

NOTRE YAOURT S'INVITE CHEZ VOUS !

Diversifiez votre offre en proposant notre yaourt glacé BIO, 0% de matière grasse, 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, inaugurations, 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

Mise disposition d'une offre clé en main

MACHINE 1 PARFUM

- Dimensions : 46L x 69P x 85H
- Alimentation mono - 230 ou 400V
- Puissance électrique : 1,8 KW
- Poids : 120 Kg
- Capacité de production : 230 portions / heure



CONSOMMABLES DISPONIBLES

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



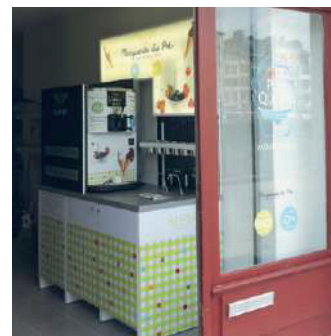
KIT SUPPLÉMENTAIRE

- 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 DLUO de 12 mois
- Après décongélation : + 2/6°C avec une DLUO 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.

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



ENGAGEMENT QUALITÉ

Marquerite du Pré®

- 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



Contacts : sophie@margueritedupre.fr - Sophie VASSEUR Tél. 06 80 11 73 95

Marguerite du Pré SAS - 162, rue Perronet - 92200 Neuilly sur Seine - www.margueritedupre.fr

#MargueriteDuPre

