

# CHOCOLATERIE MONBANA



## LACTÉ 4 ★ BIO POUR UNE CONSOMMATION PLUS DURABLE

### DÉCOUVREZ LE LACTÉ 4 ★ BIO



Une préparation **déjà lactée et sucrée** pour obtenir **facilement et rapidement** un savoureux chocolat chaud en ajoutant **uniquement de l'eau**.

- **Parfumé, riche en cacao et avec un bon goût de lait.**
- Avec du **lait français**, du **sucre de canne** et un **extrait de vanille de Madagascar** certifié également commerce équitable.
- Sa composition permet d'avoir **L'APPELLATION « CHOCOLAT CHAUD\* » sur les cartes boissons** plus valorisant que « boisson chocolatée » ou « arôme chocolat ».
- La version BIO de notre produit phare le Lacté 4 ★ **une valeur sûre !**

*\*s'applique sur le produit reconstitué*



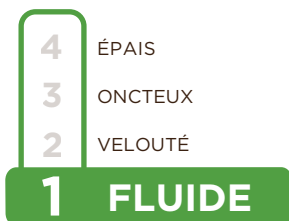
Formulé à base de chocolat en poudre  
**32% DE CACAO** minimum

### UTILISATION

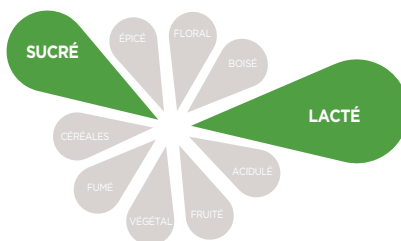
- Lieux à forte consommation
- Idéal en distribution automatique ou chocolatière
- Adapté à une offre bureaux, collectivités...

### TEXTURE

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



### PROFIL GUSTATIF



#### SPÉCIAL UTILISATION EN MACHINES - 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.

Code produit	Produit	Poids net unitaire	Temps de conservation	Conditionnement	Palette	Code barre
120094	<b>Lacté 4 ★ BIO</b> Préparation pour boisson lactée au chocolat en poudre	1 Kg	18 mois	Carton de 10 sacs	60 cartons par palette 10 cartons x 6 couches	3474341200943

Également disponible en dose de 30g (120074 : carton de 100 doses)

Retrouvez notre gamme complète de produits  
ainsi qu'une grande variété d'idées cocktails sur : [www.monbana.com](http://www.monbana.com)

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

FABRICATION FRANÇAISE

# RÉVÉLEZ VOTRE SAVOIR-FAIRE GOURMAND



PRÉPAREZ RAPIDEMENT UN  
MOCHACCINO BIO

## INGRÉDIENTS



1 sac de  
lacté 4 ★ BIO  
+  
1 expresso  
bio



## RECETTE

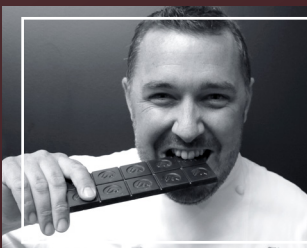
- 1 Extraire un  
expresso dans le  
verre de service



- 2 Faites couler  
un chocolat  
lacté 4 ★ bio  
avec votre  
chocolatière ou  
votre machine  
automatique



- 3 Vous pouvez  
ajouter sur le  
dessus une mousse  
de lait réalisée à la  
buse vapeur ou de  
la chantilly et  
décorer avec du  
cacao en poudre.



Les notes amères du café s'accordent parfaitement avec les notes lactées et sucrées du chocolat lacté 4 ★ BIO.

*Nicolas Crépon*

MAÎTRE CHOCOLATIER CHEZ MONBANA

DÉCOUVREZ NOS VIDÉOS DE RECETTES  
SUR NOTRE CHAÎNE  CHOCOLATERIE MONBANA