



NUCAO, LE CHOCOLAT CRU QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

Le chocolat Nucao possède une particularité qui le rend unique : il est cru. Le chocolat n'est pas chauffé à plus de 42°C, ce qui lui permet de conserver tous ses bienfaits, et ils sont nombreux : il favorise la bonne santé cardiovasculaire, diminue le mauvais cholestérol et le stress. Il est également riche en antioxydants et permet la production de sérotonine favorisant l'apaisement.

Nucao agit également pour la bonne santé de notre planète : chaque produit vendu permet de planter un arbre. Même l'emballage sans plastique permet de le composter en milieu domestique.

Plusieurs parfums disponibles.

Conditionnement : Présentoir de 12 barres 40g
DDM 2 mois mini ambiant. Tarif général : 17,88€ HT
soit 1,49€/pce.

Visuels HD joints à ce communiqué.



À PROPOS DE NOUS

Importateur grossiste spécialisé dans une offre coffee shop et food service, Delidrinks s'attache à proposer des offres innovantes et à fort potentiel commercial. Son catalogue présente actuellement plus de 2 500 références produits, sélectionnées en accord avec la philosophie de l'entreprise : modernes, innovants, éthiques et bio. Cafés frappés, smoothies, bubble tea, mais aussi snackings, équipements et emballages sont livrés à leur clientèle française ou étrangère en 24h à 72h. Créé en 2006, Delidrinks emploie actuellement 20 salariés, et est implantée à Arles dans les Bouches du Rhône (13).

CONTACT

Alexia Ripoll | Responsable Marketing
04 90 91 20 80 | 06 23 49 92 83
alexia@delidrinks.com
www.delidrinks.com

SUIVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX

deli_drinks 

delidrinksfrance 