



Katalog Produkte für die Backstube 2022



Bei Valrhona liegt uns eines besonders am Herzen: gemeinsam mit Gutem Gutes tun. Dies sind keine leeren Worte, sondern es folgen Taten: Sourcing, Verarbeitung, Weitergabe. Und hinter diesen Worten und Taten stehen Menschen. Wenn wir von Sourcing sprechen, sprechen wir von Produzenten: 18 204 Produzenten in 15 Ländern. Valrhona kämpft täglich dafür, den Fortbestand der Kakaobranche zu sichern, denn unser Unternehmen ist groß genug, dass unsere Entscheidungen und Handlungen die gesamte Branche positiv beeinflussen. Wenn wir von Verarbeitung sprechen, sprechen wir von den Valrhona-Teams und ihrem Know-how, das es ihnen erlaubt, immer noch Besseres zu schaffen und die aromatische Vielfalt weiter zu bereichern. Ein Unternehmen überschaubarer Größe, ein „Great Place to Work“, das sich dem Wohl seiner Mitarbeiter verpflichtet fühlt. Wenn wir von Weitergabe sprechen, sprechen wir von unseren Kunden, jenen Fachleuten, die wir begleiten und unterstützen, weil wir wissen, wie anspruchsvoll und schwierig die gastronomischen Berufe sind. Valrhona tut alles, um das Handwerk zu unterstützen und seinen Kunden die Möglichkeit zu geben, noch kreativer und nachhaltiger zu werden. Wir sind BCorp-zertifiziert und somit mit dem Gütesiegel der engagiertesten Unternehmen weltweit ausgezeichnet. In diesem Sinne sind wir bei Valrhona überzeugt, dass wir gemeinsam mit allen Akteuren der Schokoladenbranche ein nachhaltiges Modell aufbauen können, von dem alle profitieren: Produzenten, Mitarbeiter, Pâtisseries und Köche sowie Schokoladenliebhaber und zwar unter Achtung und Wahrung der Natur. Wir möchten nicht nur die Besten auf der Welt, sondern auch die Besten für die Welt sein.

Clémentine Alzai, Geschäftsführerin von Valrhona



Clémentine Alzai, Geschäftsführerin Valrhona - Bildnachweis: Wildbee

Wir möchten nicht
 nur die Besten auf
 der Welt, sondern auch
 die Besten
 für die Welt sein.



INHALT

1



DIE MARKE UND IHRE DIENSTLEISTUNGEN

- S. 8 DIE MARKE VALRHONA
- S. 9-11 UNSER NACHHALTIGKEITSPROGRAMM
- S. 12 DIE ÉCOLE VALRHONA
- S. 13 VALRHONA AN IHRER SEITE
- S. 14 INDIVIDUELLE GESTALTUNG
- S. 16 SIMPLIFY YOUR LIFE

2



DIE PIONIERE

- S. 20 SCHOKOLADE MIT BLONDER FARBE
- S. 21 ZWEIFACHE FERMENTATION
- S. 21 CŒUR DE GUANAJA
- S. 22 INSPIRATION

3



SCHOKOLADE-KUVERTÜREN

- S. 27 DIE CUVÉES
- S. 28 GRAND-CRU-SCHOKOLADE
- S. 32 MIT GÜTESIEGEL & BESONDERS
- S. 34-35 DIE KÖSTLICHEN
- S. 36-37 SIGNATURE PROFESSIONNELLE

4



PRALINÉS & MEHR

- S. 40 PRALINÉ-HERSTELLUNG
- S. 41 DIE UNVERGLEICHLICHEN
- S. 42-43 DIE KLASSIKER
- S. 44 „NACH GIANDUJA-ART“
- S. 45 MARZIPAN

5



RUND UM KAKAO

- S. 48 REINE MASSEN
- S. 49 KAKAOBRUCH
- S. 49 KAKAOPULVER
- S. 49 KAKAOBUTTER
- S. 49 OABIKA

6



ERGÄNZUNGEN FÜR DIE BACKSTUBE

- S. 52-53 STRUKTURIEREN
- S. 54-55 BEFÜLLEN
- S. 56-57 VERZIEREN
- S. 58 GETRÄNKE





DIE MARKE UND IHRE DIENST- LEISTUNGEN

Das Beste aus Schokolade hervorbringen

ALS PARTNER DER „HANDWERKER DES GUTEN GESCHMACKS“ SEIT 1922, PIONIER UND MARKTREFERENZ BRINGT VALRHONA GEMEINSAM MIT IHNEN DAS BESTE AUS SCHOKOLADE HERVOR. WIR GLAUBEN AN EINE GEMEINSCHAFTLICHE VISION FÜR DIE SCHOKOLADENPRODUKTION. WIR SIND DAVON ÜBERZEUGT, DASS WIR, WENN WIR UNSERE ERFAHRUNG TEILEN, DIE WELT DER SCHOKOLADE NACHHALTIG ENTWICKELN KÖNNEN.

UM GEMEINSAM DAS BESTE AUS SCHOKOLADE HERVORZUBRINGEN, MUSS MAN ZUERST DIE WELT BEREISEN, UM DIE EDELKAKAOS ZU FINDEN.

Und genau das haben sich unsere Sourceurs zur Aufgabe gemacht: Sie wählen einzigartige Kakaosorten aus und bauen langfristige Beziehungen zu den Produzenten auf. Dank dieser Zusammenarbeit sind wir in der Lage, unser Wissen über Kakao stetig zu erweitern, auf eini-

gen Plantagen selbst Kakao anzubauen und in jeder Phase der Produktion (Anbau, Fermentierung, Trocknung) zu innovieren, um die Vielfalt des Kakaos zu fördern. Da die Zukunft der gesamten Branche in den Händen der Plantagenbesitzer liegt, engagieren wir uns vor Ort zusammen mit unseren Partnern, indem wir in das Wohlergehen der lokalen Gemeinden und mit dem Programm Cacao Forest in die Entwicklung des Kakaoanbaus von morgen investieren.



„ Mit Valrhona werden auch Sie zu einem Akteur der nachhaltigen Kakaoentwicklung. „



UM GEMEINSAM DAS BESTE AUS SCHOKOLADE HERVORZUBRINGEN, BRAUCHT ES EIN ZIEL.

Wir möchten das Chocolatier-Know-how stetig weiter perfektionieren, die Grenzen der Kreativität angesichts einer immer breiteren Palette von Aromen erweitern und den Anstoß für die nächste Revolution in der Welt der Schokolade geben. Ob Kuvertüre, Praline, Dekor oder Degustationsschokolade: Unser Produktsortiment soll Ihnen neue Horizonte eröffnen. Wir möchten, dass Sie Ihr Talent voll entfalten und sich dabei ganz auf die gleichbleibend hohe Qua-

lität und den einwandfreien Geschmack unserer Schokoladen verlassen können. Sie sollen auf eine verantwortungsbewusste Partnerschaft zählen können, die sich für die Umwelt, Transparenz und Rückverfolgbarkeit einsetzt. Hier sind einige Kreationen, die unser Know-how veranschaulichen: Die Grand-Cru-Schokoladen (Tulakalum), die Cuvées du Sourceur (Loma Sotavento, Kilti Haiti) sowie unsere Pioniere: P125 Cœur de Guanaja, Blond Dulcey und die Inspirations-Reihe. Mit Valrhona erreichen Ihre Kreationen eine ganz neue Dimen-



UM GEMEINSAM DAS BESTE AUS SCHOKOLADE HERVORZUBRINGEN, SOLLTE MAN TEILEN.

Wenn alle ihr Know-how teilen, können auch alle kontinuierlich Fortschritte machen. Als Expertisezentrum für Schokolade bietet Ihnen die École Valrhona Schulungen an. Darüber hinaus bieten Ihnen die Chef-Pâtisseries von Valrhona Unterstützung und beantworten telefonisch all Ihre Fragen. Indem Sie sich unserem Netzwerk anschließen, haben Sie die Möglichkeit, Techniken, Ratschläge und Rezepte auszutauschen, um sich zu inspirieren, zu perfektionieren und

Fortschritte zu machen. Seit fast 30 Jahren fördern wir im Rahmen von Veranstaltungen wie der Pâtisserie-Weltmeisterschaft oder dem C3-Wettbewerb für Restaurants die kreative Seite des Gewerbes. Dank der Cité du Chocolat und unserer Zusammenarbeit mit Berufsfachschulen für Gastronomieberufe, wie beispielsweise den Schulen École Bocuse oder École Ferrandi, fördern wir die Talente von morgen und die Anerkennung für den gesamten Berufsstand. Mit Valrhona schließen Sie sich dem Kreis der passionierten Schokoladenliebhaber an.

100% der
Valrhona-
Kakaos werden
bis zum
Produzenten
zurückverfolgt

DIE SOURCEURS VON VALRHONA BEREISEN DIE GANZE WELT, UM AUF DEN PLANTAGEN DIE FEINSTEN KAKAOSORTEN MIT DEM GRÖSSTEN POTENZIAL AUSZUWÄHLEN.

Im Laufe der Zeit haben die Valrhona-Einkäufer eine privilegierte und dauerhafte Vertrauensbeziehung zu den Produzenten aufgebaut und dank diesen ein einzigartiges Know-how erworben. Um das Beste aus Schokolade hervorzubringen, hat Valrhona das Programm Live Long gestartet, das seine CSR-Politik umsetzt. Das CSR-Programm Live Long wurde im Südwesten Ghanas ins Leben gerufen. Im Mai 2015 besucht Cédric, ein Sourceur von Valrhona, die Gemeinde Wassa Nkran, wo Valrhona den Bau eines Gemeindezentrums mit einer Bibliothek und einem Computerraum für Kinder sowie einem Schulungsraum für Kakaoproduzenten finanziert. Er wird herzlich von der wartenden Menschenmenge empfangen, die Schilder hochhält, auf denen „We are all Valrhonas“ und „Live Long Valrhona“ steht. Ein Schlüsselmoment: Unter dem Namen „Live Long“ startet Valrhona sein CSR-Programm, das langfristiges Engagement auf allen Ebenen beinhaltet.

© Pierre Ollier

„Im Herzen von Millot“, die Millot-Plantage in Madagaskar

Unser Nachhaltigkeitsprogramm

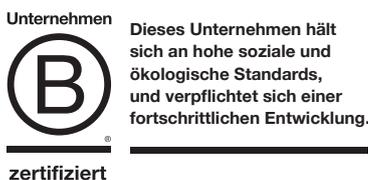
WIR VON VALRHONA SIND DER ÜBERZEUGUNG, DASS WIR SELBST UNSER BESTES GEBEN MÜSSEN, UM DAS BESTE AUS DER SCHOKOLADE HERVORBRINGEN ZU KÖNNEN. MIT UNSEREM NACHHALTIGKEITSPROGRAMM LIVE LONG SETZEN WIR UNS TAGTÄGLICH DAFÜR EIN.

Ausgehend von unseren vier Live-Long-Engagements arbeiten wir Hand in Hand mit unseren Produzenten und unseren Kunden zusammen. So setzen wir uns für eine faire und nachhaltige Kakaobranche ein und fördern eine Gastronomie, die Qualität und Ästhetik schätzt und Gutes tut. Gemeinsam mit Gutem Gutes tun: So lautet unser Unternehmensmotto, unsere Da-seinsberechtigung und das ist es, was unser Handeln im Alltag bestimmt. Wir sind stolz auf unsere B Corp-Zertifizierung und freuen uns, zur Gemeinschaft von Unternehmen zu zählen, die sich jeden Tag dafür einsetzen, besser für die Welt zu werden.



LIVE LONG KAKAO

Wir möchten alle Akteure der Kakao-Branche, der Schokolade und der Gastronomie, vereinen, um die Kakaoproduktion fairer und nachhaltiger zu gestalten. Unsere beiden Hauptziele sind die Verbesserung der Lebensbedingungen der Kakaoproduzenten sowie der Umweltschutz. Dafür setzen wir auf langfristige Partnerschaften, Rückverfolgbarkeit, Projekte zur Unterstützung der Gemeinschaften vor Ort sowie auf Maßnahmen zur Einkommenssicherung der Produzenten.



LIVE LONG UMWELT

2020 gelang es uns, unsere Schokoladenfabrik CO₂-neutral zu machen. Bis 2025 wollen wir dies für die gesamte Wertschöpfungskette erreichen, von der Plantage bis zur fertigen Kreation. Um das zu schaffen, setzen wir alles daran, unsere Treibhausgasemissionen so weit wie möglich zu reduzieren. Wo wir die Emissionen nicht weiter herunterschrauben können, sorgen wir über Wiederaufforstungsprogramme für eine Kohlenstoffkompensation.

LIVE LONG GASTRONOMIE

Die Gastronomie ist ein wesentlicher Bestandteil der DNA von Valrhona. Seit jeher liegt uns die aktive Förderung der Gastronomieberufe am Herzen, denn wir wollen ihren Fortbestand sichern und ihre Anerkennung weltweit fördern. Gegenwärtig muss sich die Gastronomie neu erfinden, um ihren Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung zu leisten. Wir sind überzeugt davon, dass es unsere Verantwortung ist, die Fachkräfte bei der Einführung von nachhaltigeren Praktiken zu unterstützen – für eine sinnvolle Gastronomie ohne Gewissensbisse.

LIVE LONG GEMEINSAM

Wir möchten mit unseren Stakeholdern ein nachhaltiges Modell entwickeln, um unseren Produzenten und Kunden bei den Herausforderungen, denen sie begegnen, zur Seite zu stehen und für unsere Mitarbeiter ein Unternehmen zu schaffen, in dem man gut arbeiten kann. Wir sind uns bewusst, dass all dies nur möglich ist, wenn wir es gemeinsam anpacken, wenn wir unsere Kräfte und Erfahrungen bündeln, und genau das wollen wir bei all unseren Aktionen machen.

“
Es war mir sehr wichtig, Valrhona zu einem B-Corp-Unternehmen zu machen, denn dank unseres leistungsstarken Geschäftsmodells können wir die Bereiche Soziales und Umweltschutz positiv beeinflussen. Die Menschen, unsere Erde und der Profit sind untrennbar miteinander verbunden, wenn es um den Fortbestand eines Unternehmens geht, und vor diesem Hintergrund spiegelt die B-Corp-Zertifizierung genau die Art von Fortschritt wieder, die wir anstreben.
”

*Clémentine Alzial
Geschäftsführerin von Valrhona*



Wir arbeiten Hand in Hand mit unseren Produzenten und unseren Kunden zusammen, setzen uns so für eine faire und nachhaltige Kakaobranche ein und fördern eine Gastronomie, die Qualität sowie Ästhetik schätzt und Gutes tut.

”

Die École Valrhona

DIE ÉCOLE VALRHONA, AN IHRER SEITE, UM DIE GRENZEN DER KREATIVITÄT ZU ERWEITERN.



