

Neuer Markenauftritt für Monbana

Monbana, der französische Marktführer für feinste Trinkschokoladen und ausgesuchte Tassenbeilagen, präsentiert sich auf der ISM im neuem, modernen Markendesign und mit köstlichen Produktneuheiten.

Hamburg, 11.12.2013 | Feinste Trinkschokoladen, Pralines oder zarte Täfelchen, der traditionsreiche Name Monbana steht nicht nur im Heimatland Frankreich für die Kombination hochwertiger Schokoladen mit raffinierten Aromen, hergestellt mit allerhöchster Sorgfalt, ausgewählten Rohstoffen und mit handwerklichem Geschick veredelt.

Auf der ISM präsentiert der exklusive Schokoladenhersteller seine aktuellen Kreationen im neuen Design. Das markante Einhorn als Markenzeichen ist erhalten geblieben, mit einer neuen Interpretation jedoch deutlich verjüngt. Der stilisierte Einhornkopf ist einerseits elegant und schwungvoll, demonstriert andererseits auch die selbstbewusste Fokussierung auf die eigenen Stärken und den Weg des Unternehmens nach vorne, in die Zukunft. Die frische Farbgebung mit dem trendigen Logo in Pink und Weiß unterstreicht das neue Markenimage und den exklusiven Anspruch von Monbana in der Spitzengruppe der französischen Chocolatiers.

Zum Produktportfolio gehören neben Trinkschokoladen, Pralinen oder Tafeln vor allem auch Tassenbeilagen wie Napolitaines zum Kaffee. Ein neues Trendthema bei Monbana sind köstliche Tassenbeilagen zum Tee, wie zum Beispiel die einzeln verpackten **Crousti Neige Tea** - schokolierete Getreide-Knusperkugeln mit fruchtigem Teearoma, die sich besonders gut als Beilageartikel zu grünem oder Früchtetee eignen.

Einen besonderen Ruf genießen Monbana's Trinkschokoladen. Als Vorreiter in diesem Bereich produzierte Monbana als erster Hersteller feine Trinkschokoladen mit verschiedenen Geschmacksnoten und Aromen. Das Trinkschokoladen-Sortiment umfasst eine außergewöhnlich breite Produktpalette mit verschiedenen Texturen von dünnflüssig bis dick-cremig.

Die neue Premium-Trinkschokolade „**Chocolat de Paris**“ ist eine außergewöhnliche Kreation aus weißer, dunkler und Vollmilch-Schokolade. Hergestellt wird sie aus echter, sehr fein raspelter Schokolade. Inspiriert von der einzigartigen französische Schokoladentradition des 18. und 19. Jahrhunderts ist diese Spezialität mit ihrem intensiven Aroma und dem lang anhaltenden Geschmack sehr gut für die Spitzengastronomie und -hotellerie, sowie Coffeebars oder Tea Lounges geeignet. Selbstverständlich gehören auch fair gehandelte und Bio-zertifizierte Trinkschokoladen zum Sortiment.

Die Trinkschokoladen lassen sich sowohl per Hand zubereiten, oder in Schokodispensern als auch Vending-Geräten einsetzen.

Die besondere Cremigkeit und der außergewöhnliche Geschmack kommen besonders gut in Trinkschokoladen-Dispensern zur Geltung, in denen die Schokolade warm und durch beständiges Rühren cremig gehalten wird.

Um das Geschäft mit der Schokolade auch über die kalte Jahreszeit hinaus in der Gastronomie und im Fachhandel zu stärken und zu unterstützen, hat Monbana seine Produktpalette um einen „coolen“ Umsatzbringer ergänzt. Ganz neu auf der ISM werden die **neuen Milkshakes** in den Geschmacksrichtungen Vanille und Schokolade zu sehen sein. Die supercremigen Shakes werden im Mixer mit Milch und Eiswürfeln zubereitet. Ob mit oder ohne Sahnetopping, ob to go oder zum inhouse Genuss - die neuen Milkshakes in der praktischen 1 kg-Dose sind einfach in der Zubereitung, ein cremig-cooler Genuss und eine ideale Ergänzung für das Getränke-Sortiment in den Sommermonaten für die Gastronomie.

Market Grounds als exklusiver Vertriebspartner für Monbana in Deutschland präsentiert auf der ISM nicht nur die neuesten Produktkreationen des französischen Premium-Herstellers, sondern stellt auch das richtige Equipment und die passenden Accessoires für den perfekten Schokoladengenuss vor. Zudem wird auf dem Market Grounds Stand ein Gewinnspiel veranstaltet, bei dem es neben zahlreichen schokoladigen Produktpreisen auch einen Heißgetränke-Dispenser zu gewinnen gibt.

**Monbanas Schokoladenwelt auf der ISM 2014 bei Market Grounds in
Halle 4.2, Gang A, Stand 9**

Über Monbana:

Das 1934 gegründete Familienunternehmen Monbana ist dank dreier Generationen von Schokoladenliebhabern eines der führenden französischen Unternehmen auf seinem Sektor. Der Schokoladenhersteller begann ursprünglich mit dem Rösten der Kakaobohnen, hob sich dann durch die Produktion von Pulver für Trinkschokolade hervor. In den sechziger Jahren erweiterte der Schokoladenhersteller sein Geschäft durch die Kreation von Begleitprodukten für Kaffee.

Heute, als Marktführer, bietet Monbana im deutschen Markt über 70 verschiedene Produkte an: Napolitains, mit Schokolade ummantelte Mandeln und Haselnüsse, Trinkschokoladen sowie Schokoladentafeln und -riegel. Das einzigartige Know-how in Kombination mit einer innovativen Forschungs- und Entwicklungsabteilung spiegelt sich in einer zeitgemäßen Gourmet-Kollektion wider. Weitere Informationen zu den schokoladigen Genüssen finden Sie unter: www.market-grounds.com

Bildunterschriften:

1. Crousti Neige Tea - knusprige Begleiter zum Tee mit fruchtigem Aroma in feiner Schokoladenhülle. (Quelle: Monbana)
2. Chocolat de Paris: Aromatischer kann Trinkschokolade nicht sein - fein geraspelte weiße, Vollmilch und dunkle Schokolade vereinen sich in der Tasse zu einem einzigartigen Genuss. (Quelle: Monbana)
- 3: Milkshake Chocolat: Cremig, kühl und köstlich, die neuen Milkshakes Vanille und Chocolat für die schokoladigen Momente im Sommer. (Quelle: Monbana)

Kontakt:

Unternehmen

Market Grounds GmbH & Co. KG
Katharina Hempel
Tel.: 040-8090300-87
Fax: 040-8090300-487
E-Mail: khe@market-grounds.com

Agentur

Kaffee**SATZ** PR
Sabine Jürgenmeier
Tel.: 0234-927855-66
Fax: 0234-927855-53
E-Mail: sj@kaffeersatz-pr.de

Abdruck frei. Bei Veröffentlichung freuen wir uns über ein Belegexemplar.