



la Sommelière

De l'art de conserver les chocolats

Acteur majeur du marché des caves à vin, La Sommelière fait une rentrée remarquée avec une cave à chocolats destinée aux amateurs les plus exigeants. Réunissant les dernières prouesses technologiques, elle s'inscrit dans un Art de vivre résolument épicurien !

Cave à chocolats La Sommelière

Comme le vin, le chocolat a besoin d'être conservé dans des conditions particulières afin de restituer tous ses arômes lors de la dégustation. Conservé dans un réfrigérateur, il risque de blanchir; conservé à température ambiante, il ramollit... Dans les deux cas, le chocolat perd de sa saveur et sa structure complexe se défait. La lumière, ou encore un taux d'hygrométrie trop élevé peuvent également causer des pertes aromatiques irréversibles. Pour répondre à ces exigences de conservation, La Sommelière met aujourd'hui son expertise au service d'une cave à chocolats. Grâce à une température stable réglable au degré près, un taux d'hygrométrie inférieur à 70%, une vitre traitée anti-UV et une circulation de l'air optimale, les chocolats noirs, blancs ou au lait préservent toutes leurs qualités gustatives sur la durée. **C'est LE cadeau de Noël 2013 !**



Informations pratiques

Cave à chocolat La Sommelière

Prix de vente conseillé : 199 € TTC

Points de vente et informations sur :
www.lasommeliere.com

Contacts presse – Agence Cap & Cime PR

Jennifer Potts – 01.55.35.08.16
 jpotts@capetcimepr.fr

Pauline Barras – 01.55.35.08.14
 pbarras@capetcimepr.fr