

16.02.2009 – 15:06 Uhr

## Migros\_ Boissons novatrices dans les Restaurants Migros

Zürich (ots) -

Par leur assortiment de thés sélectionnés, leurs mélanges de cacao épicés et leurs pralinés sur bâtonnet à faire fondre dans le lait chaud, les restaurants Migros surprennent leurs hôtes par de véritables produits à découvrir durant les jours froids. Les restaurants Migros sont dorénavant aussi des maisons de thé. En plus d'un assortiment standard de thés, Migros Gastronomie propose six thés wellness. Les produits de base de ces réconforts sont les feuilles de thé vert et de thé noir les plus fines. Complétés par des herbes, des fleurs et beaucoup d'autres arômes végétaux, ils procurent de merveilleuses expériences gustatives. « Shinano » offre de la bonne humeur avec son délicat parfum fruité de fleurs de bleuets et de tournesols. « Vedenemo » séduit par son doux mélange de fraise et de menthe. « Gaia » favorise la détente avec ses parfums de rose et de vanille. « Narmada » réveille les esprits vitaux par son délicieux parfum d'orange et de mandarine. « Yemayà » stimule par son thé noir Pu-erh et ses fleurs d'oranger. L'hôte garde son équilibre grâce à la note de coriandre et de pin de « Magna Matar ». A partir du mars, les thés seront aussi disponibles à l'emporter dans les restaurants Migros pour CHF 10.60 la boîte de douze pièces. Avec Becks Cocoa, Migros Gastronomie satisfait les désirs de chocolat de sa clientèle. La fine poudre à diluer existe en quatre saveurs et sous quatre noms sonores qui incitent à la découverte. « A Chockwork Orange » séduit par sa note fruitée, « Chill Bill » est enrichi des plus fines variétés de chili qui donnent au cacao une subtilité amère. « The Fudge », un cacao au caramel à la crème, offre une incroyable sensation en bouche et enfin « Into the Hazel » aux noisettes. Le produit de base de tous les mélanges est la fève de cacao Criollo de qualité supérieure. Associée à des épices, à des herbes et à des essences laissées à l'état naturel, elle donne naissance à de nouvelles saveurs. Becks Cocoa est produit sans arômes, exhausteurs de goût et conservateurs artificiels. Ces boissons chaudes novatrices peuvent être bues dans une sélection de restaurants Migros de toute la Suisse.

Choc-o-lait est un chocolat de qualité supérieure, au bout d'un bâtonnet, à faire fondre dans le lait chaud. Avec le concept de Choc-o-lait, simple et par là même génial, la consommation d'un chocolat chaud devient une découverte passionnante. Grâce au cube de chocolat fixé au bout d'une tige en bois, le client a la possibilité de préparer lui-même son chocolat à boire. Le cube se compose de fin chocolat belge Barry Callebaut et, selon la sorte, d'autres ingrédients de choix identiques à ceux des pralinés. Chaque couche de chocolat noir (55 % de part de cacao) recouvre une ganache fraîche et onctueuse, comme on n'en trouve que dans les truffes les plus fines. La ganache est principalement fabriquée à partir de chocolat à napper et de crème ou de beurre fondu. En remuant le bâtonnet dans la tasse, le produit s'en détache peu à peu jusqu'à ce que, après une minute environ, le cube soit complètement dissous dans le lait chaud. Choc-o-lait existe en trois saveurs différentes: « noisette », « dark » et « lait ».

Zurich, le 16 février 2009

Fédération des coopératives Migros  
Corporate Communications  
Limmatstrasse 152  
Case postale 1766  
CH-8031 Zurich  
Centrale +41 (0)44 277 21 11  
Fax +41 (0)44 277 23 33  
media@migros.ch

www.migros.ch

Contact:

Eve Baumann, Responsable de la communication de Migros Gastronomie,  
tél. 044 277 2306, eve.baumann@mgb.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100000968/100577785> abgerufen werden.