

CHOCOLATERIE MONBANA



CHAÏ LATTE ÉPICES, UNE INVITATION AU VOYAGE DES SENS

DÉCOUVREZ LE CHAÏ LATTE ÉPICES



anamsaïa. ORIGINAL

Du thé, du lait et des épices.

TEXTURE



UNE TEXTURE
VELOUTÉE
ENCORE PLUS
ONCTUEUSE
AVEC DU LAIT.

• Une recette directement inspirée de la **TRADITIONNELLE RECETTE INDIENNE.**

• 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. *)

• Des ingrédients soigneusement sélectionnés aux quatre coins du monde pour **FAIRE VOYAGER** les adeptes du thé à travers une boisson riche en épices, onctueuse, stimulante et gourmande !

• Une boisson gourmande **TENDANCE** pour des consommateurs en recherche d'une nouvelle expérience de consommation intense et typiquement épicée !

*Source : IFOP pour ATOL, janv 2013.

UTILISATION

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

PROFIL GUSTATIF

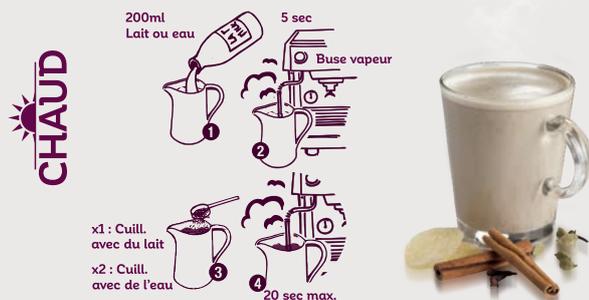
Un goût relevé, 100% épicé pour une dégustation riche en sensations.

DOUX RELEVÉ

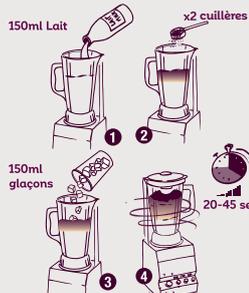
FRUITÉ VÉGÉTAL

PRÉPARATION À LA BUSE VAPEUR

Préparation avec de l'eau ou du lait



PRÉPARATION AU BLENDER



Code produit	Produit	Poids net unitaire	Temps de conservation	Conditionnement	Palette	Code barre
121M366	Chaï latte épices	800g	12 mois	Carton de 6 boîtes	72 cartons par palette (9 cartons x 8 couches)	3474340020580

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 COCTAIL RAFFINÉ CHAI CHOCOLAT BLANC



INGRÉDIENTS

- 1 boîte de chai latte épicés
- 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



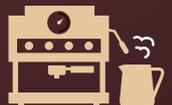
3 Chauffez à la buse vapeur 5 secondes



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