

Abanico
CHOCOLATE DE CRÉATION
PARIS



Quelle est la choco-personnalite de ma Maman ?

Abanico, la nouvelle marque de chocolats de luxe permet de faire découvrir à ceux qu'on aime leur choco personnalité.

La Fête des mères, le 30 mai prochain, est une belle occasion de faire découvrir Abanico, nouvelle marque de chocolat de luxe dont l'originalité repose sur la **choco-personnalité®.**

Ce concept de choco-personnalité, imaginé par la fondatrice de la marque, permettra à chaque maman de savoir si elle est plutôt « **choco- aventurière** », « **choco-festive** » ou « **choco-intuitive** » et de lui faire déguster les chocolats qui lui ressemblent.

Pour découvrir sa choco-personnalité, rendez-vous sur le blog d'Abanico

www.pasunjoursanschocolat.com

Il y a trois façons de faire fondre les mamans avec Abanico :

- En offrant un **éventail de chocolats** accompagné d'un mot personnalisé selon sa choco-personnalité®. A commander via le site internet www.abanico-chocolat.com.
- En offrant un ravissant écrin rose fuschia, conçu comme une boîte à bijoux et contenant **15 délicieux cœurs au praliné fondant**...un seul, vêtu de rouge, se cache parmi les autres. A commander via le site internet www.abanico-chocolat.com.
- En offrant un **atelier de dégustation** qui a lieu un samedi par mois et sur réservation au 0811 031 316. Un cadeau qui invite au voyage et à la découverte du chocolat et de ses origines tout en partageant un moment unique et convivial avec Victoire Finaz de Villaine, co-fondatrice de la marque.



Informations pratiques :

Coffret « écriin » de 15 cœurs (150 g) : 19,50€ TTC (livraison non comprise)
Assortiment 4 écrins de chocolats noir et lait (240g) : 37,80€ TTC (livraison non comprise)

A propos d'Abanico :

Modernité, qualité et originalité sont les trois mots qui résument la philosophie de la nouvelle marque de chocolats de luxe Abanico, fondée fin 2009 par Victoire Finaz de Villaine. Cette marque dans l'air du temps, vendue en ligne et lors de ventes privées, propose des chocolats **chics, atypiques et résolument contemporains** fabriqués à partir de recettes originales 100% pur beurre de cacao, sans additifs ni conservateurs.

Relations Presse :
Brigitte de Roquemaurel / Clémentine Duguay
4, square de l'Alboni - 75016 Paris
Tél : 01 45 24 66 67 - Fax : 01 40 50 16 37
E-mail : b.de-roquemaurel@wanadoo.fr

Et pour télécharger les visuels en haute définition http://public.me.com/abanico_chocolat