Die Campus der École Valrhona wurden vor über 30 Jahren mit der Ambition gegründet, herausragendes Wissen weiterzugeben. Heute sind sie weltweit vertreten: in Tain l'Hermitage, Paris-Versailles, in Tokio und New-York. Diese Orte sind regelrechte Forschungs- und Kreativzentren, die dem Fachwissen rund um Schokolade gewidmet sind. Hier treffen Forschung und Entwicklung, Kakaobeschaffung und sensorische Analyse aufeinander, und es wird unaufhaltsam experimentiert. Die 30 Chef-Pâtisseries der École Valrhona lassen sich jeden Tag aufs Neue von Fachwissen, vom Austausch und von der Vielfältigkeit inspirieren, um immer neue Rezepte, Techniken und Produkte hervorzubringen. Dank diesen Reichtums kann die École Valrhona selbst anspruchsvollste Fachleute in Form eines exzellenten und exklusiven Schulungsprogramms begleiten.

Ein Programm, dank diesem „Handwerker des guten Geschmacks“ aus aller Welt die Verwendung der Produkte, die Perfektionierung von Fertigkeiten und die Verfeinerung ihrer Kreationen erlernen können. Ein Ort des Austauschs und der Begegnung von Gleichgesinnten, an dem jeder seine Einzigartigkeit offenbaren kann. Außerhalb des Campus begleiten Chef-Pâtisseries der École Valrhona die „Handwerker des guten Geschmacks“ in ihren Laboren und Geschäften tagtäglich weiter, indem sie ihnen in Frankreich mit telefonischer Unterstützung und weltweit beratend zur Seite stehen. Perfektionierung von Fertigkeiten, Erweiterung des fachlichen Könnens, Ausbau des Netzwerks ... Die Campus der École Valrhona sind legendäre Orte für Schokoladenliebhaber, wobei sie allen dabei helfen, im Kontakt mit anderen Fortschritte zu machen, um die Grenzen der Kreativität zu erweitern.

“
Die École Valrhona,
ein regelrechtes
Kompetenzzentrum
für Schokolade,
ist ein Ort der
Kreativität und
Innovation, an dem
die Inspirationen von
morgen entstehen.
”

Valrhona an Ihrer Seite



Die Grundrezepte

EIN TOOL, DAS BEI ALLEN IHREN SÜSSEN KREATIONEN FÜR AUSGEWOGENHEIT SORGT.

Bei den Grundrezepten von Valrhona, dem Referenzdokument der Branche, handelt es sich um eine Sammlung von über 120 Patisserie- und Chocolaterie-Grundrezepten mit oder ohne Schokolade. Da sie digital über ein Tool verfügen, mit dem Sie Ihre Rezepte sofort anpassen können, haben Sie die Möglichkeit Ihre Kreationen nach Belieben anzupassen und zu teilen! Die Grundrezepte können über unsere Website aufgerufen werden und bieten Ihnen neue Funktionen zur Verwaltung Ihrer Rezepte. Zentralisieren Sie Ihr persönliches Rezeptbuch online und passen Sie die Rezepte je nach gewünschter Schokolade und nach Anzahl der Portionen (oder nach gewählter Maßeinheit) automatisch an. Zur Inspiration bieten wir Ihnen fertige Rezeptvorlagen an: eine Biskuitrolle, eine Süßspeise, eine Tarte und eine gefüllte Tafel. Verwenden, ändern und personalisieren Sie diese Rezepte mit der Schokolade und weiteren Zutaten Ihrer Wahl. Dank der Digitalversion ist dieses professionelle Tool noch einfacher in der Anwendung - verwenden Sie die Grundrezepte online auch in Ihrer Backstube! Wählen Sie für Grundrezepte mit Schokolade die von Ihnen gewünschte Valrhona-Schokolade und die Menge der anzufertigenden Masse aus, um ein rundum ausgewogenes Rezept zu erstellen. Dieser Service wird Ihnen dabei helfen, effizient zu produzieren und die Verschwendung von Lebensmitteln zu verringern. Mit diesem benutzerfreundlichen und blitzschnellen Tool ist es ganz einfach, all Ihre Rezepte zu erstellen, zu personalisieren, zu teilen, umzusetzen und zu speichern!



Cercle V

CERCLE V IST EIN KUNDENTREUEPROGRAMM FÜR FACHLEUTE AUS DER „SÜSSEN“ GASTRONOMIE.

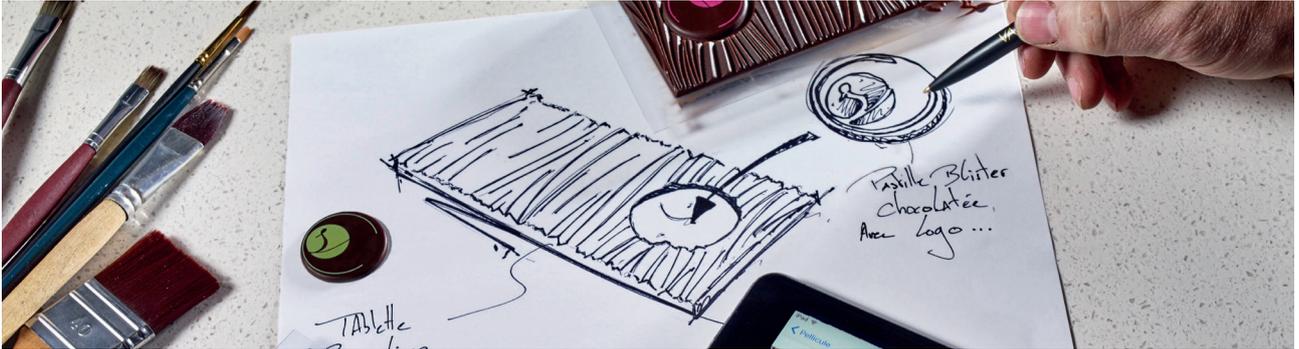
Cercle V ist das Partnerschaftsprogramm für Fachleute der „süßen“ Gastronomie. Das Programm fördert die partnerschaftliche Kooperation, die uns seit über 20 Jahren auf der Basis geteilter Werte miteinander verbindet: Leidenschaft, Engagement und Exzellenz. Cercle V bietet seinen Mitgliedern eine Plattform für Gedankenaustausch, Innovation, Kenntnisauf- frischung und exklusive Dienstleistungen.



ALLES WISSENSWERTE RUND UM DAS KUNDENTREUEPROGRAMM CERCLE V FINDEN SIE AUF UNSERER WEBSITE VALRHONA.COM

Das Atelier für die individuelle Gestaltung

UNSERE TEAMS TEILEN IHR WISSEN, UM SIE DABEI ZU BEGLEITEN, IHRE EINZIGARTIGKEIT ZUM AUSDRUCK ZU BRINGEN. VON DER KUVERTÜRESCHOKOLADE BIS HIN ZUR TECHNISCHEN UNTERSTÜTZUNG WERDEN WIR IHREN ERWARTUNGEN MIT MASSGESCHNEIDERTEN PRODUKTEN UND DIENSTLEISTUNGEN GERECHT, UM IHRE KREATIONEN ZU ENTWERFEN UND IHRE VERKAUFSZAHLEN ZU ERHÖHEN.



Die perfekte Kombination kreieren

IHR GESCHMACK

Um die perfekte Kombination zu kreieren, wählen wir die besten Zutaten aus (Kakaobohnen, Zucker, Gewürze usw.) und arbeiten an verschiedenen Entwürfen, bis wir die Lösung finden, die zu ihnen passt.

Dank dem Fachwissen unseres Teams können Sie technische Stärke und Geschmack miteinander vereinen. Weiterhin können wir Sie bei der Kreation Ihrer Pralinés oder Ihrer Pralinen unterstützen.

ANGEBOT AB 1 T KUVERTÜRE IM BLOCK, FORMGUSS IN BOHNENFORM AB 3 T. DURCHSCHNITTLICHE ENTWICKLUNGSZEIT: 3 BIS 9 MONATE.

Dieses Angebot finden Sie auch bei unseren Pralinés & Co. sowie bei den Ergänzungen für die Backstube.



Ihren Kreationen Relief verleihen

IHRE GUSSFORM

Wir stellen ein regelrechtes Kompetenzzentrum für die Kreation und Entwicklung von Schokoladen- und Backformen zur Verfügung.

Tafeln, Pralinen, Biskuit-/Cremerollen, festliche Formen oder Formen für bestimmte Events ... Bringen Sie Ihre Persönlichkeit in vielen Facetten zum Ausdruck.

DANK DES TEAMS VON ATELIER CRÉATION ERWEITERN WIR DIE GRENZEN DER FORMGEBUNG! DAS DESIGNER-KOLLEKTIV FINDET DIE LÖSUNG, DIE IHREN ANSPRÜCHEN GERECHT WIRD, UM IHRE SIGNATUR IN FORM ZU GIESSEN.

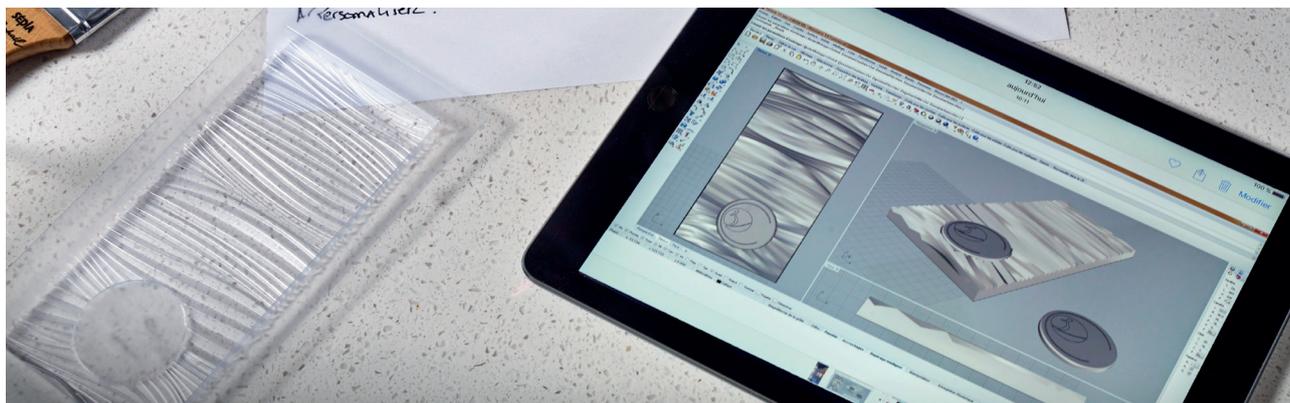


Reportage



DANNY HO
Leitender Chef-Pâtissier
im Hotel Icon (Hongkong)

SPITZNAME
Durian Prince



Verpackungsprodukte,
nur für Sie erdacht

IHRE VERPACKUNG

Teilweise maßgeschneidert:

Wir fügen einer fertigen Verpackung (quadratisch, stabförmig, Tafel etc.) Ihr Logo und/oder die grafische Gestaltung hinzu, die Sie gern zur Geltung bringen möchten.

Nach Maß:

Entwicklung einer speziellen Verpackung für Ihre Produkte. Wir prüfen Ihr Projekt und beurteilen seine Machbarkeit.



Personalisieren Sie
Ihre Begleitung

IHRE BEGLEITUNG

Technische Beratung

Sie stoßen auf ein Problem beim Gebrauch unserer Produkte mit Ihren Geräten? Ein Fachmann steht Ihnen zur Seite, um Ihre Einstellungen vorzunehmen.

Pâtisserie-Assistenz

Sie haben eine Frage zu einer Technik oder zur Nutzung eines Produkts? Unsere Chef-Pâtissiers stellen Ihnen ihr Fachwissen und ihre Kreativität zur Verfügung.

Marketing

Sie brauchen Hilfe bei der Inszenierung Ihrer Kreationen? Unsere spezialisierten Teams helfen Ihnen beim Merchandising, Storytelling und bei der PR-Arbeit.



MEHR INFORMATIONEN BEI IHREM
ANSPRECHPARTNER IM VERTRIEB



KUNDENSERVICE
UNTER +33 (0)4 75 09 26 38



E-MAIL:
SCVALRHONA@VALRHONA.FR

„Seit heute Morgen 9 Uhr besichtige ich die Fabrik von Valrhona, um zu sehen, wie die Kakaobohnen geröstet werden. Ich habe auch den kompletten Prozess der Schokoladenherstellung gesehen und wie eine Kuvertüreschokolade hergestellt wird. Die Fabrik ist einfach nur toll! Man sieht die Kakaoschoten, die Kakaobohnen und ihre Verarbeitung, um die beste Schokolade der Welt hervorzubringen. Als ich meinen ersten, personalisierten Schokoladenblock in Hongkong erhalten habe, mochte ich den ersten Bissen so sehr, dass ich ein Selfie von mir gemacht habe, das ich meinen Freunden geschickt habe: ‚Schokolade ist in Hongkong angekommen!‘ Wir haben zwei Jahre lang damit verbracht, den richtigen Geschmack und die richtigen Aromen auszuwählen, um meine dunkle Schokolade 66 % zu persona-

lisieren. Ich habe mich für diese Schokolade entschieden, da sie wenig Säure enthält, was sehr gut zur Düranfrucht (ein beliebtes Obst in Südostasien) passt, und für einen sehr ausgewogenen Geschmack sorgen wird. Julien (Kakao-Einkäufer) hat mir sehr viel über die Erzeuger, die Plantagen, die Auswahlmethoden, die Mischung guter Kakaobohnen und die Kreation feiner Aromen durch die Kombination verschiedener Geschmacksrichtungen erzählt und ich habe viel gelernt. Das alles beeindruckt mich sehr. Ich werde das Gelernte hier vermitteln und mein Wissen an mein Team weitergeben. Ich werde versuchen, den jungen Generationen zu vermitteln, wie die richtige Schokolade, das richtige Rezept und die richtige Kombination ausgewählt werden. So können die jungen Generationen diesen Weg weiterverfolgen.“

Simplify your life

HIER FINDEN SIE VERSCHIEDENE UNIVERSEN UND UNSERE TIPPS RUND UM DAS THEMA ANIMATIONEN.



ENTDECKEN SIE DAS VIRTUELLE GESCHÄFT UND HOTEL-RESTAURANT!

Unsere virtuellen Welten

DAS VIRTUELLE GESCHÄFT IST DAS INSTRUMENT, UM SIE BEI DER ENTWICKLUNG IHRES ANGEBOTS ZU UNTERSTÜTZEN!

Ob für Ihr Geschäft oder für Ihr Hotel/Restaurant - wir präsentieren Ihnen verschiedene **Gestaltungsanregungen** zur Ergänzung Ihrer saisonalen oder dauerhaften Angebote.

In wenigen Klicks finden Sie **unsere gebrauchsfertigen Sets** zur Umsatzbelegung und können unsere Produkt-Vorschläge und Gestaltungsanregungen entdecken, dank der Sie **die Erwartungen Ihrer Kunden rundum erfüllen** werden.

