Le petit Maître

LE CATALOGUE

lepetitmaitre.com

L'HISTOIRE

Le voyage initiatique

Inspiré par le Japon, Le petit Maître explore les infinies nuances des ingrédients du quotidien. Derrière leur apparente simplicité se cache un univers de saveurs à redécouvrir.

L'idée fondatrice

Souvent standardisée et surtransformée, la poudre de cacao méritait d'être réhabilitée. L'idée s'est imposée naturellement : révéler son vrai goût et l'associer à des saveurs naturelles, sans jamais le masquer.

La naissance du petit Maître

Le nom Le petit Maître fait écho à la signification bretonne de mon nom de famille, Le Mechec : une invitation à la transmission, à l'apprentissage et au respect du geste juste.

Cet esprit se retrouve dans le choix d'un cacao de Yamasa, en République Dominicaine. Non alcalinisé, naturellement fruité et peu amer, il est préservé de tout procédé industriel afin d'exprimer pleinement sa richesse aromatique.

Chaque ingrédient est ensuite sélectionné avec la même exigence : rien d'artificiel, seulement l'essentiel.

Les valeurs françaises

Fidèle au savoir-faire français, chaque recette est fabriquée à la main dans notre atelier de Sainte-Foy-Saint-Sulpice, au cœur de la Loire.

'' Le petit Maître est né d'une envie simple : rompre avec la monotonie et faire de chaque recette une découverte, une surprise, une nouvelle expérience gustative.''

- Kévin LE MECHEC -

UN CACAO D'EXCEPTION

Un cacao bio pure origine Yamasa, terroir d'exception de République Dominicaine.

Une rémunération plus juste des producteurs et une démarche durable inscrite dans le développement local.

Une fève respectée par un travail artisanal

Une poudre pure sans procédés chimiques, sans alcalinisation, sans lécithines...

Un atelier français dans la Loire

Chaque recette est élaborée et préparée à la main en France.

Que contient un sachet de 100 g ?

10 tasses de chocolat chaud
0% de procédés chimiques
100% de moments gourmands

lepetitmaitre.com

LES INCONTOURNABLES

LA VANILLE

Notre poudre de vanille Bourbon est obtenue à partir de gousses entières, afin d'en préserver toute la richesse.

Les ingrédients
Poudre de cacao origine Yamasa* (50%), sucre de canne non raffiné* (44%), poudre de vanille Bourbon de Madagascar (6%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 50 g, 100 g, 250 g.

LA NOISETTE

Réduite en poudre, la noisette du Piémont IGP révèle un chocolat chaud velouté aux délicates notes de pralin.

Les ingrédients
Poudre de cacao origine Yamasa* (40%), *noisettes du Piémont IGP* (30%), sucre de canne non raffiné* (30%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 50 g, 100 g, 250 g.

LES COOKIES

Nous utilisons du vrai biscuit pulvérisé en poudre pour obtenir le goût authentique des cookies au chocolat.

Les ingrédients
Poudre de cacao origine Yamasa* (50%), sucre de canne non raffiné*, (30%), poudre de biscuits (20%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
6 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 50 g, 100 g, 250 g.

LES INCONTOURNABLES

LE CARAMEL x CACAHUÈTE

Le caramel, la cacahuète et le cacao se rencontrent dans le plus gourmand et généreux des chocolats chauds.

Les ingrédients
Poudre de cacao origine Yamasa* (50%), sucre de canne non raffiné* (30%), caramel au beurre salé d'Isigny AOP (20%), *poudre de beurre cacahuète* (20%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 50 g, 100 g, 250 g.

LE NATURE

Le cacao de Yamasa offre un profil aromatique unique : moins amer, avec des notes subtilement fruitées.

Les ingrédients
Poudre de cacao origine Yamasa* (100%).
*Issue de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 50 g, 100 g, 250 g.

LE XOCOALT

Considéré comme sacré, ce breuvage millénaire était utilisé lors de cérémonies pour ses propriétés stimulantes.

Les ingrédients
Poudre de cacao origine Yamasa* (86%), pollen d'abeille* (10%), cannelle de Ceylan* (2%), vanille Bourbon de Madagascar (2%)
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 50 g, 100 g, 250 g.

LES GOURMANDS

LA CRÈME DE MARRON

Nous ajoutons de la vanille Bourbon qui révèle les notes subtiles de la châtaigne AOP moulue à la pierre.

