

Cher client,

Pour vos prochaines cartes, l'équipe « SAGA CHOCOLAT » vous fait découvrir sa gamme « **Bien-Être** » proposant des produits à la fois gourmands et dé-sucrés, aux nombreux bienfaits. Faites-vous plaisir avec nos dernières nouveautés **Clean Label** produites avec des ingrédients authentiques, de qualité et pour certains, certifiés **BIO**.



**Gâteau au Chocolat, Banane & Caramel**

Découvrez le délicieux **moelleux** Chocolat, Banane et Caramel mou, parsemé d'Amandes et Noisettes grillées. Un dessert **gourmand** et **généreux** qui transportera petits et grands.

**110 g x 24 UVC/bte x 138 bte/palette**



**Crème Fromage Blanc 0% SANS SUCRE Cassis/Myrtilles**

Doux et légèrement acidulé, cet excellent dessert à la Crème de Fromage Blanc 0% **sans sucre**, séduira le plus grand nombre avec sa compotée fruitée riche en **antioxydants**. Décor : Mûres Sauvages

**100 g x 20 UVC/bte x 138 bte/palette**



**Moelleux aux Pommes & Amandes effilées BIO**

Laissez-vous séduire par l'agréable mariage du gâteau à la Pomme fondante et aux Amandes grillées. Un dessert aux ingrédients **100% Bio**, certifiés par **Ecocert**.

**90 g x 24 UVC/bte x 138 bte/palette**



**Cheesecake à l'Italienne**

Un mélange de Fromage Blanc et de **Mascarpone** accompagné d'un irrésistible biscuit Spéculoos (SANS Palme) au beurre pour un dessert **savoureux** et **peu sucré**, alliant onctuosité et croustillant.

**110 g x 24 UVC/bte x 138 bte/palette**

N'hésitez pas à nous contacter pour découvrir l'intégralité de notre gamme, au 01 30 290 290 ou par mail : [sagachocolat@sagachocolat.fr](mailto:sagachocolat@sagachocolat.fr)

Retrouvez-nous également sur notre site internet : [www.sagachocolat.fr](http://www.sagachocolat.fr)