



NEW

NOIR PANGARÉ

BÂTONS À FONDRE

“Cacaos d'origine pour chocolats chauds gourmets.”



L'AVIEZ-VOUS
REMARQUÉ ?

Que ce soit sur la carte d'un restaurant ou dans les rayons d'une épicerie, on nous propose toujours un seul et unique chocolat chaud, à côté d'une variété de thés ou de cafés.

Pourquoi se contenter d'un seul chocolat chaud indifférencié alors qu'il existe dans la nature autant de cacaos différents qu'il y a de thés ou de cafés différents ?

“L'approche gustative de Noir Pangaré est celle du choix.



DÉCOUVRIR
le concept



AIMER
la première collection



ACHETER
en ligne





NOIR PANGARÉ
VOUS PROPOSE
LE CHOCOLAT
CHAUD AUTREMENT.

DÉCOUVRIR *le concept*

Bienvenue dans un univers authentique et généreux. Celui des chocolats chauds d'exception.

Le chocolat chaud est une affaire de gourmandise et de délicieuse sensation de bien-être... Et plus encore

- ★ lorsqu'on peut varier les plaisirs !

DÉCOUVRIR
le concept

Avec sa collection de bâtons à fondre,

Noir Pangaré vous invite à découvrir les particularités gustatives des cacaos qui font voyager. São Tomé, Inde, Equateur, Madagascar... Ils sont tous différents. Leur terroir et leur climat confèrent à chacun d'eux leurs saveurs singulières.



DÉCOUVRIR *le concept*

“ Quand déguster un chocolat chaud Noir Pangaré ?

Au petit déjeuner, pour les gourmands du matin. Avec un croissant ou un pain de campagne beurré-salé. **A 11h**, un chocolat chaud court, pour patienter jusqu'au déjeuner. **A midi**, avec ou sans un biscuit, en guise de dessert. **Au goûter**, une pause gourmande pour couper une journée trop longue. **Le soir**, comme en-cas avec un morceau de fromage, et voilà un chocolat chaud qui se transforme en dîner léger. Ou en boisson-réconfort **avant de dormir**.



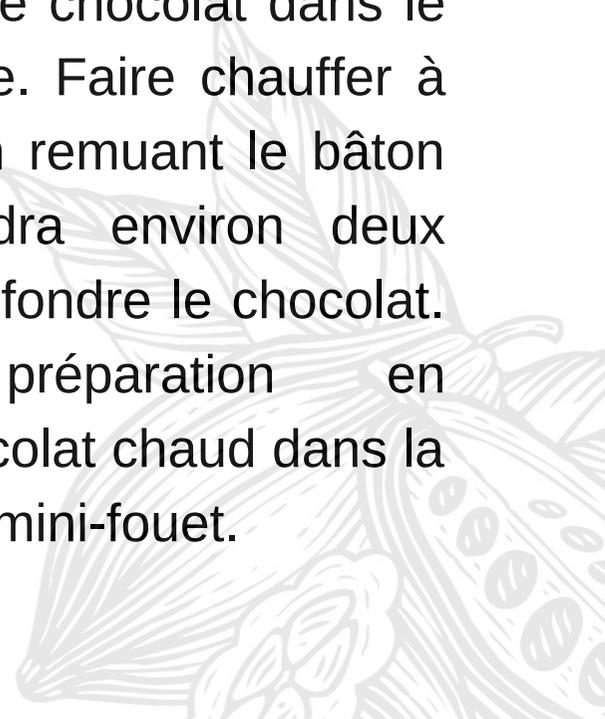
UN TRÈS BON
CHOCOLAT
CHAUD SE
DÉGUSTE À
CHAQUE MOMENT
DE LA JOURNÉE.



À SAVOURER
LENTEMENT
APRÈS L'AVOIR
FAIT FONDRE
DOUCEMENT...

“ **Comment préparer un chocolat chaud Noir Pangaré ?** ”

Verser dans une petite casserole 200 ml de lait froid entier pour un grand bâton ou 80 ml pour un petit bâton. Plonger le bâton de chocolat dans le lait de la casserole. Faire chauffer à feu (tout) doux, en remuant le bâton lentement. Il faudra environ deux minutes pour faire fondre le chocolat. Achever la préparation en mélangeant le chocolat chaud dans la casserole avec un mini-fouet.