Der Online-Druckservice von Valrhona

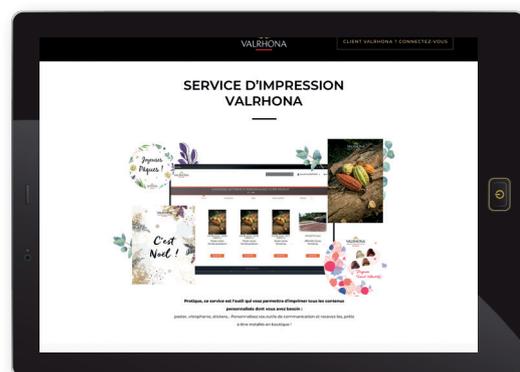
PERSONALISIEREN UND DRUCKEN SIE ALLE IHRE PR-INSTRUMENTE UND KOMMUNIKATIONSTOOLS!

Vollständig personalisierbare Inhalte!

Dank dieses praktischen Services können Sie alle personalisierten Inhalte ausdrucken, die Sie für Ihr Geschäft benötigen: Poster, Glasdekorfolie, Aufkleber usw. Personalisieren Sie Ihre PR-Instrumente und lassen Sie sich die ausgedruckten Versionen ins Geschäft schicken: So müssen Sie sie lediglich an Ort und Stelle anbringen!

Ein exklusiver und intuitiver Service für abwechslungsreiche Dekorationen in umsatzstarken Zeiten:

1. Wählen Sie ein Thema, eine bestimmte Periode oder die Art des Tools.
2. Wählen Sie das Logo, das Sie anbringen möchten - falls Sie eines wünschen!
3. Personalisieren Sie den Text Ihres Tools: den Namen Ihrer Schokoladentafel, eine Nachricht, die Sie auf einem Poster hinzufügen möchten usw.
4. Zahlen Sie und Sie erhalten anschließend Ihre Tools, die Sie direkt im Geschäft anbringen können.



ENTDECKEN SIE DEN ONLINE-DRUCKSERVICE UND LOGGEN SIE SICH EIN AUF PRINT.VALRHONA.COM




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®




Oabika

DAS GOLD DER KAKAOFRUCHT

Oabika nimmt Sie mit auf eine Reise inmitten von Kakaoplantagen und sorgt bei Ihren Kunden für ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Das nuancenreiche Aromaprofil dieses Kakaofruchtsaftkonzentrats mit 72 Grad Brix kombiniert die fruchtigen Noten säuerlicher Beeren mit süßeren Noten von Konfitfrüchten. Eine Einladung, den seltenen und ungeahnten Geschmack der Kakaofrucht zu entdecken. Seine sirupähnliche Textur und seine Bernsteinfarbe machen dieses Konzentrat zu einem Ausnahmehstoff, um außergewöhnliche Kreationen herzustellen.

UM OABIKA ZU ENTDECKEN, SCHAUEN SIE AUF VALRHONA.COM
VORBEI ODER KONTAKTIEREN SIE UNS UNTER +49 785 162 73001







DIE PIONIERE

SCHOKOLADE MIT BLONDER FARBE S. 20

ZWEIFACHE FERMENTATION S. 21

COEUR DE GUANAJA S. 21

INSPIRATION S. 22-23

Die Pioniere

Legen Sie Ihre Rezepte dank diesen wegberreitenden, innovativen und avantgardistischen Produkten mit überraschenden Aromen neu auf. Es ist für uns wichtig, Ihnen Produkte anzubieten, die Sie inspirieren und Ihre Kreativität anregen können.

SCHOKOLADE MIT BLONDER FARBE

KREATION DER ERSTEN BLONDFARBIGEN SCHOKOLADE IM JAHR 2012

Mit der Produktreihe der Schokoladen mit blonder Farbe wollten wir uns von der traditionellen Welt der weißen Schokolade abheben, wobei wir unser ganzes Chocolatier-Können eingesetzt und mit einzigartigen Zutaten kombiniert haben. Diese sorgfältig ausgewählten Zutaten verleihen den Schokoladen der Produktreihe der blonden Schokoladen außergewöhnliche Farben und ganz besondere Aromen, um Ihnen eine neue Welt der Kreativität zu eröffnen.



31870 BLOND DULCEY 35 %

BISKUITNOTEN & LEICHT SALZIG

Mit ihrer leicht salzigen, biskuitähnlichen Lieblichkeit und ihrem Aroma von karamellisierter Milch hat Dulcey die Gabe, uns in einem Strudel von köstlichen Erinnerungen zurück in die Kindheit zu befördern.



13536 BLOND ORELYS 35 %

Farbe mit goldbraunem Schimmer
BISKUITNOTEN & SÜSSHOLZ

Die Biskuit- und Lakritznoten des Muscovado-Zuckers in Orellys erinnern an die festliche Atmosphäre eines Konzerts an einem Strand am Ende der Welt.

NAME	CODE	MIND. KAKAO %	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES, GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
BLOND DULCEY	31870 27008	Kakaobutter 35 %	Zucker 29 % Milch 24 % Fett 43 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton
BLOND ORELYS	13536	Kakaobutter 35 %	Zucker 31 % Milch 34 % Fett 44 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	12 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel

Zweifache Fermentation

KREATION DER ZWEIFACHEN FERMENTATION IM JAHR 2015

Um eine neue sensorische Welt zu kreieren, hat Valrhona den Umwandlungsprozess des Kakaos auf der Plantage revolutioniert und dafür zehn Jahre Hand in Hand mit seinen Partnerproduzenten zusammengearbeitet. Dieses innovative Verfahren basiert auf dem Hinzufügen eines neuen Rohstoffs - eines von Natur aus zuckerreichen Obstes - nach Vollendung der traditionellen Fermentierung. So wird eine zweite Fermentierungsphase ausgelöst, welche der Schokolade das Aroma der Frucht verleiht.



12219 ITAKUJA 55 %

Kakao 100 % Brasilien
FRUCHTIG &
PASSIONSFRUCHT

Wie bei einer leidenschaftlichen Samba tanzen die Kakao- und Passionsfruchtnoten von Itakuja im Rhythmus des legendären Karnevals von Bahia.



13757 KIDAVOA 50 %

Kakao 100 % Madagaskar
KAKAONOTE,
FRUCHTIG & BANANE

Die Verbindung von Kakao- und Bananennoten verleiht Kidavao warme, melodische Klänge, die an die Stimmen der A-capella-Chöre aus Madagaskar erinnern.

DIE PIONIERE

NAME	CODE	MIND. KAKAO %.	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES, GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
ITAKUJA	12219	55 %	Zucker 44 % Fett 37 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	14 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
KIDAVOA	13757	50 %	Zucker 34 % Milch 15 % Fett 39 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	14 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel

P 125 CŒUR DE GUANAJA

KREATION VON P125 IM JAHR 2008

SCHOKOLADENKONZENTRAT

Mit Cœur de Guanaja kann man:

- Schokoladenrezepte mit einem starken, aromatischen Potential verwirklichen,
- Eis mit ausgeprägtem Schokoladengeschmack und cremiger Textur herstellen,
- Ganaches mit unnachahmlicher schokoladiger Intensität herstellen.



6360

NAME	CODE	MIND. KAKAO %.	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES, GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
P125 CŒUR DE GUANAJA	6360 8234	80 %	Zucker 19 % Fett 38 %	-	-	-	☺	☺	☺	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. Die MHD der Schokoladen befindet sich im Prozess der Entwicklung. Innerhalb dieser Übergangszeit kann es zu Abweichungen auf den Verpackungen kommen. ☺ Optimale Verwendung. ☺ Empfohlene Verwendung. Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

INSPIRATION

OBST UND NÜSSE MAL ANDERS

Inspiration ist die erste von Valrhona kreierte Linie mit Nuss- und Fruchtkuvertüren, die in Bezug auf Geschmack und Farbe völlig natürlich ist. Valrhona hat sein ganzes Know-how eingesetzt, um dieses Glanzstück hervorzubringen, das den einzigartigen Geschmack der Schokolade mit dem vollen Aroma und den intensiven Farben von Nüssen und Früchten kombiniert.

REZEPT

FRUCHT + **KAKAOBUTTER** UND ETWAS LECITHIN + **ZUCKER**

DAS BESONDERE AN INSPIRATION



GESCHMACK UND FARBE 100 % NATÜRLICH

Ohne Konservierungsstoffe, ohne künstliche Farb- oder Aromastoffe



INTENSIVER FRUCHTGESCHMACK

Mit dem Fachwissen der R&D-Teams von Valrhona entwickelt



DIE EINZIGARTIGE TEXTUR DER SCHOKOLADE

Inspiration lässt sich wie eine Kuvertüre verarbeiten und besitzt eigene Temperierkurven

Seitdem Inspiration Mandel im Januar 2017 auf den Markt gebracht wurde, hat sich das Sortiment der Nuss- und Fruchtkuvertüren erweitert



14029 INSPIRATION MANDEL

NÜSSE & MANDEL

Die sanften und süßen Noten von frischen Mandeln in Inspiration Mandel nehmen uns mit auf einen Spaziergang durch die Mandelplantagen an einem schönen Sommertag.



15391 INSPIRATION ERDBEERE

KONFITFRÜCHTE & ERDBEERE

Die Konfitürennoten von Inspiration Erdbeere erinnern an die freudige Erwartung, mit der wir den Löffel in den Konfitürentopf eintauchen.



15390 INSPIRATION PASSIONSFRUCHT

TROPISCHE FRÜCHTE & PASSIONSFRUCHT

Die tropischen und fein-säuerlichen Noten von Inspiration Passionsfrucht lassen uns von der Frische eines Passionsfrucht-Sorbets unter der Sommersonne träumen.



19999 INSPIRATION HIMBEERE

KONFITFRÜCHTE & HIMBEERE

Mit ihrem Hauch feiner Säure erinnert Inspiration Himbeere an den herrlichen Duft von frisch zubereitetem Himbeer-Coulis.

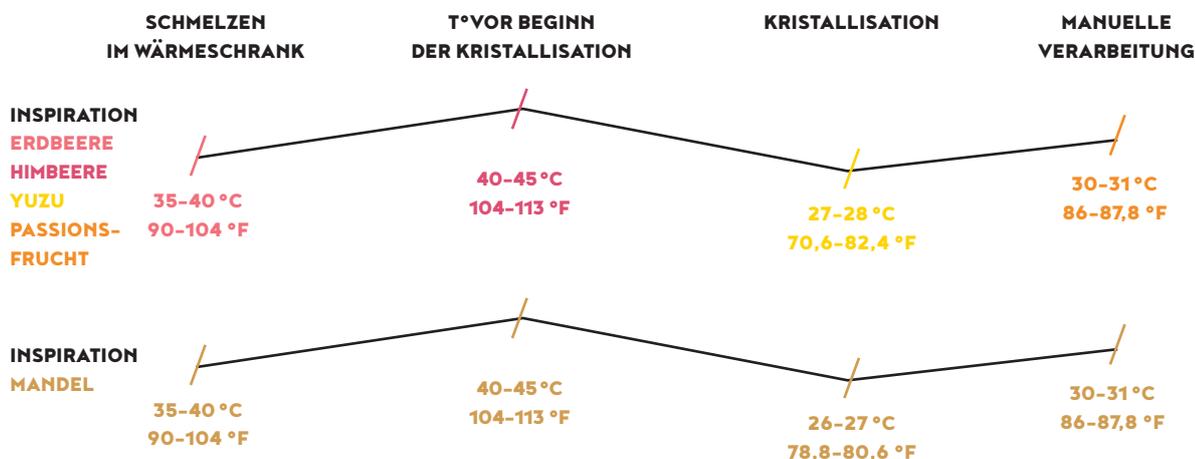


19998 INSPIRATION YUZU

ZITRUSFRÜCHTE & YUZU

Inspiration Yuzu verkörpert auf wunderbare Weise die Sanftheit und feine Bitterkeit der japanischen Zitrusfrucht Yuzu und erinnert an die Strahlen der aufgehenden Sonne.

TEMPERATURVERLAUF WÄHREND DER TEMPERIERUNG



Diese Informationen und Besonderheiten zur Anwendung finden Sie auf dem Booklet-Etikett der 3-kg-Säcke.



NAME	CODE	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES, GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
INSPIRATION MANDEL	14029	Kakaobutter 31 % Entöltetes Mandelmehl 31 % Zucker 39 % Fett 42 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
INSPIRATION ERDBEERE	15391	Kakaobutter 38 % Erdbeerpulver 14 % Zucker 47 % Fett 39 %	-	☺	☺	☺	☺	-	10 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
INSPIRATION PASSIONSFRUCHT	15390	Kakaobutter 32 % Passionsfrucht-Pulver 17 % Zucker 60 % Fett 34 %	-	☺	☺	☺	☺	-	10 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
INSPIRATION HIMBEERE	19999	Kakaobutter 36 % Himbeerpulver 12 % Zucker 52 % Fett 37 %	-	☺	☺	☺	☺	-	10 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
INSPIRATION YUZU	19998	Kakaobutter 34 % Yuzusaftpulver 2 % Zucker 55 % Fett 35 %	-	☺	☺	☺	☺	-	10 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. Die MHD der Schokoladen befindet sich im Prozess der Entwicklung. Innerhalb dieser Übergangszeit kann es zu Abweichungen auf den Verpackungen kommen. ☺ Optimale Verwendung. ☺ Empfohlene Verwendung. Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.





SCHOKOLADE- KUVERTÜREN

DIE CUVÉES S. 27

GRAND-CRU-SCHOKOLADE S. 28-31

MIT GÜTESIEGEL & BESONDERS S. 32-33

DIE KÖSTLICHEN S. 34-35

SIGNATURE PROFESSIONNELLE S. 36-37

Schokolade- Kuventüren

Sie suchen nach einer ausdrucksstarken Schokolade, die ein oder mehrere Terroirs widerspiegelt?

Dann sollten Sie die Schokoladen unserer sogenannten Kakaothek erkunden, die mit sorgfältig ausgewählten Kakaoarten von den besten Plantagen hergestellt werden.

Diese Schokoladen mit ihren einzigartigen Aromen können:

von einem seltenen Terroir stammen und daher nur begrenzt verfügbar sein, so die Cuvées du Sourceur

eine einzige Herkunft und so einen typischen und für ihr Land charakteristischen Geschmack aufweisen, so die herkunftsreinen Schokoladen

aus einer Assemblage mehrerer Kakao-Aromaprofile entstanden sein



Plantage - Dominikanische Republik

Partner sein heißt, eine vielfältige Landwirtschaft zu unterstützen, die untrennbar mit Kakao verbunden ist, in Kombination mit anderen Produkten (Obst, Zitrusfrüchte etc.), welche die Einkommen der Produzenten diversifizieren und sichern.

Julien Desmedt
Einkäufer

DIE CUVÉES



12829 LIMEIRA 50 %

Kakao 100 % Brasilien

KAKAONOTE, BITTER & SÄUERLICH

Limeira ist eine komplexe und betörende Schokolade, die mit ihrer edelbitteren Kakaointensität und ihren fein-säuerlichen Noten an den Aufstieg vieler tausend Vögel in den Himmel über der endlosen Naturlandschaft Brasiliens anklängt.



19264 KILTI HAÏTI 66 %

Kakao 100 % Haiti

AUSGEWOGEN, REIFE FRÜCHTE & KAKAOBRUCH

Die ausgewogenen Noten reifer Früchte von Kilti Haïti in Kombination mit den Kakaobruch-Noten erinnern an die leuchtenden Farben, in die das Abendlicht die wilde haitianische Flora taucht.



