

## C'est l'été avec les nouveaux sablés croquants et fruités RÉAUTÉ CHOCOLAT

Cet été, RÉAUTÉ CHOCOLAT enrichit sa gamme de biscuits avec ses 3 nouvelles recettes de sablés aux délicieuses saveurs fruités. Composés de pur beurre demi-sel de Baratte et de généreux morceaux de fruits, les sablés combleront les petits comme les grands ! Le plus difficile sera de choisir entre l'acidité du Citron, l'équilibre du parfum Framboise/Cassis et la douceur des saveurs Pomme/Caramel. À déguster au goûter, en dessert, autour d'un café, sur la plage... mais faut-il vraiment choisir ? Les sablés associent le croquant du biscuit à la fraîcheur des fruits pour un résultat ultra-gourmand.

La gamme des sablés aux fruits RÉAUTÉ CHOCOLAT sera disponible en magasins en Juillet 2018. Liste des 59 magasins sur [www.reaute-chocolat.com](http://www.reaute-chocolat.com)



**Prix de vente conseillé : 2.€50 TTC le sachet de 100 g**

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 32.€00 le kilo). RÉAUTÉ CHOCOLAT comble les goûts de tous les gourmands par son choix de chocolats, tablettes, moulages et montages en chocolat, biscuits, macarons, dragées, confiseries, cadeaux, collections éphémères et des nouveautés toute l'année. 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](mailto:suke.churlaud@neostory.fr)

Léa Cauchi : 01 56 35 38 68 - [lea.cauchi@neostory.fr](mailto:lea.cauchi@neostory.fr)