

Pures Origines par RÉAUTÉ CHOCOLAT : l'expérience gustative de trois chocolats noirs d'exception !



Pour les aficionados du chocolat noir, RÉAUTÉ CHOCOLAT propose de vivre une expérience gustative tout en nuances... une véritable montée en puissance !

Baptisée « Pure Origine », cette collection de 3 chocolats noirs issus des fèves du Pérou, de la Tanzanie et de l'Ouganda se déguste dans un ordre précis, selon le pourcentage de cacao.

D'abord l'équilibre du Pérou noir 64% (le rouge), puis la force du Tanzanie noir 75% (le vert) et enfin la robustesse de l'Ouganda noir 80% (le jaune).

La sélection Pure Origine de RÉAUTÉ CHOCOLAT sera disponible en magasins à partir du 15 février 2018. Liste des 59 magasins sur www.reaute-chocolat.com



Pérou noir 64%

La saveur originale et le caractère du cacao du Pérou donne à ce chocolat noir 64% des arômes fruités.

Prix de vente conseillé : 3.€80 TTC
le sachet de 90 g



Tanzanie noir 75%

Toute la puissance d'un chocolat noir fin aux parfums acidulés et aux légères pointes d'agrumes.

Prix de vente conseillé : 3.€80 TTC
le sachet de 90 g



Ouganda noir 80%

Le Ouganda se démarque par son goût fort en cacao. Ses notes fumées et boisées séduiront les amateurs de chocolat noir !

Prix de vente conseillé : 3.€80 TTC
le sachet de 90 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

Léa Cauchi : 01 56 35 38 68 - lea.cauchi@neostory.fr