

Coffrets de chocolats

Nouvelle
collection de
coffrets à offrir
et à partager

Tous les prétextes sont
bons pour un chocolat
d'exception



VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat





Les iconiques coffrets noirs et rouges Valrhona font peau neuve

Découvrez une toute nouvelle collection gourmande de chocolats à offrir et à partager. Une palette de goûts uniques, élaborée selon un savoir-faire artisanal à partir de fèves de cacao 100% tracées depuis les producteurs, qui feront de chaque instant de dégustation, un moment d'exception.

Nouvel écrin recyclable et éco-conçu, nouveaux designs plus colorés, recettes repensées pour être plus respectueuses de l'Homme et de la Planète... À 100 ans Valrhona ne cesse de se réinventer.



Des moments de dégustation tout au long de l'année

Pourquoi attendre Pâques ou les fêtes de fin d'année pour vivre une expérience de dégustation ? Avec cette nouvelle collection, Valrhona souhaite rappeler que tous les prétextes sont bons pour déguster un chocolat d'exception.

Une collection composée de chocolats fins, d'amandes et noisettes enrobées, de carrés de chocolat qui raviront toutes les envies à tous les moments de l'année ou de la journée.

Une offre plus respectueuse des Hommes et de la Planète

"Ensemble, faisons du bien avec du bon", telle est la mission de Valrhona. Elle exprime toute la force de son engagement : co-construire un modèle à impact positif pour l'ensemble de sa chaîne de valeur ; des producteurs de cacao, aux consommateurs finaux en passant par l'environnement.

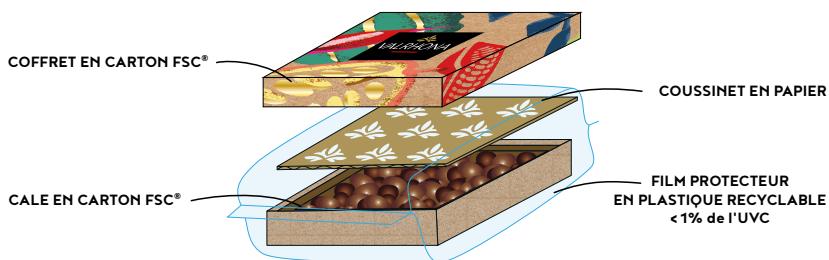
C'est pourquoi Valrhona a revu l'ensemble des emballages de sa nouvelle collection et a repensé ses recettes dans une logique "clean label".

UN NOUVEL ÉCRIN ÉCO CONÇU

Confectionné à partir de carton, papier et plastique recyclable, l'ensemble des nouveaux emballages sont fabriqués en Europe et labellisés FSC (un label garantissant une gestion durable des forêts). Concrètement grâce aux nouveaux matériaux utilisés ce sont en moyenne :

- -93% de plastique, soit 10 tonnes de plastique économisées par an*
- 4 tonnes de carton économisées par an*.

**calculs réalisés sur la base des prévisions des ventes 2022*



En parallèle, la marque a retravaillé l'ensemble du design de ces coffrets pour porter ses engagements et ses valeurs éco-responsables, dont le label B-Corp.

La matière cacao et les végétaux issus de l'agroforesterie sont particulièrement mis en valeur pour illustrer le modèle de cacao-culture durable défendu par Valrhona. Les couleurs présentes sont toutes issues des couleurs de l'agroforesterie.



Les carrés de chocolat se sont eux aussi modernisés, sur chaque carré sont dessinées les différentes étapes du chocolat : de la cabosse au chocolat de couverture. Et les bagues arborent la nouvelle identité visuelle de la marque inspirée de l'agroforesterie.



DES INGRÉDIENTS PLUS « CLEAN LABEL »

Pour aller plus loin dans sa démarche, Valrhona a également revue la liste des ingrédients utilisés dans certaines recettes afin de proposer des matières premières meilleures pour la santé et plus respectueuses de l'environnement. Ainsi, pour la première fois dans la gamme des coffrets à offrir, Valrhona intègre des références certifiées agriculture biologique.

La recette des célèbres Équinoxes évolue (dorénavant appelés Moments Croquants) : désormais la gomme shellac (additif) est remplacée par de la protéine laitière (ingrédient naturel). Enfin, la lécithine de soja a été remplacée par de la lécithine sans allergène.

Une initiation à l'expérience de dégustation du chocolat

À travers ces nouveaux coffrets, Valrhona souhaite partager au plus grand nombre toute son expertise en analyse sensorielle et initier chacun à l'art de la dégustation.

À l'intérieur de chacun des coffrets Instants Dégustation, des textes et illustrations dévoilent tout le discours goût développé par les équipes Valrhona et laissent émerger un univers émotionnel et créatif propre à chacun des chocolats.

