



papabubble

CONFISERIE ARTISANALE

*Des couleurs, du plaisir
et de la gourmandise*

PRESENTATION

En premier vient **le parfum**. Celui du sucre chaud, cuit devant vos yeux et auquel les confiseurs ont ajouté les doses précises d'arômes et de couleurs nécessaires à la confection des bonbons.

Puis vient **le spectacle**. Celui du travail patient et minutieux des différents blocs de pâte de sucre : d'abord étirés et pétris pour leur conférer de la légèreté, ensuite modelés et assemblés pour former le motif voulu, enfin filés et découpés à la main pour obtenir des bonbons, ou enroulés pour obtenir des sucettes.

Enfin vient **le goût**. Qu'ils soient à la fraise, à la framboise, au raisin, à la cerise, à la pomme, à la banane, au kiwi, au fruit de la passion, à l'ananas, à la pastèque, au citron, au citron vert, à l'orange, au pamplemousse, à l'anis, à la menthe, au réglisse, à la violette, à la cannelle ou au cola, tous nos bonbons fondent ou croquent en bouche selon votre choix en exhalant un parfum franc et immédiatement reconnaissable.

- - - - -

D'origine espagnole et installée depuis 2014 à Paris, la marque Papabubble s'est donnée pour objectif de proposer à ses clients des **confiseries originales, à la fois modernes et artisanales**.

Toutes nos confiseries sont **réalisées par nos soins** directement dans notre boutique-atelier à partir de sucre, de sirop de glucose, d'acidifiant, d'arômes et de colorants naturels. Elles sont **garanties sans allergènes** (gluten, lactose, fruits à coque, ...) et ne contiennent **aucun composant d'origine animale**.

Déclinées sous forme de bonbons en sachets, en pots ou en tubes à essai, ou sous forme de sucettes de différentes formes et tailles, **les confiseries Papabubble peuvent être personnalisées** à l'occasion de mariage ou pour les besoins professionnels (salons, cadeaux de fin d'année, ...).

De nouvelles créations sont régulièrement proposées sous la forme de séries limitées (assortiments de saison, Halloween, Noël, Saint Valentin, ...).

UNE FABRICATION 100% ARTISANALE
« MADE IN PARIS »

Nos confiseries sont intégralement confectionnées à la main par nos confiseurs et de manière visible dans notre boutique-atelier située dans le centre de Paris.

Notre procédé de fabrication s'inspire du travail du verre selon un processus en 6 étapes :



Etape 1 : cuisson du sucre, refroidissement et préparation des couleurs



Etape 2 : élaboration du motif intérieur par travail des différentes parties sucrées



Etape 3 : préparation de la couverture



Etape 4 : assemblage du bonbon et tirage



Etape 5 : refroidissement des cannes

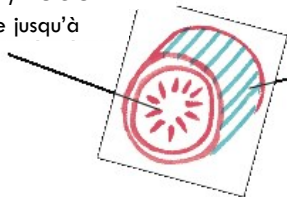


Etape 6 : découpe des cannes

REALISEZ DES CONFISERIES SUR-MESURE POUR VOS EVENEMENTS PROFESSIONNELS OU PERSONNELS

1 VOTRE MESSAGE / LOGO

(inscription intérieure jusqu'à
13 caractères)



2 VOS COULEURS

(jusqu'à 6 sur l'extérieur)

3 VOTRE PARFUM

PLUS DE 20 ARÔMES



kiwi



pastèque



citron



orange



fruit de la
passion



framboise



cerise



raisin



citron vert



ananas



banane



pomme



pample-
mousse



fraise

Plus d'arômes en boutique

DES CONTENANTS PERSONNALISABLES



Pots en verre
17g à 390g



Tube à essai verre
30g



Sucettes
4 tailles



Sachets transparents
10g à 40g

Plus de contenants et ajout d'étiquettes personnalisées sur demande

Pour plus d'informations, contactez nous

Tel : 09 83 08 79 16 • Mail : contact@papabubble.fr

Atelier boutique : 36 rue des petits champs, 75002 Paris (Métros Pyramide – Quatre Septembre – Opéra)

Commande en ligne : www.papabubble.fr •  [papabubblefrance](https://www.facebook.com/papabubblefrance) •  [papabubble](https://www.instagram.com/papabubble)