

CHAUD  FROID

# CHOCOLATERIE MONBANA



## LA BRIQUE TRÉSOR, LE CHOCOLAT PRÊT A L'EMPLOI

### DÉCOUVREZ LA BRIQUE TRÉSOR DE CHOCOLAT



- La solution service : une brique UHT prête à l'emploi **FACILE** et **RAPIDE** à servir, le tout dans un emballage **RECYCLABLE**.
- Une recette élaborée avec du lait et du chocolat en poudre 33% de cacao pour un **GOÛT DE CHOCOLAT INTENSE**. Pour un chocolat plus léger, vous pouvez le diluer avec du lait.
- Bénéficie de l'**APPELLATION CHOCOLAT CHAUD**. (Appellation jugée plus valorisante que l'appellation "Boisson cacao-tée" par 76% des consommateurs.)\*
- Produit **FABRIQUÉ EN FRANCE**. 

(74% des Français estiment qu'acheter un produit fabriqué en France est un gage de qualité et 83% un acte citoyen.)\*\*

\*Etude MONBANA/Eurofins déc 2016

\*\*IFOP pour Pro France, sept 2018

Formulé à base de chocolat en poudre  
**33% DE CACAO** minimum

### UTILISATION

- Délicieux CHAUD ou FROID avec des glaçons.
- Multiplicité d'utilisations : matin, goûter, desserts, cocktails...

### TEXTURE

4 ÉPAIS

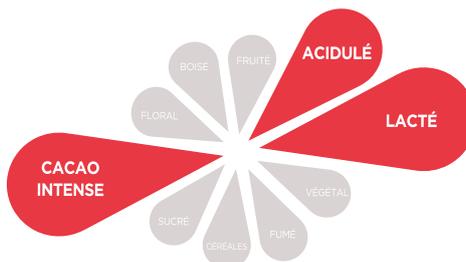
**3 ONCTUEUX**

2 VELOUTÉ

1 FLUIDE

UNE TEXTURE ONCTUEUSE ET SAVOUREUSE QUI S'ADAPTE À DIVERSES UTILISATIONS.

### PROFIL GUSTATIF



### PRÉPARATION À LA BUSE VAPEUR

(Pour une tasse d'environ 250ml)

Bien secouer avant usage.

200 ml

Buse vapeur 5 sec



Dégustez rapidement après reconstitution

### PRÉPARATION EN LAITIÈRE

Bien secouer avant usage.

1 à 5 L



1 brique = 5/10 

Peut également se préparer à la casserole ou au micro-ondes.

Code produit	Produit	Vol net unitaire	Temps de conservation	Conditionnement	Palette	Code barre
154006	Brique Trésor de chocolat UHT	1L	12 mois	fardeau de 6 briques	120 cartons par palette (24 cartons x 5 couches)	3474340093881

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](mailto:commercial@monbana.fr) +33(0)2 43 05 42 48

FABRICATION  FRANÇAISE

# RÉVÉLEZ VOTRE SAVOIR-FAIRE GOURMAND



## INGRÉDIENTS



20 ml de sirop  
de cerise  
1 brique Trésor  
30 ml de lait

**DÉCORATION :** PRÉPARER UN COEUR DANS UNE POMME AVEC UN EMPORTE-PIÈCE, TAMPONNER DANS LE PIMENT ET PLACER SUR LE VERRE EN DÉCORATION.

## RECETTE

- 1 Chauffez 150ml de chocolat Trésor



### POUR LA MOUSSE DE LAIT :

- 1 Ajoutez 10ml de sirop de cerise dans un jug.



- 2 Ajoutez 30 ml de lait.



- 3 Montez la mousse de lait.



- 4 Versez 10 ml de sirop de cerise dans chaque coupe de champagne.



- 5 Ajoutez lentement le chocolat.



- 6 Ajoutez la mousse de lait.



- 7 Décorez 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