DÉCOUVRIR *le concept*

Noir Pangaré est une marque belge, nouvellement créée. Il s'agit d'une production artisanale, conçue et fabriquée à Bruxelles.

Les chocolats utilisés proviennent de fèves travaillées par les meilleurs cacao-féviers belges.

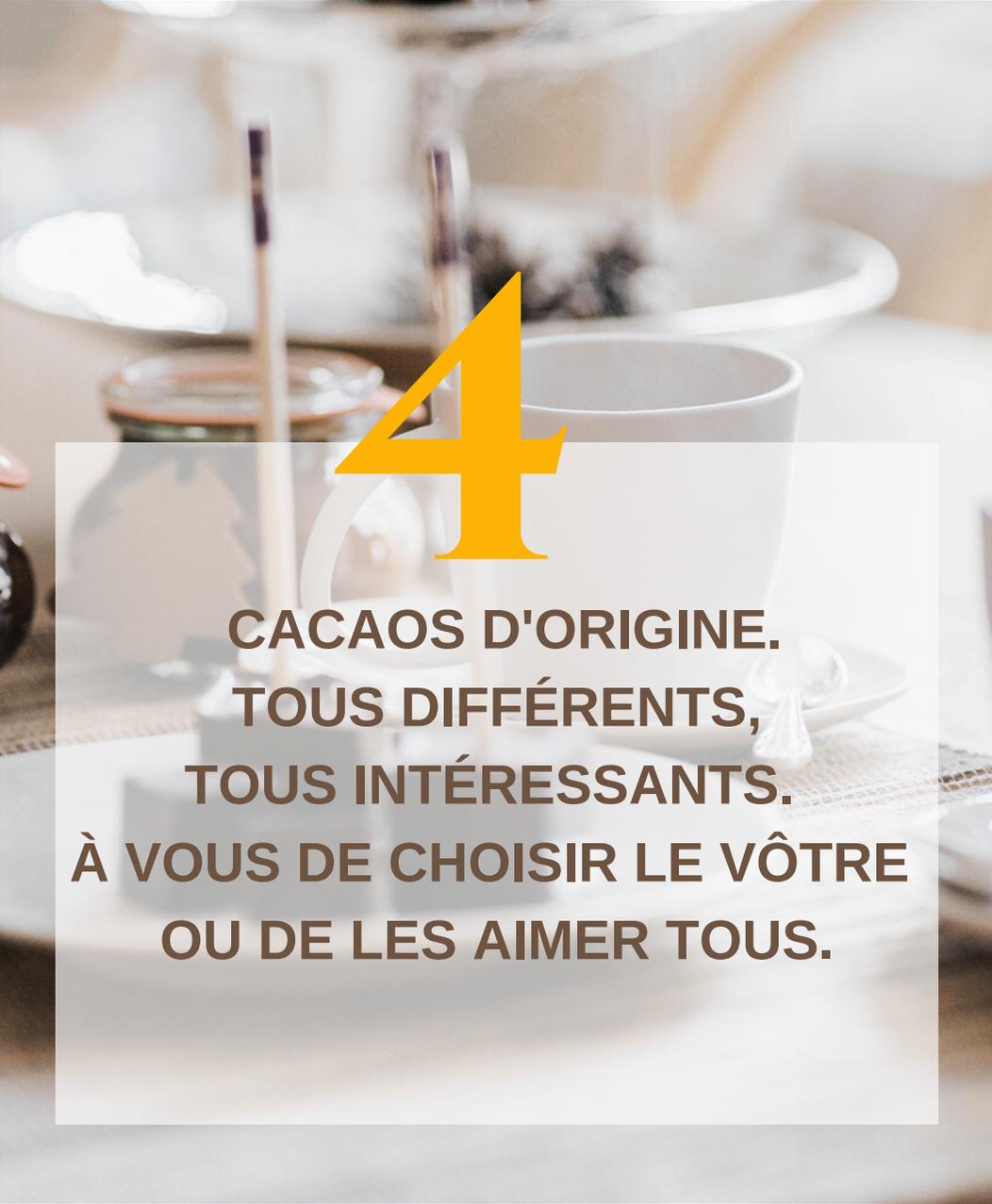


AIMER

la première collection

La Collection Noir Pangaré de cacao grands crus s'adresse à tous les amateurs, **petits et grands**, de très bons chocolats chauds.

