

PORTFOLIO

All year round



OVIDIAS[®]
Belgian chocolates

Nos recettes originales

Prouvé depuis 1978 : un goût délicieux et un grand succès auprès d'un large public. Au fil des années, notre équipe de chocolatiers a développé de nombreuses fourages, toutes à base de la meilleure praliné, de la crème la plus légère et des ganaches les plus savoureuses.

Nous utilisons uniquement les meilleurs ingrédients naturels pour fabriquer notre large assortiment de pralines belges fraîches.



250g



375g

Personnalisez avec une sleeve



info logistique

Poids	Pralines par boîtes	Qt. par carton	Cartons par palette	Qt. par palette
500g	31	6	104	624
400g	25	6	104	624
375g	24	8	96	768
250g	16	8	120	960
200g	13	12	104	1248
2 stuks	2	40	78	3120

Idéal pour un goodie bag



2 pralines



500g



500g



200g



De délicieuses pralines pour toutes les occasions spéciales

Il existe de nombreuses occasions d'offrir des pralines en tant que remerciement. Quelques exemples : Joyeux anniversaire, Félicitations... Avec cette collection spéciale de ballotins cadeaux, vous avez un cadeau approprié pour chaque occasion.

Vous avez également la possibilité d'ajouter un message personnel au dos de votre ballotin cadeau.



Info logistique

Poids	Pralines par boîte	Qt. par carton	Cartons par palette	Qt. par palette
200g	13	12	104	1248

Pralines belges dans un emballage cadeau

Délicieuses pralines emballées dans une boîte avec du papier cadeau et un nœud fait à la main.

Les chocolats fourrés d'un délicieux praliné sont recouverts de chocolat blanc, au lait ou noir 100% belge.

Pour chaque occasion, un emballage cadeau adapté.



Info logistique

Poids	Pralines par boîte	Qt. par carton	Cartons par palette	Qt. par palette
250g	16	20	54	1080

Pralines belges dans une boîte distributrice

Offrez un accueil chaleureux et gourmand grâce à notre boîte distributrice remplie d'un délicieux assortiment de pralines belges. Idéale pour la réception de votre entreprise – un petit geste qui laisse une grande impression auprès des visiteurs, clients et collaborateurs.

Les pralines, emballées individuellement, peuvent être prises de manière hygiénique et pratique. Une combinaison parfaite d'hospitalité et de raffinement.



Info logistique

Poids	Pralines par boîte	Qt. par carton	Cartons par palette	Qt. par palette
1kg	64	6	42	252



Pralines belges en vrac

Une tasse de café devient vraiment spéciale avec une délicieuse praline belge.

En proposant des pralines avec le café, vous montrez une attention supplémentaire à vos visiteurs et collaborateurs.




Un petit geste, mais avec un grand impact : il crée un accueil chaleureux, une pause agréable et un moment de pur plaisir sur le lieu de travail. Faites de chaque pause-café un véritable moment de dégustation !

Chaque praline est emballée individuellement dans un fresh-pack, ce qui garantit une fraîcheur et une saveur uniques.

Nous proposons 3 assortiments standards, emballés dans une boîte de 2 kg – un délicieux mélange de chocolat blanc, au lait et noir.



Info logistique

	Assortiments	Pralines par carton	Cartons par palette
	Mélange standard	±125	208
	Mélange spéculoos	±122	208
	Mélange praliné	±120	208

Entreprise familiale depuis 1978

Ovidias produit des pralines belges fraîches avec des fourrages faits maison.

Grâce à notre longue expérience dans le secteur et le processus de fabrication, une équipe solide et spécialisée est à votre service chaque jour.

Ovidias, là où tradition et innovation se rencontrent.

Ovidias représente :

Fourrages artisanaux
Recettes traditionnelles
100% beurre de cacao
Ingrédients naturels
Sans conservateurs



Qualité

Normes alimentaires internationales :

IFS Higher Level,
Audit inopinée

BRC top level A+



Personnalisation

Avec les cadeaux d'affaires personnalisables d'Ovidias, vous faites en sorte que votre marque soit mise en valeur — et qu'elle reste gravée dans l'esprit de vos clients (potentiels).



Emballage

Nous protégeons nos précieuses pralines avec des flowpacks 100 % recyclables, qui évitent le gaspillage alimentaire.

Ainsi, nous utilisons 50 % de plastique en moins par rapport aux blisters.

L'artisanat

Nous préparons nos fourrages selon des recettes traditionnelles en utilisant uniquement les meilleurs ingrédients naturels.

Les véritables amateurs de chocolat choisissent les pralines Ovidias pour leur expérience gustative unique.