

La Chocolaterie MONBANA lance son Chaï Latte

Vegan



• Juillet 2025 •

NOUVEAU - Chaï Latte Vegan

L'expert des boissons en poudre MONBANA revisite sa recette du Chaï Latte en une **boisson 100% vegan**. Cette recette **végétale, réconfortante et fonctionnelle** est à la fois en phase avec les nouvelles attentes du consommateur et pratique pour le professionnel.

Ce Chaï Latte traduit le parfait équilibre entre sucrosité et richesse aromatique, tout en offrant une **texture onctueuse** en bouche. Il est élaboré à partir de **thé noir et d'épices** comme la cannelle, le gingembre et le clou de girofle, naturellement source de fer, qui aide à renforcer le système immunitaire.



Référence disponible à partir de septembre 2025
350g soit 35 boissons



Il peut se savourer aussi bien à **chaud qu'en version frappée** : la recette a été spécialement élaborée pour une dissolution à froid, sans étape de pré-dilution.

Sans arôme ni colorant artificiel et 100 % **vegan**, ce Chaï Latte peut être préparé avec tous types de boissons végétales : avoine, amande, coco ou autres. Cela permet une **personnalisation** selon les goûts ou les habitudes alimentaires de chaque client.

Astuce : pour animer sa carte de boissons, MONBANA conseille de twister la recette originale en l'associant à un trait de sirop de coco ou de Toffee nut pour encore plus de gourmandise et de rondeur.



Le saviez-vous ?

Né en Inde il y a des millénaires, le Chaï, aussi appelé masala chaï, est la boisson qui y est la plus consommée : environ 1 milliard de tasses chaque jour*. Celle-ci s'est depuis largement exportée dans le monde entier. Issue de l'ayurvèda, elle a su séduire grâce à ses notes épicées et à ses multiples bienfaits pour la santé : anti-inflammatoire, anti-oxydant, etc.

*Source : Étude « The Scale and Scope of India's Vital Chaï Industry », Partners Universal International Innovation Journal, 2023



La Chocolaterie MONBANA réinvente la pause boisson avec sa gamme de lattes colorés, vegan, fonctionnels et gourmands

Avec cette dernière innovation, la gamme de lattes comprend désormais **4 références incontournables des coffee shops et des établissements CHR**. La Chocolaterie MONBANA réaffirme ainsi son positionnement innovant sur le segment des préparations en poudre pour boissons, en proposant ses recettes telle une collection alliant **praticité, naturalité, originalité et gourmandise**.

Matcha Latte, Golden Latte, Pink Latte, Chaï Latte... Chaque recette offre une expérience visuelle et gustative unique, pensée pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs en quête de **douceur et d'authenticité**.

Répondant aux contraintes des professionnels, le tout nouveau Chaï Latte Vegan ainsi que le reste de la gamme offrent une **remise en œuvre rapide et facile** : il suffit de 2 cuillères à café de poudre (10 g) associées à **200 ml de lait ou de boisson végétale** pour obtenir une boisson onctueuse et savoureuse, en version chaude ou frappée.

Une solution qui allie **gain de temps et performance économique**, avec un coût portion maîtrisé permettant aux professionnels de proposer une boisson tendance, génératrice de valeur et de **rentabilité**.



FABRICATION  FRANÇAISE



Boost

Cette préparation à base de thé **matcha**, naturellement source de caféine et vitamine C, est idéale pour faire le plein d'énergie.

Un trait de sirop de fraise ou de noix de coco ajoute une touche encore plus gourmande.



Protect

Idéale pour un **instant revitalisant**, cette boisson doit sa belle couleur dorée à un mélange de curcuma et d'épices reconnus pour leurs vertus antioxydantes.

À associer avec un sirop de pistache pour une pause réconfort.



Relax

Cette préparation à la saveur subtile de fruits rouges contient du magnésium pour un moment de moment de **détente** fruité.

Elle se marie parfaitement avec un sirop de noix de coco ou de litchi pour davantage d'originalité.

FABRICATION  FRANÇAISE

CHOCOLATERIE
MONBANA



À PROPOS DE LA CHOCOLATERIE MONBANA

Spécialiste historique du chocolat en poudre depuis 1934, la Chocolaterie MONBANA a su se diversifier avec succès et propose aujourd'hui une collection de plus de 250 spécialités qui répondent à toutes les envies : à boire, à croquer, à déguster, à cuisiner, à offrir ou à s'offrir. Ce savoir-faire séduit en France ainsi que dans 60 pays du monde entier, et s'illustre à travers une distribution multicanale : réseau de 28 magasins et d'épicerie fines, boutique en ligne, ou encore accompagnement et offres spécifiquement conçues pour les marques et les professionnels du secteur hors domicile.

www.monbana.com/professionnels

 [chocolateriemonbana_pro](https://www.instagram.com/chocolateriemonbana_pro)



FABRICATION  FRANÇAISE