



Catálogo prodotti da laboratorio 2024

Impegnati

per una missione

**Ingredienti provenienti da tutto il mondo, agricoltura non controllata, deforestazione...
E se la gastronomia, in particolare quella a base di cioccolato, attraversasse un periodo difficile di fronte alle sfide ambientali, sociali e sanitarie?**

Da tempo, noi di Valrhona ci interroghiamo sulla questione dell'impatto della nostra attività e dei nostri prodotti sulle persone e sul pianeta. Non abbiamo perso tempo nel prendere posizione sull'argomento. Valrhona oggi si definisce un'azienda la cui missione, "Insieme, facciamo del bene con del buono", esprime la forza del proprio impegno.

La filiera del cacao per la quale lavoriamo ogni giorno è equa e sostenibile: rispetta le persone, le risorse e il pianeta. Il 100% delle nostre fave di cacao è tracciato fino ai produttori, il che ci permette di essere in contatto con i nostri 16.979 produttori per migliorare le loro condizioni di vita, contribuire all'accesso all'istruzione dei loro figli, accompagnarli verso pratiche agricole sostenibili e garantire che la nostra catena di approvvigionamento sia esente dalla deforestazione.

È anche in questo contesto che ci impegniamo ogni giorno per una gastronomia più responsabile. Si tratta di creare un movimento collettivo che

riunisca tutti gli attori della gastronomia per sfidare lo status quo e inventare insieme nuovi modi di lavorare.

Scelta di prodotti locali e rispetto della stagionalità, riciclaggio dei rifiuti, economia circolare, riduzione degli sprechi energetici e alimentari, rispetto della biodiversità, valorizzazione della comunità: tutte pratiche rivoluzionarie nell'ottica del futuro della nostra alimentazione.

In questo modo inventiamo, per le generazioni future, una gastronomia del buono, del bello e del bene. Affinché ciascuno sia protagonista di questo cambiamento e possa assumersi la propria responsabilità, la Guida della gastronomia responsabile, vero e proprio riferimento delle buone pratiche, affianca i nostri partner in questa transizione. È in questa stessa ottica di condividere una nuova visione della gastronomia che Frédéric Bau, maestro pasticcere esploratore della Maison Valrhona, con Golosità ragionata ci offre tante ricette per una pasticceria più sana, più virtuosa e sempre golosa.

Grazie a questi sforzi continui, Valrhona è orgogliosa di aver ottenuto per la prima volta a gennaio 2022 e rinnovato a ottobre 2023 una certificazione esigente: B Corporation®. Questo riconoscimento premia le aziende più impegnate al mondo che investono allo stesso modo nelle performance economiche, sociali e ambientali. La prova tangibile di un cioccolato impegnato.

Insieme, fare del bene con del buono non è mai stato più attuale.

Azienda



Certificata

Date importanti

1986



Frutto di una ricetta elaborata a partire da un incontro di Grand Cru, Valrhona crea Guanaja 70%, il cioccolato più amaro del mondo. Il suo successo è quasi immediato tra professionisti e consumatori. Ideale per accompagnare il caffè, è presentato in quadrati da 5 grammi "da mordere", in una scatola di metallo ispirata alle scatole di sigari.

2001

Lancio del concept "fava" di cioccolato.



2020

Valrhona ottiene la certificazione B Corporation®. Aderendo al movimento B Corp®, Valrhona riafferma la sua volontà di creare un modello con impatto positivo sulle persone e sul pianeta. Perché le aziende non possono più essere solo le migliori al mondo, ma migliori per il mondo.



1989



A Tain l'Hermitage viene creata l'École du Grand Chocolat, che permette di condividere il savoir-faire di Valrhona con artigiani e maestri pasticceri. L'École Valrhona, vero e proprio centro di eccellenza per il cioccolato, è diventata un luogo di creatività e innovazione da cui emergono le ispirazioni di domani. Dal 1989, sono nate altre tre École: Tokyo nel 2007, Viroflay nel 2010, che oggi si è spostata a Parigi, e Brooklyn nel 2015.

2006

La Fondazione aziendale Valrhona, chiamata oggi Fondo di Solidarietà Valrhona, è nata con un duplice obiettivo: sensibilizzare i bambini e le loro famiglie alla diversità dei gusti e a un'alimentazione sana e variegata, oltre a far emergere nei giovani la vocazione per i mestieri della gastronomia dolce e avviare percorsi di formazione.



2021

In collaborazione con Food Made Good, il programma dell'Associazione di Ristorazione Sostenibile più riconosciuto al mondo in materia di sostenibilità, Valrhona lancia la guida della gastronomia responsabile e uno strumento di autovalutazione. Entrambi sono disponibili gratuitamente sul nostro sito e hanno l'obiettivo di accompagnare tutti i professionisti nel loro percorso verso un approccio più responsabile.



1922



Pasticciere-confiseur nell'Ardèche, Albéric Guironnet crea la "Chocolaterie du Vivarais" in un'antica falegnameria a Tain l'Hermitage. Attento alla qualità, tosta lui stesso le fave, diventando così fornitore di artigiani e pasticceri.

1990



Valrhona crea Manjari 64%, primo Grand Cru de Terroir pura origine Madagascar, frutto delle solide partnership che ha saputo tessere con i produttori locali per garantire etica e qualità.

2012

Durante una dimostrazione di pasticceria, Frédéric Bau lascia del cioccolato bianco un po' troppo a bagnomaria. Il cioccolato, diventato di colore biondo, aveva sviluppato aromi di sablé e latte caramellato. Sono stati necessari 8 anni di ricerca per mettere a punto la ricetta del Dulcey.



2022

Da ormai 100 anni, partner di cacao, fornitori, collaboratori, golosi, artigiani e maestri pasticceri di tutto il mondo partecipano con il loro impegno e il loro coinvolgimento, insieme alla Maison Valrhona, a fare del bene con del buono.

100 ans
d'engagement

1948



Prima referenza emblematica del marchio Valrhona, la pralina Rinette resta un classico intramontabile: continua a essere realizzata a mano a Tain l'Hermitage. Quanto al nome, Rinette, deriva dal nome della figlia di Albert Gonnet, Catherine.

1992



Situata ai piedi delle Ande, la piantagione El Pedregal è celebre per la produzione di cacao fine, tra cui la rara varietà Porcelana. Valrhona crea questa piantagione nel 1992 per salvaguardare la varietà, diventando così produttrice a sua volta.

2013


Dal 2013, la Cité du Chocolat Valrhona ha l'obiettivo di trasmettere l'amore per il cioccolato di qualità a tutte le generazioni attraverso esperienze sensoriali, laboratori culinari, un viaggio virtuale nelle piantagioni o ancora i segreti della produzione del cioccolato.



2023

Valrhona infrange i codici del settore del cioccolato con Oqo, la prima copertura fondente, prodotta con fave di cacao intere non sgucciate. La sua naturale croccantezza, il suo sapore intenso e il suo aspetto marmorizzato autenticamente grezzo creano il presupposto per sensazioni gustative sorprendenti.





*Il 100%
dei cacao
Valrhona
è tracciato a
partire dal
produttore*

GLI ESPERTI DI SOURCING VALRHONA VIAGGIANO IN TUTTO IL MONDO PER SELEZIONARE I CACAO PIÙ PARTICOLARI E PIÙ DELICATI NELLE PIANTAGIONI.

Nel corso del tempo, gli esperti di sourcing Valrhona hanno instaurato un rapporto privilegiato e duraturo con i produttori e hanno acquisito attraverso di essi una conoscenza unica del mestiere.

Per immaginare il meglio del cioccolato, Valrhona ha lanciato il programma Live Long, l'incarnazione della sua politica RSI. Il programma RSI Live Long di Valrhona ha trovato la sua identità nel sud-ovest del Ghana. A maggio 2015, Cédric, esperto di sourcing Valrhona, visita la comunità di Wassa Nkran, dove Valrhona finanzia la costruzione di un centro sociale con una biblioteca e una sala computer per i bambini, nonché una sala di formazione per i produttori. Cédric viene accolto calorosamente dalla folla con cartelli che presentano le scritte "We are all Valrhonas", "Live Long Valrhona". Da allora, Valrhona adotta "Live Long" per esprimere il suo impegno RSI a lungo termine in tutte le sue dimensioni.

© Pierre Ollier

"Au cœur de Millot", Piantagione Millot, Madagascar

SOMMARIO



1. INNOVAZIONI

- P. 8 CONCENTRATO DI CIOCCOLATO DI COLORE BIONDO
- P. 9 DOPPIA FERMENTAZIONE
- P. 10 INSPIRATION OMBRÉ
- P. 11 COPERTURA DI FAVE INTERE CONFECTION



2. CIOCCOLATI

- P. 19-21 RACCOMANDAZIONI TECNICHE
- P. 22 CUVÉES
- P. 23-29 GRAND CRU PURA ORIGINE E ASSEMBLAGGI D'ECCEZIONE
- P. 30-31 CREAZIONI GOLOSE
- P. 32-33 FIRMA PROFESSIONALE



3. PRALINATI & CO

- P. 36 PRALINATI GREZZI
- P. 37 PRALINATI CAMELLATI
- P. 38-39 PRALINATI FRUTTATI
- P. 40 "FAÇON GIANDUJA"
- P. 41 PASTA DI MANDORLE



4. SEMPLICEMENTE CACAO

- P. 44 MASSA DI CACAO
- P. 45 GRUÉ DI CACAO
CACAO IN POLVERE
BURRO DI CACAO
- P. 46-47 CONCENTRATO DI SUCCO DI CACAO



5. PRODOTTI DI SERVIZIO

- P. 50-51 STRUTTURARE
- P. 52-53 GUARNIRE
- P. 54-55 DECORARE
- P. 56 BEVANDE



6. PER ACCOMPAGNARE IL CAFFÈ

- P. 60 I CARRÉ
- P. 61 I SECRET, GLI ÉCLAT, IL LINGOTTO, L'INSTANT



7. IL MARCHIO E I SUOI SERVIZI

- P. 64-65 IL MARCHIO VALRHONA
- P. 66-67 LA NOSTRA MISSIONE L'ÉCOLE VALRHONA
- P. 68-69 I SERVIZI SEMPLIFICARSI LA VITA
- P. 70-71 LA PERSONALIZZAZIONE



8. CACAOTECA E GUIDA DEL GUSTO

- P. 74-76 CACAOTECA
- P. 78-79 GUIDA DEL GUSTO





INNOVAZIONI

- CONCENTRATO DI CIOCCOLATO P. 8
- DI COLORE BIONDO P. 8
- DOPPIA FERMENTAZIONE P. 9
- INSPIRATION P. 10
- OMBRÉ P. 10
- COPERTURA DI FAVE INTERE P. 11
- CONFECTION P. 11

Innovazioni

Partner degli artigiani del gusto da oltre 100 anni, pioniere e punto di riferimento nel mondo del cioccolato, Valrhona non smette di innovare per ispirarvi e accompagnarvi nella vostra creatività.

2008 CONCENTRATO DI CIOCCOLATO

Proveniente dalla stessa miscela di cacao fini di Guanaja, P125 Coeur di Guanaja 80% è meno dolce di una copertura convenzionale e la sua potenza aromatica è rinforzata da una quantità di materia secca di cacao maggiore. Questo concentrato di cioccolato non contiene burro di cacao aggiunto.



P 125 CŒUR DE GUANAJA

Assemblaggio

AL CACAO E TOSTATO

LO SAPEVATE?

PERCHÉ CŒUR DE GUANAJA SI CHIAMA ANCHE P125?

Quando è stato commercializzato in Giappone, è stato percepito più potente del 25% rispetto a Guanaja ed è stato ribattezzato P125.

P = Potenza

100 = L'intensità aromatica di Guanaja

25 = 25 % più intenso di Guanaja

2012 DI COLORE BIONDO

Con Dulcey, abbiamo voluto distinguerci dal mondo tradizionale del cioccolato bianco. Un'ode alla creatività e all'audacia che rivoluzionano il mondo della pasticceria. Il nome Dulcey evoca la dolcezza che caratterizza questo cioccolato di colore biondo.



BLOND DULCEY 35%

BISCOTTATO E PIZZICO DI SALE

2015 DOPPIA FERMENTAZIONE

Per creare una nuova caratteristica distintiva a livello di sapore, Valrhona ha rivoluzionato il processo di trasformazione del cacao in piantagione, grazie a oltre dieci anni di lavoro a fianco dei suoi partner coltivatori.



FONDENTE

ITAKUJA 55%
Fave di cacao del Brasile
FRUTTATO E FRUTTO
DELLA PASSIONE



AL LATTE

KIDAVOIA 50%
Fave di cacao del Madagascar
AL CACAO, FRUTTATO
E BANANA

I nostri cioccolati Itakuja, con polpa di frutto della passione, e Kidavaoa, le cui fave di cacao sono associate alla banana, **non contengono aromi aggiunti.**



La piantagione



La raccolta e l'apertura delle cabosse

Una volta mature, le cabosse vengono raccolte e poi incise manualmente per liberare le fave ricoperte di mucillagine, una polpa bianca e dolce.



La fermentazione

La fermentazione è un processo naturale specifico di ogni cacao che permette lo sviluppo dei suoi aromi. Le fave vengono disposte in recipienti di legno, rattan o cemento, solitamente ricoperte di foglie di banano, e mescolate regolarmente per una fermentazione che va dai 4 ai 6 giorni.



La doppia fermentazione

Una volta completata la prima fermentazione e rivelati i primi aromi del cacao, al recipiente viene aggiunta una nuova materia prima per avviare una seconda fase di fermentazione.



L'essiccazione

L'essiccazione solare riduce l'umidità delle fave. Queste vengono poi pulite e selezionate prima di essere inviate alla fabbrica di cioccolato.