13596 LOMA SOTAVENTO 68 %

Kakao 100 % Dominikanische Republik

AUSGEWOGEN, FRUCHTIG & BITTERNOTE

Der Energie der mächtigen Bäume der Dominikanischen Republik verdankt Loma Sotavento ihre fruchtigen und bitteren Aromen sowie ihre erfrischende Kampfernote.



27661 XIBUN 64 %

Kakao 100 % Belize

AUSGEWOGEN, FRUCHTIG & FRISCHE

An die große blaue Lagune von Belize und ihr einzigartiges Korallenriff erinnernd besticht Xibun durch ihre fruchtigen, fein säuerlichen und frischen Noten.



12830 MORANT BAY 70 %

Kakao 100 % Jamaika

SÜSSE GEWÜRZE, BITTER & REIFES OBST

Die feine Bitterkeit von Morant Bay ergänzen Noten von reifen Früchten und Gewürzen, sie erinnern an die Wasserfälle der jamaikanischen Wälder, die im Sonnenlicht funkeln.



SCHOKOLADE-KUVERTÜREN

NAME	CODE	MIND. KAKAO %	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES, GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
LIMEIRA	12829	50 %	Zucker 34 % Milch 20 % Fett 40 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 Monate	Block 1 kg
KILTI HAÏTI	19264	66 %	Zucker 33 % Fett 39 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 Monate	Block 1 kg
LOMA SOTAVENTO	13596	68 %	Zucker 32 % Fett 37 %	-	-	☺	☺	☺	☺	18 Monate	Block 1 kg
XIBUN	27661	64 %	Zucker 35 % Fett 39 %	-	-	☺	☺	☺	-	18 Monate	Blöcke 3 × 1 kg
MORANT BAY	12830	70 %	Zucker 29 % Fett 43 %	-	-	☺	☺	☺	☺	14 Monate	Block 1 kg

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. Die MHD der Schokoladen befindet sich im Prozess der Entwicklung. Innerhalb dieser Übergangszeit kann es zu Abweichungen auf den Verpackungen kommen. ☺ Optimale Verwendung. ☺ Empfohlene Verwendung. Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

GRAND-CRU-SCHOKOLADE

DUNKLE SCHOKOLADE: HERKUNFTSREINER KAKAO



25295 TULAKALUM 75 %

Kakao 100 % Belize
FRUCHTIG, SÄUERLICH
& KAKAOBRUCH

Die intensiven Noten von Früchten und bitterem Kakaobruch in Tulakalum spiegeln die biologische Vielfalt des Landes Belize mit seinen vielen Kulturen, Geschichten und Farben wider.



4656 ARAGUANI 72 %

Kakao 100 % Venezuela
SÜSSE GEWÜRZE, WALDIG
& VOLLMUNDIG

Der Hauch von Vanille, die holzigen Akzente und die zarte Bitternote von Araguani sind wie ein Abenteuer in den Bergen, Wäldern und Salzseen Venezuelas.



6085 NYANGBO 68 %

Kakao 100 % Ghana
SÜSSE GEWÜRZE,
RÖSTAROMEN & VANILLE

Die würzigen, gerösteten und vanilligen Noten von Nyangbo lassen uns von den ockerfarbenen Tönen des faszinierenden Landes Ghana träumen.



5572 ALPACO 66 %

Kakao 100 % Ecuador
SÜSSE GEWÜRZE,
NÜSSE & WALDIG

Mit Akzenten von Nüssen und holzigen Noten schiffst uns Alpaco auf dem Amazonas ein und lässt uns ins Herz der äquatorialen Wildnis eintauchen.

NAME	CODE	MIND. KAKAO %	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES, GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
TULAKALUM	25295	75 %	Zucker 25 % Fett 43 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
ARAGUANI	4656	72 %	Zucker 27 % Fett 44 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
NYANGBO	6085	68 %	Zucker 31 % Fett 41 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
ALPACO	5572 19851	66 %	Zucker 32 % Fett 41 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton
KALINGO	9789	65 %	Zucker 34 % Fett 39 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
MANJARI	4655 117	64 %	Zucker 35 % Fett 39 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel Blöcke 3 x 1 kg
TAÏNORI	5571	64 %	Zucker 35 % Fett 38 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
ILLANKA	9559	63 %	Zucker 36 % Fett 37 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
MACAÉ	6221	62 %	Zucker 37 % Fett 39 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel

DUNKLE SCHOKOLADE: HERKUNFTSREINER KAKAO



9789 KALINGO 65 %

Kakao 100 % Grenada

AUSGEWOGEN,
REIFE FRÜCHTE
& VANILLESCHOTE

Der Kakao, der Kalingo einzigartige Noten von reifen Früchten, Kampfer und Vanilleschoten verleiht, stammt von der betörend nach Kräutern und Gewürzen duftenden Antilleninsel Grenada.



4655 MANJARI 64 %

Kakao 100 % Madagaskar

FRUCHTIG, SÄUERLICH
& ROTE FRÜCHTE

Mit ihren fein-säuerlichen und spritzigen Beerennoten nimmt Manjari den Genießer mit auf eine Reise nach Madagaskar – die Insel der tausend Düfte, auf der Kakaobäume von außergewöhnlicher Qualität, köstliche Früchte und wunderbare Gewürze gedeihen.



5571 TAÏNORI 64 %

**Kakao 100 %
Dominikanische Republik**

AUSGEWOGEN, FRUCHTIG
& GELBE FRÜCHTE

Die üppigen Früchte, die in der Dominikanischen Republik frühmorgens auf den Märkten feilgeboten werden, finden sich in den fein säuerlichen Noten gelber Früchte von Taïnori wieder.



9559 ILLANKA 63 %

Kakao 100 % Peru

FRUCHTIG, GERÖSTETE
NÜSSE & MILD

Der einzigartige Geschmack von Illanka scheint vom Relief der peruanischen Anden inspiriert zu sein und schwankt zwischen Milde und fruchtigen sowie nussigen Noten hin und her.

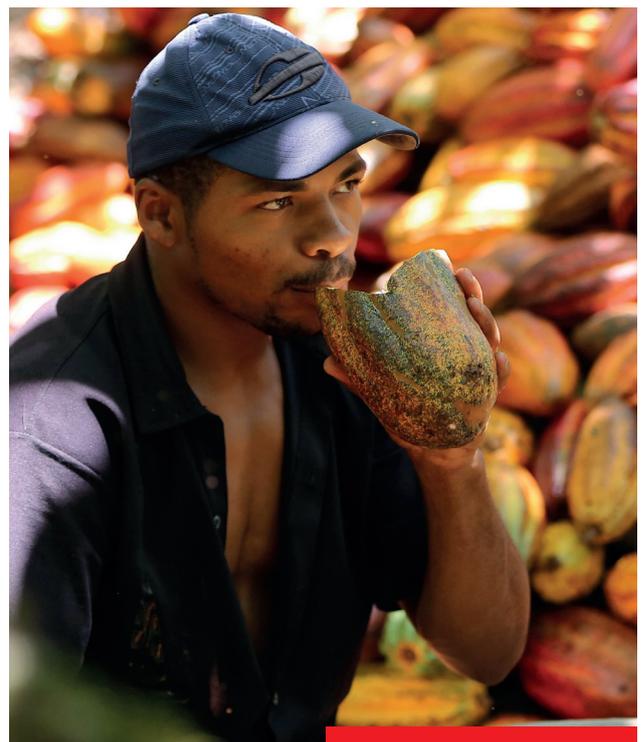


6221 MACAÉ 62 %

Kakao 100 % Brasilien

FRUCHTIG, GERÖSTETE
NÜSSE & SCHWARZER TEE

Mit ihren tiefen Noten von schwarzem Tee und gerösteten Nüssen lädt Macaé zu einer bezaubernden Reise ins Herz der brasilianischen Urwälder der Mata Atlantica ein.



GRAND-CRU-SCHOKOLADE

DUNKLE SCHOKOLADE: ASSEMBLAGE



5614 ABINAO 85 %

BITTER, WALDIG
& ROHER KAKAO

Mit ihrer rohen, holzigen Intensität und Bitterkeit erinnert Abinao an eine mondlose Nacht, die sich umhüllend über die Weite des afrikanischen Regenwaldes legt.



4653 GUANAJA 70 %

AUSGEWOGEN, RÖSTAROMEN
& BITTERNOTE

Noten bitteren Kakaobruchs, Intensität und feine Säure ergänzen sich in Guanaja wie die warmen und harmonischen Klänge eines Orchesters von ebenholzschwarzen Instrumenten, in dem der sanfte Rhythmus der Schlaginstrumente und die festlichen Gesänge miteinander verschmelzen.



4654 CARAÏBE 66 %

SÜSSE GEWÜRZE, RÖSTAROMEN
& BITTERNOTE

Mit ihren intensiven bitteren Noten und Akzenten von Holz und gerösteten Nüssen lädt Caraïbe zu einem bezaubernden, traumhaften Tanz im Schatten der Kakaobäume ein.



4657 EXTRA BITTER 61 %

SÜSSE GEWÜRZE, NÜSSE
& KOKOSNUSS

Die Noten von Kakao mit dezenter Bitterkeit, von Vanille und Kokosnuss lassen bei Extra Bitter an den Wüstenwind denken, der heiß über die Dünen weht.



102 CARAQUE 56 %

SÜSSE GEWÜRZE, NÜSSE
& MILD

Mit ihren süßen Noten von gerösteten Nüssen und einem Hauch Vanille weckt Caraque Kindheitserinnerungen an den alljährlichen Geburtstagskuchen.

NAME	CODE	MIND. KAKAO %	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES, GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
ABINAO	5614	85 %	Zucker 14 % Fett 48 %	-	-	☺	☺	☺	☺	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
GUANAJA	4653 106 19849	70 %	Zucker 29 % Fett 42 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 Monate 18 Monate 14 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel Blöcke 3 x 1 kg Bohnen im 12-kg-Karton
CARAÏBE	4654 107 9843	66 %	Zucker 32 % Fett 40 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 Monate 18 Monate 14 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel Blöcke 3 x 1 kg Bohnen im 12-kg-Karton
EXTRA BITTER	4657 100 19846	61 %	Zucker 38 % Fett 40 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 Monate 18 Monate 14 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel Blöcke 3 x 1 kg Bohnen im 12-kg-Karton
CARAQUE	102 19850	56 %	Zucker 43 % Fett 37 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 Monate 14 Monate	Blöcke 3 x 1 kg Bohnen im 12-kg-Karton

VEGANE SCHOKOLADE: HERKUNFTSREINER KAKAO



28074 AMATIKA 46 %

Kakao 100 % Madagaskar
KAKAONOTE, GETREIDE
& GERÖSTETE MANDELN

Amatikas zartschmelzende Textur offenbart Aromen von Kakao und gerösteten Mandeln sowie eine feine Säure, die zu einem köstlichen Moment der Muße in der friedlichen Atmosphäre eines madagassischen Gartens einladen.

VOLLMILCHSCHOKOLADE: HERKUNFTSREINER KAKAO



9997 BAHIBE 46 %

Kakao 100 %
Dominikanische Republik
KAKAONOTE, GETREIDE
& REIFES OBST

Ihre Anklänge an reife Früchte kombiniert Bahibe mit einer intensiven Kakaonote, die die Kraft der Wasserfälle und der Vegetation der Dominikanischen Republik verkörpert.



4659 TANARIVA 33 %

Kakao 100 % Madagaskar
KÖSTLICH
& WEICHKARAMELL

Tanariva ist eine besonders liebliche Vollmilchschokolade mit Noten von Weichkaramell. Ihr sonniger Geschmack mundet wie eine Etappe am Sambirano-Fluss.

VOLLMILCHSCHOKOLADE: ASSEMBLAGE



7547 GUANAJA LACTÉE 41 %

MILCHNOTEN, TYP
FRISCHMILCH & KAKAONOTE

Wie die entspannenden Klänge eines Jazz-Stücks und die warmen Tonschwingungen eines Kontrabasses vereinen sich die charakteristischen Noten von frischer Milch in Guanaja Lactée mit der Intensität ihrer Kakaoaromen.



4658 JIVARA 40 %

MILCHNOTEN, MALZIG
& VANILLE

Jivara ist mit ihrer malzigen und kakaotypischen Lieblichkeit eine wärmende Schokolade, die an die goldenen Sonnenstrahlen in der sommerlichen Morgendämmerung erinnert.



6640 ORIZABA 39 %

MILCHNOTEN, TYP
BAUERNMILCH
& KARAMELLNOTEN

Orizaba zeichnet sich durch ihren zarten Schmelz und ihre charakteristische Milchnote aus, die an eine sanfte Sommerbrise im Hochgebirge erinnert.



6591 BITTER LACTÉ 39 %

MILCHNOTEN,
TYP FRISCHMILCH
& LEICHT VANILLIG

Bitter Lacté offenbart sich mit charakteristischen Noten von frischer Milch und Vanille und lässt anschließend eine zarte Kakaonote erklingen, die die Degustation verlängert - ein bisschen wie eine tragende Note am Ende eines Klavierstücks.

NAME	CODE	MIND. KAKAO %	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES, GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
AMATIKA	28074	46 %	Zucker 38 % Fett 43 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 Monate	Blöcke 3 x 1 kg
BAHIBE	9997	46 %	Zucker 30 % Milch 23 % Fett 43 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
TANARIVA	4659 3692	33 %	Zucker 38 % Milch 28 % Fett 36 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel Blöcke 3 x 1 kg
GUANAJA LACTÉE	7547 19894	41 %	Zucker 34 % Milch 24 % Fett 41 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 Monate 12 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton
JIVARA	4658 189 19848	40 %	Zucker 35 % Milch 23 % Fett 41 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 Monate 15 Monate 12 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel Blöcke 3 x 1 kg Bohnen im 12-kg-Karton
ORIZABA	6640	39 %	Zucker 37 % Milch 18 % Fett 39 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
BITTER LACTÉ	6591 19893	39 %	Zucker 41 % Milch 18 % Fett 38 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 Monate 12 Monate	Blöcke 3 x 1 kg Bohnen im 12-kg-Karton

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. Die MHD der Schokoladen befindet sich im Prozess der Entwicklung. Innerhalb dieser Übergangszeit kann es zu Abweichungen auf den Verpackungen kommen. ☺ Optimale Verwendung. ☺ Empfohlene Verwendung. Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

MIT GÜTESIEGEL & BESONDERS

Wählen Sie eine Schokolade, die sich für den Respekt von Mensch und Natur engagiert. Wir bieten Ihnen Schokolade aus biologischem Anbau mit Fairtrade- bzw. Max-Havelaar-Zertifizierung. Nachhaltige Entwicklung und Maßnahmen zum fairen Handel sind seit jeher integraler Bestandteil unseres Engagements. Darüber hinaus finden Sie Produkte ohne Zuckerzusatz für den Genuss von Vollmilch- und dunkler Schokolade, der kein Zucker zugefügt wurde.