INITIEZ-VOUS À L'ART DE LA DÉGUSTATION DU CHOCOLAT



Goûtez avec
les yeux,
observez sa
robe.



Écoutez
son croquant.



Laissez fondre
et appréciez
ses saveurs.



Expirez pour
ressentir chaque
arôme.

Une collection complète de 17 coffrets

Produits et coffrets disponibles à partir du mois d'octobre en épicerie fines et sur le site www.boutique.citeduchocolat.com

Les Instants dégustation

Pour célébrer un anniversaire ou pour partager un instant d'initiation à la dégustation du chocolat, découvrez nos 5 coffrets de carrés de chocolats :



LES ESSENTIELS

Coffret de 160 g
Prix de vente conseillé : 20,00 €

Un assortiment de 32 carrés noir et lait (160 g) de chocolat d'assemblage exclusif (Guanaja 70%, Caraïbe 66%, Jivara 40%) et de cacao pure origine (Bahibé 46%). Un coffret idéal pour une pause goûter, un tea time entre amis ou encore un moment convivial entre collègues.

LA COLLECTION BIO

Coffret de 160 g
Prix de vente conseillé : 22,00 €

Un assortiment de 32 carrés noir (Oriado 60%) et lait (Andoa lait 39%) de chocolat d'assemblage exclusif et de cacao pure origine issus de l'agriculture biologique, équitables et certifiés Fairtrade/Max Havelaar. Ce coffret est l'expression visible de l'engagement, de la qualité et de la traçabilité de la filière cacao de Valrhona.

LES INTENSES

Coffret de 250 g
Prix de vente conseillé : 27,00 €

Un assortiment de 50 carrés (250 g) de chocolats Noir, réunissant trois chocolats d'assemblages exclusifs (Guanaja 70%, Oriado Bio 60% et Abinao 85%) et deux chocolats aux cacaos pures origines (Tulakalum 75%, Manjari 64%). Un cadeau idéal pour les amateurs de chocolats Noir.

LES INITÉS

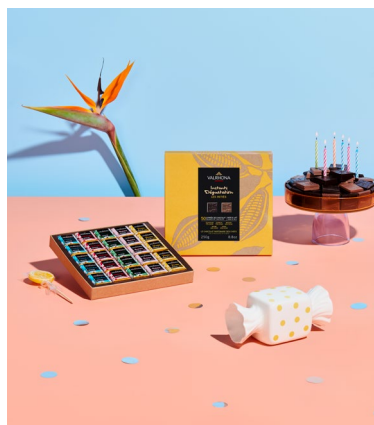
Coffret de 250 g
Prix de vente conseillé : 27,00 €

Un assortiment de 50 carrés (250 g) de chocolats Noir et Lait, réunissant deux chocolats d'assemblages exclusifs (Jivara 40%, Guanaja 70%) et trois chocolats aux cacaos pures origines (Tulakalum 75%, Bahibé 46%, Manjari 64%). Un coffret à offrir et surtout à partager en famille ou entre amis !

LES COLLECTIONNEURS

Coffret de 300 g
Prix de vente conseillé : 37,00 €

Un assortiment de 60 carrés (300g) de chocolats Noir et Lait, réunissant trois chocolats d'assemblages exclusifs (Caraïbe 66%, Jivara 40%, Guanaja 70%) et trois chocolats aux cacaos pures origines (Tulakalum 75%, Bahibé 46%, Andoa lait 39%). Un cadeau idéal pour les amateurs de chocolats et les plus grands gourmands !



Les créations chocolat

Pour un après-midi jeux ou pour célébrer un moment festif, découvrez 100 ans de savoir-faire à travers 4 coffrets de chocolats fins confectionnés à la main en France, dans la Vallée du Rhône.



LES CŒURS



Coffret de 75 g

Prix de vente conseillé : 13,50 €

Un assortiment de 8 cœurs de chocolat Noir et Lait, aux ganaches chocolat Noir Manjari, chocolat Lait Jivara et Passion. Un coffret idéal à offrir et à partager pour faire plaisir à ceux que l'on aime.

LES TRUFFÉS



Coffret de 155 g

Prix de vente conseillé : 20,00 €

Un assortiment de 12 truffes raffinées aux saveurs incontournables Guanaja, Tanariva et Dulcey Praliné. Une offre aux textures et enrobages variés pour satisfaire tous les gourmets.

LES PETITS DÉLICÉS

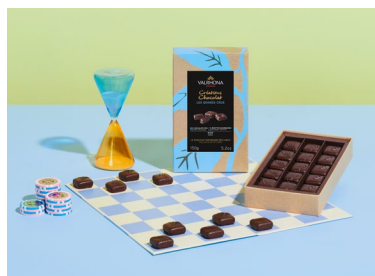


Coffret de 145 g

Prix de vente conseillé : 20,00 €

Une sélection gourmande de 15 chocolats fins inspirés des grands classiques de la pâtisserie française : Millefeuille, Crème caramel, Fondant au chocolat, Succès au praliné et Paris-Brest.

