

CHOCOLATERIE MONBANA



LACTÉ 4 ÉTOILES, POUR UN CHOCOLAT CHAUD EN UN TOUR DE MAIN

DÉCOUVREZ LE LACTÉ 4 ÉTOILES



Cette boisson a été élaborée pour répondre aux attentes des professionnels et est spécialement conçue pour un usage en chocolaterie automatique.

- Préparation **RAPIDE** et **SIMPLE** avec de l'eau.
- Bénéficie de l'**APPELLATION CHOCOLAT CHAUD.*** (Appellation jugée plus valorisante que l'appellation "Boisson cacao-tée" par 76% des consommateurs.**)
- Produit **FABRIQUÉ EN FRANCE.** (93% des Français estiment qu'acheter un produit fabriqué en France est un gage de qualité et 95% un acte citoyen.***)
- **RECETTE APPROUVÉE** par un panel consommateurs.** (Note moyenne 7,89/9 et 82% d'intention d'achat)
- Une attention particulière a été apportée à sa formulation pour révéler un **bon goût de lait.**

*s'applique sur le produit reconstitué **Etude MONBANA/Eurofins déc 2016
***Source : IFOP pour ATOL, janv 2013.

Formulé à base de chocolat en poudre
32% DE CACAO minimum

TEXTURE

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

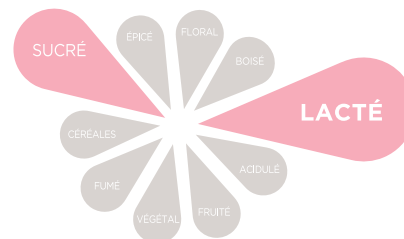
UNE TEXTURE DE CHOCOLAT TRÈS LÉGÈRE, IDÉALE EN CHOCOLATERIE OU EN DISTRIBUTION AUTOMATIQUE

UTILISATION

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



PROFIL GUSTATIF



SPÉCIAL UTILISATION EN MACHINES



Dégustez rapidement après reconstitution



Également disponible en dose 30g (122M048 - présentoir de 50 doses)

Code produit	Produit	Poids net unitaire	Temps de conservation	Conditionnement	Palette	Code barre
122M014D	Lacté 4 étoiles Préparation pour boisson lactée au chocolat en poudre	1Kg	18 mois	Carton de 10 sacs	72 cartons par palette 12 cartons x 6 couches	3474340022751

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

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

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 espresso
- Des noisettes concassées
- 100 ml de lait



RECETTE

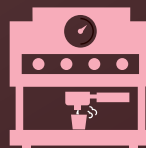
1 Versez 20 ml de sirop de noisette dans le verre



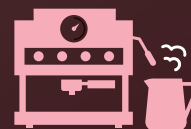
4 Ajoutez l'espresso dans le verre



2 Extraire un espresso



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



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



6 Versez délicatement la mousse de lait dans le verre



7 Décorez de noisettes concassées et servez



REMISE EN ŒUVRE AVEC DE L'EAU

POUR UNE BOISSON DE / HOT CHOCOLATE CUP SIZE	180ml	200ml	250ml
EAU / WATER	140ml	150ml	190ml
DOSAGE RECOMMANDÉ / RECOMMENDED DOSAGE	30g 42g	34g 46g	46g 58g
NOMBRE DE TASSES POUR 1KG / NUMBER OF CUPS PER KG	33 24	29 22	22 17

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



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