

LE CHAÏ LATTE, UNE INVITATION AU VOYAGE DES SENS

DÉCOUVREZ LE CHAÏ LATTE



- Une recette garantie :
 - ✓ SANS ARÔMES ARTIFICIELS,
 - ✓ SANS COLORANTS
 - ✓ SANS HUILE DE PALME
- Une recette directement inspirée de la TRADITIONNELLE RECETTE INDIENNE.
- DES INGRÉDIENTS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS : sucre de canne, miel, épices et thé noir pour une dégustation riche en sensations et un dépaysement total.
- 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.*)
- Une boisson gourmande TENDANCE :
 - Pour répondre aux attentes des consommateurs en recherche de nouvelles expériences gustatives.
 - Pour moderniser et apporter de la variété aux cartes boissons.

*IFOP pour Pro France, sept 2018

Du thé, du lait et des épices.

TEXTURE



UNE TEXTURE
VELOUTÉE
ENCORE PLUS
ONCTUEUSE
AVEC DU LAIT.

UTILISATION

Une boisson gourmande à déguster chaude ou froide aussi bien en ÉTÉ qu'en HIVER, tout au long de la journée.

PROFIL GUSTATIF

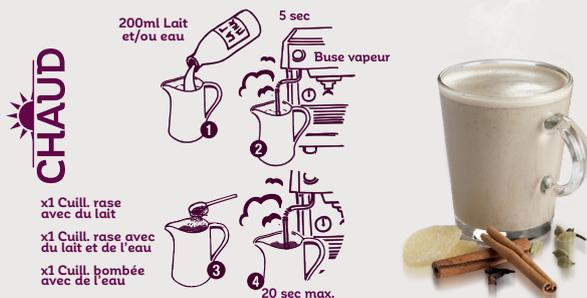
Un goût relevé, 100% épicé pour une dégustation riche en sensations.

DOUX  RELEVÉ

FRUITÉ  VÉGÉTAL

PRÉPARATION À LA BUSE VAPEUR

Préparation avec de l'eau ou du lait



PRÉPARATION AU BLENDER

Préparation avec du lait



Code produit	Produit	Poids net unitaire	Temps de conservation	Conditionnement	Palette	Code barre
121M401	Chaï latte	1 Kg	10 mois	Carton de 6 boîtes	72 cartons par palette (9 cartons x 8 couches)	3474340026483

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

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

RÉVÉLEZ VOTRE SAVOIR-FAIRE GOURMAND



PRÉPAREZ UN COKTAIL RAFFINÉ CHAI CHOCOLAT BLANC



INGRÉDIENTS

- 1 boîte de chai latte
- Une boîte de trésor blanc
- Copeaux de chocolat blanc
- Et du lait !

RECETTE

1 Secouez bien les boîtes afin de bien mélanger les ingrédients



2 Versez 200 ml de lait



3 Chauffez à la buse vapeur 5 secondes



4 Ajoutez une cuillère de chai latte puis une cuillère de trésor blanc et mélangez



5 Chauffez doucement jusqu'à 65°C



6 Versez dans une tasse



7 Décorez et servez



Goûtez à ce voyage épicé adouci par les notes vanillées et biscuitées du chocolat blanc. Pour un voyage gourmand et stimulant !

Nicolas Crépon

MAITRE CHOCOLATIER CHEZ MONBANA

DÉCOUVREZ NOS VIDÉOS DE RECETTES
SUR NOTRE CHAÎNE  CHOCOLATERIE MONBANA