

# LE CHAÏ LATTE, UNE INVITATION AU VOYAGE DES SENS

## DÉCOUVREZ LE CHAÏ LATTE



- Une recette garantie :
    - ✓ SANS ARÔMES ARTIFICIELS,
    - ✓ SANS COLORANTS
    - ✓ SANS HUILE DE PALME
  - Une recette directement inspirée de la TRADITIONNELLE RECETTE INDIENNE.
  - DES INGRÉDIENTS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS : sucre roux de canne, poudre au miel, épices et thé noir pour une dégustation riche en sensations et un dépaysement total.
  - Produit FABRIQUÉ EN FRANCE. ■ ■
- (74% des Français estiment qu'acheter un produit fabriqué en France est un gage de qualité et 83% un acte citoyen.\*)*
- Une boisson gourmande TENDANCE :
    - Pour répondre aux attentes des consommateurs en recherche de nouvelles expériences gustatives.
    - Pour moderniser et apporter de la variété aux cartes boissons.

\*IFOP pour Pro France, sept 2018

Du thé, du lait et des épices.

### TEXTURE



UNE TEXTURE  
VELOUTÉE  
ENCORE PLUS  
ONCTUEUSE  
AVEC DU LAIT.

### UTILISATION

Une boisson gourmande à déguster chaude ou froide aussi bien en ÉTÉ qu'en HIVER, tout au long de la journée.

### PROFIL GUSTATIF

Un goût relevé, 100% épicé pour une dégustation riche en sensations.

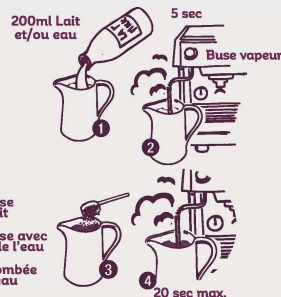
DOUX  RELEVÉ

FRUITÉ  VÉGÉTAL

#### PRÉPARATION À LA BUSE VAPEUR

Préparation avec de l'eau ou du lait

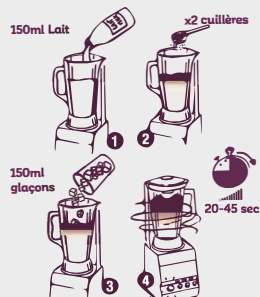
CHAUD



#### PRÉPARATION AU BLENDER

Préparation avec du lait

FRAPPÉ



Code produit	Produit	Poids net unitaire	Temps de conservation	Conditionnement	Palette	Code barre
121M401	Chaï latte	1 Kg	10 mois	Carton de 6 boîtes	72 cartons par palette (9 cartons x 8 couches)	3474340026483

Retrouvez notre gamme complète de produits ainsi qu'une grande variété d'idées cocktails sur :  
[www.monbana.com](http://www.monbana.com)

MONBANA Foodservices - Rue Alain Colas - 53500 ERNÉE - FRANCE commercial@monbana.fr +33(0)2 43 05 42 48

# RÉVÉLEZ VOTRE SAVOIR-FAIRE GOURMAND



## PRÉPAREZ UN ONCTUEUX COCKTAIL CHAI CHOCOLAT BLANC



### INGRÉDIENTS

- 1 boîte de chai latte
- Une boîte de trésor blanc
- Copeaux de chocolat blanc
- Et du lait !

### RECETTE

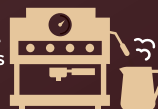
1 Secouez bien les boîtes afin de bien mélanger les ingrédients



2 Versez 200 ml de lait



3 Chauffez à la buse vapeur 5 secondes



4 Ajoutez une cuillère de chai latte puis une cuillère de trésor blanc et mélangez



5 Chauffez doucement jusqu'à 65°C



6 Versez dans une tasse



7 Décorez et servez



Goûtez à ce voyage épicé adouci par les notes vanillées et biscuitées du chocolat blanc. Pour un voyage gourmand et stimulant !

*Nicolas Crépon*

MAÎTRE CHOCOLATIER CHEZ MONBANA

DÉCOUVREZ NOS VIDÉOS DE RECETTES  
SUR NOTRE CHAÎNE  CHOCOLATERIE MONBANA