LES GRANDS CRUS



Coffret de 150 g

Prix de vente conseillé : 22,00 €

Une sélection de 15 chocolats fins, noirs et intenses composés de 3 recettes de ganaches Grands Crus : Macaé, Manjari et Abinao. Le coffret incontournable à offrir et à partager pour le plaisir de tous les amateurs de Chocolat Noir.

Les moments croquants

Une sélection d'amandes et noisettes enrobées de chocolat Valrhona, pour une pause plaisir après une balade hivernale au coin de la cheminée, ou devant la télé, entre amis ou en famille !

Chaque fruit sec est soigneusement enrobé de chocolat dans d'authentiques brasseurs en cuivre dans la chocolaterie historique de Tain l'Hermitage selon un savoir-faire artisanal permettant d'obtenir l'alliance parfaite entre croquant et gourmandise.



LES INTENSES



Coffret de 230 g
Prix de vente conseillé : 27,00 €

Une sélection gourmande d'Amandes et Noisettes rigoureusement choisies, enrobées d'une généreuse couverture Noire intense. Un cadeau idéal pour les amateurs de chocolats Noir et les plus grands gourmands.

LES ESSENTIELS



Coffret de 230 g
Prix de vente conseillé : 37,00 €

Une sélection gourmande d'Amandes et Noisettes rigoureusement choisies, enrobées de Chocolat Noir et Lait. Idéal pour une pause plaisir divinement croquante.

LES INITÉS



Coffret de 300 g
Prix de vente conseillé : 27,00 €

Une sélection gourmande d'Amandes et Noisettes rigoureusement choisies, enrobées de Chocolat Noir, Lait et Blond Dulcey. Un cadeau idéal pour combler toutes les envies gourmandes.

LES COLLECTIONNEURS



Coffret de 450 g
Prix de vente conseillé : 39,50 €

Une sélection gourmande d'Amandes et Noisettes rigoureusement choisies, enrobées de Chocolat Noir, Lait et Blond Dulcey, ainsi que des Mini Orangettes enrobées de Chocolat Noir. Un coffret à offrir et à partager pour les moments de grignotage gourmand à plusieurs.

Le coffret découverte



Coffret de 380 g
Prix de vente conseillé : 42,00 €

380g de bonheur ! Valrhona réunit ses meilleurs produits dans un coffret d'exception aux couleurs chatoyantes.

A découvrir : 12 Chocolats fins, 8 carrés de chocolat Grand Crus Noir et Lait, ainsi que des Amandes et Noisettes enrobées de Chocolat Noir, Chocolat Lait ou Blond Dulcey.

Un coffret à offrir et à partager, pour toutes les occasions !

Les coffrets destination

Et pour profiter d'un moment d'évasion, trois coffrets inspirés de Londres et de Paris.

MOMENTS CROQUANTS PARIS



Une sélection gourmande d'Amandes et Noisettes rigoureusement choisies, enrobées de Chocolat Noir et Lait, ainsi que de Croustibilles enrobées de Chocolat Noir et Lait dans un décor parisien.

Coffret de 160 g
Prix de vente conseillé : 20,00 €

INSTANTS DÉGUSTATION PARIS

Instants dégustation London propose un assortiment de 32 carrés de chocolats d'assemblages exclusifs (Guanaja 70%, Caraïbe 66%, Jivara 40%) et de pure origine (Bahibé 46%) dans un décor londonien.



Coffret de 150 g
Prix de vente conseillé : 22,00 €

INSTANTS DÉGUSTATION LONDON



Instants dégustation London propose un assortiment de 32 carrés de chocolats d'assemblages exclusifs (Guanaja 70%, Caraïbe 66%, Jivara 40%) et de pure origine (Bahibé 46%) dans un décor londonien.

Coffret de 160 g
Prix de vente conseillé : 20,00 €

À propos de Valrhona

VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement. Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité.

Grâce à sa mobilisation continue autour de cette raison d'être, Valrhona est fière d'avoir obtenu en janvier 2020 la très exigeante certification B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable « Live Long », marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100% de nos fèves de cacaos sont tracées depuis nos producteurs ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

www.valrhona.com

Contacts Presse :

AGENCE 14 SEPTEMBRE

Alexandra Grange

T. 06.03.94.62.47

M. valrhona@14septembre.com

Fanette Lambert

T. 06.38.65.39.84

M. valrhona@14septembre.com

Lien pour télécharger les visuels :

<https://bit.ly/ValrhonaCoffrets2022>