BIO-SCHOKOLADE



31508 MILLOT 74 %

Kakao 100 % Madagaskar
FRUCHTIG, SÄUERLICH & VOLLMUNDIG

Mit ihren kraftvoll-säuerlichen und bitteren Noten von Früchten und Kakaobruch verkörpert MilLOT die Intensität der unberührten Natur Madagaskars.



12515 ANDOA NOIRE 70 %

Kakao 100 % Peru
FRUCHTIG, WALDIG & BITTERNOTE

Die fruchtigen Noten von Andoa Noire erinnern an die warme, duftende Luft Perus, während die Holz- und Bitternoten mit der ruhigen Abendatmosphäre zu verschmelzen scheinen.



12164 ORiado 60 %

AUSGEWOGEN, VANILLIG & KOKOS-NUSS

Die cremig-vanillige Süße von Oriado lädt ein wie ein Mittagsschlaf auf warmem Sand und erinnert an die sanfte Liebkosung der Sonne auf der Haut.



15001 ANDOA LACTÉE 39 %

Kakao 100 % Peru
MILCHNOTEN, TYP BAUERNMILCH & LEICHTE SÄURE

Die Milkschokolade Andoa Lactée entfaltet Noten von Landmilch und wärmt das Herz wie die Melodie einer Hirtenflöte in der reinen Bergluft der peruanischen Anden.



15002 WAINA 35 %

VANILLIG & TYP BAUERNMILCH

Die Süße des Rohrzuckers und die aromatische Bourbon-Vanille machen aus Waina eine besonders liebliche weiße Schokolade, so hell und zart wie eine gerade aufblühende Blütenknospe in den ersten Frühlingstagen.



NAME	CODE	MIND. KAKAO %	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES, GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
MILLOT	31508 30357	74 %	Zucker 26 % Fett 44 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton
ANDOA NOIRE	12515	70 %	Zucker 29 % Fett 42 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
ORiado	12164	60 %	Zucker 39 % Fett 39 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
ANDOA LACTÉE	15001	39 %	Zucker 33 % Milch 26 % Fett 42 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
WAINA	15002	Kakaobutter 35 %	Zucker 43 % Milch 21 % Fett 42 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	15 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel

SCHOKOLADE MIT SÜSSSTOFFEN



5904 XOCOLINE

SÜSSE GEWÜRZE, BITTER & LEICHTE SÄURE

Die bitter-säuerlichen Vanillenoten von Xocoline lassen sich mit Leichtigkeit erfassen wie die verspielten Klänge einer Gitarre.



6972 XOCOLINE LACTÉE 41%

MILCHNOTEN, KAKAONOTE & LEICHTE BITTERNOTE

Xocoline Lactée offenbart subtile, schokoladige und fein-bittere Noten, die funkeln wie die weißen Blüten des Kakaobaums.

NAME	CODE	MIND. KAKAO %.	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGE- BUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES, GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
XOCOLINE	5904	65 %	Maltitol 34 % Fett 43 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 Monate	Blöcke 3 x 1 kg
XOCOLINE LACTÉE	6972	41 %	Maltitol 34 % Milch 24 % Fett 41 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 Monate	Blöcke 3 x 1 kg



REINE GRAND-CRU-BIO-SCHOKOLADE
DER MILLOT-PLANTAGE

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. Die MHD der Schokoladen befindet sich im Prozess der Entwicklung. Innerhalb dieser Übergangszeit kann es zu Abweichungen auf den Verpackungen kommen. ☺ Optimale Verwendung. ☺ Empfohlene Verwendung. Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

DIE KÖSTLICHEN

Entdecken Sie mit diesem Schokoladen-Sortiment eine Palette köstlicher und origineller Aromen. Es bietet neue Geschmacksnoten und ist eine wunderbare Aufforderung zu Kreativität.

DUNKLE SCHOKOLADE



120 CAFÉ NOIR 57 %

KÖSTLICH & KAFFEE

-

Sinnlich wie ein Tango bei Eindruck der Dunkelheit: Die Noten von dunkler Schokolade und mildem Kaffee verleihen Café Noir die Sinnlichkeit eines spontanen Tango-Tanzes bei Einbruch der Dunkelheit.



122 NOIR ORANGE 56 %

KÖSTLICH & ORANGE

-

Noir Orange - diese Schokolade mit Noten von kandierten Orangen ist eine zeitlose Kreation, die uns in weihnachtlichen Köstlichkeiten schwelgen lässt.



20131 CARANOÄ 55 %

KÖSTLICH & KAREMELL

-

Wie in einem Karussell wirbeln Caranoäs Noten von Kakao und Salzbuttermarmelade fröhlich um uns herum und wecken Kindheitserinnerungen.

VOLLMILCHSCHOKOLADE



7098 CARAMÉLIA 36 %

KÖSTLICH
& SALZKAREMELL

-

Caramélia zaubert uns mit ihrer schokoladigen Süße und einer köstlichen Note von Salzkarameel sofort ein Lächeln ins Gesicht und erinnert uns an glückliche Momente mit Freunden.



11603 AZÉLIA 35 %

KÖSTLICH
& HASELNUSS

-

Die köstlichen Noten von gerösteten Haselnüssen in Azélia sind so weich wie das wohlige Gefühl einer wärmenden Decke, in die wir uns am Morgen der ersten klirrend kalten Tage hüllen.



11387 BISKÉLIA 34 %

KÖSTLICH
& KAREMELLKEKS

-

Die köstlich karamelligen Biskuitnoten von Biskélia scheinen die liebevoll tröstenden Worte unserer Kindheit in sich zu tragen.

WEISSE SCHOKOLADE

4660 IVOIRE 35 %

AUSGEWOGEN
& GEKOCHTE MILCH

Die Noten von gekochter Milch in der weißen Schokolade Ivoire erinnern an das herzerwärmende Lachen der Kinder in ihren größten Glücksmomenten.



8118 OPALYS 33 %

VANILLIG
& TYP FRISCHMILCH

Opalys ist eine weiße Schokolade mit wenig Süße, deren milchige Vanille-Noten an den reinweißen Frühlingschnee auf den höchsten Gipfeln erinnert.

NAME	CODE	MIND. KAKAO %	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES, GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
CAFÉ NOIR	120	57 %	Zucker 39 % Kaffee 1,6 % Fett 38 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	10 Monate	Blöcke 3 x 1 kg
NOIR ORANGE	122	56 %	Zucker 43 % Orangenaroma 0,3 % Fett 38 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	10 Monate	Blöcke 3 x 1 kg
CARANOÀ	20131	55 %	Zucker 31 % Fett 39 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
CARAMÉLIA	7098	36 %	Zucker 34 % Milch 20 % Fett 38 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	15 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
AZÉLIA	11603	35 %	Zucker 30 % Milch 21 % Fett 44 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	10 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
BISKÉLIA	11387	34 %	Zucker 32 % Milch 24 % Fett 42 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	15 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
IVOIRE	4660 140 19741	Kakaobutter 35 %	Zucker 43 % Milch 22 % Fett 41 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 Monate 15 Monate 12 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel Blöcke 3 x 1 kg Bohnen im 12-kg-Karton
OPALYS	8118	Kakaobutter 33 %	Zucker 32 % Milch 32 % Fett 44 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel



MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. Die MHD der Schokoladen befindet sich im Prozess der Entwicklung. Innerhalb dieser Übergangszeit kann es zu Abweichungen auf den Verpackungen kommen. ☺ Optimale Verwendung. ☺ Empfohlene Verwendung. Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

SIGNATURE PROFESSIONNELLE

Hier bieten wir Ihnen Schokoladen an, die Ihnen eine einfache Zubereitung und hervorragende Ergebnisse garantieren. Diese Assemblage-Schokoladen, die unter höchsten Ansprüchen entwickelt werden, zeichnen sich durch ihren runden Geschmack und ihre perfekte Ausgewogenheit aus.

DUNKLE SCHOKOLADE



**8517
TROPILIA AMER
70 %**

RUND & BITTER



**4663
EXTRA AMER
67 %**

RUND
& GERÖSTETE NÜSSE



**4661
ÉQUATORIALE
NOIRE 55 %**

RUND & VANILLIG



**4664
EXTRA NOIR 53 %**

RUND
& GERÖSTETE NÜSSE



**12144
ARIAGA NOIRE
66 %**

RUND & BITTER



**7346
SATILIA NOIRE
62 %**

RUND
& GERÖSTETE NÜSSE



**12143
ARIAGA NOIRE
59 %**

RUND & VANILLIG



**8515
TROPILIA NOIRE
53 %**

RUND & VANILLIG

NAME	CODE	MIND. KAKAO %	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES, GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
TROPILIA AMER	8517	70 %	Zucker 28 % Fett 40 %	-	-	-	☺	☺	☺	14 Monate	Bohnen im 12-kg-Karton
EXTRA AMER	4663	67 %	Zucker 32 % Fett 38 %	-	-	-	☺	☺	☺	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
ÉQUATORIALE NOIRE	4661 19836	55 %	Zucker 43 % Fett 38 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 Monate 14 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton
EXTRA NOIR	4664	53 %	Zucker 46 % Fett 31 %	-	-	-	☺	☺	☺	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
ARIAGA NOIRE	12144	66 %	Zucker 33 % Fett 40 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	25 Monate	Bohnen im 5-kg-Karton
ARIAGA NOIRE	12143	59 %	Zucker 40 % Fett 37 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	24 Monate	Bohnen im 5-kg-Karton
SATILIA NOIRE	7346	62 %	Zucker 37 % Fett 38 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 Monate	Bohnen im 12-kg-Karton
TROPILIA NOIRE	8515 19852	53 %	Zucker 45 % Fett 35 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	14 Monate 12 Monate	Bohnen im 12-kg-Karton Bohnen im 12-kg-Karton NO

VOLLMILCHSCHOKOLADE



**4662
ÉQUATORIALE
LACTÉE 35 %**

RUND



**12142
ARIAGA
LACTÉE 38 %**

RUND



**7347
SATILIA
LACTÉE 35 %**

RUND



**8516
TROPILIA
LACTÉE 29 %**

RUND

WEISSE SCHOKOLADE



**19959
SATILIA
BLANCHE
31 %**

RUND



**12141
ARIAGA
BLANCHE
30 %**

RUND



NAME	CODE	MIND. KAKAO %.	ZUSAMMEN- SETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES, GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
ÉQUATORIALE LACTÉE	4662 19844	35 %	Zucker 43 % Milch 19 % Fett 39 %							15 Monate 12 Monate	Bohnen im 3-kg- Beutel Bohnen im 12-kg- Karton
ARIAGA LACTÉE	12142	38 %	Zucker 37 % Milch 25 % Fett 38 %	-						18 Monate	Bohnen im 5-kg- Karton
SATILIA LACTÉE	7347	35 %	Zucker 43 % Milch 21 % Fett 37 %							15 Monate	Bohnen im 12-kg- Karton
TROPILIA LACTÉE	8516	29 %	Zucker 46 % Milch 23 % Fett 33 %	-						12 Monate	Bohnen im 12-kg- Karton
SATILIA BLANCHE	19959	Kakaobutter 31 %	Zucker 44 % Milch 26 % Fett 36 %							12 Monate	Bohnen im 12-kg- Karton
ARIAGA BLANCHE	12141	Kakaobutter 30 %	Zucker 43 % Milch 26 % Fett 36 %	-						18 Monate	Bohnen im 5-kg- Karton

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. Die MHD der Schokoladen befindet sich im Prozess der Entwicklung. Innerhalb dieser Übergangszeit kann es zu Abweichungen auf den Verpackungen kommen. Optimale Verwendung. Empfohlene Verwendung. Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.





PRALINÉS & MEHR

PRALINÉ-HERSTELLUNG S. 40
DIE UNVERGLEICHLICHEN S. 41
DIE KLASSIKER S. 42-43
„NACH GIANDUJA-ART“ S. 44
MARZIPAN S. 45

Pralinés & Mehr

Das Nuss-Sortiment von Valrhona umfasst 3 große, unentbehrliche Produktfamilien: Praliné, die Massen „nach Gianduja-Art“ und Marzipan.

Die Nüsse und der Zucker werden im Kessel gekocht



PRALINÉMASSEN VON VALRHONA

Bei Valrhona gibt es Pralinémassen seit mehr als 90 Jahren. Savoir-faire und Menschenhand prägen dabei jeden einzelnen Schritt ihrer Herstellung. So achten unsere Mitarbeiter Tag für Tag darauf, Ihnen für jede Pralinémasse ein gleichbleibendes Aroma und eine unveränderte Textur zu garantieren. Als Vorreiter der Kochmethode durch Karamellisierung bieten wir außerdem eine breite Palette an Pralinémassen mit besonders nussigem Aromaprofil. Dieser Kochvorgang - der auch bei gebrannten Mandeln Anwendung findet - bringt nämlich den authentischen Geschmack der grünen Mandel und der frischen Haselnuss zur Geltung.

Welche Unterschiede bestehen zwischen einem karamellisierten und einem nussigen Praliné?

1. NUSSIG

Schon ab Beginn des Kochvorgangs werden die Nüsse und der Zucker gemeinsam in einen Kessel gegeben, um sie zu kochen. Diese handwerkliche Kochtechnik verleiht der gesamten Produktpalette der Nussigen Pralinés von Valrhona die Intensität und Eleganz warmer, vollmundiger Nussnoten. ■

2. KARAMELLI-SIERT

Echter Karamell wird in einem Kupferkessel hergestellt. Nach einem besonders starken Rösvorgang werden die Nüsse dem Karamell hinzugefügt. Die Mischung wird anschließend auf einem Tisch abgekühlt und dann feingemahlen. Dieses Verfahren ist seit mehr als 90 Jahren das Markenzeichen von Valrhona und ermöglicht es, intensiv karamellisierte Pralinémassen herzustellen. ■

Nussplitter, gebunden mit im Kessel zubereitetem Karamell



DIE UNVERGLEICHLICHEN

Pekannuss, Pistazie, Kokosnuss, Erdnusspaste: Überraschen Sie Ihre Kunden und legen Sie Ihre Kreationen neu auf.



19864 ERDNUSSPASTE 70 %

Die Erdnusspaste hat den Charakter einer Pralinémasse, unterscheidet sich jedoch durch ihren intensiven Erdnussgeschmack mit den Noten von gebrannten Erdnüssen und durch ihre knackige Textur.



11937 PEKANNUSS 50 %

Frischer, intensiver Geschmack von Pekannuss in Kombination mit einer leichten finalen Bitternote.



19822 MANDELN 55 % KOKOSNUSS 12,5 %

Begegnen Sie der Exotik der Kokosnuss. Dieses Praliné wartet mit Noten von gerösteter Kokosnuss und einer glatten Textur auf Sie.



11936 PISTAZIE 42 %

Sanfte und köstliche Pistaziennoten. Eine leuchtende Farbe, die den Unterschied ausmacht.