Elle est composée, au choix, de quatre origines différentes :
São Tomé, *noir & intense* ;
India, *fruité & profond* ;
Ecuador, *végétal & doux* ;
Madagascar, *épicé & rond*.



4

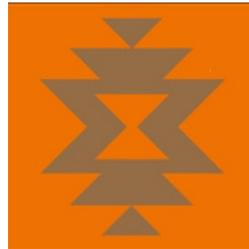
**CACAOS D'ORIGINE.
TOUS DIFFÉRENTS,
TOUS INTÉRESSANTS.
À VOUS DE CHOISIR LE VÔTRE
OU DE LES AIMER TOUS.**

AIMER

la première collection

SÃO TOMÉ

70 % de cacao



Ce chocolat intensément noir et relevé de notes de fruits jaunes, présente un goût complexe, boisé et puissant en bouche. Il est réhaussé d'une note de pomme qui lui apporte une suavité sur la fin, à laquelle s'ajoute même un soupçon de thé.

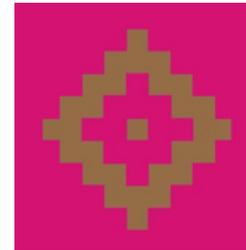


NOIR & INTENSE

AIMER
la première collection

INDIA

70 % de cacao



FRUITÉ &
PROFOND

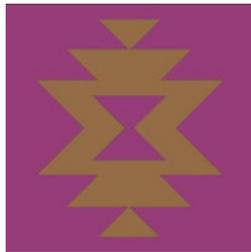
Ce chocolat noir révèle des saveurs de groseilles, fraises, framboises, avec de profondes notes d'acidité. Les fruits rouges persistent tout en rondeur avec un goût bonbon cerise sur la fin. On termine par un soupçon de curcuma et une note de poivre noir.

AIMER

la première collection

ECUADOR

70 % de cacao



Ce chocolat noir révèle des saveurs cacaotées rehaussées d'une fraîcheur de pluie tropicale. Des notes végétales et acides sont très présentes. Un soupçon de rhum et de tabac donne à ce chocolat un caractère très gourmand, rond et équilibré.

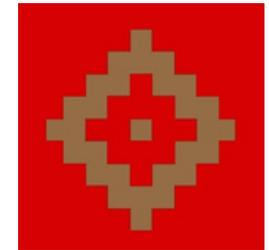


VÉGÉTAL
& DOUX

AIMER
la première collection

MADAGASCAR

70 % de cacao
et huiles essentielles



ÉPICÉ &
ROND

Ce chocolat noir aux notes prononcées de fruits jaunes bien mûrs révèle un goût intense et rond en bouche, à l'amertume modérée. Nous y avons ajouté des huiles essentielles en une recette originale*, qui lui apporte des notes épicées rafraichies par une note d'orange.

*Recette d'huiles essentielles élaborée par Michèle Gay, *La Parfumerie culinaire*

ACHETER *en ligne*

Les bâtons à fondre pour chocolat chaud Noir Pangaré sont vendus par **boîtes de 4, 6 ou 8**, identiques ou assortis. En petits ou grands bâtons.

Ils sont vendus **uniquement en ligne** et sont expédiés avec soin.



ACHETER
en ligne

ENCORE PLUS DE PETITS PLAISIRS !

A chaque commande, des petits cadeaux-surprises à découvrir et à déguster sont mis dans la boîte.

Pour remercier les gourmands de leur fidélité, plus les commandes sont renouvelées, plus les cadeaux sont nombreux dans la boîte.





Pourquoi NOIR PANGARÉ ?

C'est la rencontre de deux univers qui me passionnent autant l'un que l'autre, depuis l'enfance. Le chocolat et les chevaux. **Quel est le lien,** demanderez-vous ?



NOIR PANGARÉ EST
LE NOM D'UNE
COULEUR DE ROBE
DE CHEVAL.

Pourquoi NOIR PANGARÉ ?

