

# Navidad 2022

Adéntrese  
en el universo  
acogedor  
de las fiestas  
de Navidad

---

Colección Navidad 2022  
de bombones finos

  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

---

# Esta Navidad, salga al encuentro de un paisaje acogedor y lleno de vida

En la nieve, los animales traviesos pasean sigilosamente mientras los niños juegan. En pleno corazón de la cabaña, el árbol de Navidad, junto al crepitar de la chimenea, se viste con sus mejores galas. A través de la ventana, se atisba un paisaje insólito de montañas y bosques nevados. Este ambiente apacible invita a disfrutar de una generosa merienda chocolateada.

En este maravilloso paisaje Valrhona ha imaginado su nueva colección para las fiestas de fin de año 2022, revelando bombones finos de sutiles aromas. Una promesa de momentos para compartir y deleitarse.

Un universo imaginado en colaboración con el artista Benjamin Flouw, que ha querido poner el acento en el contraste entre el frío del invierno, el azul helado, líneas rectas, ángulos rompedores y un ambiente más cálido. Todo aportado por suaves tonos anaranjados y rosados y formas más redondas. Ha querido transmitir esta sensación reconfortante de encontrar una chimenea cálida y acogedora después de una larga jornada aprovechando la montaña, los paseos por el bosque y los juegos en la nieve.



# Colección de bombones finos Valrhona Navidad 2022 en edición limitada



Caja de 140 g  
Precio de venta recomendado: 14,00 € PVC  
(IVA incluido)

## EL ESTUCHE DULZURAS DE NAVIDAD

Dulzuras de Navidad declinadas en tres recetas: chocolate negro Caraïbe, chocolate con leche y blond Dulcey. Un surtido delicioso y lúdico que hará las delicias de toda la familia.

## PREPARACIÓN PARA CHOCOLATE CALIENTE

Nada comparable al sabor único de esta preparación para chocolate caliente Kalingo, puro origen Granada, para aportar dulzor a una tarde de invierno. ¡Un chocolate negro 65 % de cacao con notas afrutadas y avainilladas que será apreciado tanto por pequeños como por grandes gourmets!



Bolsita de 250 g  
Precio de venta recomendado: 12,00 € PVC  
(IVA incluido)



Caja de 140 g  
Precio de venta recomendado:  
22,00 € PVC (IVA incluido)

## ESTUCHE COLECCIÓN NAVIDAD

Un estuche de Navidad para regalar o saborear junto a la chimenea en torno a una nueva selección exquisita de bombones finos negro, leche y blanco con notas aromáticas únicas: crema caramelo, ganache menta, ganache Jivara, praliné Ivoire y ganache sabor grosella negra.



### ESTUCHE TRUFAS

Valrhona declina este indispensable de las fiestas de fin de año en tres sabrosas recetas: Grand Cru Guanaja (negro), Grand Cru Tanariva (leche) y Dulcey praliné. Una selección refinada y original en un estuche colorido y nevado.

Caja de 155 g  
Precio de venta recomendado: 20,00 € PVC  
(IVA incluido)

### CALENDARIO DE ADVIENTO "24 DÍAS PARA DARSE UN CAPRICO"

Para esperar hasta Navidad, Valrhona ha imaginado un surtido de sus chocolates más golosos. Una deliciosa sorpresa para descubrir cada día: almendras y avellanas bañadas en chocolate con leche o Dulcey, croustibilles de chocolate negro o de frambuesa, dulzuras de chocolate negro Caraïbe o Dulcey, praliné almendra avellana afrutado crujiente, carrés leche Jivara, minitableta negro Caraïbe.



Caja de 155 g  
Precio de venta recomendado: 21,50 € PVC (IVA incluido)



### BALLOTIN

Un delicioso ballotin de bombones finos decorado con papel de regalo festivo y elegante, perfecto para colocar bajo el árbol. ¡Un surtido variado de ganaches, pralinés, cortezas de naranjas confitadas y otras sorpresas chocolateadas!

Ballotin de 230 g  
Precio de venta recomendado: 27,50 € PVC  
(IVA incluido)

Productos y estuches disponibles en la web  
[www.valrhona-collection.es](http://www.valrhona-collection.es)



# Idea regalo - Caja para pastelería

Un kit inédito para crear pasteles como un profesional siguiendo los consejos de Bastien Girard, Campeón del Mundo de Pastelería en 2017, para realizar una receta festiva e invernal: la "Tarta Intensa".

## Ingredientes de gran calidad utilizados por los chefs

Valrhona, el chocolate compañero de los chefs desde 1922, se rodea de dos marcas hermanas de la Firma con valores comunes (comprometidas principalmente en modos de producción sostenibles), para proponer un surtido de productos de gran calidad: nueces de pecán Sosa y vainas de vainilla bio de Madagascar, Norohy. La caja también contiene una cuerna de restauración, utensilio indispensable en pastelería.

