



Les informations ci-contre ainsi que l'explication du nom **Noir Pangaré**, sont détaillées dans le dossier de presse :

[PRÉSENTATION](#)

[GALERIE PHOTOS](#)

Photos Maximilien De Dycker



**Contact** : Axelle De Borger  
+32 476 90 71 19  
adb@noirpangare.be  
www.noirpangare.be

## COMMUNIQUÉ

*Création d'une nouvelle marque artisanale et bruxelloise.*

### **BÂTONS DE CHOCOLATS GRANDS CRUS À FONDRE POUR CHOCOLATS CHAUDS GOURMETS.**

L'aviez-vous remarqué ? Au restaurant ou dans 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.

Noir Pangaré vous invite à découvrir les particularités des cacaos qui font voyager, Amérique du Sud, Afrique, Asie. Ils sont tous différents. Leur terroir et leur climat confèrent à chacun d'eux leurs saveurs singulières.

### **TOUTES LES SUBTILITÉS AROMATIQUES DES ORIGINES SE RETROUVENT ENFIN DANS UN CHOCOLAT CHAUD.**

La première collection Noir Pangaré de cacaos grands crus **70%** s'adresse à tous les amateurs, petits et grands, de très bons chocolats chauds. Elle est composée de quatre origines différentes.

**São Tomé**, noir & intense ; **India**, fruité & profond ;  
**Ecuador**, végétal & doux ; **Madagascar**, épicé & rond.

Un très bon chocolat chaud se déguste à toute heure de la journée. Court ou long, comme boisson ou comme en-cas, avec du sucré et même du salé. Ne pas hésiter à voir/boire le chocolat autrement.

### **A SAVOURER LENTEMENT APRÈS L'AVOIR FAIT FONDRE DOUCEMENT...**

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

**DES CHOCOLATS CHAUDS COMME VOUS NE LES AVEZ PLUS  
DÉGUSTÉS DEPUIS VOTRE ENFANCE.**