



THE TUBES

Stand SIAL 2024: 2P 078



The expert chocolatier

Les Factory Tubes sont un véritable exemple classique de la façon dont l'entreprise comprend le chocolat: le meilleur chocolat belge, bien conservé dans une boîte résistante, où le message en grosses lettres joue un rôle prédominant. C'est une véritable pierre angulaire de la Marque, l'un des premiers produits lancés dans un coffret design, à une époque où le chocolat était principalement servi dans des sachets cellophane et vendu majoritairement en vrac.

Les Tubes sont le produit le plus corporate de la marque et un incontournable dans les magasins CHOCOLAT FACTORY. Avec son couvercle de fermeture en aluminium et son extérieur en carton de forme tubulaire, il transmet ce premier flair industriel et « usine » que promet la marque.

Il n'est pas étonnant qu'il ait été récompensé à plusieurs reprises par des prix prestigieux en matière de design et de communication dans les années 2000 et 2001.





CHOCOLAT FACTORY propose quatre manières de consommer le chocolat sous des formes arrondies et une manière sous des formes longues et allongées à travers ses Factory Tubes.

- Chocolat noir.
- Chocolat blanc.
- Chocolat au lait.
- Les trois précédents.
- Et un zeste d'orange de 16 cm de long enrobé de chocolat noir.

Les couleurs sont minutieusement choisies et reflètent le contenu des tubes. Le chocolat noir se retrouve dans le tube le plus foncé et l'écorce d'orange dans celui d'orange...

Les tubes sont sérieux, arrogants, un peu masculins et pleins de l'essence de CHOCOLAT FACTORY.

FICHE TECHNIQUE

- Chocolat noir

Pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de **soja**, arôme vanille. Cacao: 33,5 % minimum.

INFORMATION NUTRITIONNELLE	Pour 100 g	
Graisse énergétique	2.402 Kj	578 kcal
Graisse	41 g	
À partir duquel:		
Saturée	26 g	
Glucides	42 g	
À partir duquel:		
Sucres	39 g	
Fibre alimentaire	6,9 g	
Protéine	7,2 g	
Sodium	0,3 g	



- Chocolat au lait

Sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: lécithine de **soja**, arôme vanille. Cacao: 33,5 % minimum.

INFORMATION NUTRITIONNELLE	Pour 100 g	
Graisse énergétique	2.349 Kj	564 kcal
Graisse	36 g	
À partir duquel:		
Saturée	23 g	
Glucides	52 g	
À partir duquel:		
Sucres	48 g	
Fibre alimentaire	2,4 g	
Protéine	7,1 g	
Sodium	0,18 g	



- Chocolat blanc

Sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme vanille. Cacao: 33 % minimum.

INFORMATION NUTRITIONNELLE	Pour 100 g	
Graisse énergétique	2.468 Kj	590 kcal
Graisse	41 g	
À partir duquel:		
Saturée	25 g	
Glucides	51 g	
À partir duquel:		
Sucres	50 g	
Fibre alimentaire	0 g	
Protéine	6 g	
Sodium	0,09 g	



- Chocolat noir, au lait et blanc

Sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: lécithine de **soja**, arôme vanille. Cacao: 33,5 % minimum.

INFORMATION NUTRITIONNELLE	Pour 100 g	
Graisse énergétique	2.360 Kj	566 kcal
Graisse	37 g	
À partir duquel:		
Saturée	23 g	
Glucides	52 g	
À partir duquel:		
Sucres	47 g	
Fibre alimentaire	2,5 g	
Protéine	6,6 g	
Sodium	0,15 g	



- Zestes d'oranges confites

Sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: lécithine de **soja**, arôme vanille. Cacao: 33,5 % minimum.

INFORMATION NUTRITIONNELLE	Pour 100 g	
Graisse énergétique	1.669 Kj	398 kcal
Graisse	17 g	
À partir duquel:		
Saturée	10 g	
Glucides	55 g	
À partir duquel:		
Sucres	49 g	
Fibre alimentaire	8,1 g	
Protéine	3,2 g	
Sodium	0,4 g	



Peut contenir des traces de fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de pécan, pistache, noix de cajou et macadamia), soja, arachides, sésame, œuf, moutarde, céleri et sulfites.

Sans gluten.

Sans huile de palme.

Cacao cultivé de manière durable.

