

à Arles, le 21 septembre 2026.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

OATLY

La cold foam sur toutes les boissons

Oatly enrichit sa gamme barista avec Cold Foam, une préparation végétale conçue pour créer une mousse froide légère, onctueuse et stable sur boissons chaudes comme froides.

Sans lactose, cette préparation à base d'eau, de sucre et d'huile de coco permet d'obtenir une texture aérienne : 200 ml montés apportent environ 350 ml de mousse, stable jusqu'à une heure en surface. Elle se prépare rapidement au blender, au siphon ou au mousser, et se personnalise avec sirops, matcha ou espresso pour des créations iced latte, matcha latte, chocolat glacé ou boissons fruitées. Le format carton de 6 briques d'1 litre facilite le stockage et la gestion des stocks en point de vente.

Cold Foam s'adresse aux professionnels du café souhaitant proposer des boissons froides signature avec une texture constante et sans lactose : coffee shops, brasseries, concepts fast casual ou établissements développant une carte de boissons personnalisables.

Delidrinks^{D+}
le service en plus

À PROPOS

Delidrinks est le **partenaire des professionnels** de la restauration rapide & nomade. Notre mission est de faciliter le quotidien de nos clients en leur apportant un **large choix de produits** de qualité, un **accompagnement personnalisé** et une **logistique efficace** et adaptée à leurs besoins.

- INFOS TECHNIQUES -

- Format : **Brique carton 1L**
- Conditionnement : **Pack de 6**
- Disponibilité : **Disponible**
- Provenance : **Europe**
- Lien web : www.delidrinks.com/171_oatly

«Avec Cold Foam, Oatly rend la mousse froide accessible : une préparation facile à réaliser, pour un topping tendance qui joue sur les textures et les couches.»

Marine Laborde, Responsable Commerciale
Île-de-France



Photos HD en pièces jointes

