



LE TRADITION BIO MAX HAVELAAR POUR UN CHOCOLAT RESPONSABLE

DÉCOUVREZ LE TRADITION BIO MAX HAVELAAR



Un chocolat chaud à mettre absolument à la carte !

Certifié Agriculture Biologique, retrouvez le plaisir d'un cacao traditionnel élaboré dans le respect des équilibres naturels de la planète. Egalement **labelisé Fairtrade / Max Havelaar**, ce cacao offre aux producteurs d'Amérique Latine plus d'équité dans les échanges internationaux.

- Une recette garantie **SANS ARÔMES ARTIFICIELS, SANS ADDITIFS** et **SANS CONSERVATEURS**.

- Des matières premières sélectionnées : **SUCRE DE CANNE ROUX DU PARAGUAY, EXTRAIT DE VANILLE DE MADAGASCAR** et un **CACAO 32% MINIMUM** pour un goût de chocolat intense qui offre une excellente rondeur en bouche.

32% DE CACAO minimum

UTILISATION

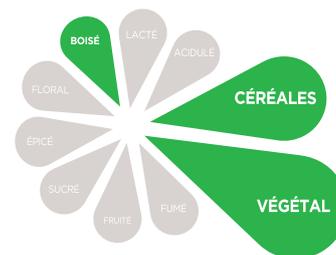
Un chocolat traditionnel idéal à tous moments de la journée.

TEXTURE

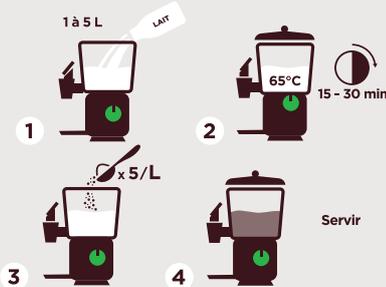


UNE TEXTURE
LÉGÈRE ET AÉRÉE
POUR UN MOMENT
DE DOUCEUR
CHOCOLATÉE.

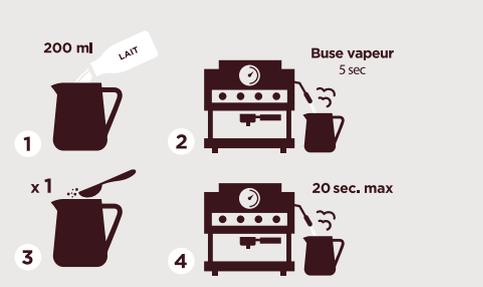
PROFIL GUSTATIF



PRÉPARATION EN LAITIÈRE



PRÉPARATION À LA BUSE VAPEUR



Dosage recommandé pour 1 tasse d'environ 250ml :

- **INTENSE** : 1 cuillère rase (≈28g) = 35 tasses/ kg

- **STANDARD** : ¾ cuillère (≈20g) = 50 tasses/ kg

Code produit	Produit	Poids net unitaire	Temps de conservation	Conditionnement	Palette	Code barre
121M148B	Tradition bio Max Havelaar	1 kg	24 mois	Carton de 6 boîtes	72 cartons par palette (9 cartons x 8 couches)	3474340090606

Egalement disponible en dose 15g (121P066B : carton de 100 doses)

Retrouvez notre gamme complète de produits ainsi qu'une grande variété d'idées cocktails sur : www.monbana.com

MONBANA Foodservice - Rue Alain Colas - 53500 ERNÉE - FRANCE commercial@monbana.com +33(0)2 43 05 42 48

RÉVÉLEZ VOTRE SAVOIR-FAIRE GOURMAND



INGRÉDIENTS

1 boîte de chocolat en poudre Tradition Bio

200 ml de lait

40 ml de sirop d'ananas

2 tranches d'ananas frais



RECETTE

1 Secouer la boîte 5 secondes



5 Faire chauffer à 65 degrés



2 Verser 200 ml de lait



6 Mettre l'ananas coupé en dés et le sirop dans le verre



3 Faire chauffer 5 secondes à la buse vapeur



7 Ajouter le chocolat chaud



4 Ajouter 1 cuillère de chocolat en poudre Tradition BIO



8 Décorer votre verre avec des fruits frais et servir



Léger et harmonieux ce cocktail à la note végétale évoque l'origine naturelle des fèves de cacao. L'ananas vous fera voyager tout en ayant le plaisir de déguster un chocolat écologique et responsable.

Nicolas Crépon MAÎTRE CHOCOLATIER CHEZ MONBANA

DÉCOUVREZ NOS VIDÉOS DE RECETTES
SUR NOTRE CHAÎNE  CHOCOLATERIE MONBANA