

chocolate moments



DelReY



Relais Desserts

Roomganache - Cream Ganache



Sesam

krokante bodem met sesamzaadjes, ganache met sesampraliné
crusty base with sesame seeds, ganache with sesame praliné



Madagascar

ganache van Grand Cru 64% chocolade uit Madagascar
ganache of Grand Cru 64% chocolate from Madagascar



Kaneel

marsepein en roomganache op basis van kaneel
marzipan and cream ganache with cinnamon



Thee Puur/Melk

ganache met infusie van earl grey thee
ganache with earl grey tea

Boterganache & Praline



Cuvette Café

boterganache met koffie
coffee ganache



Cheval fourré melk/puur

gianduja van hazelnoten en kirschfondant
hazelnut gianduja with kirsch fondant



Noix Couverte Puur

boterganache met walnoot
walnut ganache



Cuvette Praliné

praliné met hazelnoot
nut praliné

Diamond Collection



Diamanten in 4 smaken

Romige bourbon vanille met het aroma van tonkabonen, Italiaanse pistache, geselecteerde mengeling van arabica-bonen en een Grand Cru chocolade van 70%. Mini doosje met 4 stuks, 1 van elke smaak. Luxe doosje met 24 stuks, 6 van elke smaak. Deze verpakking wordt eveneens in een houten kistje wereldwijd verzonden.

Diamond chocolates

The diamond collection is a range of four different flavours: creamy bourbon vanilla with the aroma of tonka beans, Italian pistachio, selected mixture of arabica beans and 70% Grand Cru chocolate. This packaging can be sent all over the world in a wooden case.

Mini box with 4 pieces, 1 of each flavour.
Luxury box with 24 pieces, 6 of each flavour.



Chocolaterie en patisserie DelReY is al meer dan 70 jaar een vaste waarde. Haar succes kent geen grenzen, want vandaag zijn er naast de flagshipstore en de Chocolate Lounge in Antwerpen, ook twee winkels en tal van pop-ups in Japan. De verfijnde lekkernijen van DelReY kan men overal ter wereld proeven dankzij de online shop met wereldwijde levering.

Chocolaterie et patisserie DelReY has been a household name for over 70 years. The company's success knows no bounds, as - alongside the flagship store and the Chocolate Lounge in Antwerp - it also runs two shops and a whole string of pop-ups in Japan. DelReY's refined delicacies can be sampled anywhere in the world, courtesy of the company's online shop that delivers worldwide.



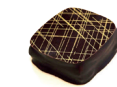
Dulcey

licht gekarameliseerde witte chocolade met toetsen van vanille & koffie
slightly caramelised white chocolate with touches of vanilla and coffee



Trianon Puur/Melk

pure /melk ganache met krokante nougat
dark / milk chocolate cream ganache with crisp



Duo-praliné

bodem van praliné met bovenop een pralinéganache
praline filled base topped with a praline filling ganache



Rocher Croquant

boterganache met gemalen croquant
crunch ganache



Pecan - Speculaas

krokante speculaasbodem met ganache van pecannoten
crunchy cookie bottom with ganache from pecans



Andoa-munt

krokante structuur met pistache en munt en Grand Cru chocolade
crunchy structure with pistachio and mint and grand cru chocolate



Caraque Praliné Melk/Puur

praliné tussen knapperige tuiles met gehakte hazelnootjes
praline filling in between crunchy tuiles with chopped hazelnut



Rubenspalet

gianduja met gehakte hazelnootjes
gianduja with chopped hazelnuts

Fashion Collection



Dit assortiment pralines, versierd met kleurrijke prints, refereert naar Antwerpen als modestad. De originele smaken van fruit, kruiden en bloemen in combinatie met chocolade vormen de basis van deze Fashion collectie.

De fruitpralines zijn gevuld met limoensap, passievruchten, gekruide frambozen. Kardemom, speculaas en gezouten karamel vullen de kruiden-pralines. In de bloemenpralines herken je ongetwijfeld lavendel, rozenblaadjes en matcha thee met munt.

This assortment of chocolates decorated with colourful patterns refers to Antwerp, as city of fashion. The fashion collection is based on the original flavours of fruits, spices and flowers.

The fruit chocolates are filled with limejuice, passion fruit or spicy raspberry. Cardamon, cinnamon and nutmeg, and salted caramel are to be found in the spicy chocolates. And the flower chocolates contain lavender, rose petals and matcha tea with mint.

Ruby



Na donker, melk en wit is er nu ook ruby.

Deze unieke roze chocolade, komende van de ruby bean, betovert met een compleet nieuwe kleur-en smaakbeleving zonder toevoeging van kleurstoffen of fruitsmaken. Gevuld met thee van rode vruchten, passievrucht en aardbei, zijn DelReY's ruby-pralines niet te versmaden.

Coming in the wake of dark, milk and white chocolate, we now also have ruby. Trying this unique pink chocolate, which is made from ruby beans, is an enchanting occasion that delivers an entirely new colour and taste experience without any colourants or fruit flavouring agents added. Filled with tea of red berries, passion fruit and strawberry, DelReY's ruby pralines are simply delectable.



