

CHOCOLATERIE MONBANA



EBANA

LE CHOCOLAT
QUI SUBLIME
L'INSTANT CAFÉ

Noir 70%
de cacao

Lait 33%
de cacao

UN ACCOMPAGNEMENT CAFÉ QUI FAIT LA DIFFÉRENCE.

- Offert mais jamais anodin : **il valorise l'expérience café** et exprime une attention délicate qui transforme un instant ordinaire en une **expérience privilégiée et mémorable**.
- C'est un geste simple qui fidélise vos clients en donnant une **image qualitative de votre service**.

UNE ÉLÉGANCE EN BORD DE TASSE.

- Un design évoquant **l'origine du cacao**, pensé pour créer un **effet premium en bord de tasse**.
- Une création qui allie **tradition et modernité**, au service de l'instant café.

UN CHOCOLAT D'EXCEPTION.

- Elaboré avec un chocolat **pur beurre de cacao** pour une **intensité** et une texture incomparable.
- **Disponible en 2 recettes qui se marient parfaitement avec le café** : Noir 70 % de cacao – puissant et raffiné
Lait 33 % de cacao – doux et généreux

FABRIQUÉ EN FRANCE  par nos maîtres chocolatiers
garants d'un savoir-faire d'exception depuis 1934.

Code produit	Désignation	Poids net unitaire	DDM	Conditionnement	Palette Europe (80x120cm)	Code barre
111062	EBANA Noir 70% 3g	3 kg	24 mois	Carton ± 1000	90 cartons (10 cartons x 9 couches)	3474341110624
111063	EBANA Lait 33% 3g		12 mois			3474341110631

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

Produit à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Visuels non contractuels.

FABRICATION  FRANÇAISE