Les ingrédients
Poudre de châtaigne d'Ardèche AOP* (40%), sucre de canne non raffiné* (40%), poudre de cacao origine Yamasa* (15%), poudre de vanille Bourbon de Madagascar (5%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 50 g, 100 g, 250 g.

LE PALET BRETON

La touche bretonne dans une poudre de cacao intensément gourmande, à déguster comme un doux retour en Bretagne.

Les ingrédients
Poudre de cacao origine Yamasa* (40%), sucre de canne non raffiné* (30%), poudre de palet breton* (30%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
6 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 50 g, 100 g, 250 g.

LE SIROP D'ÉRABLE

Directement produit au Canada, les granulés de sirop d'érable viendront fondre et sucrer votre chocolat chaud avec subtilité.

Les ingrédients
Granulés de sirop d'érable (50%)*, poudre de cacao origine Yamasa* (40%), sucre de canne non raffiné* (10%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 50 g, 100 g, 250 g.

LES GOURMANDS

LA MIEL

Trésor de la ruche, le pollen d'abeille apporte des notes miellées et chaleureuses, qui vous accompagnent jusqu'en fin de bouche.

Les ingrédients
Poudre de cacao origine Yamasa* (35%), sucre de canne non raffiné* (35%), pollen d'abeille* (30%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 50 g, 100 g, 250 g.

LE TIRAMISU

Réalisé avec un café de spécialité et du biscuit finement pulvérisé en poudre. De vrais ingrédients, un goût authentique.

Les ingrédients
Poudre de cacao origine Yamasa* (40%), sucre de canne non raffiné* (35%), poudre de biscuit* (20%), café origine éthiopie* (5%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
6 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 50 g, 100 g, 250 g.

LA CACAHUÈTE

Le beurre de cacahuète apporte une texture onctueuse qui sublime votre tasse de chocolat chaud.

Les ingrédients
Poudre de cacao origine Yamasa* (40%), sucre de canne non raffiné* (30%), *poudre de beurre de cacahuète* (30%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 50 g, 100 g, 250 g.

LES GOURMANDS

LA MENTHE

Les feuilles de menthe distillées à la vapeur, offrent un goût intact. Pour les amateurs du petit carré de chocolat à la menthe.

Les ingrédients
Poudre de cacao origine Yamasa* (56%), sucre de canne non raffiné* (43%), *extrait de menthe de Provence** (1%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 50 g, 100 g, 250 g.

LA PISTACHE

Une création gourmande, née de l'alliance entre un cacao aux notes profondes et la subtilité de la pistache.

Les ingrédients
Pistaches origine Espagne (50%), sucre de canne non raffiné* (30%), poudre de cacao origine Yamasa* (20%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
6 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 50 g, 100 g, 250 g.

LE CARAMEL

Notre caramel au beurre salé est fabriqué à partir de sucre de canne, de beurre d'Isigny AOP et d'une pointe de sel de Guérande.

Les ingrédients
Poudre de cacao origine Yamasa* (40%), sucre de canne non raffiné* (30%), caramel au beurre salé d'Isigny AOP (30%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 50 g, 100 g, 250 g.

LES GOURMANDS

LA GUIMAUVE CARAMEL

Les petites guimauves artisanales remontent à la surface de votre tasse : savourez-les ou laissez-les fondre doucement.

Les ingrédients
Poudre de cacao origine Yamasa* (40%), sucre de canne non raffiné* (40%), guimauves artisanales au caramel* (20%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 50 g, 100 g, 250 g.

LA GUIMAUVE

Les petites guimauves restent à la surface de votre tasse. Dégustez-les ou laissez-les fondre doucement dans le cacao.

Les ingrédients
Poudre de cacao origine Yamasa* (40%), sucre de canne non raffiné* (40%), guimauves artisanales* (20%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
6 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 50 g, 100 g, 250 g.

LE GUIMAUVE FRAMBOISE

Retrouvez les guimauves artisanales fabriquées avec de vraies framboises, à laisser fondre ou déguster immédiatement.

Les ingrédients
Poudre de cacao origine Yamasa* (40%), sucre de canne non raffiné* (40%), guimauves artisanales à la framboise* (20%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 50 g, 100 g, 250 g.

LES FRUITÉS

LA NOIX DE COCO

Une recette tout en douceur, où le lait de coco accompagne le cacao jusqu'en fin de bouche et prolonge ses notes délicates.

