

Quel est le point commun entre le matricieur de précision et le maître chocolatier ?

Les deux protagonistes sont toujours à la recherche d'innovations, de meilleurs ingrédients, de processus de fabrication à la pointe et de solutions adaptées pour les clients. Ils sont liés par le moule qui détient une grande partie du savoir-faire spécifique à chacun des métiers.

En mettant en commun les compétences respectives de l'un et de l'autre, la Maître chocolatière jurassienne, Emmanuelle Lieber, de La Petite Chocolaterie de Delémont, a tout de suite été enthousiasmée à l'idée de mettre en forme son chocolat dans nos moules.



Le chocolat biologique de haute qualité sélectionné a rempli les empreintes de chocolat au lait, noir et blanc pour former de fins carrés doubles.

Chez PRETAT, nous matrifions d'autres matériaux que l'aluminium!

Toute l'équipe vous remercie pour votre précieuse collaboration et vous souhaite de Joyeuses Fêtes et une excellente Année 2022.