2017 INSPIRATION

Inspiration è la prima gamma di coperture di frutta creata da Valrhona con gusto e colori naturali. Ritrovate tutto il savoir-faire di Valrhona in materia di cioccolato, utilizzato per sviluppare questa prodezza tecnica che unisce la struttura unica del cioccolato al sapore e al colore intensi della frutta.



INSPIRATION FRAGOLA
CONFETTURA DI FRUTTA E FRAGOLA



INSPIRATION LAMPONE
CONFETTURA DI FRUTTA E LAMPONE



INSPIRATION PASSIONE
FRUTTA TROPICALE E FRUTTO DELLA PASSIONE



INSPIRATION YUZU
AGRUMI E YUZU



INSPIRATION MANDORLA
FRUTTA SECCA E MANDORLA DOLCE

2022 OMBRÉ

Il cioccolato liberato dai codici della gastronomia consolidata, che incuriosisce per la sua chiara golosità e affascina per la potenza del cacao. Svelate ciò che non avete mai osato esprimere e ridefinite la vostra creatività.



HUKAMBI 53%
Fave di cacao del Brasile
CACAO, CEREALI E AMARO

2023 COPERTURA DI FAVE INTERE

Valrhona infrange i codici del settore del cioccolato con Oqo, la prima copertura fondente, prodotta con fave di cacao intere non sgusciate. La sua naturale croccantezza, il suo sapore intenso e il suo aspetto marmorizzato autenticamente grezzo creano il presupposto per sensazioni gustative sorprendenti.



OQO 73%
Fave intere del Madagascar
FRUTTATO, FAVE TOSTATE,
CROCCANTE

Cos'è una fava di cacao intera?



2024 CONFECTION

Con Confection 80% avete la garanzia di lavorare con il cioccolato più adatto all'utilizzo e all'intensità di cacao desiderati. Una gamma di 4 cioccolati Pura Origine, senza burro di cacao aggiunto, che concentra tutto il savoir-faire di Valrhona per preparare ed esaltare i ripieni (ganache, creme pasticcere), mousse, biscotti, soufflé e gelati. Ghana, Equateur, République Dominicaine, Madagascar: cioccolati pura origine con profili aromatici che riflettono perfettamente i loro terroir.



GHANA 80%
Fave di cacao del Ghana

VANIGLIA, FRUTTA SECCA TOSTATA,
AMARO E NOTE DI CACAO



RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%
Fave di cacao della Repubblica Dominicana

ACIDULO, FRUTTA MATURA,
AMARO E NOTE DI CACAO



ÉQUATEUR 80%
Fave di cacao dell'Ecuador

AMARO, VEGETALE, ASTRINGENTE
E SPEZIE DOLCI



MADAGASCAR 80%
Fave di cacao del Madagascar

FRUTTI ROSSI, ACIDO,
GRUÉ TOSTATO E AMARO

INSPIRATION

L'ALTRO VOLTO DELLA FRUTTA

Inspiration è la prima gamma di coperture di frutta creata da Valrhona con gusto e colori naturali. Ritrovate tutto il savoir-faire di Valrhona in materia di cioccolato, utilizzato per sviluppare questa prodezza tecnica che unisce la struttura unica del cioccolato al sapore e al colore intensi della frutta.

COPERTURE DI FRUTTA



INSPIRATION FRAGOLA

CONFETTURA DI FRUTTA E FRAGOLA

Le note di marmellata di Inspiration Fragola ricordano la gioia di immergere il cucchiaino in un vasetto di marmellata.

Burro di cacao 38%
Fragola in polvere 14%
Zucchero 47%
Mat. Gr. 39%



Sacchetto pastiglie 3 kg
1123231



INSPIRATION LAMPONE

CONFETTURA DI FRUTTA E LAMPONE

Inspiration Lampone, con la sua punta di acidità, evoca il profumo brioso del coulis di lamponi ancora caldo.

Burro di cacao 36%
Lampone in polvere 12%
Zucchero 52%
Mat. Gr. 37%



Sacchetto pastiglie 3 kg
1123234



INSPIRATION PASSIONE

FRUTTA TROPICALE E FRUTTO DELLA PASSIONE

Le note tropicali e acidule di Inspiration Passione fanno sognare la freschezza di un sorbetto al frutto della passione sotto il sole d'estate.

Burro di cacao 32%
Succo di frutto della passione in polvere 17%
Zucchero 60%
Mat. Gr. 34%



Sacchetto fave 3 kg
15390



INSPIRATION YUZU

AGRUMI E YUZU

Inspiration Yuzu esprime a meraviglia la dolcezza e l'amarrezza dello yuzu, agrume emblematico del Giappone, abbagliante come i raggi del sole nascente.

Burro di cacao 34%
Succo di yuzu in polvere 2%
Zucchero 55%
Mat. Gr. 35%



Sacchetto fave 3 kg
19998



INSPIRATION MANDORLA

FRUTTA SECCA E MANDORLA DOLCE

Le note delicate e dolci della mandorla fresca di Inspiration Mandorla ci portano a passeggiare nei campi di mandorli durante una bella giornata estiva.

Burro di cacao 31%
Pannelli di mandorle in polvere 31%
Zucchero 39%
Mat. Gr. 42%



Sacchetto fave 3 kg
14029

! QUESTE COPERTURE DI FRUTTA (FRAGOLA, LAMPONE, FRUTTO DELLA PASSIONE, YUZU) NON SONO ADATTE PER IL RIVESTIMENTO MA SONO ADATTE PER IL MODELLAGGIO.

 <p>FRUTTA + ZUCCHERO + BURRO DI CACAO e un pizzico di lecitina</p>	 <p>SAPORE E COLORE 100% NATURALI Senza conservanti, senza aggiunta di coloranti o di aromi artificiali</p>	 <p>SAPORE INTENSO DI FRUTTA Sviluppato con l'esperienza dei team R&S Valrhona</p>	 <p>LA TEXTURE UNICA DI UNA COPERTURA Inspiration si lavora come una copertura e ha le sue specifiche curve di temperaggio</p>
--	---	--	--

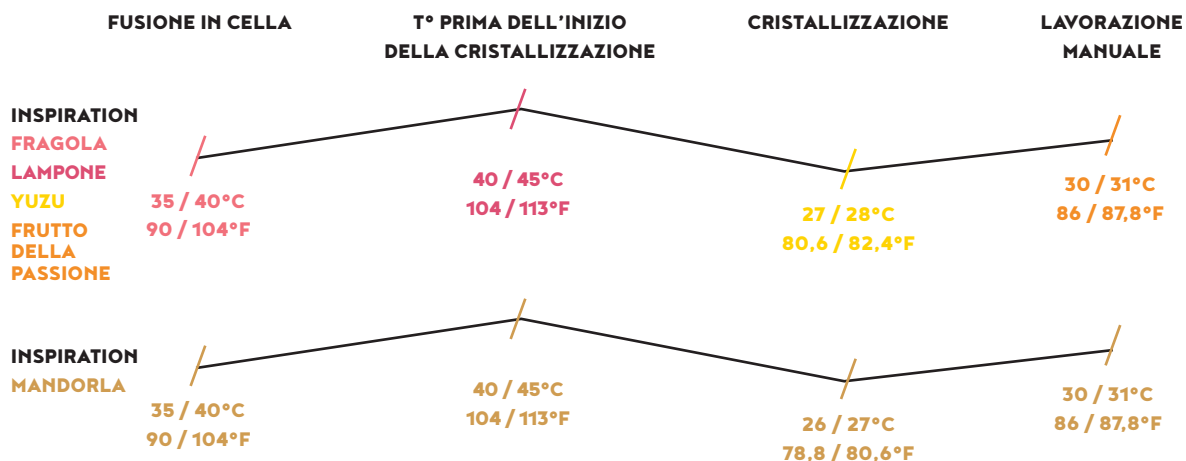
RICETTE INSPIRATION

Trovate l'ispirazione con le nostre ricette golose e fruttate!



CURVE DI TEMPERAGGIO MANUALE

Queste informazioni, insieme a molte altre indicazioni d'uso, sono riportate sull'etichetta-libretto dei sacchetti da 3 kg.



CONFECTION

AGGIUNGETE INTENSITÀ ALLE VOSTRE CREAZIONI

Con Confection 80% avete la garanzia di lavorare con il cioccolato più adatto all'utilizzo e all'intensità di cacao desiderati. Una gamma di 4 cioccolati Pura Origine, senza burro di cacao aggiunto, che concentra tutto il savoir-faire di Valrhona per preparare ed esaltare i ripieni (ganache, creme pasticcere), mousse, biscotti, soufflé e gelati.

NOVITÀ



GHANA 80%

Fave di cacao del Ghana, distretti di Tarkwa e Assin Fosu

VANIGLIA, FRUTTA SECCA TOSTATA, AMARO E NOTE DI CACAO

Ghana 80%, con le sue dolci note di vaniglia e cocco, frutta secca tostata e cacao, ci trasporta in un viaggio nel cuore delle piantagioni del Ghana.

Senza burro di cacao aggiunto

Zucchero 20%
Mat. Gr. 43%



Sacchetto
fave 3 kg
46174



RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%

Fave di cacao della Repubblica Dominicana, provincia di Duarte

ACIDULO, FRUTTA MATURA, AMARO E NOTE DI CACAO

République Dominicaine 80%, con le sue note di frutta matura e cacao delicato, esprime il carattere dell'isola di Santo Domingo.

Senza burro di cacao aggiunto

Zucchero 20%
Mat. Gr. 43%



Sacchetto
fave 3 kg
46176



ÉQUATEUR 80%

Fave di cacao dell'Ecuador, 9 terroir*

AMARO, VEGETALE, ASTRINGENTE E SPEZIE DOLCI

Équateur 80% ci trasporta nel cuore dell'ecosistema dell'Amazzonia con le sue note amare, vegetali e di spezie dolci.

Senza burro di cacao aggiunto

Zucchero 20%
Mat. Gr. 43%



Sacchetto
fave 3 kg
46175



MADAGASCAR 80%

Fave di cacao del Madagascar, distretto di Ambanja

FRUTTI ROSSI, ACIDO, GRUÉ TOSTATO E AMARO

Madagascar 80% riflette perfettamente il terroir malgascio, con le sue note di frutti rossi acidi, grué tostato e una leggera amarezza.

Senza burro di cacao aggiunto

Zucchero 20%
Mat. Gr. 43%



Sacchetto
fave 3 kg
46173

I CIOCCOLATI CONFECTION NON SONO ADATTI PER IL TEMPERAGGIO, IL MODELLAGGIO E IL RIVESTIMENTO



SOLO 2 INGREDIENTI

80% di fave di cacao pura origine e 20% di zucchero.

Senza burro di cacao aggiunto, senza lecitina, senza vaniglia.



APPLICAZIONI SPECIFICHE

Questa gamma di cioccolati è pensata per "realizzare" ripieni (ganache, creme pasticcere), mousse, biscotti, soufflé, gelati, ecc.



POTENZA DI CACAO

Un'elevata percentuale di cacao pari all'80% che conferisce un gusto intenso alle vostre ricette.



PROFILI AROMATICI TIPICI DEI TERROIR

Cioccolati pura origine che riflettono perfettamente i loro terroir.

RICETTE INSPIRATION

Trovate l'ispirazione con le nostre ricette dall'intenso sapore di cacao.



LE NOSTRE AZIONI SOCIALI E AMBIENTALI IN REPUBBLICA DOMINICANA:

Creata nel 1985, la CONACADO (Confederación nacional de cacaocultores dominicanos) è una delle più importanti organizzazioni di produttori di cacao del Paese.

La visione, la storia e la posizione di tutto rispetto della cooperativa nel settore del cacao della Repubblica Dominicana ne fanno un partner d'elezione per Valrhona dal 2016.

Nel 2017, COOPROAGRO e Valrhona iniziano la loro stretta collaborazione a lungo termine per migliorare le condizioni di vita dei membri della cooperativa. La collaborazione si basa sulla produzione di un cacao di alta qualità, chiamato Hispaniola.

Dal 2022, Valrhona finanzia un progetto per la mappatura degli appezzamenti di tutti i produttori di queste due cooperative, al fine di garantire che il cacao non provenga da aree protette o da zone deforestate.

