



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MAGNUM RUBY : LE NOUVEAU TOURBILLON DE PLAISIR GLACÉ SIGNÉ MAGNUM



Avec la fève de cacao Ruby, Magnum voit la vie en rose.
Découvrez l'histoire d'un bâtonnet glacé à nul autre pareil.

Sa découverte a eu lieu il y a près de 80 ans par le groupe **Barry-Callebaut**, 1^{er} fabricant de chocolat au monde et **partenaire de Magnum depuis les années 1990**. Il faut dire que la fabrication du chocolat qui en découle a nécessité **10 ans de recherches** pour parvenir à isoler et à faire ressortir ses marqueurs caractéristiques : **une saveur de baies fruitées et une jolie couleur rose**. Réalisée exclusivement chez Barry-Callebaut en Belgique, cette recette est depuis jalousement préservée.

Quand la nature dévoile un nouveau secret

Le chocolat Ruby est sans aucun doute la découverte la plus surprenante de la dernière décennie. **Reconnu officiellement comme le 4^e type de chocolat** après le noir, le lait et le blanc, le chocolat Ruby et son incroyable couleur rose bousculent les codes de la chocolaterie. L'histoire de cette fève d'exception, dissimulée par la nature dans son écrin rouge, prend racine dans les zones de culture traditionnelle du cacao. **Ce petit miracle a ainsi vu le jour sous le soleil du Brésil, de l'Équateur et de la Côte d'Ivoire**. Les conditions climatiques (température, ensoleillement et taux d'humidité) ont fait naître cette fève à la robe singulière qui vire à l'orangée une fois arrivée à maturité.



ÉQUATEUR
BRÉSIL
CÔTE D'IVOIRE

A world map with a dark background and light-colored landmasses. Three red arrows point to specific regions: one to the equator line in South America, one to the northern part of South America (Brazil), and one to the west coast of Africa (Côte d'Ivoire). The labels 'ÉQUATEUR', 'BRÉSIL', and 'CÔTE D'IVOIRE' are placed next to their respective arrows.

Un cacao Ruby qui exige l'excellence

Beaucoup l'ignorent mais, après le pétrole brut, **le fruit du cacaoyer est le produit le plus complexe de la nature**. Et c'est encore plus vrai pour les fèves Ruby, dont certaines sont plus intéressantes que d'autres pour la fabrication du chocolat. Ainsi, celles qui sont au centre des créations Barry-Callebaut font l'objet d'une sélection minutieuse. Grâce à un test unique, **le chocolatier identifie pour Magnum uniquement les fèves présentant les caractéristiques nécessaires à la production d'une coque de chocolat croquante et naturellement riche en beurre de cacao**.

Sa préparation est le fruit d'un savant équilibre entre temps, température de cuisson et juste niveau d'acidité. Le procédé de torréfaction, compris entre 130 °C et 150 °C, fait quant à lui ressortir la puissance de son goût fruité et sa couleur rose.

Pour concevoir son incroyable Magnum Ruby, la marque a collaboré étroitement pendant 2 ans avec Martin Diez, chef pâtissier. Ensemble, ils ont testé plus de 25 combinaisons avant de parvenir à une création glacée d'exception aux notes équilibrées. **L'union du chocolat Ruby au goût fruité et d'une onctueuse glace au chocolat blanc associée à une pointe d'acidité apportée par la framboise* offre l'accord gourmand parfait**. Avec cette nouvelle expérience gustative, Magnum mène la danse et entraîne les amateurs de plaisir dans un tango de **saveurs parfaitement équilibrées et totalement irrésistibles**.

* Il n'y a pas de tourbillon de framboise dans le Magnum Ruby en mini



Le saviez-vous ?

Le cacao Ruby est particulièrement complexe à élaborer puisque chaque fève concentre plus de 20 000 composants.

Magnum Ruby, une pépîte rose qui s'invite dans l'univers des glaces premium

Créateur de tendances sur le marché des glaces, **Magnum est aujourd'hui la seule à oser en Europe l'association du chocolat Ruby sous la forme d'un bâtonnet glacé avec une glace.** Son Magnum Ruby signe ainsi une expérience inédite, qui vient enrichir celles de sa gamme premium : Chocolat Blanc & Cookies, Dark Intense, Caramel Salé et éclats d'amandes.

La recette développée spécifiquement pour Magnum s'appuie sur un cahier des charges très précis et particulièrement exigeant. Elle est élaborée à partir de la coque de chocolat Ruby naturellement riche en beurre de cacao qui **dévoile des saveurs inédites éveillant les papilles.** La dégustation du Magnum Ruby commence ainsi par le « crac » caractéristique de la marque, véritable appel à la gourmandise.

Puis, **une note sucrée justement contrebalancée par un goût légèrement acidulé de fruits rouges envahit le palais.** Après quelques secondes, la douceur d'une glace au chocolat blanc rehaussée d'un tourbillon à la framboise **délivre une onctuosité qui fera fondre de plaisir les gourmands** en quête de nouvelles saveurs. Une dégustation sublime et premium, qui met tous les sens en éveil !



Un plaisir gourmand dans le respect de l'Homme et de la Planète

Comme pour toutes ses créations, Magnum inscrit sa nouveauté dans une politique de responsabilité sociétale respectueuse du bien-être des consommateurs et de l'environnement. Ainsi, le carton de son nouveau Magnum Ruby est recyclable, tout comme son bâtonnet en bois compostable. **Labélisé « Rainforest Alliance », Magnum soutient et promeut également une culture du cacao responsable sans huile de palme.**

Dans le cadre plus global du programme USLP (Plan Unilever pour un mode de vie durable), moteur de son engagement sociétal, la marque favorise l'amélioration des conditions de vie des planteurs et de leurs familles. Ainsi, Magnum participe, au travers de ses diverses actions, à aider plus d'un milliard de personnes à améliorer leur santé et leur bien-être, mais aussi à réduire de moitié son empreinte environnementale.



Magnum Ruby est disponible en deux formats :

- PMC* Magnum Ruby — 4x90 ml : 3,99-4,09 €
- PMC* Magnum Ruby mini** — 6x55 ml : 4,09-4,19 €



À PROPOS DE MAGNUM

La marque Magnum® voit le jour en 1989 afin de satisfaire un désir de gourmandise activement recherché par les adultes. Le bâtonnet, un format jusque-là plutôt réservé aux enfants, se pare alors d'un enrobage au chocolat de grande qualité et dont la taille augmente. Magnum® devient ainsi la première marque de glaces entièrement consacrée aux plaisirs gourmands des adultes. Depuis, Magnum® ne cesse de surprendre en élargissant son offre chaque année avec l'arrivée de nouveaux parfums. Aujourd'hui leader sur le marché de la glace, la marque offre une expérience toujours plus intense et premium. Les créations Magnum® ? Irrésistibles de l'extérieur, onctueuses à l'intérieur, aussi savoureuses qu'intemporelles, elles ont su traverser les modes et s'imposer comme des saveurs incontournables. Leur signature ? Une forme iconique, des parfums synonymes de plaisir à l'état pur et ce fameux chocolat craquant incomparable, qui n'a jamais failli à ses délicieuses promesses !

Pour en savoir plus : www.magnumicecream.com

RELATIONS MÉDIAS MAGNUM : @FHCOM

42, rue des Jeûneurs - 75002 Paris

+33 1 55 34 24 24 - www.fhcom.net

victor.hernandez@fhcom.net - frederic.henry@fhcom.net