Hartje

donkere roomganache
dark chocolate with whipped cream base



Gezouten praliné

praliné met hazelnoten uit Piemonte en een vleugje zout
praline filling with hazelnuts from Piemonte and a touch of salt



Oriado

ganache van grand cru chocolade (60%) uit Peru en de Dominicaanse Republiek
ganache of grand cru chocolate (60%) from Peru and the Dominican Republic



Toffee

ganache van origine chocolade (72%) uit Sao Thomé met een vleugje toffee
ganache of Sao Thomé origin chocolate (72%) with a touch of toffee



Margrietje Melk/Puur

giandujavulling
gianduja filling



Biskelia

melkchocoladeganache met cookies
milk chocolate ganache with cookies



Koffie - Kardemom

smeuïge koffieganache met kardemom
creamy coffee ganache with cardamon



Dressé Café

boterganache met zeer fijn gemalen koffie
butter ganache with very finely ground coffee

Truffels



Botertruffel

truffel met boterganache
butter truffle



Koffietruffel

truffel met gemalen Arabica koffie
Arabica coffee truffle



Cognactruffel

truffel met ganache van Hennessy cognac
truffle with Hennessy cognac



Champagnetruffel

truffel met champagneganache
champagne truffle



Rhumtruffel

truffel met Rhum
rum-flavoured almond truffle

Marsepein



Cube Blanc Melk / Puur

volle witte amandelmarsepein met ganache
white marzipan



Cube Pistache

volle amandelmarsepein met pistache uit Iran
marzipan with pistachio from Iran



Walnoot

roomganache met gehakte walnoten
cream ganache with chopped walnuts



Ben Hur

mokka slagroom met walnoten
whipped mocha cream with walnuts



Cube Rose

marsepein gecombineerd met ganache
marzipan combined with ganache



Rouleau Noisette

marsepein met smeûge hazelnootcrème
marzipan with whipped hazelnut cream



Cone Orange

amandelmarsepein met zacht geconfijte stukjes sinaasappelschil
marzipan with orange

Likeur - Liqueur



Bouchon Melk/Puur

boterganache met cognac
cognac ganache



Oester Melk/Puur

boterganache met Grand Marnier
Grand Marnier ganache



Cerisette

Noorse kriek met kirsch
candied Norwegian cherry with kirsch



Blaadje Grand Marnier

marsepein met Grand Marnier en sinaasappel
whipped cream with Grand Marnier and orange



Antwerps handje Melk/Puur

marsepein met Elixir d'Anvers
marzipan and Elixir d'Anvers

Room - Whipped Cream



Caramel Chocolat

zachte chocolade caramel
soft chocolate caramel



Caramel Cafe

zachte koffiecaramel met een laagje koffieganache
coffee caramel with a layer of coffee ganache



Caramel Praliné

zachte pralinécaramel met een laagje praliné ganache
praliné caramel with a layer of praliné



Caramel Gianduja

zachte chocoladecaramel met een laagje gianduja
chocolate caramel with a layer of gianduja



Caramel Noix

harde botercaramel met gehakte walnoten
solid caramel with chopped walnuts



Baton Croquant

gecarameliseerde amandelen
caramelized almonds



Nougat

zachte franse nougat met amandelen, hazelnoten en pistachen
french nougat with almonds, pistachio's and hazelnuts



Gezouten caramel

smeûge ganache met licht gezouten caramel
smooth ganache with slightly salted caramel



Spitchie

zacht geconfijt mandarijntje
candied mandarin



Cocos

ganache van cocos en grand cru chocolade (72%) uit Venezuela
ganache of cocos and grand cru chocolate (72%) from Venezuela



Perzik

ganache met een infusie van perzik
ganache with peach infusion



Bourbon

vanille met pâte de fruits van frambozen
vanilla cream and layer of raspberry fruit compound

Caramel



Vloeibare Caramel Melk

vloeibare caramel
liquid caramel



Vloeibare Caramel Puur

vloeibare caramel
liquid caramel

Onze pralines zijn gemaakt met grondstoffen van de hoogste kwaliteit. Ze smaken het lekkerst wanneer u ze verbruikt binnen een termijn* van 4 weken en bij een temperatuur van 18 à 20 °C.

*De pralines met room zijn beperkt houdbaar. Wij raden aan om ze binnen de 8 dagen te verbruiken.

Our pralines are made with ingredients of the highest quality. They taste best when eaten* within 4 weeks at a temperature of 18 to 20° C.

*Our pralines with whipped cream have a limited shelf life. We suggest you to eat them within 8 days.

Fruit



Gekruide framboos

smeûge ganache met pittige frambozen
creamy ganache with raspberries



Passievrucht

smeûge melkchocoladeganache met passievruchten
creamy milk chocolate with passion fruits



Aardbei

smeûge ganache van aardbei-chocolade met een toets van vanille uit Madagascar
ganache of strawberry chocolate with a touch of vanilla from Madagascar



Malibu

ganache van kokosmelk en ananas
ganache with coconut milk and pineapple

Signature Collection



Deze signatuurcollectie bevat pralines gemaakt van de allerbeste originechocolades. Aroma's van vanille, passievrucht, rode vruchten, fleur de sel, earl grey, tonka, olijfolie en pure chocoladeganache nemen u mee op een reis om de wereld in negen smaken.

This signature collection is composed of pralines made from only the very best Origin chocolates. A raft of aromas, taking in vanilla, passion fruit, red berries, fleur de sel, earl grey, tonka, olive oil and pure chocolate ganache, will take you on a journey around the world in nine flavours.