

Communiqué de Presse – Février 2022

Promenade gourmande dans le zoo de Pâques de RÉAUTÉ CHOCOLAT

A la rencontre d'animaux à croquer !



Pour Pâques 2022, RÉAUTÉ CHOCOLAT invite à une excursion gourmande dans un zoo rempli d'adorables animaux à dévorer des yeux et qui raviront les papilles ! La visite du zoo de Pâques fait voyager les petits et les grands depuis l'Asie, à la rencontre des pandas Ohana et Noa, jusqu'à la savane Africaine pour faire connaissance avec Léon le lion et Titouan l'éléphant. Des créations originales et spécialement conçues pour la fête de Pâques, mêlant avec délice du chocolat au lait, noir et blanc.

Les montages de la collection de Pâques 2022 de RÉAUTÉ CHOCOLAT seront disponibles à partir du 07 mars 2022.

Liste des magasins sur : reaute-chocolat.com

Ohana le Panda du zoo

Tout droit rentré de Chine pour régaler vos papilles, Ohana le Panda saura vous câliner tout en douceur pour fêter Pâques, en famille ou entre amis. Un montage tout chocolat aussi mignon à regarder qu'à déguster !

Composition : un socle en forme de feuille au chocolat au lait, un moulage panda en chocolat noir décoré lait, un œuf ouvert en chocolat noir, une feuille en chocolat blanc colorée vert, un œuf zébré blanc, une demi-sphère au chocolat noir, un œuf alu fourré caramel.

Poids : 330 g

Prix public conseillé : 24.95 € TTC



Noa le Panda du zoo

Pandi Panda ! Noa le Panda aime jouer et s'amuser dans ses montagnes avec sa famille. Pour Pâques, il saura se cacher pour la chasse aux œufs... arriverez-vous à le retrouver pour le croquer ?

Composition : un socle en forme de feuille au chocolat au lait, une sphère au chocolat noir et chocolat blanc, quatre pattes au chocolat noir et décorées au chocolat blanc, une tête en chocolat blanc avec les yeux et le nez en chocolat noir, oreilles chocolat blanc et noir, décor avec bambou en chocolat blanc coloré vert et traits noirs.

Poids : 330 g

Prix public conseillé : 25.50 € TTC



Léon le Lion du zoo

Ne vous fiez pas à son adorable bouille, Léon le Lion est un animal sauvage qu'il faut apprendre à dompter. Il deviendra un compagnon gourmand de vos fêtes de Pâques. Son imposante crinière et son pelage duillett vous feront fondre de plaisir.

Composition : socle rond en chocolat noir, sphère en chocolat au lait, crinière en chocolat blanc, yeux et bouche décorés.

Poids : 70 g

Prix public conseillé : 11.95 € TTC



Titouan l'Eléphant du zoo

Avec Titouan l'Eléphant, impossible de se tromper ! C'est un pachyderme plein de douceur et de générosité qui vous fera barrir de plaisir !

Composition : un éléphantéau décoré, un œuf blanc zébré chocolat noir, socle en forme de feuille en chocolat noir, une demi-sphère en chocolat noir, un œuf alu fourré caramel.

Poids : 145 g

Prix public conseillé : 15.20 € TTC



Trio du zoo

Deux animaux de la savane et un gros œuf de Pâque pour cette composition du Trio du zoo ! Un mix délicieux aux trois chocolats pour satisfaire tous les plaisirs gourmands.

Composition : deux moulages animaux lait, un œuf blanc zébré chocolat noir, socle en forme de feuille lait, deux demi-sphères en chocolat noir, une feuille en chocolat blanc coloré vert, un œuf alu fourré caramel.

Poids : 130 g

Prix public conseillé : 14.50 € 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 61 magasins à travers la France.

Service de presse : *neostory*

Suké Churlaud : 06 13 65 61 53 - suke.churlaud@neostory.fr
Audrey Espinosa : 07 65 17 10 81 - audrey.espinosa@neostory.fr