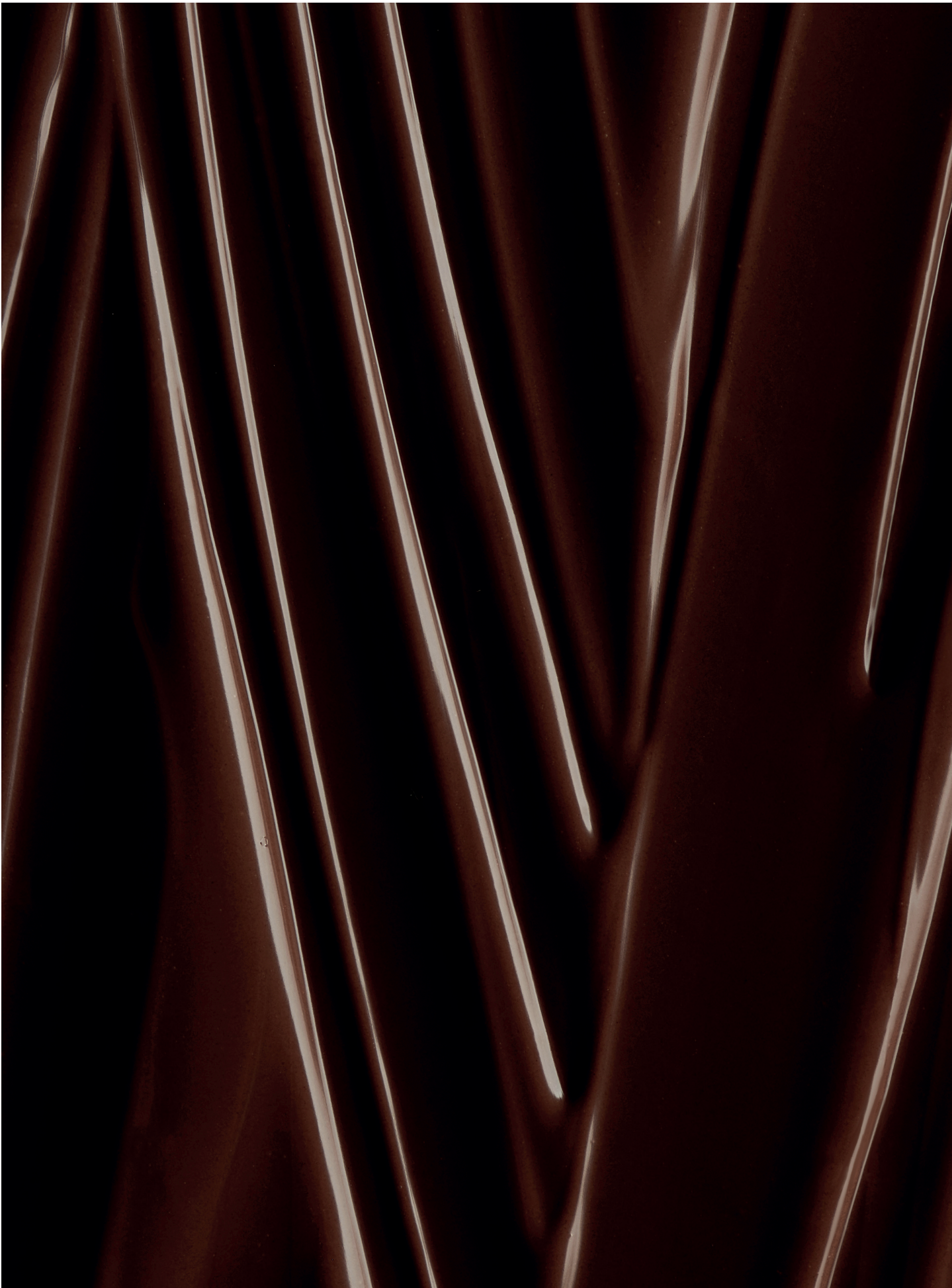
LE NOSTRE AZIONI SOCIALI E AMBIENTALI IN GHANA:

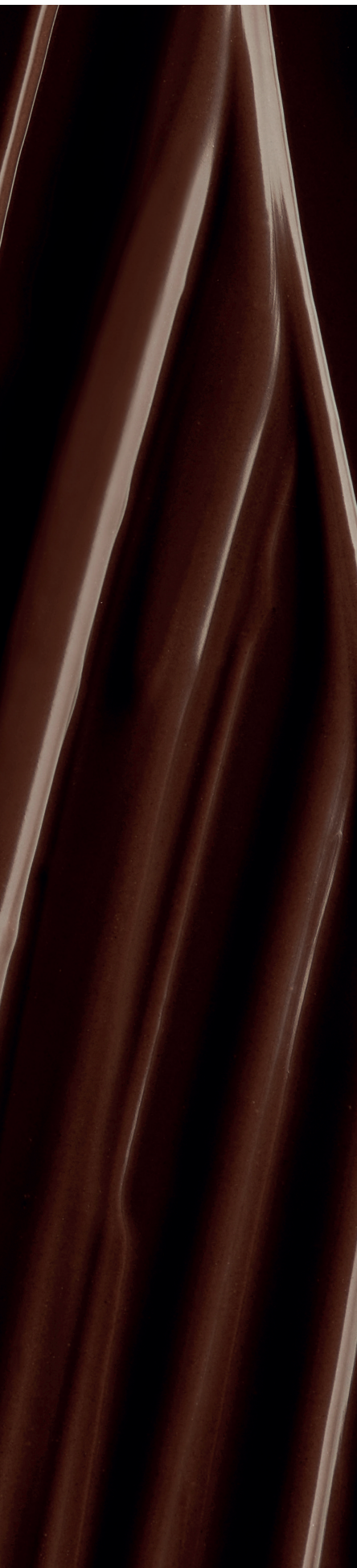
Fondato nel 1997, il nostro partner FEDCO è uno dei principali acquirenti di cacao in Ghana. Acquista il suo cacao da oltre 50.000 produttori del paese.

L'azienda pone i produttori al centro delle sue ambizioni, al fine di migliorare le loro condizioni di vita e proteggere l'ambiente.

Valrhona collabora con FEDCO dal 2013. Il nostro cacao proviene dal distretto di Tarkwa, dove sono presenti undici comunità produttrici.

Dal 2017, Valrhona e FEDCO collaborano a un programma su larga scala per migliorare le condizioni di istruzione nelle 11 comunità.





CIOCCOLATI

RACCOMANDAZIONI TECNICHE P. 19-21

CUVÉES P. 22

GRAND CRU PURA ORIGINE E ASSEMBLAGGI
D'ECCEZIONE P. 23-29

CREAZIONI GOLOSE P. 30-31

FIRMA PROFESSIONALE P. 32-33

Cioccolati

L'esperienza di Valrhona con le coperture consente agli artigiani del gusto di esplorare infiniti campi espressivi e di creare la loro firma personale.

Tutto inizia con la **selezione delle materie prime** e in particolare delle **fave di cacao**: gli esperti di sourcing Valrhona girano il mondo per **selezionare i cacao più unici e pregiati** delle piantagioni.

Distinguiamo i **cioccolati di assemblaggio** da quelli **pura origine**.

Per i cioccolati d'assemblaggio, i nostri esperti del gusto caratterizzano il profilo sensoriale di ogni lotto di cacao e **assemblano con precisione i profili aromatici tipici delle origini** fino a ottenere un gusto costante e unico.

Per quanto riguarda i cioccolati pura origine, ne distinguiamo 2 tipi: i grand cru pura origine, sempre disponibili, e le cuvées, provenienti da piccole piantagioni e disponibili in quantità limitate. Sono **representativi del profilo aromatico di un singolo Paese**.

Grazie alla padronanza del **savoir-faire** e alla cura riservata a ogni fase della produzione, la qualità e la costanza del gusto sono garantite nel tempo.

Cercate un cioccolato dal gusto intenso che sia l'espressione di uno o più terroir? Esplorate i cioccolati della nostra cacaoteca.



“ Essere partner significa sostenere un'agricoltura diversificata, di cui il cacao è parte integrante, affiancata da altre produzioni (frutta, agrumi, ecc.) che diversificano e tutelano il reddito dei produttori.

”

Julien Desmedt
Esperto di sourcing

QUALI COPERTURE USARE PER I RIVESTIMENTI?

Tutte le coperture sono state scelte per il loro gusto e le loro caratteristiche tecniche che permettono loro di **ottenere un rivestimento fine, lucido e di qualità.**

PURA ORIGINE*

COPERTURE	ORIGINE	COMPOSIZIONE
TULAKALUM 75%	BELIZE	Zucchero 25% Mat. Gr. 43%
MILLOT 74% BIO	MADAGASCAR	Zucchero 26% Mat. Gr. 44%
ARAGUANI 72%	VENEZUELA	Zucchero 27% Mat. Gr. 44%
ANDOA NOIRE 70% BIO	PERÙ	Zucchero 29% Mat. Gr. 42%
★ NYANGBO 68%	GHANA	Zucchero 31% Mat. Gr. 41%
ALPACO 66%	ECUADOR	Zucchero 32% Mat. Gr. 41%
KALINGO 65%	GRENADA	Zucchero 34% Mat. Gr. 39%
★ MANJARI 64%	MADAGASCAR	Zucchero 35% Mat. Gr. 39%
TAÏNORI 64%	REPUBBLICA DOMINICANA	Zucchero 35% Mat. Gr. 38%
MACAÉ 62%	BRASILE	Zucchero 37% Mat. Gr. 39%
HUKAMBI 53%	BRASILE	Zucchero 25% Latte 21% Mat. Gr. 45%
AMATIKA 46%	MADAGASCAR	Zucchero 38% Mat. Gr. 43%
BAHIBÉ 46%	REPUBBLICA DOMINICANA	Zucchero 30% Latte 23% Mat. Gr. 43%
ANDOA LACTÉE 39% BIO	PERÙ	Zucchero 33% Latte 26% Mat. Gr. 42%
★ TANARIVA 33%	MADAGASCAR	Zucchero 38% Latte 28% Mat. Gr. 36%

CREAZIONI GOLOSE

COPERTURE	COMPOSIZIONE
BLOND DULCEY 35%	Zucchero 29% Latte 24% Mat. Gr. 43%
AMATIKA BLANCHE 35%	Zucchero 42% Mat. Gr. 41%
IVOIRE 35%	Zucchero 43% Latte 22% Mat. Gr. 41%
OPALYS 33%	Zucchero 32% Latte 32% Mat. Gr. 44%

ASSEMBLAGGI D'ECCEZIONE

COPERTURE	COMPOSIZIONE
GUANAJA 70%	Zucchero 29% Mat. Gr. 42%
★ CARAÏBE 66%	Zucchero 32% Mat. Gr. 40%
XOCOLINE 65%	Maltitolo 34% Mat. Gr. 43%
★ EXTRA BITTER 61%	Zucchero 38% Mat. Gr. 40%
ORIAIDO 60% BIO	Zucchero 39% Mat. Gr. 39%
GUANAJA LACTÉE 41%	Zucchero 34% Latte 24% Mat. Gr. 41%
XOCOCOLINE LACTÉE 41%	Maltitolo 34% Latte 24% Mat. Gr. 41%
★ JIVARA 40%	Zucchero 35% Latte 23% Mat. Gr. 41%
ORIZABA 39%	Zucchero 37% Latte 18% Mat. Gr. 39%
★ BITTER LACTÉ 39%	Zucchero 41% Latte 18% Mat. Gr. 38%

FIRMA PROFESSIONALE

COPERTURE	COMPOSIZIONE
SATILIA NOIRE 62%	Zucchero 37% Mat. Gr. 38%
ÉQUATORIALE NOIRE 55%	Zucchero 43% Mat. Gr. 38%
SATILIA LACTÉE 38%	Zucchero 42% Latte 19% Mat. Gr. 37%
ÉQUATORIALE LACTÉE 35%	Zucchero 43% Latte 19% Mat. Gr. 39%
SATILIA BLANCHE 31%	Zucchero 41% Latte 27% Mat. Gr. 38%

★ = I nostri best-seller

*Fave di cacao pura origine

QUALI CIOCCOLATI UTILIZZARE PER I MIEI GELATI E SORBETTI?

L'École Valrhona propone una selezione di cioccolati e pralinati ideali per ricette gelate.

CIOCCOLATI	SORBETTI	GELATI AL LATTE	CREME GELATO	GELATI SOFT
P 125 CŒUR DE GUANAJA	● ● ●	● ● ●	● ●	● ●
MILLOT 74% BIO	● ● ●	● ●	●	●
GUANAJA 70%	● ●	● ●	●	●
NYANGBO 68%	●	● ●	●	●
EXTRA AMER 67%	● ●	●	●	●
CARAÏBE 66%	● ●	● ●	●	●
ILLANKA 63%	● ● ●	● ● ●	● ●	● ●
MACAÉ 62%	●	● ● ●	● ● ●	● ●
ORIADO 60% BIO	●	● ● ●	● ●	● ●
HUKAMBI 53%		● ● ●	● ●	● ●
BAHIBÉ 46%		● ● ●	● ●	● ●
JIVARA 40%		● ● ●	● ●	● ●
CARAMÉLIA 36%		● ●	●	● ●
BLOND DULCEY 35%		● ● ●	●	● ●
IVOIRE 35%		● ●	● ● ●	● ●
OPALYS 33%		● ●	● ●	● ●

● Applicazione possibile ●● Applicazione consigliata ●●● Prodotto ideale per questa applicazione

QUALI CIOCCOLATI UTILIZZARE PER I MIEI RIPIENI?

L'École Valrhona consiglia questi cioccolati, senza burro di cacao aggiunto, adatti alla realizzazione di ganache e creme pasticciere.

PURA ORIGINE*

CIOCCOLATI	ORIGINE	COMPOSIZIONE
GHANA 80%	GHANA	Zucchero 20% Mat. Gr. 43%
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%	REPUBBLICA DOMINICANA	Zucchero 20% Mat. Gr. 43%
MADAGASCAR 80%	MADAGASCAR	Zucchero 20% Mat. Gr. 43%
ÉQUATEUR 80%	ECUADOR	Zucchero 20% Mat. Gr. 43%

Ritrovate questi cioccolati a pagina 23

ASSEMBLAGGI D'ECCEZIONE

CIOCCOLATI	COMPOSIZIONE
P 125 CŒUR DE GUANAJA	Zucchero 19% Mat. Gr. 38%

Ritrovate questo cioccolato a pagina 27

FIRMA PROFESSIONALE

CIOCCOLATI	COMPOSIZIONE
EXTRA AMER 67%	Zucchero 32% Mat. Gr. 38%
EXTRA NOIR 53%	Zucchero 46% Mat. Gr. 31%

Ritrovate questi cioccolati a pagina 33

Puntate all'eccellenza con le coperture Pura Origine uniche, con cacao rari coltivati nel cuore di piccole piantagioni. Abbiamo scoperto e dato forma a queste **pepites** dai gusti unici e inaspettati, nate dall'incontro delle persone, da cacao selezionati dai nostri esperti, per terroir nuovi e promettenti: Giamaica, Vanuatu, São Tomé... **Con le Cuvées du Sourceur, accompagnate i vostri clienti in un viaggio nel cuore di un cioccolato dal gusto eccezionale.**

FONDENTE



SÃO TOMÉ 76%

Fave di cacao di Sao Tomé, Isola di São Tomé

**AMARO, GRUÉ DI CACAO
E AROMI DI BOSCO**

Come il rilievo vulcanico di São Tomé e la sua foresta tropicale, questo cioccolato conquista grazie alla sua amarezza sostenuta da aromi di bosco e di gruè di cacao.

