



perlège

Stevia collection



Perlège, déjouer le sucre avec notre gamme de chocolats belges gourmands pour les connaisseurs.

Perlège, outsmarting the sugar with a range of fine Belgian chocolates for the connoisseur.



La gamme Perlège s'adresse au vrai amateur de chocolat, qui veut renoncer au sucre sans sacrifier le goût. Notre recette spéciale Stevia a été élaborée en collaboration avec les plus grands experts.

The Perlège Range is for the real chocolate lover, who wants to give up the sugar without compromising on the taste. Our own special Stevia recipe was elaborated in collaboration with the greatest experts.

Nous respectons la tradition, le goût et l'artisanat belge, rendant Perlège unique dans le monde des chocolats allégés en sucre.

We respect tradition, taste and Belgian craftsmanship, making Perlège unique in the world of reduced sugar chocolates.



**100%
PUR BEURRE DE
CACAO**

*100% PURE COCOA
BUTTER*



**MOINS DE SUCRE
SUGAR REDUCED**



**STEVIA : SUCRÉ
NATURELLEMENT**
*STEVIA : NATURALLY
SWEETENED*



**CONTIENT DES
FIBRES (INULINE) :
AMELIORATION
DE LA DIGESTION**

*CONTAINS FIBERS
(INULIN) GOOD FOR
DIGESTION*



**NOIR/DARK
CHOCOLATE 85%
COCOA**



**LAIT/MILK CHOCOLATE
57% COCOA**



**Suivez-nous sur Instagram !
Follow us on Instagram !**
@perlege_sugarfree

Photos par @olivebeecy.

**Moins de sucre,
plus de chocolat.**
*Less sugar,
more chocolate.*



LA STEVIA

Est un édulcorant naturel qui provient d'une plante nommée Stevia Rebaudiana, qui trouve ses origines en Amérique du Sud. Connue sous le nom de « ka'a he'ê » ou « feuille douce » chez les Indiens Guaraní (Paraguay et Brésil), la stévia est 200 à 300 fois plus sucrée que le sucre sans aucune des caractéristiques malsaines. Les feuilles de stévia étaient utilisées pour sucrer les médicaments et pouvaient être consommées fraîches ou infusées.

La stévia a un index glycémique très bas, elle ne contient pratiquement pas de calories et est utilisée depuis des décennies pour sucrer les aliments et les boissons dans le monde entier.

STEVIA

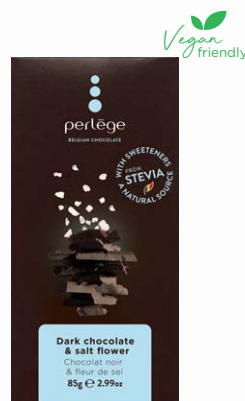
Is a botanical sweetener which comes from a plant named Stevia Rebaudiana, which finds its origins in South America. Known as "ka'a he'ê" or "sweet leaf" amongst the Guaraní Indians (Paraguay & Brazil), Stevia is 200 to 300 times sweeter than sugar without any of the unhealthy characteristics. Stevia leaves were used to sweeten medication, to be consumed fresh or to be infused.

Stevia has a very low glycemic index and has virtually no calories.

Stevia has been used to sweeten food and beverages around the world for decades.



tablettes / tablets 85gr



noir & fleur de sel
dark & fleur de sel
REF 3111



noir, myrtilles
& biscuits amandes
dark chocolate
blueberries
& almond cookies
REF 3108



chocolat noir
dark chocolate
REF 3101



noir & fèves de cacao
dark chocolate
& cocoa nibs
REF 3103



noir & orange
dark chocolate
& orange
REF 3102



lait noix de pécan
& biscuit amandes
Milk, pecan, almond
cookies and salt.
REF 3110



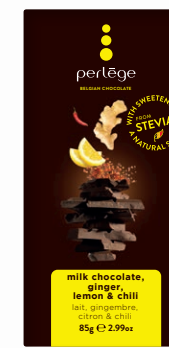
lait, noisettes & sel
milk chocolate,
hazelnuts & salt
REF 3106



lait & caramel
milk & caramel
REF 3109



chocolat lait
milk chocolate
REF 3105



lait, gingembre,
citron & chili
milk chocolate,
ginger, lemon & chili
REF 3107



bâtons bars 42gr



lait, ganache noire
& fèves de cacao
*milk chocolate, dark
ganache & cocoa
nibs*
REF 3204 (15pc.)



lait praliné
& riz soufflé
*milk chocolate,
hazelnut praliné & rice
crisp*
REF 3206 (15pc.)



chocolat lait
milk chocolate
REF 3205 (15pc.)



lait & amandes
grillées
*milk chocolate
& roasted almonds*
REF 3217 (15pc.)



lait, pistache &
quinoa
*milk chocolate,
pistachio & quinoa*
REF 3218 (15pc.)

NEW



noir & ganache
mangue
*dark chocolate
& mango ganache*
REF 3208 (15pc.)



chocolat noir
dark chocolate
REF 3201 (15pc.)

Vegan
friendly



noir & gianduja
*dark chocolate
& gianduja*
REF 3202 (15pc.)



noir & ganache
myrtille
*dark chocolate &
blueberry ganache*
REF 3209 (15pc.)



noir & ganache
orange
*dark chocolate &
orange ganache*
REF 3203 (15pc.)



display / display

display
12 tablettes / 12 tablets



15 bâtons ou 30 bâtons
15 or 30 bars



20 bâtons assortis: 4 goûts
20 assorted bars: 4 flavors
REF 3222

48 ou 54 bâtons assortis
48 or 54 assorted bars
REF 3221 (48) / REF D-PRE1 (54)



les pralines



caramba*
ganache caramel
caramel ganache



tikehau*
caramel salé
salted caramel



cœur*
lait & praliné crunch
milk & crispy praliné



creolo*
lait praliné
milk praliné



simple*
ganache café
coffee ganache



nutty*
ganache coco
coconut ganache



tahaa*
ganache noire
dark ganache



tahiti*
ganache noire orange
dark orange ganache



10 pralines lait & noir 125 gr
10 dark & milk pralines 125 gr
6 boîtes par carton / 6 boxes per carton
REF 3302



16 pralines assorties 170 gr
16 assorted pralines 170 gr
12 boîtes par carton / 12 boxes per carton
REF 3301





CHOC AND CO[®]

CHOC AND CO S.A.
122, Av. Robert Schuman
1401 Baulers Belgium
Tél. 0032 2 366 96 14
www.perlege.com

SERVICE COMMERCIAL
EXPORT INTERNATIONAL
FLORENCE BOUCHERON
Tél. 0032 2 367 20 27
fboucheron@chocandco.com

SERVICE COMMERCIAL
FRANCE/ BELGIQUE
Tél. 0032 2 366 96 14
info@chocandco.com