Les ingrédients
Poudre de cacao origine Yamasa* (40%), sucre de canne non raffiné* (30%), poudre de lait de coco* (30%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 50 g, 100 g, 250 g.

LA BANANE

Nous utilisons uniquement la chaire bien mûre de la banane, pour un chocolat chaud au goût authentique.

Les ingrédients
Poudre de cacao origine Yamasa* (40%), sucre de canne non raffiné* (30%), poudre de banane* (30%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
6 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 50 g, 100 g, 250 g.

LA MANDARINE

Nous utilisons le zeste de la mandarine, pressée à froid puis distillée à la vapeur d'eau pour obtenir le concentré fruité le plus pur.

Les ingrédients
Poudre de cacao origine Yamasa* (56%), sucre de canne non raffiné* (43%), *extrait de mandarine de Sicile** (1%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 50 g, 100 g, 250 g.

LES ÉDITIONS LIMITÉES

LE SABLÉ DE NOËL

Symbole du chocolat au coin du feu, retrouvez toute la chaleur des épices et ce qu'il faut de réconfort pour passer l'hiver au chaud.

Les ingrédients
Poudre de cacao origine Yamasa* (40%), sucre de canne non raffiné* (47%), mélange d'épices* (3%) : cannelle*, anis*, coriandre*, clous de girofle*, gingembre* et cardamome*.
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 50 g, 100 g, 250 g.

LES CHOCOLATS DE NOËL

Un coffret réunissant trois créations aux saveurs chaleureuses de Noël, l'incontournable cadeau de fin d'année.

Le contenu du coffret
Guimauve : avec petites guimauves artisanales
Le sablé de Noël : aux épices de pain d'épices
Le marron glacé : à la châtaigne d'Ardèche AOP

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
3 sachets de 50 g.

LE MARCHÉ DE NOËL

Une recette chaleureuse où la fraîcheur des agrumes vient équilibrer les notes épicées, pour un moment réconfortant.

Les ingrédients
Poudre de cacao origine Yamasa* (50%), sucre de canne non raffiné* (44%), mélange d'épices (4%), extrait d'orange sanguine*, extrait de mandarine*, extrait de citron*.
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 50 g, 100 g, 250 g.

lepetitmaitre.com

LES SIGNATURES

LES FÈVES À CROQUER

Cultivées dans le respect de la terre, récoltées à la main et séchées au soleil, elles révèlent toute la richesse de leur terroir.

Les ingrédients
Fèves de cacao origine Yamasa* (100%).
*Issues de l'agriculture biologique.

La conservation
6 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 100 g, 250 g.

LE CACAO D'ANTAN

Élaboré à partir de masse de cacao et relevé d'une touche de vanille, il offre une texture épaisse, fidèle aux recettes d'autrefois.

Les ingrédients
Masse de cacao origine Yamasa* (70%), sucre de canne non raffiné* (28%), poudre de vanille Bourbon de Madagascar* (2%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachets de 100 g, 250 g.

LE CACAO BLANC

Une recette harmonieuse où le beurre de cacao et la vanille composent une tasse soyeuse, aux notes raffinées.

Les ingrédients
Sucre de canne non raffiné* (50%), beurre de cacao origine Yamasa* (32%), *poudre d'avoine** (12%), poudre de lait de coco* (5%), poudre de vanille Bourbon de Madagascar (1%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec à moins de 25°C.

Le conditionnement
Sachets de 100 g, 250 g.

Le petit Maître Galago

Noisettes

Sources de vitamines & minéraux essentiels pour l'organisme

Cacao

Riche en flavonoïdes qui renforcent le système immunitaire

Avoine

Meilleure source de glucides pour commencer la journée

LE CACAO : 100% NATUREL, 0% INDUSTRIEL POUR GRANDIR FORT ET EN PLEINE FORME !

Les ingrédients

Poudre de cacao origine Yamasa* (50%),
sucre de canne non raffiné* (30%),
poudre de noisettes du Piémont IGP (10%),
avoine moulue à la pierre* (10%).
* Issus de l'agriculture biologique.

La conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement

Sachet de 250 g.

LES COFFRETS

LES CHOCOLATS DE NOËL

Un coffret réunissant trois créations aux saveurs chaleureuses de Noël, l'incontournable cadeau de fin d'année.

