



# Papillote au chocolat



## *Papillote au chocolat, pièce de 8 à 12,5 g*

*Les papillotes sont un incontournable des goûters d'arbre de Noël et autres repas festifs. Elles sont le plus souvent accompagnées de clémentines et/ou de fruits secs (noix, noisettes, dattes...).*

## TABLEAU NUTRITIONNEL

Le Nutri-Score a été calculé avec les données fournies par les distributeurs

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	NUTRI SCORE	Industriels Marque
BRAKE	18890	557 kcal	7,4 %	51,0 %	47,0 %	35,0 %	19,0 %	NC		REVILLON CHOCOLATIER Revillon
FRANCE FRAIS	182549	513 kcal	4,4 %	61,0 %	59,0 %	27,0 %	13,0 %	NC		REVILLON CHOCOLATIER Revillon
PRO A PRO	79121	513 kcal	4,4 %	61,0 %	59,0 %	27,0 %	13,0 %	NC		REVILLON CHOCOLATIER Revillon
TRANSGOURMET	253512	513 kcal	4,4 %	61,0 %	59,0 %	27,0 %	13,0 %	NC		REVILLON CHOCOLATIER Revillon

## COMPARAISON DES OFFRES

Parmi nos quatre offres, on constate que trois sont identiques. Il s'agit en effet d'un assortiment de papillotes au praliné contenant du praliné noir, au lait, à la feuilletine et au lait céréales. Notre dernière offre se compose quant à elle uniquement de papillotes aux céréales croustillantes enrobées d'une coque de chocolat au lait. Ces dernières, compte tenu de leur composition, s'avère plus légères que les autres papillotes : en moyenne 8 g contre 12 g. C'est

pourquoi, bien que cette offre soit proposée en carton de 4,1 kg, la quantité de papillotes est plus importante que dans les cartons de 4,6 kg : +/- 500 pièces au lieu de +/- 370. En fonction de votre nombre de convives, il peut être intéressant d'en tenir compte, car ce sont des produits fragiles d'un point de vue organoleptique et il est préférable de ne pas les stocker trop longtemps après les fêtes de fin d'année, même si bactériologiquement on observe peu de risques.

	Additifs Agents de texture	DDM	Pays de transformation	Présentation Calibre Conditionnement
BRAKE	amidon de blé, émulsifiant, malt de blé, poudre à lever	8 mois	France	pièce de 8 g, emballée individuellement, carton de 4,1 kg, +/- 500 pièces
FRANCE FRAIS	agent d'enrobage, anti-agglomérant, colorant, émulsifiant, gluten de blé, malt de blé, poudre à lever	9 mois	France	pièce de 11,5 à 12,5 g, emballée individuellement, carton de 4,6 kg, +/- 368 pièces
PRO A PRO	agent d'enrobage, anti-agglomérant, colorant, émulsifiant, gluten de blé, malt de blé, poudre à lever	9 mois	France	pièce de 11,5 à 12,5 g, emballée individuellement, carton de 4,6 kg, +/- 368 pièces
TRANSGOURMET	agent d'enrobage, anti-agglomérant, colorant, émulsifiant, gluten de blé, malt de blé, poudre à lever	9 mois	France	pièce de 11,5 à 12,5 g, emballée individuellement, carton de 4,6 kg, +/- 368 pièces

### Suggestions du chef

#### Astuces/Idees

*Pensez aux papillotes  
pour agrémenter vos cafés  
gourmands pendant la  
période des fêtes de fin  
d'année.*

#### Thèmes & Recettes

*Festif :  
Farandoles de douceurs  
Les couleurs :  
Chocolats scintillants*

### LE SAVIEZ-VOUS ?

La papillote est d'origine lyonnaise. Elle a été créée par un chocolatier-confiseur nommé M. Papillot aux alentours des années 1790, dans sa boutique située dans le quartier des Terreaux. La légende raconte qu'à cette époque M. Papillot employait un jeune commis qui lui dérobaît fréquemment des bonbons de chocolat pour les offrir à sa fiancée. Il prenait soin de les envelopper dans un joli papier où il écrivait des mots doux. Après avoir renvoyé son commis pour vol, le chocolatier trouva néanmoins originale cette façon de présenter les chocolats et il l'exploita à son compte en rédigeant lui-même des citations.

### Le chocolat en chiffres

333 029 tonnes, c'est ce qu'a représenté le marché du chocolat en 2018 dans notre pays, soit un chiffre d'affaires total de 2 993 millions d'euros. Les ventes effectuées pendant les fêtes de fin d'année ont permis de réaliser 10,1 % de ce chiffre d'affaires, contre seulement 4,4 % avec les chocolats de Pâques. Quant à la consommation par habitant et par an, elle est estimée à 7,31 kg, marquée par une préférence pour le chocolat noir.

	Descriptif	type de chocolat et %	autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	bonbon chocolaté aux céréales croustillantes, coque en chocolat au lait	beurre de cacao % NC, pâte de cacao % NC	lait entier en poudre, lactose, lactosérum en poudre, sucre, beurre concentré, céréale 5 % (dont farine de blé), arôme naturel de vanille, graisse de palme, huile de tournesol, arôme noisette	REVILLON CHOCOLATIER Revillon
FRANCE FRAIS				
PRO A PRO	assortiment de 4 parfums de bonbons de chocolat fourrés au praliné	beurre de cacao % NC, pâte de cacao % NC, cacao en poudre % NC	lait entier en poudre, lactose, matière grasse laitière anhydre, lactosérum en poudre, sucre, praliné noisette amande 7 %, huile de tournesol, graisses de palme et palmiste, céréale (dont farine de riz), éclat de crêpe dentelle (dont farine de blé), beurre concentré, huile de palme, sirop de glucose, sirop de glucose-fructose, blanc d'oeuf, albumine d'oeuf, crème, noyau d'abricot amer, noix de pécan, café, épice, vanille bourbon, arôme	REVILLON CHOCOLATIER Revillon
TRANSGOURMET				