

CHOCOLATERIE MONBANA



LACTÉ 4 ÉTOILES INTENSE, LE + INTENSE DES LACTÉS EN UN TOUR DE MAIN

DÉCOUVREZ LE LACTÉ 4 ÉTOILES INTENSE



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 cacaotée" 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 7,47/9 et 67% d'intention d'achat)
- Une attention particulière a été apportée à sa formulation pour :
 - révéler un **goût cacao intense**.
 - Un produit **moins sucré** dans la tendance à la réduction de sucre dans l'alimentation

4 ÉPAIS

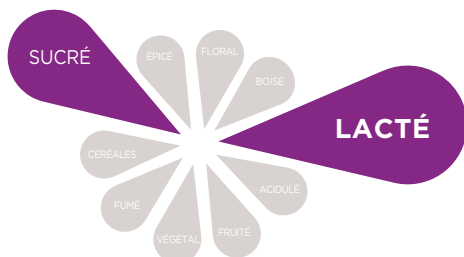
3 ONCTUEUX

2 VELOUTÉ

1 FLUIDE

UNE SENSATION
VELOUTÉE EN BOUCHE
LIÉE À LA PRÉSENCE DE
POUDRE DE CACAO DE
QUALITÉ SUPÉRIEURE.

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



SPÉCIAL UTILISATION
EN MACHINES



Dégustez rapidement
après reconstitution



UTILISATION

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

Formulé à base de chocolat en poudre
42% DE CACAO minimum



Code produit	Produit	Poids net unitaire	Temps de conservation	Conditionnement	Palette	Code barre
122P114	Lacté 4 * Intense Préparation pour boisson lactée au chocolat en poudre	1 Kg	18 mois	Carton de 10 sacs	72 cartons par palette 12 cartons x6 couches	3474340022454

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
CHOCOLAT VIENNOIS
L'INCONTOURNABLE DES CARTES

INGREDIENTS

1 sac de lacté 4 étoiles intense
De la crème fouettée



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.

RECETTE

- 1 Faites couler 150 ml de chocolat lacté 4 étoiles intense avec votre chocolatière
- 2 Dressez la crème fouettée
- 3 Décorez et servez



Le lacté 4 étoiles Intense, moins sucré au goût puissant de cacao, s'accorde parfaitement avec une crème fouettée légère et crémeuse. Pour un moment doux et raffiné.

Nicolas Crépon

MAÎTRE CHOCOLATIER CHEZ MONBANA

DÉCOUVREZ NOS VIDÉOS DE RECETTES
SUR NOTRE CHAÎNE  CHOCOLATERIE MONBANA