

# CHOCOLATERIE MONBANA



## LACTE 4\*

UNE SOLUTION FACILE SPÉCIALEMENT CONÇUE  
POUR LES PROFESSIONNELS



- Une préparation **RAPIDE** et **SIMPLE** avec de l'**EAU**.
- Une recette spécialement développée pour révéler un **BON GOÛT DE LAIT** et **APPROUVÉE** par un panel consommateur (Note moyenne 7,89/9 et 82% d'intention d'achat\*\*)
- Une recette **SANS CONSERVATEURS**
- Bénéficie de l'**APPELLATION CHOCOLAT CHAUD\***, jugée plus valorisante que l'appellation "Boisson cacao-tée" par 76% des consommateurs\*\*.
- **FABRIQUÉ EN FRANCE**

\*S'applique sur le produit reconstitué // \*\*Etude MONBANA/Eurafins déc.2016

Formule à base de chocolat en poudre  
**32% DE CACAO** minimum

### UTILISATION

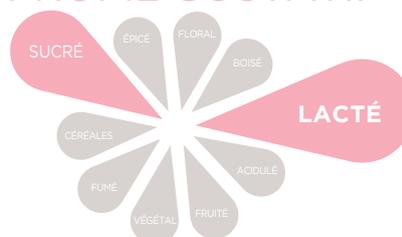
- Lieux à forte consommation
- Idéal en distribution automatique ou chocolatière

### TEXTURE

- 4 ÉPAIS
- 3 ONCTUEUX
- 2 VELOUTÉ
- 1 FLUIDE**

UNE TEXTURE DE  
CHOCOLAT TRÈS LÉGÈRE,  
IDÉALE POUR LE PASSAGE  
EN MACHINE

### PROFIL GUSTATIF



### PRÉPARATION EN CHOCOLATIÈRE DU SAC 1KG



POUR UNE BOISSON DE	180ml	200ml	250ml			
	EAU	140ml	150ml	190ml		
DOSAGE RECOMMANDÉ	30g	42g	34g	46g	46g	58g
NOMBRE DE TASSES POUR 1KG	33	24	29	22	22	17

Rapprochez-vous de votre technicien pour régler la chocolatière au dosage adapté pour une restitution optimale.

### PRÉPARATION DOSETTE



Verser le contenu du sachet dans une tasse. Verser l'eau chaude. Remuer vivement et déguster.

Code produit	Produit	Poids net unitaire	DDM	Conditionnement	Palette Europe (80x120cm)	Code barre
120068	LACTE 4* 32% de cacao	1 Kg	24 mois	Carton de 10 sacs	600 sacs par palette 60 cartons par palette (10 cartons par couche - 6 couches)	3474341200684
120012		30g	18 mois	Carton de 100 dosettes	11 000 dosettes par palette 110 cartons par palette (10 cartons par couche - 11 couches)	3474341200127
120013		30g	18 mois	Carton de 50 dosettes	7 000 dosettes par palette 140 cartons par palette (14 cartons par couche - 10 couches)	3474341200134

Retrouvez notre gamme complète de produits ainsi qu'une grande variété d'idées cocktails sur : [www.monbana.com](http://www.monbana.com)  
MONBANA Foodservices - Rue Alain Colas - 53500 ERNÉE - FRANCE commercial@monbana.fr +33(0)2 43 05 42 48

FABRICATION FRANÇAISE

# RÉVÉLEZ VOTRE SAVOIR-FAIRE GOURMAND



## PRÉPAREZ UN DÉLICIEUX COCKTAIL CHOCO NOISETTE

### INGRÉDIENTS



- 1 sac de lacté 4 étoiles
- De la crème fouettée
- 20 ml de sirop de noisette
- 1 expresso
- Des noisettes concassées
- 100 ml de lait

### RECETTE

- 1 Versez 20 ml de sirop de noisette dans le verre



- 2 Extraire un expresso



- 3 Faites couler 150 ml de chocolat lacté 4 étoiles avec votre chocolatière sur votre sirop de noisette



- 4 Ajoutez l'expresso dans le verre



- 5 Réalisez une mousse de lait. Verser 100 ml de lait dans un jug, chauffez à la buse vapeur 5 sec



- 6 Versez délicatement la mousse de lait dans le verre



- 7 Décorez de noisettes concassées et servez



Les notes amères du café s'accordent parfaitement avec les notes lactées et sucrées du chocolat lacté 4 étoiles. Et pour rendre ce moment encore plus gourmand, le sirop de noisette est incontournable.

*Nicolas Crépon*

MAÎTRE CHOCOLATIER CHEZ MONBANA

DÉCOUVREZ NOS VIDÉOS DE RECETTES  
SUR NOTRE CHAÎNE  CHOCOLATERIE MONBANA