



Jeanne-Antoinette, le chocolat chaud des gourmets

Innovations alimentation | Innovations

© Jeanne-Antoinette

Une nouvelle offre haut de gamme est disponible sur le marché de la gourmandise : les chocolats chauds **Jeanne-Antoinette**, une marque française créée par des passionnés. Pratiques, ces chocolats finement broyés sont contenus dans des **sachets pré-dosés : 1 pochon de 40 g** pour 200 ml de lait, ce qui garantit une qualité premium égale quelle que soit la personne qui le prépare.



Cette jeune maison de chocolats chauds, basée en Rhône-Alpes, remet au goût du jour l'authentique chocolat chaud mousseux et onctueux de notre enfance. Jeanne-Antoinette mise sur la gourmandise et la nouveauté pour dynamiser le créneau de 15H/18H dans les hôtels, restaurants et salons de thé et créer un nouveau moment de gourmandise.

Jeanne-Antoinette possède 5 recettes chocolat noir grands crus d'origine :

PASILLO EN EQUATEUR : Noir 76%

BAMBA A MEXICO : Noir 66%

SOUVENIR D'AFRIQUE : Noir 64%

Dont 2 parfumés :

NOIR A L'ORANGE : Noir 64%

Et également 1 recette de chocolat noir grand cru de plantation millésimé 2013 pour les grands amateurs de chocolat : **COUP DE Foudre A LIMA : Noir 65% Millésimé**

Conditionnement : carton vrac de 36 pochons

Site internet : www.jeanneantoinette.fr