



THE SOLUTION

Stand SIAL 2024: 2P 078



Le nom du produit SOLUTION repose sur un concept à double sens : d'une part, il fait référence à la dissolution du chocolat dans un liquide et d'autre part à l'idée de résoudre un puzzle. L'idée « Solution » pour l'emballage comprend une structure cylindrique et un mécanisme d'ouverture inspiré du jeu, divisant l'emballage en 3 parties; la base, un anneau central et le couvercle. L'anneau et le couvercle peuvent tourner dans les deux sens. Si vous faites correspondre les trois parties, de sorte que vous ayez toutes les informations dans le bon ordre, vous avez trouvé la solution et vous pouvez lire les informations correctement.





La ligne de conditionnement se compose de trois produits auxquels est conférée une unité cohérente grâce à la composition et à la typographie. Tandis que des combinaisons de couleurs assorties sont utilisées pour différencier les produits et décrire les caractéristiques de chacun: une avec du lait, une avec des épices et une avec 72 % de cacao. Une fois le couvercle retiré, vous trouverez les instructions d'utilisation à l'intérieur.



Il ne s'agit pas d'une préparation chimique, ni de poudre, ni de copeaux de chocolat, mais de fines barres de chocolat de couverture qui sont à cuire avec du lait, de l'eau ou un autre produit vegan alternatif comme le lait d'amande, le lait de coco, etc.

Un chocolat chaud ludique en 3 pièces collection, contrairement à toutes les autres propositions du marché !

Il est élaboré avec du cacao d'origine unique provenant des meilleures sources du monde et à haute teneur en cacao :

INTENSE 72 % (cacao d'origine unique Sao Thomé) *adapté pour suivre un régime végétalien.

SPECIAL 66% (Cacao d'origine mexicaine + épices: cannelle en poudre, gingembre en poudre et cardamome)

*convient pour suivre un régime végétalien.

CREAMY 59% (Cacao mono-origine Papouasie, Nouvelle-Guinée + Cacao mono-origine Sao Thomé).



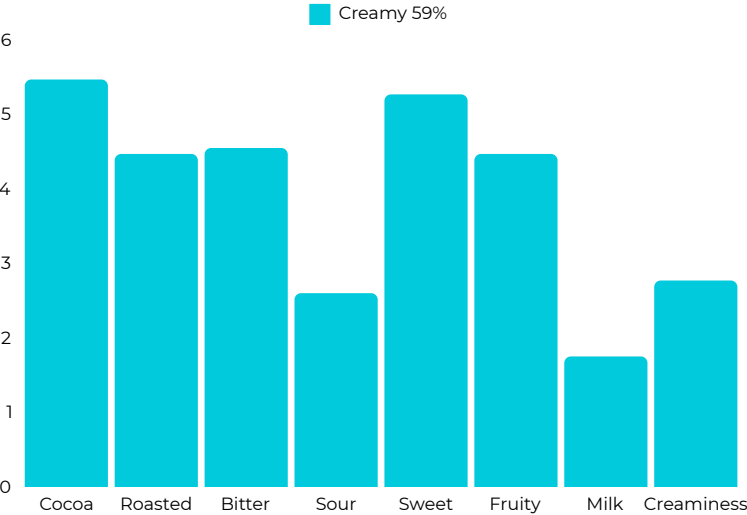
Il ne contient pas d'épaississant, ni de numéro E ni d'additifs de quelque nature que ce soit, comme de l'amidon de maïs ou similaire, car l'idée derrière son lancement est un produit aussi naturel et pur que possible sur le marché.



