

Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace



Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace



Un chocolat à la couleur ambrée, au profil aromatique unique, qui contient 32% de cacao et issu de notre programme de cacao durable, Cacao-Trace.

Deux tendances fortes ressortent de la dernière étude Taste Tomorrow : le goût, qui est le premier critère d'achat pour un produit de pâtisserie-chocolat. Et l'apparence est le 4^{ème} facteur d'achat. Sans oublier le fait que les consommateurs souhaitent avoir une consommation plus éthique et plus responsable.

L'une de nos missions est de vous proposer des ingrédients en adéquation avec les tendances du marché et les attentes des consommateurs. C'est pourquoi nous avons développé ce nouveau chocolat.



Les **caractéristiques**
du produit :

- Un chocolat à 32% de cacao
- Une couleur « blonde » grâce à la poudre de lait caramélisée
- Sans arôme et sans colorant artificiel
- Un chocolat aux notes lactées et de caramel au beurre salé
- Une fluidité 4 gouttes
- Certifié Cacao-Trace

Disponible en sac de 2 x 5 kilos.
Date de durabilité minimale de 12 mois. A conserver entre 16 et 20°C et à l'abri des odeurs.



Les **bénéfices**
pour vous :

- Un chocolat différenciant grâce à sa couleur et à son goût
- Facile d'utilisation
- Une large diversité d'applications : moulages, mousses, ganaches, bonbons de chocolat, tablettes...
- Du storytelling avec le discours Cacao-Trace



Les **avantages**
pour les
consommateurs :

- La promesse d'une expérience de consommation unique, à travers un goût et un visuel attractifs
- Un chocolat qui fait partie du programme Cacao-Trace, pour un avenir du cacao durable.

www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France

T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com

Puratos
Partenaire pour l'innovation