## Una caja para múltiples creaciones golosas

Todos los productos propuestos en la caja permiten realizar varias recetas a la vez: ¡práctico para las grandes tribus o para que sus invitados disfruten en el nuevo año después de haber conquistado toda la familia en Navidad! También es la ocasión de aprovechar para lanzarse a otras creaciones gracias a numerosas recetas disponibles en el sitio web [www.valrhona-collection.es](http://www.valrhona-collection.es)

Todo en un bonito estuche listo para poner bajo el árbol cuyo diseño ha sido firmado por el ilustrador Benjamin Flouw:

❖ *Para crear esta caja, he intentado inspirarme en esos días de invierno demasiado cortos y un poco oscuros, en los que buscamos el consuelo de una manta y el calor del horno. Siempre es el momento ideal para preparar un pastel en familia, en un ambiente alegre, la mesa de trabajo está desordenada y esperamos con impaciencia la hora de la merienda. He intentado recrear esta familiaridad a través de una paleta de colores cálidos y elementos dispuestos en un bonito desorden.* ❖



Caja de pastelería: 60,00 € (IVA incluido)

Contenido detallado de la caja: bolsa de habas Guanaja 1 kg Valrhona, bote de Praliné afrutado 50 % almendras avellanas 300 g Valrhona, bote de Nueces de pecán caramelizadas Sosa 130 g, tubo de 3 vainas de vainilla Bio de Madagascar Norohy, 1 cuerna de restauración, 1 librito receta.

Caja disponible en tiendas y en [www.valrhona-collection.es](http://www.valrhona-collection.es)

Productos disponibles individualmente en [www.valrhona-collection.es](http://www.valrhona-collection.es)

**Sobre Norohy:** Vainilla audaz y comprometida por una gastronomía responsable. En Norohy, nos esforzamos por crear un vínculo en toda la cadena de valor, desde los productores hasta los chefs. Descubrimos en los más bellos terruños del mundo vainillas excepcionales, cultivadas y preparadas respetando las tradiciones. Deseamos ofrecer a nuestros clientes una trazabilidad óptima para obtener un producto a la vez gourmet y responsable.

Más información: [www.norohy.com](http://www.norohy.com)

**Sobre SOSA:** Sosa se compromete a sobrepasar los límites de la paleta de sabores y texturas. La búsqueda de un sabor intenso y de textura sabrosa reduciendo el azúcar y la grasa motiva a Sosa Ingredients a innovar para elaborar ingredientes que subliman sus recetas y realzan el sabor de sus creaciones. Desde hace más de 50 años, Sosa Ingredients le propone también y sobre todo productos declinados bajo todas las formas posibles... ¡Hay tantas posibilidades para cumplir todos sus deseos! Más información: [www.sosa.cat/es-es/](http://www.sosa.cat/es-es/)

## Sobre Valrhona

### JUNTOS, HAGAMOS BIEN LO QUE ES BUENO

Compañero de los artesanos del sabor desde 1922, pionero y referente en el mundo del chocolate, Valrhona se define hoy en día como una empresa cuya misión («Juntos, hagamos bien lo que es bueno») expresa la fuerza de su compromiso. Con sus colaboradores, los chefs y los productores de cacao, Valrhona imagina lo mejor del chocolate para crear un sector del cacao justo y sostenible e inspirar una gastronomía de lo bueno, lo bello y lo beneficioso.

Construir relaciones directas y a largo plazo con los productores, investigar la próxima innovación de chocolate y compartir conocimientos: estas son las razones que motivan a Valrhona en su día a día. Siempre junto a los chefs, Valrhona apoya a los artesanos y los acompaña en la búsqueda de la singularidad superando sin cesar los límites de la creatividad.

Gracias a su continua movilización en torno a esta razón de ser, Valrhona está orgullosa de haber obtenido en enero de 2020 la exigente certificación B Corporation®. Esta certificación recompensa las empresas más comprometidas del mundo que ponen al mismo nivel sus resultados económicos, sociales y medioambientales. Esta distinción valoriza la estrategia de desarrollo sostenible Live Long, marcada por la voluntad de construir conjuntamente un modelo de impacto positivo para los productores, los colaboradores, los artesanos del sabor y todos los apasionados del chocolate.

Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate responsable. El 100 % de nuestras habas de cacao son trazables desde el productor lo que asegura saber de dónde viene el cacao, quién lo ha cultivado y que ha sido producido en buenas condiciones. Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate que respeta a las personas y al planeta.

[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

#### Contacto de prensa:

Maria Ribas

M. [maria.ribas@valrhona-selection.com](mailto:maria.ribas@valrhona-selection.com)

#### Enlace para descargar las imágenes:

<https://bit.ly/ValrhonaNoël2022>