Senza lecitina

Zucchero 24%
Mat. Gr. 43%



Blocco 1 kg
40959



JAMAÏQUE 70%

**Fave di cacao della Giamaica,
isola di Giamaica**

VANIGLIA, AMARO E FRUTTA MATURA

L'amaro di questo cioccolato è sublimata dalle note di vaniglia e frutta matura, come le cascate che risplendono alla luce del sole, nel cuore delle foreste giamaicane.

Senza vaniglia

Zucchero 28%
Mat. Gr. 43%



Blocco 1 kg
12830



HAÏTI 66%

**Fave di cacao di Haiti,
Plaine du Nord**

GRUÉ DI CACAO, FRUTTATO E SPEZIE

Le note di frutta matura e gruè di cacao, associate a un tocco di spezie, evocano i colori fiammeggianti del crepuscolo sulla flora selvatica di Haiti.

Zucchero 34%
Mat. Gr. 40%



Blocco 1 kg
19264

NOVITÀ



VANUATU 66%

Fave di cacao di Vanuatu, isola di Malekula

**GRUÉ TOSTATO, SPEZIE CALDE
E FRUTTA SECCA**

Le note di gruè tostato, spezie calde e frutta secca ci trasportano nel cuore dell'Oceano Pacifico, sull'isola di Vanuatu, per farci scoprire un cacao raro e unico.

Zucchero 32%
Mat. Gr. 40%



Sacchetto fave 3 kg
44722

AL LATTE

NOVITÀ



CÔTE D'IVOIRE 56%

Fave di cacao della Costa d'Avorio, Guémon

**CACAO, COCCO TOSTATO
E PANNA AL LATTE**

Come la ricca vegetazione della Costa d'Avorio, questo cioccolato ci sorprende con le sue note intense di cacao e di cocco tostato e le sue delicate note di latte.



Zucchero 17%
Mat. Gr. 49%
Latte 25,8%



Sacchetto fave 3 kg
44772

GRAND CRU PURA ORIGINE*

Questi cioccolati possono essere l'espressione di uno o più terroir. Come nel caso dell'indicazione geografica protetta, i **Grand Cru Pura Origine*** rappresentano il profilo aromatico di un solo Paese; il che permette loro di rivelare tutta la finezza e l'intensità di un terroir.

FONDENTE

NOVITÀ



GHANA 80%

Fave di cacao puro Ghana, distretti di Tarkwa e Assin Fosu

VANIGLIA, FRUTTA SECCA TOSTATA, AMARO E NOTE DI CACAO

Ghana 80%, con le sue dolci note di vaniglia e cocco, frutta secca tostata e cacao, ci trasporta in un viaggio nel cuore delle piantagioni del Ghana.

Senza burro di cacao aggiunto

Zucchero 20%
Mat. Gr. 43%



Sacchetto fave 3 kg
46174



RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%

Fave di cacao puro Repubblica Dominicana, provincia di Duarte

ACIDULO, FRUTTA MATURA, AMARO E NOTE DI CACAO

République Dominicaine 80%, con le sue note di frutta matura e cacao delicato, esprime il carattere dell'isola di Santo Domingo.

Senza burro di cacao aggiunto

Zucchero 20%
Mat. Gr. 43%



Sacchetto fave 3 kg
46176



ÉQUATEUR 80%

Fave di cacao puro Ecuador, 9 terroir**

AMARO, VEGETALE, ASTRINGENTE E SPEZIE DOLCI

Équateur 80% ci trasporta nel cuore dell'ecosistema dell'Amazzonia con le sue note amare, vegetali e di spezie dolci.

Senza burro di cacao aggiunto

Zucchero 20%
Mat. Gr. 43%



Sacchetto fave 3 kg
46175



MADAGASCAR 80%

Fave di cacao del Madagascar, distretto di Ambanja

FRUTTI ROSSI, ACIDO, GRUÉ TOSTATO E AMARO

Madagascar 80% riflette perfettamente il terroir malgascio, con le sue note di frutti rossi acidi, grué tostato e una leggera amarezza.

Senza burro di cacao aggiunto

Zucchero 20%
Mat. Gr. 43%



Sacchetto fave 3 kg
46173

IL NOSTRO PARTNER OSELLA IN ECUADOR

Nel 2017, Valrhona incontra il direttore di Osella, Jacinto Andrade. A seguito di una serie di conversazioni sui nostri rispettivi approcci, nasce una partnership a lungo termine che durerà fino al 2027: il progetto Guardianes. Questo progetto si sviluppa in 8 province del Paese e ha l'obiettivo di migliorare le pratiche agricole dei 296 produttori beneficiari: potatura, concimazione, rinnovamento degli appezzamenti, miglioramento della fermentazione e dell'essiccazione. Questo progetto si concentra sul cacao "Nacional" e mira a preservare questa ricchezza nazionale.

IL NOSTRO PARTNER MILLOT IN MADAGASCAR

Valrhona vanta una collaborazione esclusiva con la piantagione Millot in Madagascar da oltre 30 anni. Nel 2016, questi legami privilegiati sono stati rafforzati grazie all'assunzione di partecipazione di Valrhona. Simbolo di un impegno reciproco e di valori condivisi, questo investimento ha consentito di costruire un piano di sviluppo a lungo termine sulla base di ambizioni comuni ambientali e sociali. Oggi il Domaine Millot è composto da circa 1.300 ettari e dà lavoro a circa 500 persone.

*Fave di cacao pura origine. **Vinces, Quinindé, Simon Bolivar, La Union, Mata de cacao, Ricaurte, San José del Tambo, Naranjal, Lagarto.



TULAKALUM 75%

Fave di cacao del Belize, distretto di Cayo
FRUTTATO, ACIDULO E GRUÉ DI CACAO

L'intensità fruttata e la potenza del grué di cacao di Tulakalum è un sogno della bella biodiversità del Belize, paese dalle molteplici culture, storie e dai colori più svariati.

Senza lecitina

Zucchero 25%
Mat. Gr. 43%



Sacchetto fave 3 kg
25295



MILLOT 74%

Fave di cacao del Madagascar, distretto di Ambanja

FRUTTATO, ACIDULO E CORPOSO

Il cioccolato Millot riflette l'intensità della natura incontaminata del Madagascar, grazie alla forza dei suoi sapori acidi e amari e alle sue note di frutta e di grué.

Senza lecitina

Senza vaniglia



Zucchero 26%
Mat. Gr. 44%



Sacchetto fave 3 kg
31508
Cartone fave 12 kg
30357



OQO 73%

Fave intere del Madagascar, distretto di Ambanja

FRUTTATO, FAVE TOSTATE, CROCCANTE

Come il crepitio del fuoco, le scaglie di fave intere di Oqo riportano alle origini del cacao.

Senza lecitina

Senza vaniglia

Zucchero 27%
Mat. Gr. 44%



Blocchi 3 x 1 kg
40981



ARAGUANI 72%

Fave di cacao del Venezuela, regione Sur del Lago

CORPOSO, CON NOTE DI SPEZIE DOLCI E AROMI DI BOSCO

Il tocco di vaniglia, gli aromi di bosco e la punta amarognola di Araguani sono come un'avventura attraverso i paesaggi del Venezuela, tra montagne, foreste e laghi di acqua salata.

Zucchero 27%
Mat. Gr. 44%



Sacchetto fave 3 kg
4656



ANDOA NOIRE 70%

Fave di cacao del Perù, regione di Piura, San Martin, Amazonas

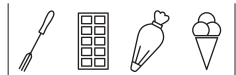
FRUTTATO, CON NOTE AMARE E AROMI DI BOSCO

Le note fruttate di Andoa Noire evocano l'aria calda e profumata del Perù, mentre le note legnose e l'amarrezza sembrano fondersi nell'atmosfera tranquilla della sera.

Senza vaniglia



Zucchero 29%
Mat. Gr. 42%



Sacchetto fave 3 kg
12515



NYANGBO 68%

Fave di cacao del Ghana, distretti di Tarkwa e Assin Fosu

SPEZIE DOLCI, TOSTATO E VANIGLIA

Nyangbo libera note speziate, tostate e vanigliate, portandoci a sognare i colori ocra dell'affascinante terra del Ghana.

Zucchero 31%
Mat. Gr. 41%



Sacchetto fave 3 kg
6085



ALPACO 66%

Fave di cacao dell'Ecuador, 9 terroir**

SPEZIE DOLCI, FRUTTA SECCA E AROMI DI BOSCO

Con i suoi accenti di frutta secca e i suoi aromi di bosco, Alpaco ci porta a scoprire l'Amazzonia nel cuore della natura selvaggia dell'Ecuador.

Zucchero 32%
Mat. Gr. 41%



Sacchetto fave 3 kg
5572
Cartone fave 12 kg
19851



KALINGO 65%

Fave di cacao di Grenada, Isola di Grenada

EQUILIBRATO, CON NOTE DI FRUTTA MATURA E BACCELLO VANIGLIA

Grenade, isola delle Antille dai profumi inebrianti di spezie e aromi, offre a Kalingo un cacao dalle note singolari di frutta matura, canfora e baccello di vaniglia.

Zucchero 34%
Mat. Gr. 39%



Sacchetto fave 3 kg
9789



Scegliere il marchio Fairtrade/Max Havelaar significa consentire ai produttori di beneficiare di una migliore remunerazione e di condizioni di lavoro dignitose, preservando l'ambiente. Per maggiori informazioni: <http://www.maxhavelaarfrance.org>

*Vinces, Quinindé, Simon Bolivar, La Union, Mata de cacao, Ricaurte, San José del Tambo, Naranjal, Lagarto.
Rivestimento/Modellaggio □ Tavolette □ Ganache/Creme pasticciere/Mousse □ Gelati/Sorbetti

La percentuale di zucchero nelle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto. La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.



MANJARI 64%

Fave di cacao del Madagascar, distretto di Ambanja

FRUTTATO, ACIDULO E FRUTTI ROSSI

Manjari, con le sue note acidule e carnose di frutti rossi, è il sogno di un viaggio in Madagascar intitolato "L'isola dei profumi", dove crescono alberi di cacao eccezionali, frutti deliziosi e spezie fantastiche.

Zucchero 35%
Mat. Gr. 39%



Sacchetto fave 3 kg
4655
Blocchi 3 x 1 kg
117



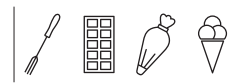
TAÏNORI 64%

Fave di cacao della Repubblica Dominicana, provincia di Duarte

EQUILIBRATO, FRUTTATO E CON NOTE DI FRUTTA GIALLA

L'aroma intenso dei prodotti ortofrutticoli dei mercati della Repubblica Dominicana durante le prime ore della giornata si ritrova nelle note acidule di frutta gialla di Taïnori.

Zucchero 35%
Mat. Gr. 38%



Sacchetto fave 3 kg
5571



ILLANKA 63%

Fave di cacao del Perù, regione Piura

FRUTTATO, DOLCE E CON NOTE DI FRUTTA SECCA TOSTATA

Il gusto singolare di Illanka sembra ispirarsi al paesaggio delle Ande peruviane, oscillando tra la dolcezza e le note di frutta fresca e secca.

Zucchero 36%
Mat. Gr. 37%



Sacchetto fave 3 kg
9559



MACAÉ 62%

Fave di cacao del Brasile, sud di Bahia

FRUTTATO, CON NOTE DI FRUTTA SECCA TOSTATA E TÈ NERO

Macaé, con le sue note intense di tè nero e frutta secca tostata, è come un viaggio avvincente fuori dal tempo, nel cuore della Mata Atlantica, foresta ancestrale del Brasile.

Zucchero 37%
Mat. Gr. 39%



Sacchetto fave 3 kg
6221



ITAKUJA 55%

Fave di cacao del Brasile, sud di Bahia

FRUTTATO E FRUTTO DELLA PASSIONE

Come una samba appassionata, le note di cacao e frutto della passione di Itakuja danzano al ritmo del celebre Carnevale di Bahia.

Zucchero 44%
Mat. Gr. 37%



Sacchetto fave 3 kg
12219

IL NOSTRO PARTNER M. LIBÂNIO IN BRASILE

Verso la fine degli anni 2000, Valrhona incontra l'azienda M. Libânio nello stato di Bahia. M. Libânio è guidata da una filosofia che promuove l'armonia tra le persone, i terreni e le piante in un ambiente sostenibile. La società si trova in uno degli ecosistemi più ricchi al mondo: la Mata Atlantica, classificata Riserva della biosfera dall'UNESCO. I dipendenti di M. Libânio utilizzano il sistema "Cabruca", che consiste nel lasciare degli alberi dominanti, come gli alberi da frutto, al di sopra degli alberi più piccoli, come l'albero del cacao. M. Libânio ha recentemente sviluppato un sistema agroforestale moderno che prevede la coltivazione degli alberi del cacao all'ombra degli alberi della gomma. Oggi le loro piantagioni sono certificate Rainforest Alliance.



GRAND CRU PURA ORIGINE*

AL LATTE



HUKAMBI 53%

Fave di cacao provenienti dal Brasile, sud di Bahia

CACAO, CEREALI E AMARO

Il sorprendente abbinamento delle note di cacao, amare e leggermente biscottate di Hukambi invita alla scoperta dei misteri della fauna e della flora che vivono all'ombra della foresta millenaria del Brasile.

Senza lecitina

Zucchero 25%
Latte 21%
Mat. Gr. 45%



Sacchetto fave 3 kg
49787



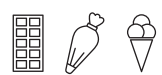
KIDAVOA 50%

Fave di cacao del Madagascar, distretto di Ambanja

AL CACAO, FRUTTATO E BANANA

L'abbinamento delle note di cacao e banana rende Kidavoa un cioccolato dalle note calde e armoniose come le voci dei cori a cappella del Madagascar.