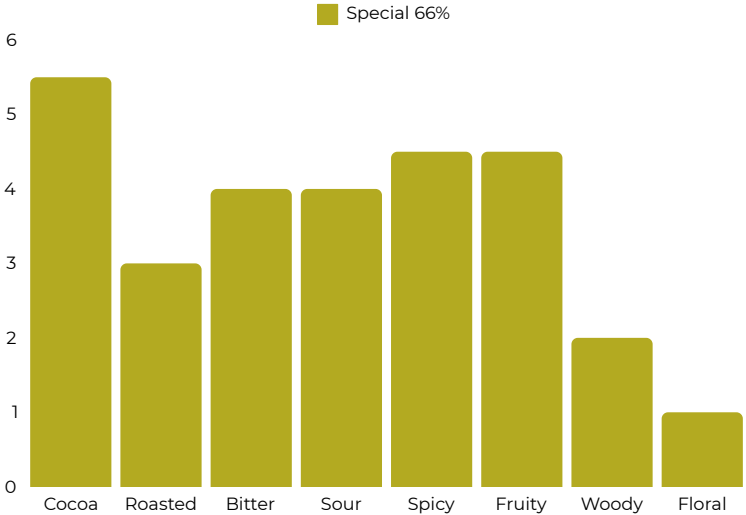
La méthode de préparation est très bien détaillée sur le col intérieur du tube (lorsque le bouchon est retiré tout est imprimé à l'intérieur). Il est important de souligner que les tablettes de chocolat ne se mettent pas simplement dans une tasse avec du lait ou de l'eau chaude, mais comme elles n'ont pas d'épaississant, elles doivent être cuites avec le lait - porter le lait à ébullition et mettre les tablettes de chocolat marqué sur chaque tube (ou au goût du client) et cuire jusqu'à obtenir la texture et l'épaisseur désirées.

PROFILE DE SAVEUR

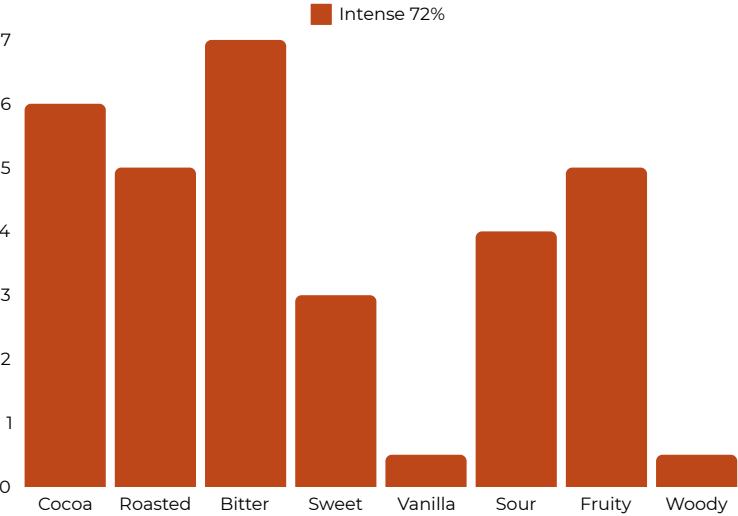
Creamy



Special



Intense



FICHE TECHNIQUE

- SPECIAL / Chocolat noir origine Mexique.

Pâte de cacao du Mexique, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de **soja**, vanille en poudre, vanille bourbon, planifolia et tahitensis, sirop de sucre inversé, graines de vanille, épices : cannelle en poudre, gingembre en poudre et cardamome. Cacao minimum: 66,5%.

INFORMATION NUTRITIONNELLE	Pour 100 g	
Graisse énergétique	2.236 Kj	534 kcal
Graisse	36,5 g	
À partir duquel:		
Saturée	22 g	
Glucides	39 g	
À partir duquel:		
Sucres	34,4 g	
Fibre alimentaire	11,7 g	
Protéine	7,6 g	
Sodium	0,03 g	



- CREAMY / Chocolat noir origine Sao Tomé (65%) et chocolat au lait origine Papouasie Nouvelle Guinée (35%).

Pâte de cacao Sao Thome, sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, pâte de cacao de Papouasie-Nouvelle-Guinée, émulsifiant: lécithine de **soja**, arôme vanille. Cacao minimum: 59%.

INFORMATION NUTRITIONNELLE	Pour 100 g	
Graisse énergétique	2.109 Kj	505 kcal
Graisse	37,6 g	
À partir duquel:		
Saturée	23 g	
Glucides	53 g	
À partir duquel:		
Sucres	37,1 g	
Fibre alimentaire	7,4 g	
Protéine	7,5 g	
Sodium	0,10 g	



- INTENSE / Chocolat noir origine Sao Thome.

Pâte de cacao Sao Thome, sucre, émulsifiant: lécithine de **soja**, arôme vanille et pâte de cacao 100%. Cacao minimum: 72,5%.

INFORMATION NUTRITIONNELLE	Pour 100 g	
Graisse énergétique	2.321 Kj	559 kcal
Graisse	39,3 g	
À partir duquel:		
Saturée	25 g	
Glucides	37 g	
À partir duquel:		
Sucres	28,7 g	
Fibre alimentaire	10,8 g	
Protéine	7,6 g	
Sodium	8,9 g	



Peut contenir des traces de soja, lait, 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.

