

# NOTRE YAOURT S'INVITE CHEZ VOUS !

Diversifiez votre offre en proposant notre Yaourt Glacé Bio unique, grâce à son goût et sa texture incroyablement onctueuse.



## FIXE OU TEMPORAIRE

Créez l'évènement dans votre point de restauration grâce à un espace dédié au yaourt glacé BIO Marguerite du Pré® :

- Un pot de yaourt glacé accompagné de ses «Délices»
- La **Tremlette**®, une fabrication unique : cornet de yaourt glacé enrobé de chocolat noir à 70% de cacao
- Idéal pour la préparation de smoothies ou comme dessert d'une formule

Une installation sur mesure et personnalisable qui s'adapte à votre lieu :  
*Vente à emporter, complément d'offre restauration, inauguration, parcs d'attraction, traiteurs...*

Notre yaourt glacé est un aliment sain à déguster à tout moment de la journée en été, comme en hiver !



**Marguerite du Pré**®  
yaourt glacé BIO

# CRÉEZ VOTRE CORNER YAOURT GLACÉ

## MACHINE 1 PARFUM

- Dimensions : 47L x 82P x 87H
- Alimentation mono / triphasée
- Puissance électrique : 3,5 Kw
- Poids : 130 Kg
- Capacité de production : 350 portions / heure



## SPÉCIFICITÉS

Possibilité de créer une dynamique autour d'une référence tendance et originale :

- Facilement adaptable à votre point de restauration
- Personnalisable aux couleurs de votre enseigne

## CONSOMMABLES DISPONIBLES

- Bidons de 5 litres de yaourt congelés : parfums nature, vanille, myrtille, pêche, thé vert et chocolat
- Pots de 250 ml en canne à sucre biodégradable et compostable
- Grandes cuillères en amidon de maïs
- «Délices» bio en sachet de 800g 25 variétés



## KIT SUPPLÉMENTAIRE

- Mobilier personnalisable
- Bain-marie pour chocolat de la Trempette®
- Affiches, roll-up
- Chevalet de table
- Autocollants de façade des machines à votre marque, stop trottoir, flamme, ...



## STOCKAGE DES BIDONS

- Congelés : - 18°C avec une DLC de 10 mois
- Après décongélation : + 0 à 4°C avec une DLC de 6 jours

## Les + d'une telle implantation

- **A fort caractère différenciant** par rapport à une simple offre de glace
- **Adaptabilité à la saison** en variant les «Délices», en capitalisant sur la Trempette® l'hiver et les fruits frais l'été
- **Offre clé en main** : machine, formation, consommables
- **Simplicité/rapidité** d'installation & d'utilisation.



## ENGAGEMENT QUALITÉ

- Respect du concept autour du produit /de la marque
- Entretien du matériel
- Conditions de stockage
  - Modalités d'approvisionnement



\*L'appellation « yaourt » est réservée aux laitages fermentés grâce à deux (2) espèces de bactéries : Streptococcus thermophilus et Lactobacillus bulgaricus selon le Décret n°88-1203 du 30 décembre 1988 relatif aux laits fermentés et au yaourt

**Contact :** xavier@margueritedupre.fr - Tél. 06 64 32 47 61

**Marguerite du Pré SAS** - Halle Darla, lot n° 40 étage -16, rue des mésanges - 64200 Biarritz - www.margueritedupre.fr

#MargueriteduPre