Zucchero 34%
Latte 15%
Mat. Gr. 39%



Sacchetto fave 3 kg
13757



AMATIKA 46%

Fave di cacao del Madagascar, distretto di Ambanja

CACAO, CEREALI E MANDORLE TOSTATE

La texture fondente di Amatika svela note di cacao, mandorle tostate e un pizzico di acidità, che invitano a una pausa golosa nell'atmosfera amena di un giardino del Madagascar.



Zucchero 38%
Mat. Gr. 43%



Blocchi 3 x 1 kg
28074



BAHIBÉ 46%

Fave di cacao puro Repubblica Dominicana, provincia di Duarte

AL CACAO, CEREALI E FRUTTA MATURA

Bahibé sprigiona note di frutta matura unite a una nota di cacao che esprime la potenza delle cascate e della vegetazione della Repubblica Dominicana.

Zucchero 30%
Latte 23%
Mat. Gr. 43%



Sacchetto fave 3 kg
9997



ANDOA LACTÉE 39%

Fave di cacao del Perù, regione di Piura, San Martin, Amazonas

CON NOTE DI LATTE CRUDO E UNA PUNTA DI ACIDITÀ

Andoa lactée si caratterizza per le sue note di latte crudo, calde come la melodia di un flauto andino nell'aria pura delle colline nel cuore della Cordigliera delle Ande peruviane.

Senza vaniglia



Zucchero 33%
Latte 26%
Mat. Gr. 42%



Sacchetto fave 3 kg
15001



TANARIVA 33%

Fave di cacao del Madagascar, distretto di Ambanja

CON NOTE GOLOSE DI CARMELLO MOU

Tanariva Lactée è un cioccolato al latte caratterizzato da una grande dolcezza, con note di caramello mou. Il suo gusto soleggiato è come una sosta lungo il fiume Sambirano.

Zucchero 38%
Latte 28%
Mat. Gr. 36%



Sacchetto fave 3 kg
4659
Blocchi 3 x 1 kg
3692



Scegliere il marchio Fairtrade/Max Havelaar significa consentire ai produttori di beneficiare di una migliore remunerazione e di condizioni di lavoro dignitose, preservando l'ambiente. Per maggiori informazioni: <http://www.maxhavelaarfrance.org>

ASSEMBLAGGI D'ECCEZIONE

Gli assemblaggi d'eccezione rappresentano i **profili aromatici tipici delle origini** fino a raggiungere un **gusto costante e unico**.

FONDENTE



ABINAO 85%

Assemblaggio

NOTE AMARE, AROMI DI BOSCO E CACAO GREZZO

Con la sua intensità primitiva e legnosa e la sua amarezza, Abinao evoca una notte senza luna che avvolge l'immensità della foresta tropicale africana.



KOMUNTU 80%

Assemblaggio

CON NOTE AMARE, AROMI DI BOSCO E GRUÉ TOSTATO

Come il diario di bordo di un viaggio dai mille scali, Komuntu racconta gusti e incontri del mondo attraverso l'assemblaggio delle sue varietà di cacao, rivelando una potenza tannica e amara sostenuta da note di grué tostato.

Senza lecitina

Zucchero 14%
Mat. Gr. 48%



Sacchetto fave 3 kg
5614

Zucchero 21%
Mat. Gr. 45%



Sacchetto fave 3 kg
48579



P 125 CŒUR DE GUANAJA

Assemblaggio

AL CACAO E TOSTATO

P125 Coeur de Guanaja 80% vi permetterà di rafforzare l'intensità del cioccolato e di apportare una consistenza più morbida e fondente a numerose ricette (creme gelato, ganache).

⚠ P 125 CŒUR DE GUANAJA non è adatto a temperaggio, modellaggio e rivestimento.

Senza burro di cacao aggiunto



GUANAJA 70%

Assemblaggio

EQUILIBRATO, TOSTATO E AMARO

Le note confortanti del grué di cacao amaro, la forza e l'acidità di Guanaja si combinano tra loro come i suoni caldi e armoniosi di un'orchestra di strumenti in ebano mescolati ai ritmi dolci delle percussioni e dei canti festosi

Zucchero 19%
Mat. Gr. 38%



Sacchetto fave 3 kg
6360
Cartone fave 12 kg
8234

Zucchero 29%
Mat. Gr. 42%



Sacchetto fave 3 kg
4653
Blocco 3 x 1 kg
106
Cartone fave 12 kg
19849



CARAÏBE 66%

Assemblaggio

SPEZIE DOLCI, TOSTATO E AMARO

Caraïbe, con le sue note amare intense e i suoi accenti boisé e di frutta secca tostata, fa sognare una danza avvolgente all'ombra degli alberi di cacao.



XOCOLINE 65%

Assemblaggio

SPEZIE DOLCI, AMARO E UN PIZZICO DI ACIDITÀ

Le note amare, acidule e vanigliate di Xocoline si esprimono con leggerezza come i suoni allegri di una chitarra.

Con edulcorante

Zucchero 32%
Mat. Gr. 40%



Sacchetto fave 3 kg
4654
Blocco 3 x 1 kg
107
Cartone fave 12 kg
19843

Maltitolo 34%
Mat. Gr. 43%



Blocco 3 x 1 kg
5904

ASSEMBLAGGI D'ECCEZIONE

FONDENTE



EXTRA BITTER 61%

Assemblaggio

SPEZIE DOLCI, FRUTTA SECCA E COCCO

Le note leggermente amare di cacao, vaniglia e cocco succoso di Extra Bitter evocano il calore di un vento ardente sulle dune del deserto.

Zucchero 38%
Mat. Gr. 40%



Sacchetto fave 3 kg
4657
Blocco 3 x 1 kg
100
Cartone fave 12 kg
19846



ORIAO 60%

Assemblaggio

EQUILIBRATO, VANIGLIATO E COCCO

La dolcezza cremosa e vanigliata di Oriado fa pensare a una siesta sulla sabbia calda, con la carezza avvolgente del sole sulla pelle.



Zucchero 39%
Mat. Gr. 39%



Sacchetto fave 3 kg
12164



CARAQUE 56%

Assemblaggio

SPEZIE DOLCI, FRUTTA SECCA
TOSTATA E DOLCEZZA

Le note dolci di frutta secca tostata di Caraque, abbinate a un tocco di vaniglia, evocano la tradizionale torta di compleanno della nostra infanzia.

Zucchero 43%
Mat. Gr. 37%



Blocco 3 x 1 kg
102
Cartone fave 12 kg
19850



Scegliere il marchio Fairtrade/Max Havelaar significa consentire ai produttori di beneficiare di una migliore remunerazione e di condizioni di lavoro dignitose, preservando l'ambiente. Per maggiori informazioni: <http://www.maxhavelaarfrance.org>

ASSEMBLAGGI D'ECCEZIONE

AL LATTE



GUANAJA LACTÉE 41%

Assemblaggio

CON NOTE DI LATTE FRESCO E CACAO

Evocando i suoni rilassanti di un pezzo jazz e le vibrazioni calde dei contrabbassi, le note tipiche del latte fresco di Guanaja Lactée si mescolano delicatamente alla potenza del cacao.

Zucchero 34%
Latte 24%
Mat. Gr. 41%



Sacchetto fave 3 kg
7547
Cartone fave 12 kg
19894



XOCOLINE LACTÉE 41%

Assemblaggio

CON NOTE DI LATTE, CACAO
E UNA PUNTA DI AMAREZZA

Xocoline Lactée svela note sottili di cioccolato e leggermente amare, come i fiori bianchi scintillanti degli alberi di cacao.

Con edulcorante

Maltitolo 34%
Latte 24%
Mat. Gr. 41%



Blocco 3 x 1 kg
6972



JIVARA 40%

Assemblaggio

CON NOTE DI LATTE,
MALTO E VANIGLIA

Jivara, per la dolcezza del cacao e del malto, è un cioccolato caldo come i raggi dorati del sole all'alba di una mattina d'estate.

Zucchero 35%
Latte 23%
Mat. Gr. 41%



Sacchetto fave 3 kg
4658
Blocco 3 x 1 kg
189
Cartone fave 12 kg
19848



ORIZABA 39%

Assemblaggio

CON NOTE DI LATTE CRUDO
E CARMELLO

Orizaba si distingue per il suo carattere fondente e le sue note di latte crudo che evocano la calma brezza estiva nei pascoli di alta montagna.

Senza vaniglia

Zucchero 37%
Latte 18%
Mat. Gr. 39%



Sacchetto fave 3 kg
6640



BITTER LACTÉE 39%

Assemblaggio

CON NOTE DI LATTE FRESCO
E UNA PUNTA DI VANIGLIA

Bitter Lacté libera le sue caratteristiche note di latte fresco e vaniglia, lasciando poi risuonare una delicata nota di cacao che prolunga la degustazione, come una nota grave di pianoforte che conclude un pezzo di musica.

Zucchero 41%
Latte 18%
Mat. Gr. 38%



Blocco 3 x 1 kg
6591
Cartone fave 12 kg
19893

CREAZIONI GOLOSE

Scoprite una gamma di sapori prelibati e originali attraverso questa gamma di cioccolati e coperture. Offrono nuovi gusti e invitano alla creatività.

FONDENTE

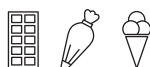


NOIR ORANGE 56%

CON NOTE GOLOSE DI ARANCIA

Noir Orange, cioccolato dalle note di arancia candita, è una creazione senza tempo che trasporta verso l'atmosfera golosa delle feste natalizie.

Zucchero 43%
Aroma di arancia
0,3%
Mat. Gr. 38%



Blocco 3 x 1 kg
122

AL LATTE



CARAMÉLIA 36%

CON NOTE GOLOSE
DI CARMELLO SALATO

Caramélia, per la sua dolcezza al cioccolato e una nota golosa di caramello salato, fa subito sorridere e ci riporta indietro ai momenti felici passati tra amici.

Senza vaniglia

Zucchero 34%
Latte 20%
Mat. Gr. 38%



Sacchetto fave 3 kg
7098



AZÉLIA 35%

CON NOTE GOLOSE DI NOCCIOLE

Le note golose delle nocciole tostate di Azélia sono delicate come la sensazione soffice di una calda coperta nelle mattine dei primi freddi.

Zucchero 30%
Latte 21%
Mat. Gr. 44%



Sacchetto fave 3 kg
11603

DI COLORE BIONDO

**BLOND DULCEY 35%****BISCOTTATO E PIZZICO DI SALE**

Dulcey, con la sua dolcezza biscottata appena salata e il suo gusto di latte caramellato, ha il potere di riportarci all'infanzia, di farci viaggiare in un vortice di ricordi stupendi.

Zucchero 29%
Latte 24%
Mat. Gr. 43%



Sacchetto fave 3 kg
31870
Cartone fave 12 kg
27008

BIANCO

**AMATIKA BLANCHE 35%****FRUTTA SECCA E MANDORLE**

La dolcezza della mandorla e le note di frutta secca di Amatika Blanche invitano a contemplare i riflessi ondulati di un fiume calmo d'estate.

Zucchero 42%
Mat. Gr. 41%



Sacchetto fave 3 kg
43096

**WAINA 35%****VANIGLIA E LATTE CRUDO**

La dolcezza dello zucchero di canna e della vaniglia bourbon di Waina svela un cioccolato bianco particolarmente soave, come un fiore bianco appena sbocciato nei primi giorni di primavera.



Zucchero 43%
Latte 21%
Mat. Gr. 42%



Sacchetto fave 3 kg
15002

**IVOIRE 35%****EQUILIBRATO E CON NOTE DI LATTE COTTO**

Le note confortanti del latte cotto del cioccolato bianco Ivoire fanno eco alle risate d'infanzia legate ai momenti di più grande felicità.

Zucchero 43%
Latte 22%
Mat. Gr. 41%



Sacchetto fave 3 kg
4660
Blocco 3 x 1 kg
140
Cartone fave 12 kg
19741

**OPALYS 33%****VANIGLIATO E LATTE FRESCO**

Opalys è un cioccolato bianco non molto dolce, in cui la delicatezza del gusto al latte e vanigliato evoca la purezza di una neve primaverile sulle cime più alte.

Zucchero 32%
Latte 32%
Mat. Gr. 44%



Sacchetto pastiglie
3 kg
44155



Scegliere il marchio Fairtrade/Max Havelaar significa consentire ai produttori di beneficiare di una migliore remunerazione e di condizioni di lavoro dignitose, preservando l'ambiente. Per maggiori informazioni: <http://www.maxhavelaarfrance.org>

La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto. La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

/ Rivestimento/Modellaggio ▣ Tavolette 🥥 Ganache/Creme pasticcere/Mousse 🍦 Gelati/Sorbetti

FIRMA PROFESSIONALE

Con questa gamma vi proponiamo cioccolati che garantiscono facilità di lavorazione e risultati eccellenti. Questi cioccolati d'assemblaggio, realizzati secondo le nostre rigorose specifiche, si distinguono per la loro pienezza e il perfetto equilibrio.

FONDENTE



SATILIA NOIRE 62%
ROTONDO E FRUTTA SECCA TOSTATA

Zucchero 37%
Mat. Gr. 38%



Cartone fave 12 kg
7346



ÉQUATORIALE NOIRE 55%
ROTONDO E VANIGLIATO

Zucchero 43%
Mat. Gr. 38%



Sacchetto fave 3 kg
4661
Cartone fave 12 kg
19836



TROPILIA NOIRE 53%
ROTONDO E VANIGLIATO

Zucchero 45%
Mat. Gr. 35%



Cartone fave 12 kg
8515

AL LATTE

NOVITÀ



SATILIA LACTÉE 38%
ROTONDO

Senza vaniglia

Zucchero 42%
Latte 19%
Mat. Gr. 37%



Cartone fave
12 kg
45894



ÉQUATORIALE LACTÉE 35%
ROTONDO

Zucchero 43%
Latte 19%
Mat. Gr. 39%



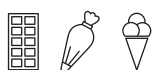
Sacchetto fave 3 kg
4662
Cartone fave 12 kg
19844



TROPILIA LACTÉE 29%
ROTONDO

Senza vaniglia

Zucchero 46%
Latte 23%
Mat. Gr. 33%



Cartone fave
12 kg
8516

BIANCO


SATILIA BLANCHE 31%
 ROTONDO

Zucchero 41%
 Latte 27%
 Mat. Gr. 38%



Cartone fave 12 kg
 19959

SENZA BURRO DI CACAO AGGIUNTO


EXTRA AMER 67%
 ROTONDO E FRUTTA SECCA TOSTATA
 Ottima resistenza alla cottura.

