

Pour fêter Pâques, RÉAUTÉ CHOCOLAT invite à une escapade gourmande dans un univers exotique !



A travers une collection de Pâques 2020 haute en couleurs, RÉAUTÉ CHOCOLAT propose cette année une escapade gourmande dans un univers exotique.

Aux côtés d'Alban le Toucan, Sacha le Panda et Gribouille la Grenouille, Claudette la Poulette et son acolyte compléteront cette gamme originale et dépayssante pour le plaisir des yeux et du palais !

Les colorants utilisés pour les chocolats de Pâques 2020 sont issus de végétaux (plantes, légumes ou algues).

La collection Pâques 2020 RÉAUTÉ CHOCOLAT sera disponible en magasins à partir du 06 mars 2020. Liste des magasins sur reaute-chocolat.com

Sacha le Panda

Cette jolie boule de poils bicolores uniques et au regard attendri saura éveiller votre imaginaire et réchauffer votre cœur en cette période conviviale de Pâques !

Corps composé de deux sphères en chocolat blanc, pieds et bras en chocolat noir décorés par une empreinte de patte en chocolat blanc. Nez, oreilles et yeux en chocolat noir avec les pupilles en chocolat blanc.

Poids : 75 g

Prix public conseillé : 11.90 € TTC



Alban le Toucan noir

Connu pour son grand bec coloré et sa silhouette, Alban le toucan se déguste avec gourmandise grâce à sa trilogie de chocolat.

Partez à sa recherche avant qu'il ne s'envole vers des contrées exotiques !

Corps composé d'une sphère en chocolat noir avec un ovale en chocolat au lait. Bec en confiserie à base d'ingrédients naturels. Ailes et pattes en chocolat noir. Yeux en chocolat blanc et pupilles en chocolat noir.

Poids : 225 g

Prix public conseillé : 16.90 € TTC



Le trio exotique

Alban le Toucan a invité pour Pâques une charmante compagnie ! Claudette la Poulette et sa copine l'accompagnent pour former ce trio original et coloré qui saura parfaire la décoration de la table de Pâques.

Base chocolat au lait et topping de billes multicolores. Claudette la poulette : chocolat blanc, noir et confiserie à base d'ingrédients naturels. Toucan : chocolat noir, au lait et blanc, bec en confiserie à base d'ingrédients naturels. Poulette : chocolat blanc, noir et confiserie à base d'ingrédients naturels.



Poids : 140 g

Prix public conseillé : 13.90 € TTC

Scénette de Pâques

Sur son île exotique, Gribouille la Grenouille se prélassait à l'ombre d'un palmier et dégustait une noix de coco en chocolat aux sons du chant d'Alban Le Toucan !

Socle en chocolat au lait.

Grenouille en chocolat au lait. Corps en confiserie à base d'ingrédients naturels. Toucan en chocolat noir, au lait et blanc, bec en confiserie à base d'ingrédients naturels.

Palmier : tronc en chocolat au lait et feuillage en confiserie à base d'ingrédients naturels.

Noix de coco composée de deux demi-sphères avec un intérieur en chocolat blanc et un extérieur en chocolat au lait.



Poids : 425 g

Prix public conseillé : 42.90 € TTC



L'entreprise française RÉAUTÉ CHOCOLAT partage depuis 1954 sa passion du chocolat par la création, la fabrication et la distribution de chocolats au meilleur rapport qualité, quantité, prix (à partir de 33.€00 le kilo). RÉAUTÉ CHOCOLAT comble les goûts de tous les gourmands grâce à une offre variée (chocolats, biscuits, macarons, dragées, confiseries) qui s'enrichit de nouveautés tout au long de l'année. La marque a à cœur de proposer les meilleures recettes en sélectionnant des ingrédients de qualité. L'ensemble des produits sont fabriqués sans huile de palme. RÉAUTÉ CHOCOLAT est présent en zones commerciales dans des grands magasins où les clients se laissent guider par leur gourmandise. 300 personnes contribuent chaque jour au succès de la marque RÉAUTÉ CHOCOLAT qui compte aujourd'hui 59 magasins à travers la France.

Service de presse : **neostory**

Suké Churlaud : 01 56 35 38 78 - suke.churlaud@neostory.fr

Elodie Honorine : 01 56 35 38 68 - elodie.honorine@neostory.fr