Ariqua Denis

CHOCOLATERIE ARTISANALE

Ariqua Denis

CHOCOLATERIE ARTISANALE

Pour Ariqua Denis, la passion du chocolat est née depuis son plus jeune âge. Il a toujours voulu **sublimer le chocolat** sous toutes ses formes et en a fait d'une passion, **un métier.**

Il a à coeur de consommer **local** au niveau du choix de ses ingrédients. Le plus important à ses yeux est d'utiliser des **produits de qualité**, avec le moins de sucre possible, sans conservateurs, ni huile de palme **et de partager son amour pour le chocolat avec vous.**

ARTISANAT CERTIFIÉ

ÉLU CHOCOLATIER DE L'ANNÉE PAR

Gault&Millau

MAKE LIFE TASTY

WALLONIE 2020

Caramel Beurre Salé

Caramel onctueux au beurre salé rehaussé à la fleur de sel

MÉDAILLÉE D'OR à l'international Chocolate Awards Benelux 2020
Mention spéciale « Meilleure Classique »

MÉDAILLÉE DE BRONZE à l'international Chocolate Awards WORLD 2020-2021

Primée en 2024 par le « **Club des Croqueurs** » en **TABLETTE D'OR**

Origine Costa Rica

Ganache pure 68% aux notes boisées et au cacao torréfié

Primée en 2024 par le « **Club des Croqueurs** » en **TABLETTE D'OR**

Thé Earl Grey

Ganache au chocolat noir infusée au thé Earl Grey aux fleurs bleues

MÉDAILLÉE D'OR à l'international Chocolate Awards Benelux 2020

Primée en 2024 par le « **Club des Croqueurs** » en **TABLETTE D'OR**

Origine Philippines

Ganache pure 70% aux notes florales et cacaotées

Cacahuète

Ganache au chocolat au lait aux éclats de cacahuètes salées

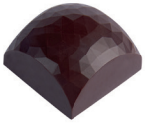
MÉDAILLÉE D'ARGENT à l'international Chocolate Awards Benelux 2020

Origine Madagascar

Ganache pure 68% aux notes de fruits rouges et légèrement acidulées équilibrée par une touche de vanille

Primée en 2025 par le « **Club des Croqueurs** » en **TABLETTE D'OR**

Pour déguster vos douceurs chocolatées de manière optimale, conservez-les à une température comprise entre **15° et 19°**



Framboise

Confiture coulante intense à la framboise

Primée en 2025 par le « **Club des Croqueurs** » en **TABLETTE D'OR**

Spéculoos

Ganache au chocolat au lait aux épices et aux éclats de spéculoos

Primée en 2025 par le « **Club des Croqueurs** » en **TABLETTE D'OR**

L'Ancien

Praliné à l'ancienne aux amandes et noisettes croquantes

Primée en 2024 par le « **Club des Croqueurs** » en **TABLETTE D'OR**

Origine Cameroun Lait

Ganache pure 45% aux saveurs de caramel et de crème, intense en cacao torréfié

Caramel Vanille

Coeur coulant de caramel à la vanille de Madagascar

Caramel Croquant

Rencontre entre du caramel au beurre salé et du praliné croustillant

VÉGAN
CONTIENT DES ARACHIDES
CONTIENT DU GLUTEN
SANS LACTOSE

Savourez-les à température **ambiante.** Pour connaître la date limite de consommation, référez-vous à l'emballage.

Praliné Amande

Onctueux praliné aux amandes caramélisées légèrement torréfiées

Riz Soufflé

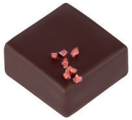
Praliné fin aux noisettes et aux perles de riz soufflé

Citron

Ganache au chocolat au lait, puissante et acidulée au citron jaune et vert

Massepain

Union entre la douceur de la pâte d'amande et de son chocolat noir



Gingembre

Ganache au chocolat noir infusée au gingembre frais

Sésame

Onctueux praliné noir aux noisettes avec ses délicates graines de sésame et sa fleur de sel

Ingrédients : Chocolat noir 70%, chocolat lait 41%, cacao (masse de cacao, beurre de cacao, sucre, **LAIT** en poudre, vanille naturelle, lécithine de **SOJA**), **CRÈME, NOISETTES**, **AMANDES**, **CACAHUÈTES**, vanille, riz soufflé, feuillantine (farine de **BLÉ**, huile de colza, sucre, sel, **MATIÈRES LAITIÈRES**), **BEURRE**, citron vert, citron jaune, framboise,

Croustillant Lait

Praliné amande et noisette
avec sa dentelle croustillante
enrobée de chocolat au lait

Miel

Ganache au chocolat
au lait et sa douceur
de miel

Café

Ganache au chocolat
au lait infusée au café
du Costa Rica

Praliné Noisette

Praliné noisette au
chocolat noir et
notes grillées

Orange

Ganache au chocolat
noir infusée aux
zestes d'orange

Croustillant Noir

Praliné amande et noisette
avec sa dentelle croustillante
enrobée de chocolat noir

SANS LACTOSE
CONTIENT DU GLUTEN
CONTIENT DES ARACHIDES
VÉGAN

vinaigre de framboise, graines de sésame, gingembre, spéculoos (farine de **BLÉ**, cassonade, **CANNELLE**, **4 ÉPICES**), thé, fleur de sel, beurre de cacao, miel, zestes (orange, citron vert et jaune), café, sucre (sucre fin, glucose, sorbitol, trimoline, dextrose), pectine, colorants alimentaires naturels (carthame et citron, radis, cassis et pomme).

BOUTIQUE

Andenne
Tél.: 085/21.58.06
info@ariqua.be

Chocolatier
de l'année
Gault&Millau
2020

INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS WINNER 2020-21
BENELUX

INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS WINNER 2020-21
WORLD

ARTISANAT CERTIFIÉ

Club des Croqueurs de Chocolat AWARD 2024-2025-2026

BOUTIQUE EN LIGNE

WWW.ARIQUA.BE