

Sagy, le 1er septembre 2026

SAGY COMPANY réinvente le chocolat chaud avec cinq recettes gourmandes

Macaron-Pistache, Coco-Framboise, Vanille-Cannelle, Guimauve et Nature* : Une gamme imaginée pour apporter une touche de créativité aux cartes des salons de thé, hôtels, hébergements touristiques, restaurants, mais aussi aux boulangeries-pâtisseries, épiceries fines et tous les acteurs de la restauration hors foyer (RHF).

Chaque sachet contient 20 g de préparation pour boisson instantanée, à diluer dans 200 ml de lait chaud ou de boisson végétale. Les préparations peuvent également être dégustées frappées et personnalisées à l'infini avec toppings, chantilly, crème glacée, etc.



**Nature mais avec un soupçon d'arôme vanille pour plus de douceur.*

Une recette simple, avec 35 % de cacao

Élaborés dans l'atelier SAGY COMPANY de Sagy, les chocolats en poudre aromatisés affichent une composition volontairement courte : sucre, cacao en poudre 35 %, arômes. Et rien de plus !

La gamme est sans additifs et sans conservateurs et propose des arômes naturels.

Le conditionnement individuel contribue par ailleurs à préserver toute la richesse des arômes, tout en facilitant le dosage et la préparation.

De l'épicerie fine au salon de thé

Pour répondre aux différents usages professionnels, SAGY COMPANY a développé plusieurs conditionnements.

La boîte de 10 sachets, disponible en assortiment mixte ou en parfum unique, s'adresse notamment aux boulangeries-pâtisseries, épiceries fines et magasins spécialisés.

Le format vrac de 250 sachets répond aux besoins de la restauration collective, des maisons de retraite, des chambres d'hôtel et des hébergements de vacances.

Enfin, le sac de 500 g, vendu par carton de 10, est particulièrement adapté aux restaurateurs, salons de thé et professionnels de l'hôtellerie, avec une utilisation possible aussi bien en boisson qu'en pâtisserie.

À propos de SAGY COMPANY

Fondée en 1955, l'entreprise SAGY COMPANY propose une gamme couvrant l'ensemble des boissons instantanées pour petit déjeuner tels que cafés solubles, poudres de cacao, poudres de lait, chicorées, thés, infusions, édulcorants, à destination de la restauration hors-foyers : Hôtellerie, salons de thés, épiceries fines, hôpitaux, armées, administration pénitentiaire, restauration commerciale, scolaire et d'entreprise.

Coordonnées :

Anne-Sophie GUILLIER

Responsable de la communication

asguillier@sagy-company.com