NAME	CODE	GESCHMACK	% NÜSSE	ZUSAMMENSETZUNG	MOUSSES	CREMES, GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
ERDNUSS	19864	Nussige Offenbarung	70 %	Erdnuss 70 % Zucker 30 % Fett 34 %	🥜	🥜	🥜	12 Monate	5-kg-Eimer
MANDEL KOKOSNUSS	19822	Nussige Offenbarung	55 %	Mandeln 55 % Kokosnuss 12,5 % Zucker 32,5 % Fett 36 %	🥜	🥜	🥜	12 Monate	5-kg-Eimer
PEKANNUSS	11937 19972	Nussige Offenbarung	50 %	Pekannuss 50 % Zucker 50 % Fett 37 %	🥜	🥜	🥜	12 Monate	5-kg-Eimer 2-kg-Eimer
PISTAZIE	11936	Nussige Offenbarung	42 %	Pistazie 42 % Mandeln 18 % Zucker 40 % Fett 28 %	🥜	🥜	🥜	12 Monate	5-kg-Eimer

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. 🥜 Optimale Verwendung. 🥜 Empfohlene Verwendung. Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

DIE KLASSIKER

MANDEL / NUSSIG



**9015
MANDELN 70 %**

Spanische Valencia-Mandeln

Nur leicht süßer Geschmack, der von intensiv gerösteten Mandelnoten getragen wird.



MANDEL / KAREMELLISIERT



**2260
MANDELN 60 %**

Spanische Valencia-Mandeln

Ein ausgewogenes Gleichgewicht zwischen Aromen gekochten Karamells und Mandelnoten.



**2259
MANDELN 50 %**

Ein ausgewogenes Gleichgewicht zwischen Aromen gekochten Karamells und Mandelnoten.



HASELNUSS / NUSSIG



**7531
HASELNUSS 66 %**

Römische Haselnüsse aus Italien

Eine seltene nussige Kraft: ein kräftiger Haselnussgeschmack, der lange im Mund bleibt.



**11309
HASELNUSS 55 %**

Römische Haselnüsse aus Italien

Reine, authentische Noten von Haselnuss, die im Laufe der Verkostung immer intensiver werden.



HASELNUSS / KAREMELLISIERT



**2258
HASELNUSS 60 %**

Römische Haselnüsse aus Italien

Besonders intensive Noten von gekochtem Karamell und ein nur leicht süßer Geschmack.



**2257
HASELNUSS 50 %**

Kräftige Akzente von gekochtem Karamell und feine Endnoten von Haselnuss.



NAME	CODE	GESCHMACK	% NÜSSE	ZUSAMMENSETZUNG	MOUSSES	CREMES, GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG: EIMER
MANDEL	9015	Nussige Offenbarung	70 %	Mandeln 70 % Zucker 30 % Fett 36 %				12 Monate	5-kg-Eimer
MANDEL	2260	Kräftiger Karamellgeschmack	60 %	Mandeln 60 % Zucker 40 % Fett 36 %				12 Monate	5-kg-Eimer
MANDEL	2259	Kräftiger Karamellgeschmack	50 %	Mandeln 50 % Zucker 50 % Fett 30 %				12 Monate	5-kg-Eimer
HASELNUSS	7531	Nussige Offenbarung	66 %	Haselnüsse 53 % Mandeln 14 % Zucker 33 % Fett 39 %				12 Monate	5-kg-Eimer
HASELNUSS	11309	Nussige Offenbarung	55 %	Haselnüsse 55 % Zucker 45 % Fett 33 %				12 Monate	5-kg-Eimer
HASELNUSS	2258	Kräftiger Karamellgeschmack	60 %	Haselnüsse 60 % Zucker 40 % Fett 39 %				12 Monate	5-kg-Eimer
HASELNUSS	2257	Kräftiger Karamellgeschmack	50 %	Haselnüsse 50 % Zucker 50 % Fett 30 %				12 Monate	5-kg-Eimer



**11307
MANDEL-
HASELNUSS 60 %**

**Spanische Valencia-Mandeln
Römische Haselnüsse aus
Italien**

Eine harmonische
Komposition aus fruchtigen
Noten mit dem subtilen
Geschmack der grünen
Mandel und der aromatischen
Kraft der frischen Haselnuss.



**4697
MANDEL-
HASELNUSS 50 %**

Noten von gerösteten
Nüssen für einen nur leicht
süßen Geschmack. Warme
braune Farbe.



**5621
MANDEL-
HASELNUSS 50 %**

NUSSIG-KNUSPRIG

Harmonische Noten von
leicht gerösteten Mandeln
und Haselnüssen. Fein
zerkleinerte Nüsse für eine
ausgewogene, knusprige
Textur.



**47202
MANDEL-
HASELNUSS-
PRALINÉ 50 %**

ROH

Ein Gefühl von Frische dank
der köstlichen Kombination
von Nüssen und Zucker.



**2261
MANDEL-HASELNUSS 50 %**

Leichte, zugleich sanfte und süße Karamellnoten,
die den ursprünglichen Geschmack von Mandeln
und Haselnüssen bewahren.



NAME	CODE	GESCHMACK	% NÜSSE	ZUSAMMEN- SETZUNG	MOUSSES	CREMES, GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG: EIMER
MANDEL- HASELNUSS	11307	Nussige Offenbarung	60 %	Mandeln 30 % Haselnüsse 30 % Zucker 40 % Fett 33 %	☺	☺	☺	12 Monate	5-kg-Eimer
MANDEL- HASELNUSS	4697 19971	Nussige Offenbarung	50 %	Mandeln 25 % Haselnüsse 25 % Zucker 49 % Fett 29 %	☺	☺	☺	12 Monate	5-kg-Eimer 2-kg-Eimer
MANDEL- HASELNUSS, NUSSIG-KNUSPRIG	5621 19973	Nussige Offenbarung	50 %	Mandeln 25 % Haselnüsse 25 % Zucker 49 % Fett 28 %	☺	☺	☺	12 Monate	5-kg-Eimer 2-kg-Eimer
MANDEL- HASELNUSS- PRALINE, ROH	47202	Nussige Offenbarung	50 %	Mandeln 25 % Haselnüsse 25 % Zucker 49 % Fett 29 %	-	-	-	12 Monate	5-kg-Eimer
MANDEL- HASELNUSS	2261	Kräftiger Kara- mellgeschmack	50 %	Mandeln 25 % Haselnüsse 25 % Zucker 50 % Fett 30 %	☺	☺	☺	12 Monate	5-kg-Eimer

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. ☺ Optimale Verwendung. ☺ Empfohlene Verwendung. Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

NACH „GIANDUJA-ART“

Gianduja ist eine Mischung aus gerösteten Haselnüssen, Kakaobohnen und Zucker, die mehrere Stunden conchiert und anschließend sehr fein gemahlen wird. Die Kakaobohnen und die Haselnüsse werden getrennt und bei genau festgelegten Temperaturen geröstet.



Gianduja-Splitter und Haselnüsse



2266 HASELNUSS HELL 39 %

-
Haselnussmasse, kombiniert
mit Kakaobutter.



6993 HASELNUSS VOLLMILCH 35 %

-
Mischung aus feinen
Kakaosorten, Haselnüssen
und Milch. Schmelzende
Konsistenz.



2264 HASELNUSS DUNKEL 34 %

-
Reiner Geschmack nach
dunkler Schokolade und
Haselnüssen. Große
aromatische Ausdruckskraft.

NAME	CODE	% NÜSSE	ZUSAMMENSETZUNG	MOUSSES	CREMES, GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
HASELNUSS HELL	2266	39 %	Haselnüsse 39 % Zucker 50 % Kakaobutter 11 % Fett 35 %	☺	☺	☺	9 Monate	5-kg-Eimer
HASELNUSS VOLLMILCH	6993 7112	35 %	Haselnüsse 35 % Zucker 35 % Kakao 16 % Milch 13 % Fett 40 %	☺	☺	☺	9 Monate	Blöcke 3 x 1 kg 1-kg-Block
HASELNUSS DUNKEL	2264	34 %	Haselnüsse 34 % Zucker 34 % Kakao 28 % Milch 3 % Fett 41 %	☺	☺	☺	9 Monate	Blöcke 3 x 1 kg

MARZIPAN

Zur Zubereitung unseres Marzipans werden Mandeln blanchiert, geschält und anschließend in Zuckersirup gekocht. Die Mischung wird dann entsprechend der Weiterverwendung des Produkts mehr oder weniger fein gemahlen. Zwei der vier von uns angebotenen Referenzen enthalten provenzalische Mandeln. Weiterhin bieten wir mehrere prozentuale Nussanteile, um verschiedenen Anwendungsbedürfnissen gerecht zu werden.



Blühende Mandelbäume



3212 MARZIPAN PROVENCE 70 %

Hoher Nussanteil. Typischer „Mandel der Provence“-Geschmack, mit wenig Zucker.



3211 MARZIPAN PROVENCE 50 %

Typischer „Mandel der Provence“-Geschmack, ausgewogen.



7942 MARZIPAN 55 %

Reiner, intensiver Mandelgeschmack, mit wenig Zucker. Ausgezeichnete Verarbeitungsfähigkeit.



5090 MARZIPAN 33 %

Einfach zu modellieren und zu verarbeiten, die helle Farbe ist zum Färben geeignet.

NAME	CODE	% NÜSSE	ZUSAMMENSETZUNG	MOUSSES	CREMES, GANACHES	EIS & SORBET	FORMEN	MHD*	VERPACKUNG
MARZIPAN PROVENCE	3212	70 %	Mandeln 70 %	👉	👉	👉	-	5 Monate	4-kg-Behälter
MARZIPAN PROVENCE	3211	50 %	Mandeln 50 %	👉	👉	👉	👉	9 Monate	4-kg-Behälter
MARZIPAN	7942	55 %	Mandeln 55 %	👉	👉	👉	-	8 Monate	3,5-kg-Behälter
MARZIPAN	5090	33 %	Mandeln 33 %	👉	👉	👉	👉	12 Monate	4-kg-Behälter

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. 👉 Optimale Verwendung. 👉 Empfohlene Verwendung. Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.





RUND UM KAKAO



DIE REINEN MASSEN S. 48

KAKAOBRUCH S. 49

KAKAOPULVER S. 49

KAKAOBUTTER S. 49

OABIKA S. 49

Rund um Kakao

Entdecken Sie das vielfältige Aromaprofil des Rohkakao in all seinen Formen: reine Kakaomasse, Kakaobruch, Kakaopulver, Kakaobutter und Kakaofruchtfleisch.



Stellen Sie Ihre eigene Herkunftsschokolade mit dem jeweils gewünschten Kakaomassenanteil her und wählen Sie aus 5 verschiedenen Herkunftsländern: Venezuela, Dominikanische Republik, Ecuador, Madagaskar und Brasilien.

DIE REINEN MASSEN



5568
ARAGUANI
100 % Venezuela
REINE MASSE



5570
TAÏNORI
100 % Dominikanische
Republik
REINE MASSE



5569
ALPACO
100 % Ecuador
REINE MASSE



5567
MANJARI
100 % Madagaskar
REINE MASSE



25426
MACAÉ
100 % Brasilien
REINE MASSE



134
CACAO PÂTE
EXTRA 100 %
REINE MASSE

Cacao Pâte Extra 100 % verstärkt den Schokoladengeschmack in vielen Rezepten und bereichert intensiv deren Aroma.

NAME	MIND. KAKAO %	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES, GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
REINE MASSEN	100 %	Zucker 0 % Fett 54 %	-	-	-	☺	☺	☺	14 Monate	Blöcke 3 x 1 kg

KAKAOBRUCH



3285 KAKAOBRUCH

ZUSAMMENSETZUNG

100 % Kakaobohnen
Fett 54 %

VERPACKUNG

1-kg-Sack

MHD*

12 Monate

KAKAOPULVER



159 KAKAOPULVER

ZUSAMMENSETZUNG

Kakaopulver
Fett 21 %

VERPACKUNG

Schachtel mit 3 x 1-kg-Sack

MHD*

24 Monate

KAKAOBUTTER



160 KAKAOBUTTER

ZUSAMMENSETZUNG

Kakaobutter 100 %
Fett 100 %

VERPACKUNG

3-kg-Eimer

MHD*

8 Monate



28047 KAKAOBUTTER- DROPS

ZUSAMMENSETZUNG

Kakaobutter 100 %
Fett 100 %

VERPACKUNG

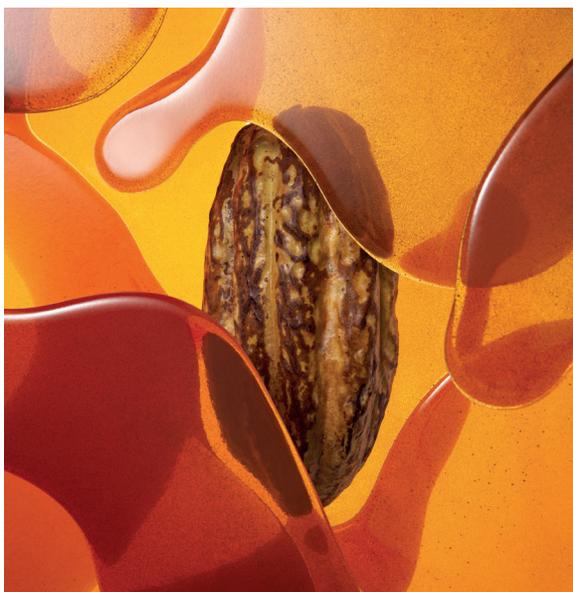
10-kg-Karton

MHD*

8 Monate

OABIKA

Kakaosaftkonzentrat 72 °Brix



NEUHEIT

34200 OABIKA

ZUSAMMENSETZUNG

100 % Kakaofruchtfleisch
Fett 0,15 %

VERPACKUNG

Bag-in-Box à 5 kg**

MHD*

12 Monate

Die für dieses Produkt empfohlenen Verwendungen sind:
Überzüge, Saucen, Glasuren, Ganaches, Gelees, Mousses,
Cremes, Eis, Sorbets und Getränke.





ERGÄNZUNGEN FÜR DIE BACKSTUBE

STRUKTURIEREN S. 52-53

BEFÜLLEN S. 54-55

VERZIEREN S. 56-57

GETRÄNKE S. 58

Ergänzungen für die Backstube

Valrhona bietet Ihnen eine Produktreihe an, um Sie bei Ihren Kreationen zu unterstützen und Ihren Zeitplan zu optimieren, ohne dass Sie Abstriche bei der Qualität Ihrer Kreationen machen müssen. Sie möchten strukturieren, befüllen, verzieren? Finden Sie das passende Produkt für Ihre Bedürfnisse.

