



Newsletter octobre 2020

La saison des chocolats !





Des chocolats tout bio, tout nouveau !

Les nouveaux chocolats de Parenthese Café arrivent en force ! Sept nouvelles références viennent compléter notre catalogue pour le plus grand bonheur des petits et grands. Trois nouvelles tablettes Bio, aussi délicieuses les unes que les autres, feront aussi leur entrée au catalogue au cours de ce mois.

Nous avons sélectionné des maîtres-chocolatiers français, travaillant les meilleurs ingrédients du marché, pour vous offrir des chocolats d'exception qui vont gâter vos papilles. Le chocolat de Papouasie, appelé aussi « trinitario » est un de ces composants d'exception

Cette année, laissez-vous tenter par nos chocolats pur beurre de cacao qui feront de vos instants de fêtes un moment délicieux et toujours chaleureux. Redécouvrez également nos incontournables qui vous ont tant séduits les années précédentes. Vous pouvez également opter pour nos paniers-chocolats qui vont ravir vos proches.

La gamme des chocolats Parenthese Café est une véritable invitation au parcours de la gourmandise. Des douceurs sublimes à l'occasion des fêtes de fin d'année que vous aurez plaisir d'offrir et de déguster.

Alors, partez pour un voyage des saveurs chocolatées qui vous transportera dans la magie des fêtes de fin d'année !



LES CRAQUANTES BIO

Les craquantes Bio sont des amandes caramélisées enrobées de chocolat noir. Ces chocolats sont pur beurre de cacao Bio (73%) provenant des forêts tropicales de la Papouasie Nouvelle-Guinée.

L'alliance amandes caramélisées et chocolat noir donne un délicieux chocolat gourmand dont on ne se lasse pas.

LES ORANGETTES BIO

Les Orangettes Bio sont des écorces d'orange enrobées de chocolat noir. Ces chocolats sont pur beurre de cacao (73%) provenant de Papouasie Nouvelle-Guinée, tout comme les craquantes.



LES MENDIANTS BIO

Les Mendiants Bio sont composés d'amandes caramélisées enrobées de chocolat au lait et de cranberries.

Ces chocolats sont pur beurre de cacao (40%) provenant de République Dominicaine. Cette île des Caraïbes produit l'un des meilleurs cacaos au monde. Ses plantations bénéficient de nombreux labels internationaux tels que Rainforest, Alliance, Fairtrade-commerce équitable.



De nouveaux ballotins aussi !



CHOCOLAT NOIR DE PAPOUASIE

Pur beurre de cacao – 73% de cacao d'origine Papouasie. Pour les amateurs avertis de cacao au naturel. Un produit noble aux saveurs prononcées.

PETITS BEURRES NOIR & LAIT

Ces petits beurres sont composés de chocolat au lait caramel, de chocolat noir (70% de cacao) et de crêpe dentelle.



CHOCOLATS GOUMANDS NOIR & LAIT

Ces chocolats, parsemés de morceaux de framboise, sont composés de praliné, noisette, biscuit et caramel. 50% chocolat / 50% chocolat au lait.

CHOCOLATS NOIRS & YUZU

Ces chocolats sont composés à 70% de cacao et sont finement fourrés au Yuzu . Originnaire du Japon, le yuzu est un agrume. Ses saveurs sont situées entre le citron vert, le pamplemousse jaune et la mandarine.



[Cliquer ici](#)





Le panier composable

Parenthese Café présente son panier composable. Des solutions infinies pour composer votre panier et faire plaisir à coup sûr.

Vous pouvez intégrer 5 produits issus de nos gammes cafés, thés, tisanes, infusions, biscuits, chocolats et friandises.

[Cliquer ici](#)





Vers un monde bio, plus sain, plus humain
Vente à domicile



Télécharger l'appli
Parenthese Café



www.parenthesecafe.fr

7, rue des Jardins - 31620 LABASTIDE-SAINT-SERNIN
Tel +33(0) 5 61 48 22 98 Fax : +33(0) 8 97 50 32 20

SAS capital social de 6 000 €

RCS Toulouse 808 070 882 - NAF : 4799A

www.parenthesecafe.fr

Images from freepik.com