



Legacy Truffles Collection Collection de truffes Godiva Legacy

The Godiva Legacy Truffles Collection celebrates Godiva's rich chocolate heritage. Our Chef Chocolatiers hand-selected the most iconic and delicious Godiva truffles - each representing the most innovative ingredients, flavors and culinary styles in Godiva's 60 years of truffle making history. A pure chocolate lover's journey.

La collection de truffes Godiva Legacy célèbre le riche patrimoine du chocolat Godiva. Nos Chefs Chocolatiers ont choisi avec soin les truffes Godiva les plus emblématiques et les plus délectables, chaque variété représentant les ingrédients, les saveurs et les styles les plus novateurs qui ont marqué les 60 années de travail de Godiva dans la création de truffes. Une aventure inoubliable pour les passionnés du chocolat.



1946

Original Dark Chocolate • Truffe originale au chocolat noir

Godiva's first truffle, introduced in 1946. A rich creamy dark chocolate ganache rolled in cocoa powder. Joseph Draps, Chef Chocolatier, was committed to finding the perfect dairy butter, scarce after World War II, to make this ultra rich and indulgent truffle for his loyal customers.

La toute première truffe de Godiva, lancée en 1946, se composait d'une ganache au chocolat noir onctueuse et crémeuse, enrobée de poudre de cacao. Monsieur Draps, Chef Chocolatier, s'était engagé à trouver le meilleur beurre de ferme, une denrée rare après la Deuxième Guerre mondiale, pour préparer ces truffes riches et savoureuses à l'intention de ses fidèles clients.



1950

Belgian Premiere • Truffe belge authentique

Originally available only in Godiva's Belgian flagship chocolate shop, the Belgian Premiere is made in the traditional Belgian elongated shape. A rich and creamy milk chocolate ganache rolled in 53% dark chocolate flakes.

À l'origine, la truffe belge authentique était vendue uniquement à la chocolaterie-phare Godiva, en Belgique. De forme oblongue, ainsi que le veut la tradition belge, elle se compose d'une ganache riche et crémeuse au chocolat au lait, enrobée de copeaux faits à 53% de chocolat noir.



1986

Grande Truffle • Grande truffe

Sweet milk chocolate ganache blended with chocolate flakes. The Grande Truffle is the first Godiva truffle developed exclusively for North America - a generously sized truffle inspired by the shape of a "buttercream" - popular at the time.

Une ganache sucrée au chocolat au lait combinée avec des flocons de chocolat. La grande truffe est la première truffe Godiva développée exclusivement pour le marché nord-américain. Il s'agit d'une truffe aux proportions généreuses s'inspirant de la forme de la "crème au beurre", une douceur populaire à l'époque.



1988

Praliné • Truffe pralinée

Chopped hazelnuts blended with smooth hazelnut praliné, dipped in milk chocolate and rolled in chopped hazelnuts. The Praliné Truffle was the first in a new and innovative style of Godiva truffle - a solid, thin shell of chocolate filled with ganache.

Des noisettes hachées mélangées avec un praliné aux noisettes onctueux, le tout trempé dans du savoureux chocolat au lait et enrobé de noisettes hachées. La truffe pralinée a été la première truffe à emprunter le nouveau style novateur des truffes Godiva: un enrobage au chocolat croquant et mince, rempli d'une ganache fondante.



2008

Crème Brûlée • Crème brûlée

The star of the Limited Edition European Dessert Truffle Collection, Godiva brings back the Crème Brûlée - an exquisite blend of vanilla notes and rich dark chocolate, enrobed in white chocolate.

Grande vedette de la collection de truffes-desserts européennes de série limitée, la truffe à la crème brûlée Godiva offre une exquise combinaison de notes de vanille et de riche chocolat noir, le tout enrobé de délicieux chocolat blanc.