Senza burro di cacao aggiunto

Zucchero 32%
 Mat. Gr. 38%



Sacchetto fave 3 kg
 4663


EXTRA NOIR 53%
 ROTONDO E FRUTTA SECCA TOSTATA
 Ottima resistenza alla cottura.

Senza burro di cacao aggiunto Senza vaniglia

Zucchero 46%
 Mat. Gr. 31%



Sacchetto fave 3 kg
 4664





PRALINATI & CO

- PRALINATI GREZZI P. 36
- PRALINATI CAMELLATI P. 37
- PRALINATI FRUTTATI P. 38-39
- “TIPO GIANDUJA” P. 40
- PASTA DI MANDORLE P. 41

Pralinati & Co

La gamma di frutta secca di Valrhona raggruppa 3 grandi linee indispensabili: i pralinati, i “façon gianduja” e le paste di mandorle.

I pralinati hanno fatto il loro ingresso nei laboratori Valrhona oltre 90 anni fa. Il savoir-faire e la mano dell'uomo sono presenti in ogni fase della fabbricazione. I nostri collaboratori si impegnano ogni giorno per assicurarvi gusto e consistenza costanti attraverso ogni referenza di pralinato. Pionieri del metodo di cottura caramellata, vi offriamo anche un'ampia gamma di pralinati dal profilo fruttato. Questa cottura rivela il gusto grezzo della mandorla verde e della nocciola fresca.

PRALINATI GREZZI

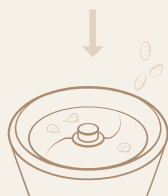
COME VIENE PRODOTTO

IL PRALINATO GREZZO?

Il pralinato grezzo è un pralinato fruttato. Viene realizzato senza alcuna fase di cottura dello zucchero. Una miscela di frutta secca tostata e zucchero a velo macinato grossolanamente, dalla consistenza granulosa e dal sapore delizioso.



FRUTTA SECCA TOSTATA



PRE-MACINAZIONE



AGGIUNTA DI ZUCCHERO A VELO



5621 MANDORLA NOCCIOLA 50% CROCCANTE





Note armoniose di mandorle e nocciole leggermente tostate. Frutta secca delicatamente tritata per una consistenza croccante ed equilibrata.



47202 MANDORLA NOCCIOLA 50% GREZZO

Realizzato senza fase di cottura dello zucchero, semplicemente mescolando alla frutta secca tritata grossolanamente. Consistenza granulosa e sapore goloso.



NOME	CODICE	GUSTO	% FRUTTA SECCA	COMPOSIZIONE		TMC*	CONFEZIONAMENTO
MANDORLA NOCCIOLA CROCCANTE	5621 19973	Fruttato	50%	Mandorle 25% - Nocciole 25% Zucchero 49% - Mat. Gr. 28%	  	12 mesi	Secchio 5 kg Secchio 2 kg
MANDORLA NOCCIOLA GREZZO	47202	Fruttato	50%	Mandorle 25% - Nocciole 25% Zucchero 49% - Mat. Gr. 29%		12 mesi	Secchio 5 kg

PRALINATI CAMELLATI

COME VIENE
PRODOTTO

IL PRALINATO CAMELLATO?

Un autentico caramello è realizzato in un calderone di rame. Dopo un'accurata torrefazione viene incorporata la frutta secca. La miscela viene raffreddata su un tavolo per essere poi tritata e raffinata. Questo processo è la firma dei pralinati Valrhona da 90 anni e permette di ottenere pralinati perfettamente caramellati.

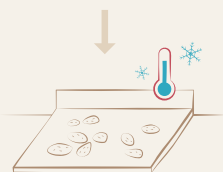


CAMELLIZZAZIONE
DELLO ZUCCHERO

+



FRUTTA SECCA TOSTATA



RAFFREDDAMENTO
SU UN TAVOLO

e FRANTUMAZIONE



2260 MANDORLA 60%

Mandorle di Valencia (Spagna)

Un buon equilibrio tra le note di caramello cotto e quelle di mandorla.



2259 MANDORLA 50%

Un buon equilibrio tra le note di caramello cotto e quelle di mandorla.



2261 MANDORLA NOCCIOLA 50%

Note leggere di caramello dolci e delicate che conservano il gusto originale di mandorle e nocchie.



2258 NOCCIOLA 60%

Nocchie di Roma (Italia)
Intense note di caramello cotto e una percezione poco dolce.



2257 NOCCIOLA 50%

Forti accenti di caramello cotto e note di nocchia sul finale.



PRALINATI & CO

NOME	CODICE	GUSTO	% FRUTTA SECCA	COMPOSIZIONE		TMC*	CONFEZIONAMENTO
MANDORLA	2260	Caramellato	60%	Mandorle 60% Zucchero 40% - Mat. Gr. 36%		12 mesi	Secchio 5 kg
MANDORLA	2259	Caramellato	50%	Mandorle 50% Zucchero 50% - Mat. Gr. 30%		12 mesi	Secchio 5 kg
MANDORLA NOCCIOLA	2261	Caramellato	50%	Mandorle 25% Nocchie 25% Zucchero 50% - Mat. Gr. 30%		12 mesi	Secchio 5 kg
NOCCIOLA	2258	Caramellato	60%	Nocchie 60% Zucchero 40% - Mat. Gr. 39%		12 mesi	Secchio 5 kg
NOCCIOLA	2257	Caramellato	50%	Nocchie 50% Zucchero 50% - Mat. Gr. 30%		12 mesi	Secchio 5 kg

La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto. La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto. TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione

PRALINATI FRUTTATI

INEDITI

COME VIENE PRODOTTO

IL PRALINATO FRUTTATO?

Fin dall'inizio della cottura, la frutta secca e lo zucchero vengono versati nel calderone per essere cotti insieme. Questa cottura artigianale, detta "sablage", conferisce alla gamma dei Pralinati fruttati Valrhona tutta l'intensità e l'eleganza delle note calde e piene della frutta secca.



19864 PASTA DI ARACHIDI 70%

La pasta di arachidi è concepita come un pralinato, si distingue per il suo intenso gusto di arachidi con note caramellate e per la sua consistenza croccante.



11937 PECAN 50%

Il gusto fresco e intenso della noce pecan associato a un tocco finale amaro.



19822 MANDORLA 55% COCCO 12,5%









Ritrovate l'esotismo del cocco. Questo pralinato si fa notare per le sue note di cocco tostato e la consistenza liscia.



11936 PISTACCHIO 42%

Note dolci e golose di pistacchio. Un colore unico e luminoso.



NOME	CODICE	GUSTO	% FRUTTA SECCA	COMPOSIZIONE		TMC*	CONFEZIONAMENTO
ARACHIDI	19864	Fruttato	70%	Arachidi 70% Zucchero 30% Mat. Gr. 34%	 	12 mesi	Secchio 5 kg
MANDORLA COCCO	19822	Fruttato	55%	Mandorle 55% Cocco 12,5% Zucchero 32,5% Mat. Gr. 36%	 	12 mesi	Secchio 5 kg
PECAN	11937 19972	Fruttato	50%	Pecan 50% Zucchero 50% Mat. Gr. 37%	 	12 mesi	Secchio 5 kg Secchio 2 kg
PISTACCHIO	11936	Fruttato	42%	Pistacchi 42% Mandorle 18% Zucchero 40% Mat. Gr. 28%	 	12 mesi	Secchio 5 kg

PRALINATI FRUTTATI

CLASSICI



9015 MANDORLA 70%

Mandorle di Valencia (Spagna)

Un gusto poco dolce sostenuto da ricche note tostate di mandorla.



7531 NOCCIOLA 66%

Nocciole di Roma (Italia)

Una forza fruttata rara: un gusto netto di nocciola molto persistente.



11309 NOCCIOLA 55%

Nocciole di Roma (Italia)

Note pure e autentiche di nocciola che si intensificano durante la degustazione.



11307 MANDORLA NOCCIOLA 60%

Mandorle di Valencia (Spagna) Nocciole di Roma (Italia)

Una delicata armonia di note fruttate tra il delicato profumo di mandorla verde e la potenza aromatica della nocciola fresca.



4697 MANDORLA NOCCIOLA 50%

Note di frutta secca tostata per una percezione gustativa poco dolce. Un colore marrone e caldo.



FORMATI
DISPONIBILI:
2 KG** E 5 KG



NOME	CODICE	GUSTO	% FRUTTA SECCA	COMPOSIZIONE		TMC*	CONFEZIONAMENTO
MANDORLA	9015	Fruttato	70%	Mandorle 70% Zucchero 30% - Mat. Gr. 36%		12 mesi	Secchio 5 kg
NOCCIOLA	7531	Fruttato	66%	Nocciole 53% - Mandorle 14% Zucchero 33% - Mat. Gr. 39%		12 mesi	Secchio 5 kg
NOCCIOLA	11309	Fruttato	55%	Nocciole 55% Zucchero 45% - Mat. Gr. 33%		12 mesi	Secchio 5 kg
MANDORLA NOCCIOLA	11307	Fruttato	60%	Mandorle 30% - Nocciole 30% Zucchero 40% - Mat. Gr. 33%		12 mesi	Secchio 5 kg
MANDORLA NOCCIOLA	4697 19971	Fruttato	50%	Mandorle 25% - Nocciole 25% Zucchero 49% - Mat. Gr. 29%		12 mesi	Secchio 5 kg Secchio 2 kg

“FAÇON GIANDUJA”

Il Gianduja è una miscela di nocciole tostate, fave di cacao e zucchero, concata per diverse ore e poi finemente macinata. Le fave di cacao e le nocciole sono tostate separatamente a temperature specifiche.



Scaglie di Gianduja e nocciole



2266 NOCCIOLA CHIARO 39%

Pasta di nocciole, composta da burro di cacao.



6993 NOCCIOLA LATTE 35%

Miscela di cacao fini, nocciole e latte. Texture fondente.



2264 NOCCIOLA FONDENTE 34%

Gusto netto di cioccolato fondente e nocciole. Grande forza aromatica.

NOME	CODICE	% FRUTTA SECCA	COMPOSIZIONE	TMC*	CONFEZIONAMENTO
NOCCIOLA CHIARO	2266	39%	Nocciole 39% Zucchero 50% Burro di cacao 11% Mat. Gr. 35%	9 mesi	Secchio 5 kg
NOCCIOLA LATTE	6993 7112	35%	Nocciole 35% Zucchero 35% Cacao 16% Latte 13% Mat. Gr. 40%	9 mesi	Blocchi 3 x 1 kg Blocco 1 kg
NOCCIOLA FONDENTE	2264	34%	Nocciole 34% Zucchero 34% Cacao 28% Latte 3% Mat. Gr. 41%	9 mesi	Blocchi 3 x 1 kg

PASTA DI MANDORLE

Per la nostra pasta di mandorle, le mandorle vengono sbollentate, sbucciate e quindi cotte in uno sciroppo di zucchero. Il composto viene quindi macinato più o meno finemente secondo l'uso del prodotto. Scoprite, tra le nostre quattro referenze, due prodotti a base di mandorle con origine in Provenza. E varie percentuali per rispondere a diverse esigenze di utilizzo.



Campi di mandorli in fiore

PRALINATI & CO



3212 PASTA DI MANDORLE DI PROVENZA 70%

Percentuale di frutta elevata. Sapore classico delle mandorle di Provenza, poco dolce.



7942 PASTA DI MANDORLE 55%

Sapore puro e intenso di mandorle, poco dolce. Eccellente tecnica.



3211 PASTA DI MANDORLE DI PROVENZA 50%

Sapore classico delle mandorle di Provenza, equilibrato.



5090 PASTA DI MANDORLE 33%

Facilità di modellaggio e lavorazione, colore chiaro adatto alla colorazione.

NOME	CODICE	% FRUTTA SECCA	COMPOSIZIONE	TMC*	CONFEZIONAMENTO
PASTA DI MANDORLE DI PROVENZA	3212	70%	Mandorle 70%	5 mesi	Vaschetta 4 kg
PASTA DI MANDORLE	7942	55%	Mandorle 55%	12 mesi	Vaschetta 3,5 kg
PASTA DI MANDORLE DI PROVENZA	3211	50%	Mandorle 50%	9 mesi	Vaschetta 4 kg
PASTA DI MANDORLE	5090	33%	Mandorle 33%	12 mesi	Vaschetta 4 kg

La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto. La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione 🥕 Ganache/Creme pasticciera/Mousse 🍦 Gelati/Sorbetti 🍪 Modellaggio





SEMPLICEMENTE CACAO

MASSA DI CACAO P. 44
GRUÉ DI CACAO P. 45
CACAO IN POLVERE P. 45
BURRO DI CACAO P. 45
CONCENTRATO DI SUCCO
DI CACAO P. 46-47

Semplicemente cacao

Ritrovate la ricchezza del cacao grezzo in tutte le sue forme: massa di cacao, gru , cacao in polvere e burro di cacao.



MASSA DI CACAO

Create il vostro cioccolato d'origine con la percentuale che desiderate scegliendo tra 5 origini: Venezuela, Repubblica Dominicana, Ecuador, Madagascar, Brasile.