Le contenu du coffret
Guimauve : avec petites guimauves artisanales
Le sablé de Noël : aux épices de pain d'épices
Le marron glacé : à la châtaigne d'Ardèche AOP

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
3 sachets de 50 g.

LES CHOCOLATS GOURMANDS

Un coffret aux saveurs rassurantes, idéal pour une offre originale, raffinée et facile à offrir.

Le contenu du coffret
Le caramel : cacao au caramel beurre salé AOP
La noisette : cacao à la noisette du Piémont IGP
Le cookie : cacao au bon goût de biscuit

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
3 sachets de 50 g.

LE TRIO DE GUIMAUVES

Réalisé avec de vraies petites guimauves artisanales, à laisser fondre dans le chocolat chaud ou à croquer.

Le contenu du coffret
Guimauve avec petites guimauves natures
Guimauve avec petites guimauves caramel
Guimauve avec petites guimauves framboise

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
3 sachets de 50 g.

Avec son superbe coffret en papier kraft recyclé, le coffret Le petit Maître est un cadeau élégant et attentionné pour les amateurs de chocolat chaud.

lepetitmaitre.com

LES INFUSIONS DE CACAO

Une infusion nouvelle génération

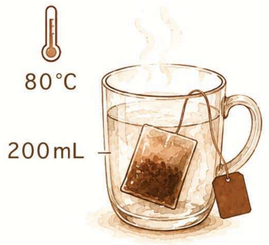
Ce n'est ni un chocolat chaud, ni une boisson instantanée. C'est une expérience à part.
Des éclats de fèves sont infusés dans l'eau pour révéler une boisson élégante, pure et aromatique.
Pour se faire plaisir librement, au quotidien : sans calories, sans sucres ajoutés, sans caféine / théine
Une alternative moderne au café et au thé, pensée pour s'intégrer facilement à votre quotidien.

Pensé pour l'infusion, dès l'origine

Au-delà des simples cosses, nous faisons le choix de travailler la fève de cacao complète, sélectionnée pour ses qualités aromatiques, puis concassée pour l'infusion.
Une boisson plus noble, lisible et équilibrée.

Un produit de qualité supérieure

Infusette en papier recyclé non blanchi, sans colle.
Cordon en coton, sans étiquette, sans encre, pour une infusion réellement saine.



Plonger un sachet
dans 200 mL d'eau à 80 °C

Laisser infuser
5 minutes

Remuer le sachet
10 sec, puis déguster

lepetitmaitre.com

LES INFUSIONS

VANILLE BOURBON

Nos fèves de cacao révèlent la profondeur et la douceur de la vraie vanille Bourbon de Madagascar.

Les ingrédients
Fèves de cacao broyées origine Yamasa*, vanille Bourbon de Madagascar.
*Issues de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachet de 32 g avec 16 infusettes.

NATURE

Nos fèves sont sélectionnées avec soin pour offrir une infusion auxarômes subtils et cacaotés.

Les ingrédients
Fèves de cacao broyées origine Yamasa (100%). Issues de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachet de 32 g avec 16 infusettes.

MIEL

Une infusion subtile et riche en antioxydants où le cacao rencontre les notes chaleureuses du pollen d'abeille.

Les ingrédients
Fèves de cacao broyées origine Yamasa, pollen d'abeille. Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachet de 32 g avec 16 infusettes.

LES INFUSIONS

MENTHE

Une infusion où chaque gorgée est prolongée par des notes fraîches de la menthe de Corse.

Les ingrédients
Fèves de cacao broyées origine Yamasa*, *extrait de menthe de Provence**.
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachet de 32 g avec 16 infusettes.

MANDARINE

Nos fèves de cacao s'accordent à la mandarine pour offrir une infusion aux notes fraîches et fruitées.

Les ingrédients
Fèves de cacao broyées origine Yamasa , *extrait de mandarine de Sicile**.
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachet de 32 g avec 16 infusettes.

BERGAMOTE

Les fèves pure origine de Yamasa et la fraîcheur de la bergamote offrent une infusion aux arômes subtils et délicatement zestés.

Les ingrédients
Fèves de cacao broyées origine Yamasa, *extrait de bergamote de Sicile**.
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachet de 32 g avec 16 infusettes.

LES PÂTES À TARTINER EN POUDRE

Une noisette de qualité

Chaque recette est composée au minimum de 45% de noisettes du Piémont IGP.

