



POISSON BULLE



LA MANUFACTURE DU GOÛT

POISSON BULLE

Pour célébrer les fêtes de Pâques, les artisans chocolatiers de la Manufacture CLUIZEL ont imaginé un Poisson Bulle originaire des mers du Sud. Pour enchanter les papilles et étonner les sens, le Poisson Bulle, réalisé en chocolat lait 39% de cacao, est décoré d'écailles flashy et colorées : jaune, vert, orange, fuchsia ou bleu. Ses courbes généreuses invitent à la gourmandise, et ses petits, 3 surprenants poissons bulles au format mini, vous raviront par leur délicat fourrage praliné.

Ces créations chocolatées sont réalisées exclusivement à partir d'Ingrédients Nobles, de colorants d'origine naturelle, sans E171 ni E172.

CARACTÉRISTIQUES

Gros Poisson : Moulage au chocolat au lait 39% de cacao
Dimension : 140 x 85 mm - 120 g

Petit Poisson : Moulage au chocolat au lait 39% de cacao
fourré praliné
Dimension : 60 x 35 mm - 30 g

Boîte :

Dimension : 270 x 190 x 100 mm - 210 g
8 boîtes / carton - réf : 31158

PROCESSUS DE FABRICATION

1/ Fabrication du moule : Créé en exclusivité au sein des ateliers de la Manufacture, ce moule prouve la maîtrise du savoir-faire et l'inventivité de la Manufacture CLUIZEL.

2/ Fabrication du chocolat : Pour cette création, nous utilisons un chocolat de couverture élaboré dans nos Ateliers (métier de Cacaofévier®) : une couverture lait à 39% aux intenses saveurs de lait entier et aux subtiles notes caramélisées.

3/ Le moulage du chocolat : Etape délicate de la fabrication, le démoulage requiert une maîtrise parfaite de la technique, gage de qualité et d'expertise de la Manufacture CLUIZEL.

AVANTAGES

Pétillant de gourmandise !

Pour une saison de Pâques haute en couleur, la Manufacture CLUIZEL vous propose un poisson bulle joyeux et tout en rondeur. Ses courbes généreuses séduiront les petits et grands amateurs de chocolat, qui auront le choix entre 3 déclinaisons colorées pour croquer celui qui leur plaît. Chaque décor est réalisé à la main par les chocolatiers de la Manufacture CLUIZEL.

La finesse du Goût CLUIZEL se révélera ensuite lors de la dégustation, par la douceur des notes lactées mêlées à la pureté du cacao.

Chaque poisson bulle est accompagné de minis poissons en chocolat au lait garnis d'un savoureux praliné amandes noisettes, réalisé à l'ancienne uniquement à partir "d'Ingrédients Nobles", pour plus de gourmandise.

Favoriser la vente additionnelle

Pour accompagner ces poissons colorés nous vous proposons d'y associer notre gamme de sachets. Les Fritures ou le sachet œufs compléteront à merveille cet esprit gourmand plein de douceur.

La qualité Ingrédients Nobles

Un chocolat sans soja, sans arômes ajoutés et sans colorants artificiels et rehaussé de vanille Bourbon en gousse. Des savoir-faire traditionnels de Cacaofévier®, Chocolatier et Confiseur. Ce sont autant d'éléments qui garantissent l'engagement qualité CLUIZEL, et notre volonté de proposer aux consommateurs le meilleur produit possible.



3 couleurs assorties par carton.

MANUFACTURE CLUIZEL

Avenue de Conches • Damville • 27240 Mesnils sur Iton • tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • fax +33 (0)2 32 34 83 63 • www.cluizel.com

Capital de 1 000 000 € • SIRET 603 650 094 00023 RCS Évreux • NAF 1082 Z • TVA intra-communautaire : FR 64603650094