STRUKTURIEREN

PRALINEN



1732 HOHLKUGEL, DUNKEL

DUNKLE SCHOKOLADE 55 %

ZUSAMMENSETZUNG

mind. 55 % Kakao
43 % Zuckerzusatz
Fett 38 %

VERPACKUNG

1 Schachtel à 504 Stück

MHD*

12 Monate

GEWICHT

ca. 2,6 g/Stück



1733 HOHLKUGEL, VOLLMILCHSCHOKOLADE

VOLLMILCHSCHOKOLADE 35 %

ZUSAMMENSETZUNG

mind. 35 % Kakao
Zucker 43 % Milch 19 %
Fett 36 %

VERPACKUNG

1 Schachtel à 504 Stück

MHD*

10 Monate

GEWICHT

ca. 2,6 g/Stück



1734 HOHLKUGEL, IVOIRE-SCHOKOLADE

WEISSE SCHOKOLADE 35 %

ZUSAMMENSETZUNG

Kakaobutter mind. 35 %
Zucker 43 % Milch 21 %
Fett 40 %

VERPACKUNG

1 Schachtel à 504 Stück

MHD*

8 Monate

GEWICHT

ca. 2,6 g/Stück



4325 HOHLKAPSEL, DUNKEL

DUNKLE SCHOKOLADE 55 %

ZUSAMMENSETZUNG

mind. 55 % Kakao
Zucker 43 %
Fett 38 %

VERPACKUNG

1 Schachtel à 630 Stück

MHD*

12 Monate

GEWICHT

ca. 2,2 g/Stück



4326 HOHLKAPSEL, VOLLMILCHSCHOKOLADE

VOLLMILCHSCHOKOLADE 35 %

ZUSAMMENSETZUNG

mind. 35 % Kakao
Zucker 43 % Milch 19 %
Fett 36 %

VERPACKUNG

1 Schachtel à 630 Stück

MHD*

10 Monate

GEWICHT

ca. 2,2 g/Stück





KLEINE SÜSSIGKEITEN



**4751
SPHERIS**

DUNKLE SCHOKOLADE 55 %

ZUSAMMENSETZUNG

Zucker 43 %
Fett 38 %

VERPACKUNG

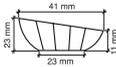
1 Schachtel à 270 Stück

MHD*

12 Monate

GEWICHT

ca. 3,1g/Stück



**4752
OVALIS**

DUNKLE SCHOKOLADE 55 %

ZUSAMMENSETZUNG

Zucker 43 %
Fett 38 %

VERPACKUNG

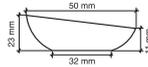
1 Schachtel à 270 Stück

MHD*

12 Monate

GEWICHT

ca. 3,1g/Stück



**4324
OVALIS**

DUNKLE SCHOKOLADE 55 %

ZUSAMMENSETZUNG

Zucker 43 %
Fett 38 %

VERPACKUNG

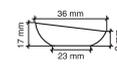
1 Schachtel à 343 Stück

MHD*

12 Monate

GEWICHT

ca. 1,7g/Stück



DESSERTS



**4319
SPHERIS**

DUNKLE SCHOKOLADE 55 %

ZUSAMMENSETZUNG

Zucker 43 %
Fett 38 %

VERPACKUNG

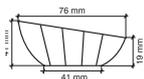
1 Schachtel à 45 Stück

MHD*

12 Monate

GEWICHT

ca. 9,4g/Stück



**4320
OVALIS**

DUNKLE SCHOKOLADE 55 %

ZUSAMMENSETZUNG

Zucker 43 %
Fett 38 %

VERPACKUNG

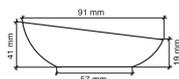
1 Schachtel à 45 Stück

MHD*

12 Monate

GEWICHT

ca. 12g/Stück



**6409
SOLSTIS**

DUNKLE SCHOKOLADE 55 %

ZUSAMMENSETZUNG

Zucker 43 %
Fett 38 %

VERPACKUNG

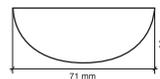
1 Schachtel à 45 Stück

MHD*

12 Monate

GEWICHT

ca. 9,6g/Stück



**14645
SOLSTIS IVOIRE**

WEISSE SCHOKOLADE 35 %

ZUSAMMENSETZUNG

Kakaobutter mind. 35 %
Zucker 43 % Milch 21 %
Fett 40 %

VERPACKUNG

1 Schachtel à 45 Stück

MHD*

8 Monate

GEWICHT

ca. 9,6g/Stück



MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum Der Zuckeranteil der Compositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

BEFÜLLEN

FEINGEBÄCK



12789

-
Stäbchen 5,5 g - 55 %
8 cm
Schachtel à 1,6 kg
(etwa 300 Stück)

**DUNKLE SCHOKO-
LADENSTÄBCHEN
FÜR GEBÄCK 55 %**

- Eine neue Komposition aus einer Spitzenschokolade-Kuvertüre von Valrhona mit runden, schokoladigen und köstlichen Geschmacksnoten.
- Ein hoher Kakaoanteil (55 %), welcher dem Produkt seinen intensiven Kakaogeschmack verleiht.
- Eine Stäbchenform, die den Teig nicht mehr zerschneidet.
- Eine Masse, die dem Backvorgang perfekt standhält.



**DUNKLE SCHOKO-
LADENSTÄBCHEN
FÜR GEBÄCK 48 %**

- Eine neue Rezeptur, die allen gefallen soll: kräftige Kakaonoten und natürliches Vanilleextrakt.
- Eine extrudierte Stäbchenform, die den Teig nicht mehr zerschneidet.
- Eine Masse, die dem Backvorgang perfekt standhält.
- 3 verschiedene Größen, aus denen Sie die für Ihre Bedürfnisse am besten geeignete(n) auswählen können.

12062

-
Stäbchen à 3,2 g - 48 %
8 cm
Schachtel à 1,6 kg
(etwa 500 Stück)

12061

-
Stäbchen à 5,3 g - 48 %
8 cm
Schachtel à 1,6 kg
(etwa 300 Stück)

12087

-
Stäbchen à 15,4 g - 48 %
36 cm
Schachtel à 5 kg



**12140
DUNKLE SCHOKO-
LADENCHIPS 60 %**

- Eine ausgewogene Komposition: ein hoher Kakaoanteil, der dem Produkt seinen intensiven Kakaogeschmack verleiht, begleitet von natürlichem Vanillearoma.
- Ein an Ihren Bedarf angepasstes Format: 5-kg-Karton mit 20 000 Chips

VERPACKUNG
5-kg-Karton
(4 000 Chips/kg)



**12060
ZARTBITTER-
SCHOKOTROPFEN
52 %**

- Ein optimales Rezept: entwickelt, um die unkomplizierte Umsetzung bei Gebäckkreationen mit geschmacklicher Harmonie zu verbinden - sodass es möglichst vielen gefällt.
- Eine Größe, die zu allen Bedürfnissen passt (6-kg-Karton).

VERPACKUNG
Schachtel à 6 kg
(ca. 7 500 Tropfen/kg)



**12139
MILCHSCHOKOLA-
DETROPFEN 32 %**

- Mit ihrem ausgewogenen Aromaprofil aus Kakao und Milch, verfeinert durch leichte Karamellnoten, versüßen unsere Schokotropfen Ihre Kreationen und machen diese noch köstlicher.
- Eine Größe, die zu allen Bedürfnissen passt (6-kg-Karton).

VERPACKUNG
Schachtel à 6 kg
(ca. 7 500 Tropfen/kg)



**15073
WEISSE SCHOKO-
TROPFEN 24 %**

- Die Grundlage der weißen Schokotropfen von Valrhona bildet klassische und ausgewogene weiße Schokolade. Leicht gesüßt und mit einem Hauch Vanille verwandelt sich diese in unsere köstlichen Tropfen.
- Eine Größe, die zu allen Bedürfnissen passt (6-kg-Karton).

VERPACKUNG
Schachtel à 6 kg
(ca. 7 500 Tropfen/kg)

PÂTISSERIE-WAREN



14760 ETNAO GUANAJA

Ganache aus dunkler
Schokolade Guanaja

VERPACKUNG
Schachtel à 40 Stück

MHD*
8 Monate

GEWICHT
ca. 18 g/Stück



14756 ETNAO PRALINÉ

Ganache aus
Milkschokolade und
gerösteten Haselnüssen

VERPACKUNG
Schachtel à 40 Stück

MHD*
8 Monate

GEWICHT
ca. 18 g/Stück



14755 ETNAO PASSIONSFRUCHT

Ganache aus
Milkschokolade und
Passionsfruchtpüree

VERPACKUNG
Schachtel à 40 Stück

MHD*
8 Monate

GEWICHT
ca. 18 g/Stück



14754 ETNAO KOKOS

Ganache aus
Milkschokolade, verfeinert
mit Kokosnuss

VERPACKUNG
Schachtel à 40 Stück

MHD*
8 Monate

GEWICHT
ca. 18 g/Stück



8029 ÉCLAT D'OR

Crêpes-Dentelle-Splitter

VERPACKUNG
4-kg-Karton
(4 Beutel à 1kg)

MHD*
12 Monate



49062 GEKLÄRTE FLÜSSIGE BUTTER

ZUSAMMENSETZUNG
Milchfett 99,8 %
Maximale Feuchtigkeit 0,2 %

VERPACKUNG
2-kg-Dose

MHD*
6 Monate

VERZIEREN

BESTREUEN



4341 DUNKLE SCHOKOPERLEN

Reine Kakaobutter

DUNKLE
SCHOKOLADE 55 %

-
VERPACKUNG

4-kg-Sack

MHD*

14 Monate



8425 KNUSPERPERLEN CARAMÉLIA

Reine Kakaobutter

PUFFGETREIDE,
UMHÜLLT VON 87 %
VOLLMILCHSCHOKOLADE
(MIND. 36 % KAKAO)

-
VERPACKUNG

3-kg-Sack

MHD*

12 Monate



10840 KNUSPERPERLEN DULCEY

PUFFGETREIDE,
UMHÜLLT VON WEISSER
SCHOKOLADE 87 %
(MIND. 35 % KAKAOBUTTER)

-
VERPACKUNG

3-kg-Sack

MHD*

10 Monate



4719 KNUSPERPERLEN AUS DUNKLER SCHOKOLADE

Reine Kakaobutter

PUFFGETREIDE,
UMHÜLLT VON DUNKLER
SCHOKOLADE
(55 % KAKAO MINDESTENS)

-
VERPACKUNG

3-kg-Sack

MHD*

14 Monate



10843 KNUSPERPERLEN OPALYS

PUFFGETREIDE,
UMHÜLLT VON WEISSER
SCHOKOLADE 87 %
(34 % KAKAOBUTTER MINDESTENS)

-
VERPACKUNG

3-kg-Sack

MHD*

10 Monate



26689 KNUSPERPERLEN INSPIRATION HIMBEERE

PUFFGETREIDE,
ÜBERZOGEN MIT 88 %
EINER SPEZIALITÄT AUF
BASIS VON KAKAOBUTTER
UND HIMBEERE
(MIND. 31 %
KAKAOBUTTER)

-
VERPACKUNG

1-kg-Sack

MHD*

7 Monate



ÜBERZUG UND GLASUR



11820 GLASURMASSE DUNKEL

(MIND. 18 % KAKAO)

VERPACKUNG

10-kg-Karton mit versiegeltem Beutel

MHD*

12 Monate

LAGERUNG

An einem kühlen und trockenen Ort zwischen 16 und 18 °C



11821 GLASURMASSE MILCH

(MIND. 7 % KAKAO)

VERPACKUNG

10-kg-Karton mit versiegeltem Beutel

MHD*

12 Monate

LAGERUNG

An einem kühlen und trockenen Ort zwischen 16 und 18 °C



5010 NEUTRALER ÜBERGUSS ABSOLU CRISTAL

VERPACKUNG

5-kg-Eimer mit Foliendeckel

MHD*

12 Monate

VOR DEM ÖFFNEN

12 Monate an einem kühlen und trockenen Ort

NACH DEM ÖFFNEN

1 Monat im Kühlschrank



2051 ÜBERGUSS ABSOLU TENDRE

(MIND. 39 % KAKAO)

VERPACKUNG

1-kg-Dose

MHD*

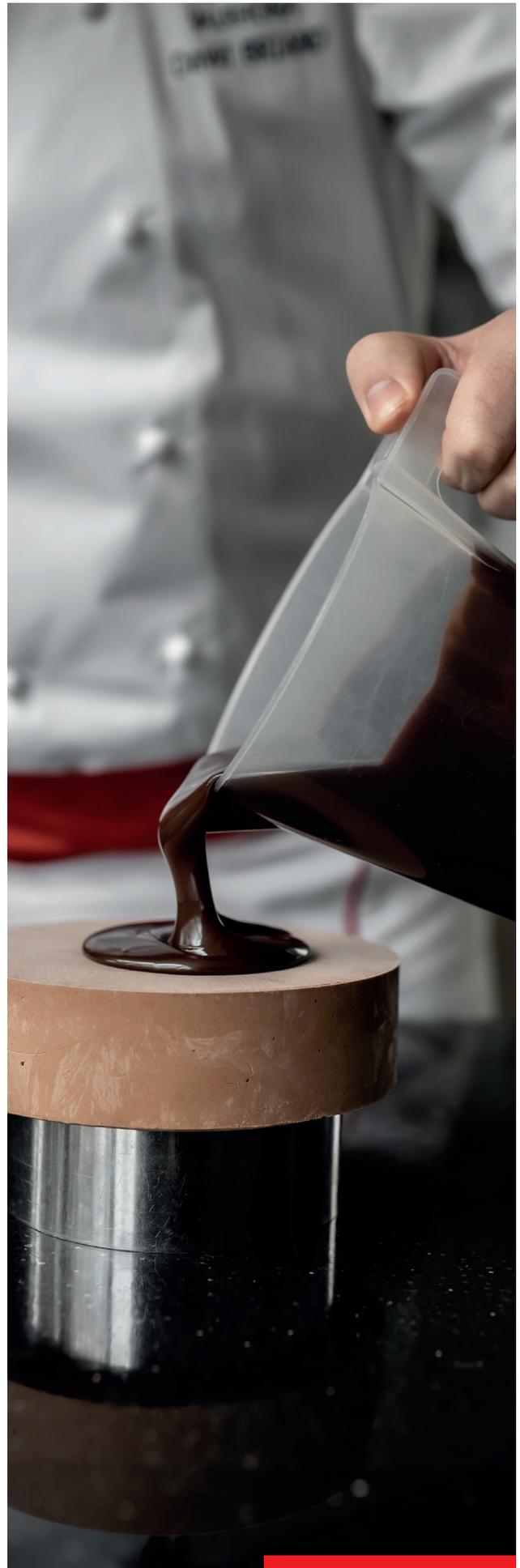
6 Monate

VOR DEM ÖFFNEN

Temperatur < 20 °C

NACH DEM ÖFFNEN

Kühlschrank / innerhalb von 4 Tagen verwenden



GETRÄNKE

GEBRAUCHSFERTIG



3209

CELAYA HEISSE SCHOKOLADE

TRINKSCHOKOLADE MIT 17,5 % DUNKLER SCHOKOLADE

VERPACKUNG

6 x 1 Liter

MHD*

8 Monate

VERWENDUNG:

Sie lässt sich in der Mikrowelle, im Perkolator, in der Chocolatiere oder im Topf erhitzen – je nachdem, wie Sie es gewöhnt sind. Celaya kann auch als kalte Schokolade, aromatisierte Schokolade (Zimt, Kaffee usw.) oder als Aufguss (Minze, Eisenkraut usw.) sowie als Cocktail oder Eis verwendet werden.

