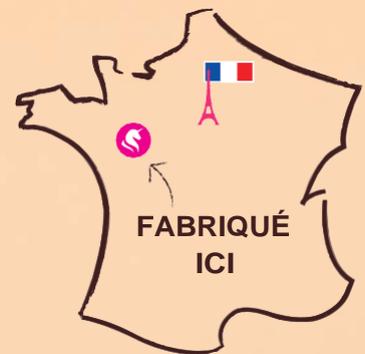


CHOCOLATERIE
MONBANA



La Chocolaterie MONBANA
mise sur le **SNACKING**
avec une nouvelle gamme dédiée



INFORMATION PRESSE

SEPTEMBRE 2023

FABRICATION  FRANÇAISE

De par son expertise et son savoir-faire unique, la Chocolaterie MONBANA accompagne les professionnels de la restauration dans l'évolution du secteur.

Peu privilégiée il y a 10 ans, la pause snacking (moment où l'on mange sur le pouce) s'installe aujourd'hui comme un instant de consommation clé pour les professionnels. Ainsi, on observe les instants snacking passer de 2 à 6 par jour : le petit-déjeuner, la pause-café, le déjeuner, le goûter, le dîner et la collation du soir. Face à cette évolution, les professionnels de la restauration doivent adapter leur offre et sont en perpétuelle recherche de solutions pour y parvenir.

UNE GAMME SNACKING GOURMANDE ET 100% FRANÇAISE

POUR DÉVELOPPER L'ACHAT D'IMPULSION

Déjà très présente auprès des professionnels, la Chocolaterie MONBANA innove afin de répondre aux besoins de ses clients. Pour la rentrée, la marque propose une nouvelle gamme Snacking petit format : barres chocolatées, mini bouchées croquantes et rochers au cœur fondant. Pratiques et adaptés à la vente à emporter comme sur place, ces produits sont élaborés en France avec des ingrédients de qualité. Ils sont idéals pour une offre Bord de caisse ou dans les menus en snack sucré.

Petit Croc'



Petit Croc' - Format 53 g - Disponible en septembre 2023

Faciles à transporter, idéales à déguster à tout moment de la journée, ces mini-bouchées gourmandes et croquantes sont disponibles en 3 recettes : Lait Cacahuètes, Lait Petit Beurre, Noir 3 Céréales.

Barres chocolatées



Barres chocolatées - Format 19 g - Disponible en octobre 2023

En version Lait Cacahuètes et Lait Éclats de Biscuit, ces barres chocolatées sont sans arôme artificiel ni conservateur pour un encas gourmand à portée de main.

Rochers



Rochers - Format 18 g - Disponible en septembre 2023

De généreuses bouchées de chocolat pour une expérience gourmande, unique et intense : un cœur fondant au Praliné noisettes, avec un enrobage au chocolat noir ou lait parsemé d'amandes et de noisettes caramélisées. Parfaites pour les petites faims.

FABRICATION   FRANÇAISE



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'épiceries 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/

FABRICATION  FRANÇAISE