



- Mon profil
- Articles
- Boissons
- Recettes par ingrédients
- Recettes par thèmes
- Recettes par pays

Catégories

- Conseils
- Courrier de la gastronomie
- Livres
- Produits**
- Salons

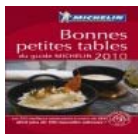
Favoris



Agneau Pascal



Livres



guide Michelin : Le guide des Bonnes Petites Tables 2010



Pâques : tester la Bûche de la maison Richart.

Accueil > Articles > Produits > Le Whif devient biodégradable et utilise du chocolat biologique

Le Whif devient biodégradable et utilise du chocolat biologique

catégorie **Produits**

Ajouter aux favoris/Partager

Ajouter à mon carnet

Imprimer

Envoyer à un ami

Partager:



Connect with Facebook

cours cuisine sud ouest

cours de cuisine, dordogne cuisine gastronomique

IdA@e Recette

Foie gras et gastronomie du PÂ@rigord - Producteur depuis 1920

Annances Google

Moins d'un an après son lancement en France en avril dernier, le **Whif** devient biodégradable. Ce petit tube, qui permet d'inhaler des particules de chocolat, utilise dans une nouvelle version un bioplastique d'origine végétale, nommé Pla. Par ailleurs, le chocolat utilisé est désormais biologique. Le nouveau Whif est vendu 1,80 euro l'unité chez **Colette**, au **LaboShop** à Paris et aux **Galeries Lafayette Gourmet**.

Le Whif devient aussi plus pratique grâce à un design repensé. Il n'est en effet plus nécessaire de le tenir à l'horizontale pour ne pas perdre les particules de chocolat. D'une seule main, son utilisateur peut ouvrir le petit tube et inhaler (whiffer) sept à huit fois, contre quatre à cinq pour l'ancienne version.

De culture biologique, les particules de chocolat du Whif sont de tailles assez importantes pour ne pas pénétrer dans les poumons. Le tube doit être placé entre les lèvres. Au bout d'une inspiration, les microparticules de cacao, qui équivalent à moins d'une calorie par tube, tapissent le palais et chatouillent la langue d'une saveur chocolatée.

Trois nouvelles saveurs sont proposées aux gourmands : pur chocolat, chocolat-framboise, chocolat-menthe. Le Whif est vendu 1,80 euro l'unité au LaboShop à Paris, chez Colette et aux Galeries Lafayette Gourmet.

Une version café du Whif doit être lancée en mars prochain aux Etats-Unis. L'apport en caféine sera égal à celui d'un espresso.

Le Whif a été imaginé par David Edwards, fondateur d'ArtScience Labs, un laboratoire où sont créées des innovations culinaires.

Site : www.lewhif.com

A lire aussi sur le même sujet !

A découvrir ...



Attaque à la voiture belier - Panique à Levallois



Jean-Roch ouvre un nouveau restaurant au sein du VIP Room à Paris



Greenpeace dénonce Leclerc pour communication mensongère sur le thon rouge



Jour du Macaron : sélection des dernières tendances de macarons

Recettes en image



Recette Magret de canard sauce madère



Recette Escalopes de veau au bleu



Recette Carpaccio et sauce à la menthe



Recette: Gigot pascal

Dernières recettes

Recette Roulade de dindonneau aux abricots

Recette Magret de canard sauce madère

Recette Omelette aux courgettes



- Le Whif devient biodégradable et utilise du chocolat biologique
- La cuisine moléculaire pour tous
- Marc Veyrat crée trois soupes bio pour Monoprix
- Choco-story ouvre le 5 février
- Les premières tablettes de chocolat noir avec de la Stévia débarquent en France

Déposez votre commentaire :

Connectez-vous [en cliquant ici](#) pour laisser un commentaire en utilisant votre pseudo.

Si vous ne vous loguez pas, votre commentaire n'apparaîtra qu'en ANONYME.

Votre commentaire sera modéré avant d'être publié sur le site.

Recette Filets de lapin aux jets de soja

Recette Escalopes de veau au bleu

Recette Escalopes de veau au jambon de Parme

Recette Carpaccio et sauce à la menthe

Recette: Gigot pascal

© 2009 Kouz Cooking. All Rights Reserved. [Mentions légales](#)

Les sites partenaires : [livres numériques](#) - [allostreaming](#) - [Tout sur le cheval](#) - [Restaurant à Paris](#) - [recette tomate verte](#) - [pot au feu](#) - [Cooking recipes](#) - [shopping](#) - [marmiton](#) - [top search](#)

Ce site est dans la catégorie [Entreprises](#) : [Gastronomie](#) de l'annuaire webrankinfo