★ "Noir pangaré" est un autre nom pour désigner la couleur bai-brun d'un cheval. C'est une robe sombre, marron foncé, soyeuse, brillante, comme **l'aspect du chocolat de qualité bien travaillé.**

★ Mais le gène pangaré a ceci de particulier qu'il s'exprime par des nuances plus claires aux extrémités du nez, autour des yeux, sur le ventre et les membres.



Pourquoi
NOIR PANGARÉ ?

Lorsque vous tournez le bâton de chocolat noir dans le lait et qu'il n'est pas encore totalement fondu et mélangé au lait, les bords du mélange forment dans la casserole des traces plus claires ... comme le pangaré.

C'est du chocolat noir pangaré !



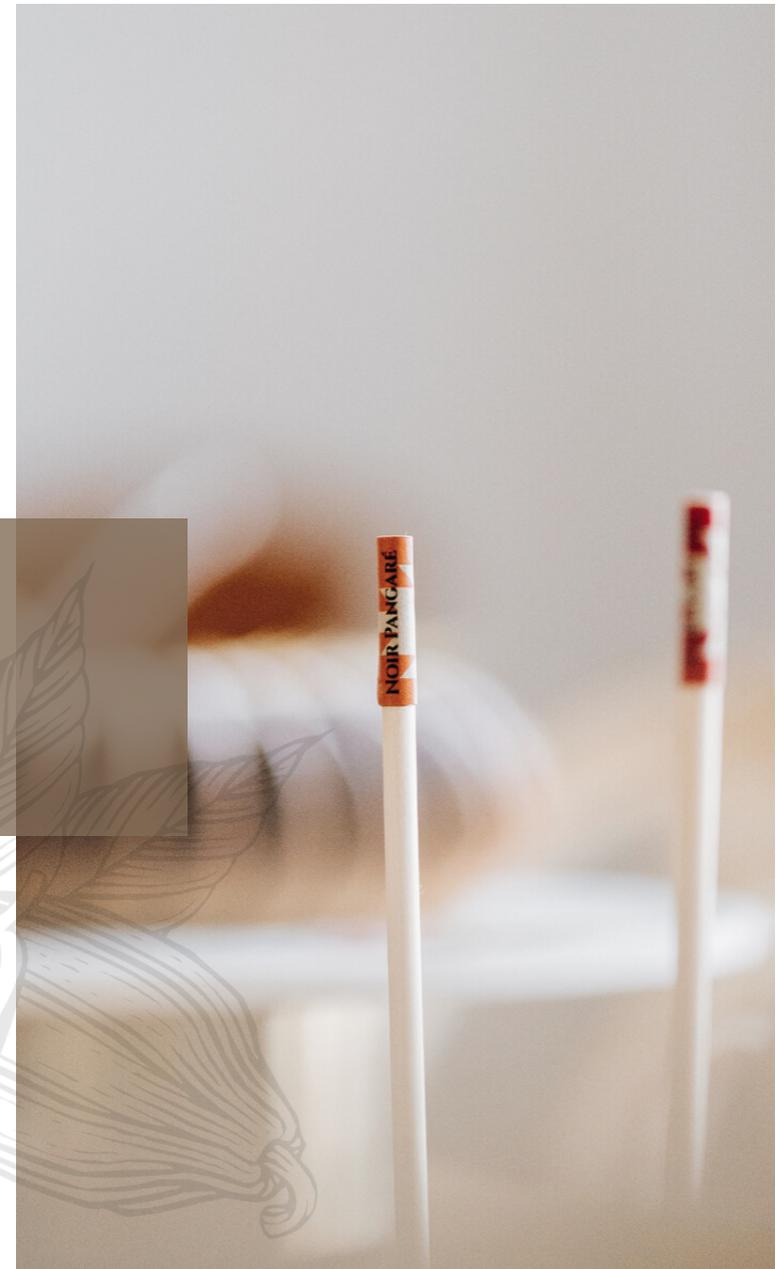
CONTACT

AXELLE DE BORGER

+32 476 90 71 19

adb@noirpangare.be

www.noirpangare.be



“TOUTES LES SUBTILITÉS
AROMATIQUES DES
ORIGINES SE RETROUVENT
ENFIN DANS UN CHOCOLAT
CHAUD !