GROUND CHOCOLATE

Fein geriebene Schokolade

NEUHEIT



47814

DUNKLE GROUND CHOCOLATE SINGLE ORIGIN GHANA

ZUSAMMENSETZUNG

Kakao 68 %
Fett 41 %
Zucker 31 %

VERPACKUNG

3-kg-Sack

MHD*

14 Monate

Warenprobe 80 g Code: 47811



47813

DUNKLE GROUND CHOCOLATE SINGLE ORIGIN GRENADA

ZUSAMMENSETZUNG

Kakao 65 %
Fett 39 %
Zucker 34 %

VERPACKUNG

3-kg-Sack

MHD*

14 Monate

Warenprobe 80 g Code: 47810

VERWENDUNG:

Mit der Dampfdüse: In einer Kanne 30 g Ground Chocolate in 20 g heißem Wasser auflösen. 100 ml Kuhmilch oder 120 ml Haferdrink hinzufügen und die Mischung 15 Sekunden lang mit der Dampfdüse erhitzen.
Sie können Ground Chocolate auch in einem Topf oder einer Chocolatiere zubereiten.





Point à date / Pièce -

/ Pièce

// voir si besoin faire un benchmark -
en labo Mars -

Stratégie / Politique / Cour



Diagnostique

(A) → Dyp... C

F /

P: 4 →

F: nu 6/7

Miche

aguer: 3

P: 5/6 → note /

↳ que 2 FF

sur 2 //



KAKAOTHEK



SIE SUCHEN: EINE FARBE?
EINE HERKUNFT? EINEN KAKAOANTEIL?
EINE BIO-SCHOKOLADE?
EINE VEGANE SCHOKOLADE?
IN UNSERER KAKAOTHEK FINDEN
SIE MÜHELOS DIE SCHOKOLADE,
DIE SIE BRAUCHEN.

Kakaothek

FARBE	MIND. KAKAO %.	SINGLE ORIGIN	PRODUKT	PRODUKTREIHE	UNTERGRUPPE	VERPACKUNG	CODE	SEITE
DUNKEL	85 %	-	ABINAO	Schokolade-Kuvertüre	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel	5614	30
	80 %	-	P125 Cœur de Guanaja	Die Pioniere	P125 Cœur de Guanaja	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton	6360 8234	21
	75 %	BELIZE	TULAKALUM	Schokolade-Kuvertüre	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel	25295	28
	74 %	MADAGASKAR	MILLOT	Schokolade-Kuvertüre	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton	31508 30357	32
	72 %	VENEZUELA	ARAGUANI	Schokolade-Kuvertüre	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel	4656	28
	70 %	JAMAICA	MORANT BAY	Schokolade-Kuvertüre	Die Cuvées	Block 1 kg	12830	27
	70 %	-	GUANAJA	Schokolade-Kuvertüre	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel Blöcke 3 x 1 kg Bohnen im 12-kg-Karton	4653 106 19849	30
	70 %	PERU	ANDOA NOIRE	Schokolade-Kuvertüre	Mit Gütesiegel & besonders	Bohnen im 3-kg-Beutel	12515	32
	70 %	-	TROPILIA AMER	Schokolade-Kuvertüre	Signature Professionnelle	Bohnen im 12-kg-Karton	8517	36
	68 %	DOMINIKANISCHE REPUBLIK	LOMA SOTAVENTO	Schokolade-Kuvertüre	Die Cuvées	Block 1 kg	13596	27
	68 %	GHANA	NYANGBO	Schokolade-Kuvertüre	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel	6085	28
	67 %	-	EXTRA AMER	Schokolade-Kuvertüre	Signature Professionnelle	Bohnen im 3-kg-Beutel	4663	36
	66 %	HAITI	KILTI HAITI	Schokolade-Kuvertüre	Die Cuvées	Block 1 kg	19264	27
	66 %	ECUADOR	ALPACO	Schokolade-Kuvertüre	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton	5572 19851	28
	66 %	-	CARAÏBE	Schokolade-Kuvertüre	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel Blöcke 3 x 1 kg Bohnen im 12-kg-Karton	4654 107 19843	30
	66 %	-	ARIAGA NOIRE	Schokolade-Kuvertüre	Signature Professionnelle	Bohnen im 5-kg-Karton	12144	36
	65 %	GRENADA	KALINGO	Schokolade-Kuvertüre	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel	9789	29
	65 %	-	XOCOLINE	Schokolade-Kuvertüre	Mit Gütesiegel & besonders	Blöcke 3 x 1 kg	5904	33
	64 %	100 % BELIZE	XIBUN	Schokolade-Kuvertüre	Die Cuvées	Blöcke 3 x 1 kg	27661	27
	64 %	MADAGASKAR	MANJARI	Schokolade-Kuvertüre	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel Blöcke 3 x 1 kg	4655 117	29
	64 %	DOMINIKANISCHE REPUBLIK	TAÏNORI	Schokolade-Kuvertüre	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel	5571	29
	63 %	PERU	ILLANKA	Schokolade-Kuvertüre	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel	9559	29
	62 %	BRASILLEN	MACAÉ	Schokolade-Kuvertüre	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel	6221	29
	62 %	-	SATILIA NOIRE	Schokolade-Kuvertüre	Signature Professionnelle	Bohnen im 12-kg-Karton	7346	36
	61 %	-	EXTRA BITTER	Schokolade-Kuvertüre	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel Blöcke 3 x 1 kg Bohnen im 12-kg-Karton	4657 100 19846	30
	60 %	-	ORIADO	Schokolade-Kuvertüre	Mit Gütesiegel & besonders	Bohnen im 3-kg-Beutel	12164	32
	59 %	-	ARIAGA NOIRE	Schokolade-Kuvertüre	Signature Professionnelle	Bohnen im 5-kg-Karton	12143	36
	57 %	-	CAFÉ NOIR	Schokolade-Kuvertüre	Die Köstlichen	Blöcke 3 x 1 kg	120	34
	56 %	-	CARAQUE	Schokolade-Kuvertüre	Grand-Cru-Schokolade	Blöcke 3 x 1 kg Bohnen im 12-kg-Karton	102 19850	30
	56 %	-	NOIR ORANGE	Schokolade-Kuvertüre	Die Köstlichen	Bohnen im 3-kg-Beutel	122	34
55 %	-	CARANOVA	Schokolade-Kuvertüre	Die Köstlichen	Bohnen im 3-kg-Beutel	20131	34	
55 %	-	ÉQUATORIALE NOIRE	Schokolade-Kuvertüre	Signature Professionnelle	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton	4661 19836	36	

FARBE	MIND. KAKAO %.	SINGLE ORIGIN	PRODUKT	PRODUKTREIHE	UNTERGRUPPE	VERPACKUNG	CODE	SEITE
DUNKLE SCHOKOLADE	55 %	BRASILIE	ITAKUJA	Die Pioniere	Zweifache Fermentation	Bohnen im 3-kg-Beutel	12219	21
	53 %	-	EXTRA NOIR	Schokolade-Kuvertüre	Signature Professionnelle	Bohnen im 3-kg-Beutel	4664	36
	53 %	-	TROPILIA NOIRE	Schokolade-Kuvertüre	Signature Professionnelle	Bohnen im 12-kg-Karton Bohnen im 12-kg-Karton NO	8515 19852	36
VOLL-MILCH	50 %	BRASILIE	LIMEIRA	Schokolade-Kuvertüre	Die Cuvées	Block 1 kg	12829	27
	46 %	DOMINIKANISCHE REPUBLIK	BAHIBE	Schokolade-Kuvertüre	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel	9997	31
	41 %	-	GUANAJA LACTÉE	Schokolade-Kuvertüre	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton	7547 19894	31
	41 %	-	XOCOLINE LACTÉE	Schokolade-Kuvertüre	Mit Gütesiegel & besonders	Blöcke 3 x 1 kg	6972	33
	40 %	-	JIVARA	Schokolade-Kuvertüre	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel Blöcke 3 x 1 kg Bohnen im 12-kg-Karton	4658 189 19848	31
	39 %	-	ORIZABA	Schokolade-Kuvertüre	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel	6640	31
	39 %	-	BITTER LACTÉE	Schokolade-Kuvertüre	Grand-Cru-Schokolade	Blöcke 3 x 1 kg Bohnen im 12-kg-Karton	6591 19893	31
	39 %	PERU	ANDOA LACTÉE	Schokolade-Kuvertüre	Mit Gütesiegel & besonders	Bohnen im 3-kg-Beutel	15001	32
	38 %	-	ARIAGA LACTÉE	Schokolade-Kuvertüre	Signature Professionnelle	Bohnen im 5-kg-Karton	12142	37
	36 %	-	CARAMÉLIA	Schokolade-Kuvertüre	Die Köstlichen	Bohnen im 3-kg-Beutel	7098	34
	35 %	-	AZÉLIA	Schokolade-Kuvertüre	Die Köstlichen	Bohnen im 3-kg-Beutel	11603	34
	35 %	-	ÉQUATORIALE LACTÉE	Schokolade-Kuvertüre	Signature Professionnelle	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton	4662 19844	37
	35 %	-	SATILIA LACTÉE	Schokolade-Kuvertüre	Signature Professionnelle	Bohnen im 12-kg-Karton	7347	37
	34 %	-	BISKÉLIA	Schokolade-Kuvertüre	Die Köstlichen	Bohnen im 3-kg-Beutel	11387	34
	33 %	MADAGASKAR	TANARIVA	Schokolade-Kuvertüre	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel Blöcke 3 x 1 kg	4659 3692	31
29 %	-	TROPILIA LACTÉE	Schokolade-Kuvertüre	Signature Professionnelle	Bohnen im 12-kg-Karton	8516	37	

WEISS	35 % Kakaobutter	-	WAINA	Schokolade-Kuvertüre	Mit Gütesiegel & besonders	Bohnen im 3-kg-Beutel	15002	32
	35 % Kakaobutter	-	IVOIRE	Schokolade-Kuvertüre	Die Köstlichen	Bohnen im 3-kg-Beutel Blöcke 3 x 1 kg Bohnen im 12-kg-Karton	4660 140 19741	35
	33 % Kakaobutter	-	OPALYS	Schokolade-Kuvertüre	Die Köstlichen	Bohnen im 3-kg-Beutel	8118	35
	31 % Kakaobutter	-	SATILIA BLANCHE	Schokolade-Kuvertüre	Signature Professionnelle	Bohnen im 12-kg-Karton	19959	37
	30 % Kakaobutter	-	ARIAGA BLANCHE	Schokolade-Kuvertüre	Signature Professionnelle	Bohnen im 5-kg-Karton	12141	37

BLOND	35 % Kakaobutter	-	BLOND DULCEY	Die Pioniere	Schokolade mit blonder Farbe	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton	31870 27008	20
	35 % Kakaobutter	-	BLOND ORELYS	Die Pioniere	Schokolade mit blonder Farbe	Bohnen im 3-kg-Beutel	13536	20

VEGAN	46 %	-	AMATIKA	Schokolade-Kuvertüre	Grand-Cru-Schokolade	Blöcke 3 x 1 kg	28074	31
-------	------	---	---------	----------------------	----------------------	-----------------	-------	----



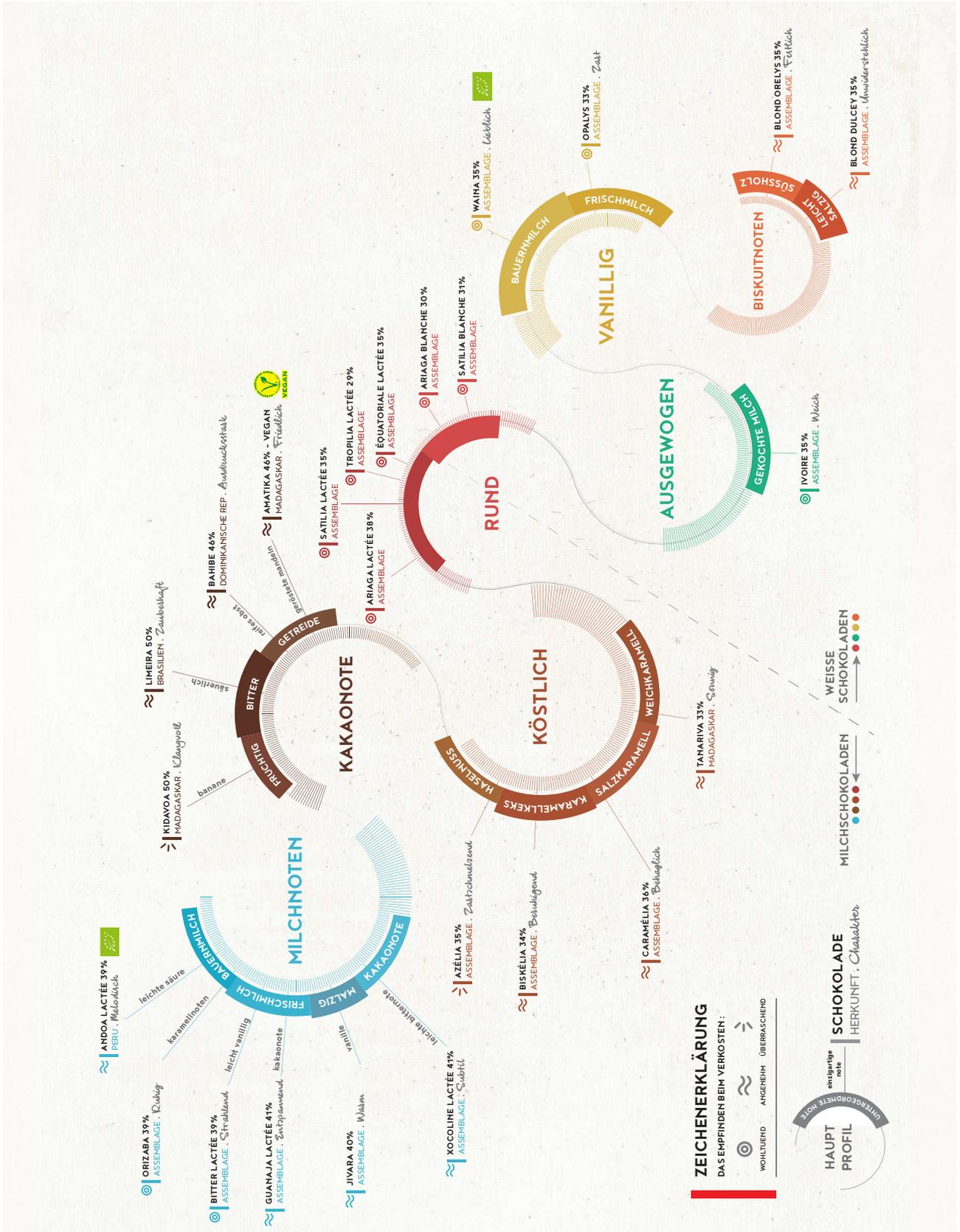


GESCHMACKS- LEITFADEN



ERKUNDEN, AUSSUCHEN UND IHRE
KREATIVITÄT ZUM AUSDRUCK BRINGEN.

Vollmilch-, weiße und vegane Schokoladen





VALRHONA
26600 TAIN L'HERMITAGE - FRANKREICH
SCVALRHONA@VALRHONA.FR.
KUNDENSERVICE IN DEUTSCHLAND: +49 785 162 73001

www.valrhona.com