5568
ARAGUANI
Puro Venezuela



5570
TA NORI
Puro Repubblica Dominicana



5569
ALPACO
Puro Ecuador



5567
MANJARI
Puro Madagascar



25426
MACA 
Puro Brasile



134
MASSA DI CACAO
EXTRA 100%

Massa di Cacao Extra 100% rinforza notevolmente il gusto di cioccolato in molte ricette e ne arricchisce il sapore, potenziandolo.

NOME	% MIN. CACAO	COMPOSIZIONE	TMC*	CONFEZIONAMENTO
MASSA DI CACAO	100%	Zucchero 0% Mat. Gr. 54%	14 mesi	Blocchi 3 x 1 kg



GRUÉ DI CACAO

CONFEZIONAMENTO PICCOLO



3285 GRUÉ DI CACAO

Puro Ghana

COMPOSIZIONE
100% fave di cacao
Mat. Gr. 54%

CONFEZIONAMENTO
Sacchetto 1 kg

TMC*
12 mesi

CONFEZIONAMENTO GRANDE

Realizzate il vostro cioccolato a partire dai grués dei cacao più pregiati e unici, che esprimono un terroir: Haiti, Venezuela, Perù, Brasile, Ghana, Madagascar.

27632 GRUÉ

Puro Haiti

AL CACAO, ACIDO

27631 GRUÉ

Puro Venezuela

TOSTATO, CORPOSO,
CON NOTE DI SPEZIE
CALDE

27630 GRUÉ

Puro Perù

ACIDITÀ, AMAREZZA,
AGRUMI



27634 GRUÉ

Puro Brasile

TOSTATO, AMAREZZA,
FRUTTA SECCA

27583 GRUÉ

Puro Ghana

SPEZIE DOLCI, FRUTTA
SECCA TOSTATA

27633 GRUÉ

Puro Madagascar

ACIDITÀ, FRUTTATO,
FRUTTA SECCA TOSTATA

CACAO IN POLVERE



159 CACAO IN POLVERE

COMPOSIZIONE
Cacao in polvere
Mat. Gr. 21%

CONFEZIONAMENTO
Scatola 3 sacchetti da 1 kg

TMC*
24 mesi

BURRO DI CACAO



160 BURRO DI CACAO

COMPOSIZIONE
100% burro di cacao
Mat. Gr. 100%

CONFEZIONAMENTO
Secchio 3 kg

TMC*
8 mesi



28047 BURRO DI CACAO IN PASTIGLIE

COMPOSIZIONE
100% burro di cacao
Mat. Gr. 100%

CONFEZIONAMENTO
Cartone 10 kg

TMC*
8 mesi

NOME	% MIN. CACAO	COMPOSIZIONE	TMC*	CONFEZIONAMENTO
GRUÉ DI CACAO	100%	Zucchero 0% Mat. Gr. 54%	18 mesi	Cartone 11 kg



Scegliere il marchio Fairtrade/Max Havelaar significa consentire ai produttori di beneficiare di una migliore remunerazione e di condizioni di lavoro dignitose, preservando l'ambiente. Per maggiori informazioni: <http://www.maxhavelaarfrance.org>

TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione. La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

CONCENTRATO DI SUCCO DI CACAO 72° BRIX

Oabika è un concentrato di succo di cacao, anch'esso prodotto dalla **mucillagine di cacao**, questa polpa bianca ancora poco valorizzata che protegge le fave nella cabossa.

Il suo profilo aromatico ricco di sfumature, che oscilla tra **note fruttate e acidule**, ci fa viaggiare nel cuore delle piantagioni alla scoperta del gusto unico ed eccezionale della cabossa. La sua consistenza sciropposa e il suo colore ambrato ne fanno una materia d'eccezione, il nuovo ingrediente di punta per i pasticceri e artigiani di tutto il mondo.



34200 OABIKA

COMPOSIZIONE

100% polpa di cacao
Mat. Gr. 0,15%

CONFEZIONAMENTO

Bag in box da 5 kg**

TMC*

12 mesi

Questo prodotto è consigliato per le seguenti applicazioni:
nappage, salse, glasse, ganache, gelatine, mousse, creme,
gelati, sorbetti, bevande.

Il gusto eccezionale del frutto del cacao

Assaggiare Oabika significa vivere l'esperienza del gusto eccezionale della cabossa: potente acidità e aromi sorprendenti. Un profilo ricco di sfumature, che oscilla tra sottili note di fermentazione, note fruttate di bacche acidule come il ribes nero e note più golose di confettura di frutta.

Oabika è un'ode all'evasione creativa. Il suo gusto unico ci fa viaggiare nel cuore delle piantagioni alla scoperta di un frutto misterioso, un tesoro d'eccezione nascosto all'interno della cabossa.

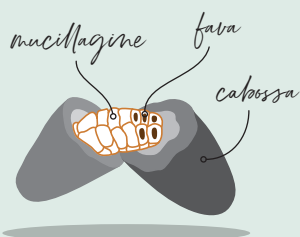
Valorizzare una materia prima d'eccezione

Il succo fresco viene raccolto in modo sostenibile e responsabile direttamente nelle piantagioni di cacao in Ghana, quindi filtrato, pastorizzato e ridotto delicatamente a 72 gradi Brix per ottenere un concentrato 100% proveniente dalla polpa di cacao.

Il suo nome, ispirato al corrispondente di "oro della cabossa" in lingua Twi, una lingua del Ghana, fa eco alla risorsa insospettabile e ancora poco valorizzata che è la mucillagine di cacao.

Valorizzando questa materia prima d'eccezione, Valrhona porta avanti il suo impegno per una filiera del cacao equa e sostenibile, trasformando un ulteriore elemento della cabossa e consentendo ai produttori di cacao di incrementare il reddito grazie alla vendita di questo prodotto.

COME VIENE PRODOTTO OABIKA?



1. La raccolta

LE CABOSSE DI CACAO VENGONO RACCOLTE E POI APERTE.

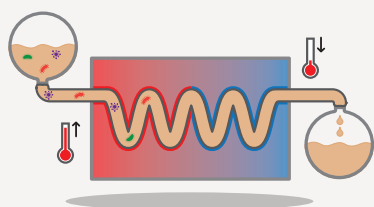


2. L'estrazione

LE FAVE E LA MUCILLAGINE VENGONO PRESSATE PER ESTRARRE IL SUCCO TRAMITE UN'UNITÀ MOBILE CHE SI SPOSTA DIRETTAMENTE NELLA PIANTAGIONE.

3. Il trasporto

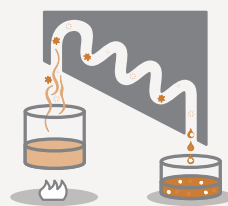
IL SUCCO RECUPERATO VIENE MESSO IN DEI SECCHI CHE VENGONO POI TRASPORTATI RAPIDAMENTE IN MOTO-TAXI FINO ALLO STABILIMENTO.



4. La pastorizzazione

IL SUCCO VIENE PASTORIZZATO.

5. La concentrazione



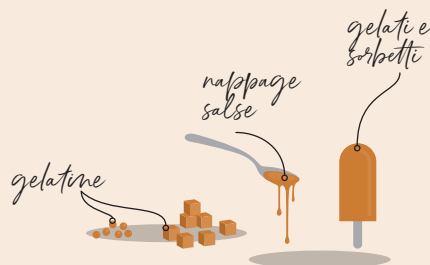
IL SAPORE DEL PRODOTTO È PRESERVATO CON UNA CONCENTRAZIONE DELICATA FINO A 72° BRUX. L'ACQUA EVAPORA. GLI AROMI VOLATILI E FLOREALI VENGONO RECUPERATI E REINIETTATI NEL CONCENTRATO FINALE.

6. Il prodotto

IL SUCCO DI CACAO CONCENTRATO OABIKA È CONFEZIONATO IN BAG-IN-BOX* DA 5 KG.



*SACCHETTO METALLIZZATO CON APPOSITO TAPPO, COLLOCATO ALL'INTERNO DI UNA SCATOLA



7. Le applicazioni

UN PRODOTTO CHE CONSENTE DI CREARE NUMEROSE PREPARAZIONI (GELATINE, SALSE, GANACHE, GELATI, SORBETTI, MOUSSE, NAPPAGE, GLASSE, CREME, BEVANDE).





PRODOTTI DI SERVIZIO



STRUTTURARE P. 50-51

GUARNIRE P. 52-53

DECORARE P. 54-55

BEVANDE P. 56

Prodotti di servizio

Valrhona vi propone una gamma di prodotti per aiutarvi nelle vostre creazioni e ottimizzare il vostro tempo, senza rinunciare alla qualità delle produzioni.

Volete strutturare, guarnire, decorare?

Trovate il prodotto che fa per voi in base all'utilizzo desiderato.

STRUTTURARE

PRALINE DI CIOCCOLATO



1732
SFERA
CAVA FONDENTE

CIOCCOLATO FONDENTE 55%

COMPOSIZIONE

Cacao 55% min.
Zuccheri aggiunti 43%
Mat. Gr. 38%

CONFEZIONAMENTO

1 scatola 504 pezzi

TMC*

12 mesi

PESO

Circa 2,6 g/pezzo



1733
SFERA
CAVA AL LATTE

CIOCCOLATO AL LATTE 35%

COMPOSIZIONE

Cacao 35% min.
Zucchero 43% Latte 19%
Mat. Gr. 36%

CONFEZIONAMENTO

1 scatola 504 pezzi

TMC*

10 mesi

PESO

Circa 2,6 g/pezzo



1734
SFERA CAVA
IVOIRE

CIOCCOLATO BIANCO 35%

COMPOSIZIONE

Burro di cacao 35% min.
Zucchero 43% Latte 21%
Mat. Gr. 40%

CONFEZIONAMENTO

1 scatola 504 pezzi

TMC*

8 mesi

PESO

Circa 2,6 g/pezzo



4325
PALET FONDENTE

CIOCCOLATO FONDENTE 55%

COMPOSIZIONE

Cacao 55% min.
Zucchero 43%
Mat. Gr. 38%

CONFEZIONAMENTO

1 scatola 630 pezzi

TMC*

12 mesi

PESO

Circa 2,2 g/pezzo



4326
PALET AL LATTE

CIOCCOLATO AL LATTE 35%

COMPOSIZIONE

Cacao 35% min.
Zucchero 43% Latte 19%
Mat. Gr. 36%

CONFEZIONAMENTO

1 scatola 630 pezzi

TMC*

10 mesi

PESO

Circa 2,2 g/pezzo



MONOPORZIONI



4751 SPHERIS

CIOCCOLATO FONDENTE 55%

COMPOSIZIONE

Zucchero 43%
Mat. Gr. 38%

CONFEZIONAMENTO

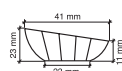
1 scatola 270 pezzi

TMC*

12 mesi

PESO

Circa 3,1 g/pezzo



DESSERT



4320 OVALIS

CIOCCOLATO FONDENTE 55%

COMPOSIZIONE

Zucchero 43%
Mat. Gr. 38%

CONFEZIONAMENTO

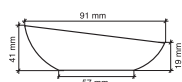
1 scatola 45 pezzi

TMC*

12 mesi

PESO

Circa 12 g/pezzo



6409 SOLSTIS

CIOCCOLATO FONDENTE 55%

COMPOSIZIONE

Zucchero 43%
Mat. Gr. 38%

CONFEZIONAMENTO

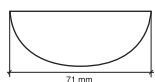
1 scatola 45 pezzi

TMC*

12 mesi

PESO

Circa 9,6 g/pezzo



14645 SOLSTIS IVOIRE

CIOCCOLATO BIANCO 35%

COMPOSIZIONE

Burro di cacao 35% min.
Zucchero 43% Latte 21%
Mat. Gr. 40%

CONFEZIONAMENTO

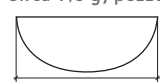
1 scatola 45 pezzi

TMC*

8 mesi

PESO

Circa 9,6 g/pezzo



GUARNIRE

DOLCI DA FORNO



BASTONCINI PETITS PAINS FONDENTI 55%

- Un'elevata percentuale di cacao (55%) con un gusto intenso e note rotonde e golose di cioccolato.
- Un cioccolato che resiste perfettamente alla cottura e si scioglie in bocca.
- Una forma di bastoncini modellati che non taglia più la pasta.

12789

Bastoncino 5,5 g - 8 cm
Scatola da 1,6 kg
(300 pezzi circa)

TMC* 18 mesi



BASTONCINI PETITS PAINS FONDENTI 48%

- Una percentuale di cacao equilibrata (48%) con potenti note di cacao ed estratto naturale di vaniglia.
- Un cioccolato che resiste perfettamente alla cottura.
- Una forma di bastoncini estrusa che non taglia la pasta.
- 3 diversi formati per soddisfare tutte le vostre esigenze: un formato ideale per mini o maxi dolci da forno grazie al bastoncino da 36 cm.

12062

Bastoncino 3,2 g
8 cm
Scatola da 1,6 kg
(500 pezzi circa)

TMC* 24 mesi

12061

Bastoncino 5,3 g
8 cm
Scatola da 1,6 kg
(300 pezzi circa)

TMC* 24 mesi

12087

Bastoncino 15,4 g
36 cm
Scatola da 5 kg
(300 pezzi circa)

TMC* 24 mesi



12140 CHIPS FONDENTI 60%

- Un'elevata percentuale di cacao (60%) con potenti note di cacao e vaniglia.
- Un formato adatto a tutte le esigenze (cartone da 5 kg, ovvero circa 20.000 chips).

CONFEZIONAMENTO

Cartone da 5 kg
(4.000 pezzi/kg circa)

TMC* 24 mesi



12060 PEPITE FONDENTI 52%

- Una ricetta pensata per combinare facilità di utilizzo nei dolci da forno e gusto irresistibile (potenti note di cacao ed estratto naturale di vaniglia).
- Un formato adatto a tutte le esigenze (cartone da 6 kg).