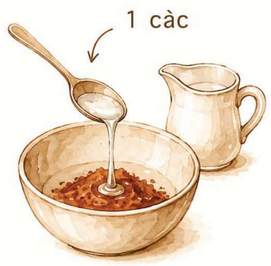
Une vraie différence pour la santé

Nos poudres de pâte à tartiner se distinguent par leur composition sans huiles ajoutées, un vrai plus pour la santé. Avec 20 % de sucres en moins que les pâtes à tartiner industrielles, sans édulcorants et élaborées avec du sucre de canne bio non raffiné, elles révèlent un goût pur et authentique.

Une préparation rapide

Faciles à préparer : à froid, avec juste de l'eau ou du lait.
Dans leur sachet zip, elles se conservent plus longtemps grâce au format poudre, tout en étant légères et pratiques à transporter.

Déposer 3 càc de poudre dans un récipient



Verser 1 càc d'eau, de lait ou lait végétal

Remuer jusqu'à obtenir une pâte lisse, déguster

lepetitmaitre.com

LES PÂTES À TARTINER

LA PRALINÉE

Réalisez votre pâte à tartiner maison et retrouvez le goût typique de la crème de noisettes.

Les ingrédients
Poudre de noisettes du Piémont IGP (50%), sucre de canne non raffiné* (42%), poudre de lait de coco* (6%), poudre de vanille Bourbon de Madagascar (2%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachet de 180 g de poudre pour 250 g de pâte à tartiner.

LA CLASSIQUE

Réalisez votre pâte à tartiner maison au goût authentique des noisettes du Piémont en Italie.

Les ingrédients
Poudre de noisettes du Piémont IGP (47%), sucre de canne non raffiné* (47%), poudre de cacao origine Yamasa* (4%), poudre de vanille Bourbon de Madagascar (2%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachet de 180 g de poudre pour 250 g de pâte à tartiner.

LA ROCHER

Réalisez votre pâte à tartiner maison au bon goût de rocher avec ses éclats de noisettes du Piémont IGP.

Les ingrédients
Poudre de noisettes du Piémont IGP (43%), sucre de canne non raffiné* (43%), poudre de cacao origine Yamasa* (6%), poudre de lait de coco* (6%), poudre de vanille Bourbon (2%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachet de 180 g de poudre pour 250 g de pâte à tartiner.

LES PÂTES À TARTINER

LA SPÉCULOOS

Réalisez votre pâte à tartiner maison et succombez au goût typique et gourmand du spéculoos.

Les ingrédients
Poudre de noisettes du Piémont IGP (47%), sucre de canne non raffiné* (47%), poudre de cacao origine Yamasa* (4%), poudre de cannelle de Ceylan* (1%), poudre de vanille Bourbon de Madagascar (1%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachet de 180 g de poudre pour 250 g de pâte à tartiner.

LA PISTACHE

Réalisez votre pâte à tartiner maison et plongez dans l'onctuosité et la gourmandise de la pistache.

Les ingrédients
Poudre de pistache origine Espagne (70%), sucre de canne non raffiné* (28%), poudre de vanille Bourbon origine Madagascar.
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachet de 180 g de poudre pour 250 g de pâte à tartiner.

LA NOIX DE COCO

Réalisez votre pâte à tartiner maison et succombez à l'onctueux plaisir du lait de coco.

Les ingrédients
Poudre de lait de coco* (30%), *poudre de noisettes du Piémont IGP* (30%), sucre de canne non raffiné* (30%), poudre de cacao origine Yamasa* (8%), poudre de vanille Bourbon de Madagascar (2%).
*Issus de l'agriculture biologique.

La conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Le conditionnement
Sachet de 180 g de poudre pour 250 g de pâte à tartiner.

lepetitmaitre.com

Le petit Maître

NOS ENGAGEMENTS

Terroir de Yamasa

Cacao non alcalinisé

Sans arômes ajoutés

Sans lécithine

Vrais ingrédients

Fabriqué à la main en France

Accompagnent des professionnels

CONTACT

Téléphone
04 27 76 09 30

Mail
contact@lepetitmaitre.com

Le petit Maître
42110, Ste-Foy-St-Sulpice

SIRET : 52286718300058 - TVA non applicable (art. L. 223-3 du CIBS)

lepetitmaitre.com