues (permanent & saisonniers).



• Suivre l'historique de vos commandes.

Toute l'équipe Guisabel reste à votre écoute /



CRÉATIONS À COMPOSER

CRÉATIONS CLÉS EN MAIN





CHOCOLATERIE GUISABEL

Route de Loiré 49440 CANDÉ

02 41 92 74 11 contact@guisabel.fr