CONFEZIONAMENTO

Scatola da 6 kg
(7.500 pezzi/kg circa)

TMC* 24 mesi



12139 PEPITE AL LATTE 32%

- Un profilo aromatico equilibrato punteggiato da leggere note caramellate.
- Un formato adatto a tutte le esigenze (cartone 6 kg).

CONFEZIONAMENTO

Scatola da 6 kg
(7.500 pezzi/kg circa)

TMC* 18 mesi



15073 PEPITE BIANCHE 24%

- Una ricetta di petite bianche a base di cioccolato bianco con dolci note di vaniglia.
- Un formato adatto a tutte le esigenze (cartone da 6 kg).

CONFEZIONAMENTO

Scatola da 6 kg
(7.500 pezzi/kg circa)

TMC* 18 mesi

PASTICCINI

Scoprite la nostra gamma di inserti da posizionare al centro delle vostre creazioni morbide per ottenere un cuore sempre tenero.



14760
ETNAO GUANAJA

Ganache al cioccolato
fondente Guanaja



14756
ETNAO PRALINATO

Ganache al cioccolato
al latte e nocciole tostate



14755
ETNAO PASSIONE

Ganache al cioccolato
al latte e purea di frutto
della passione



14754
ETNAO COCCO

Ganache al cioccolato
al latte aromatizzato
al cocco

CONFEZIONAMENTO

Scatola da 40 pezzi

TMC*

8 mesi

PESO

Circa 18 g/pezzo



PRODOTTI
DI SERVIZIO



14592
ÉCLAT D'OR

Scaglie di crêpe croccante

CONFEZIONAMENTO

1 sacchetto da 2,5 kg

TMC*

15 mesi



49062
**BURRO LIQUIDO
CHIARIFICATO**

COMPOSIZIONE

Materia grassa del latte
anidra 99,9%
Umidità massima 0,1%

CONFEZIONAMENTO

Scatola 2 kg

TMC*

12 mesi

DECORARE

DA COSPARGERE

Le perle croccanti in 5 colori! Il prodotto ideale per decorare e dare un tocco croccante alle vostre creazioni (gelati, torte, ecc.). Un rivestimento generoso e un cuore di cereali soffiati leggermente tostati.



4341
PERLE RIPIENE
CIOCCOLATO
FONDENTE



4719
PERLE CROCCANTI
CIOCCOLATO
FONDENTE
CEREALI BISCOTTATI
RICOPERTI DI CIOCCOLATO
FONDENTE



8425
PERLE CROCCANTI
CARAMÉLIA
CEREALI BISCOTTATI
RICOPERTI ALL'87%
DI CIOCCOLATO
AL LATTE



10840
PERLE CROCCANTI
DULCEY
CEREALI BISCOTTATI
RICOPERTI ALL'87%
DI CIOCCOLATO
BIANCO



10843
PERLE
CROCCANTI
OPALYS
CEREALI BISCOTTATI
RICOPERTI ALL'87%
DI CIOCCOLATO BIANCO



26689
PERLE CROCCANTI
INSPIRATION
LAMPONE
CEREALI BISCOTTATI
RICOPERTI ALL'88%
DI SPECIALITÀ
A BASE DI BURRO DI
CACAO E LAMPONE



NOME	CODICE	CACAO MIN %.	TMC*	CONFEZIONAMENTO
PERLE RIPIENE CIOCCOLATO FONDENTE	4341	55%	14 mesi	Sacchetto 4 kg
PERLE CROCCANTI CIOCCOLATO FONDENTE	4719	55%	14 mesi	Sacchetto 3 kg
PERLE CROCCANTI CARAMÉLIA	8425	36%	12 mesi	Sacchetto 3 kg
PERLE CROCCANTI DULCEY	10840	35%	12 mesi	Sacchetto 3 kg
PERLE CROCCANTI OPALYS	10843	34%	10 mesi	Sacchetto 3 kg
PERLE CROCCANTI INSPIRATION LAMPONE	26689	31%	7 mesi	Sacchetto 1 kg

NAPPAGE E GLASSATURA



11820
PASTA PER
GLASSARE
FONDENTE



11821
PASTA PER
GLASSARE
AL LATTE



5010
ABSOLU CRISTAL
NAPPAGE NEUTRO

L'ingrediente di base per tutte le vostre glasse (pronto all'uso, trasparente, per un utilizzo a freddo o a caldo, insapore, adatto al congelamento).



2051
ABSOLU NAPPAGE
MORBIDO

Una glassa al cioccolato golosa e pronta all'uso (glassa al cioccolato fondente 39%, da utilizzare con pistola, mestolo o a immersione, garantisce una texture eccezionale).



PRODOTTI
DI SERVIZIO

NOME	CODICE	CACAO MIN %.	TMC*	CONSERVAZIONE	CONFEZIONAMENTO
PASTA PER GLASSARE FONDENTE	11820	18%	12 mesi	In luogo fresco e asciutto tra i 16°C e i 18°C	Cartone 10 kg con sacchetto sigillato
PASTA PER GLASSARE AL LATTE	11821	7%	12 mesi	In luogo fresco e asciutto tra i 16°C e i 18°C	Cartone 10 kg con sacchetto sigillato
ABSOLU CRISTAL NAPPAGE NEUTRO	5010	-	12 mesi	Prima dell'apertura: 12 mesi in luogo fresco e asciutto Dopo l'apertura: 1 mese in frigorifero	Secchio 5 kg sigillato
ABSOLU NAPPAGE MORBIDO	2051	39%	9 mesi	Prima dell'apertura: Temperatura < 20°C Dopo l'apertura: conservare in frigorifero/utilizzare entro 4 giorni	Vaso 1 kg

TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione.

BEVANDE

BEVANDA LIQUIDA



3209 CELAYA CIOCCOLATA CALDA

BEVANDA AL CIOCCOLATO CON IL 17,5%
DI CIOCCOLATO FONDENTE

CONFEZIONAMENTO

6 x 1 Litro

TMC*

8 mesi

UTILIZZO:

Scaldare nel microonde, in una caffettiera a filtro, in una cioccolatiera o in un pentolino. Celaya può essere proposta anche come cioccolata fredda, aromatizzata (cannella, caffè, ecc.) o come infusione (menta, verbena, ecc.), ma anche in un cocktail o sul gelato.

CIOCCOLATO FINEMENTE GRATTUGIATO



47814

GROUND CHOCOLATE FONDENTE PURA ORIGINE GHANA

CORPOSO, CON NOTE DI SPEZIE DOLCI E AROMI DI BOSCO



47813

GROUND CHOCOLATE FONDENTE PURA ORIGINE GRENADA

EQUILIBRATO, CON NOTE DI FRUTTA MATURA E VANIGLIA

UTILIZZO:

Con il vaporizzatore: in un bricco, diluire 30 g di Ground chocolate in 20 g di acqua calda. Aggiungere 100 ml di latte vaccino o 120 ml di bevanda vegetale di avena e scaldare il composto con il vaporizzatore per 15 secondi. È anche possibile preparare il Ground chocolate in un pentolino o in una cioccolatiera.

NOME	CODICE	MIN. CACAO	COMPOSIZIONE	TMC*	CONFEZIONAMENTO
GROUND CHOCOLATE FONDENTE PURA ORIGINE GHANA	47814	68%	Cacao MS 68% Mat. GR. 41% Zucchero 31%	14 mesi	Sacchetto 3 kg
GROUND CHOCOLATE FONDENTE PURA ORIGINE GRENADA	47813	65%	Cacao MS 65% Mat. GR. 39% Zucchero 34%	14 mesi	Sacchetto 3 kg

Questi cioccolati possono servire da decorazione e da cospargere, come inclusioni, oppure come bevande o stracciatella.







PER ACCOMPAGNARE IL CAFFÈ

I CARRÉ P. 60

I SECRET, GLI ÉCLAT, IL LINGOTTO,
L'INSTANT P. 61

Per accompagnare il caffè

I CARRÉ



FONDENTE



510
CARRÉ GUANAJA 70%
Assemblaggio

EQUILIBRATO, TOSTATO E AMARO

Le note confortanti del grué di cacao amaro, la forza e l'acidità di Guanaja si combinano tra loro come i suoni caldi e armoniosi di un'orchestra di strumenti in ebano mescolati ai ritmi dolci delle percussioni e dei canti festosi



511
CARRÉ CARAÏBE 66%
Assemblaggio

SPEZIE DOLCI, TOSTATO E AMARO

Caraïbe, con le sue note amare intense e i suoi accenti boisé e di frutta secca tostata, fa sognare una danza avvolgente all'ombra degli alberi di cacao.



1895
CARRÉ MANJARI 64%
Fave di cacao del Madagascar

FRUTTATO, ACIDULO
E FRUTTI ROSSI

Manjari, con le sue note acidule e carnose di frutti rossi, è il sogno di un viaggio in Madagascar intitolato "L'isola dei profumi", dove crescono alberi di cacao eccezionali, frutti deliziosi e spezie fantastiche.

AL LATTE



1896
CARRÉ JIVARA 40%
Assemblaggio

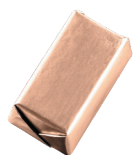
CON NOTE DI LATTE,
MALTO E VANIGLIA

Jivara, per la dolcezza del cacao e del malto, è un cioccolato caldo come i raggi dorati del sole all'alba di una mattina d'estate.

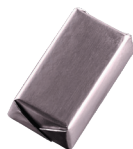
I SECRET



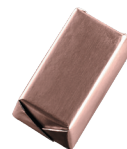
33742
TIPO GIANDUJA
CIOCCOLATO AL LATTE
AL LATTE E CRÊPE
CROCCANTE



33566
**PRALINATO
MANDORLA
NOCCIOLA 50%**
CIOCCOLATO AL LATTE



33564
CAFÉ ARABICA
CIOCCOLATO FONDENTE
GANACHE DI CIOCCOLATO
FONDENTE INFUSA CON
CHICCHI DI CAFFÈ ARABICA



33565
**PRALINATO
FRUTTATO
CROCCANTE**
CIOCCOLATO AL LATTE
MANDORLE E NOCCIOLE 50%

GLI ÉCLAT



5112
FONDENTE



7457
AL LATTE



8197
ANDOA NOIRE 70%
Fave di cacao
del Perù



IL LINGOTTO



25170
IL LINGOTTO
CIOCCOLATO AL LATTE
GIANDUJA AL LATTE
E CRÊPE CROCCANTE

L'INSTANT



11161
**INSTANT
NYANGBO 68%**
Fave di cacao del Ghana
CIOCCOLATO FONDENTE 68%

PER ACCOMPAGNARE
IL CAFFÈ



Scegliere il marchio Fairtrade/Max Havelaar significa consentire ai produttori di beneficiare di una migliore remunerazione e di condizioni di lavoro dignitose, preservando l'ambiente. Per maggiori informazioni: <http://www.maxhavelaarfrance.org>





IL MARCHIO E I SUOI SERVIZI



IL MARCHIO VALRHONA P. 64-65

LA NOSTRA MISSIONE P. 66

L'ÉCOLE VALRHONA P. 67

I SERVIZI P. 68

SEMPLIFICARSI LA VITA P. 69

LA PERSONALIZZAZIONE P. 70-71

Immaginiamo il meglio del cioccolato... ad ogni passo

PARTNER DEGLI ARTIGIANI DEL GUSTO DAL 1922, PIONIERE E PUNTO DI RIFERIMENTO NEL MONDO DEL CIOCCOLATO, VALRHONA IMMAGINA IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO IN OGNI FASE DELLA CATENA DEL VALORE PER CREARE UNA FILIERA DEL CACAO EQUA E SOSTENIBILE E PER ISPIRARE UNA GASTRONOMIA DEL BUONO, DEL BELLO E DEL BENE.

LA SELEZIONE E LA COLTIVAZIONE DEI CACAO PIÙ PREGIATI DEL PIANETA.

È la missione dei nostri esperti di sourcing Valrhona che selezionano le varietà di cacao più singolari e creano rapporti duraturi con i produttori. Questa collaborazione consente a Valrhona di arricchire costantemente la propria conoscenza del cacao, di produrre cacao in nuove piantagioni e quindi di innovare ogni fase (coltivazione, fermentazione, essiccazione). Dato che il futuro del settore dipende dalle piantagioni, Valrhona si impegna localmente insieme ai nostri partner produttori di cacao e investe per il benessere delle collettività locali e la creazione della coltivazione futura del cacao. Con Valrhona, tutti diventano attori dello sviluppo sostenibile del cacao.



Con Valrhona, diventate anche voi protagonisti dello sviluppo sostenibile del cacao.



DALL'ARRICCHIMENTO DELLA GAMMA AROMATICA ALLA RIVOLUZIONE DEL CIOCCOLATO.

Valrhona oltrepassa costantemente i limiti della creatività per ampliare la gamma aromatica del mondo del cioccolato responsabile e creare la prossima rivoluzione. Quella per cui la squadra prova, testa, sbaglia (a volte) e ricomincia da capo (sempre) per offrire qualcosa di nuovo e creativo. Così sono nati Guanaja (il cioccolato più amaro del mondo quando fu lanciato nel 1986), il primo cioccolato di colore biondo (Dulcey) e Inspiration, la prima copertura di frutta.

Una squadra di degustatori garantisce quotidianamente l'eccellenza, la qualità impeccabile e la costanza del gusto di questa incredibile biblioteca dei sapori.

Con Valrhona, gli artigiani del gusto danno una nuova dimensione alle loro creazioni.



LA CONDIVISIONE DEL SAVOIR-FAIRE.

Ispirare una gastronomia creativa e responsabile e guidare un movimento collettivo che riunisca tutti gli attori del cacao, del cioccolato e della gastronomia implica necessariamente la condivisione della conoscenza. *Savoir-faire* e *savoir-être*.

E quale posto migliore di un'École per la condivisione? Creata a Tain L'Hermitage 30 anni fa dal maestro pasticcere Frédéric Bau, L'École Valrhona accoglie ogni anno centinaia di professionisti provenienti da tutta la Francia e più in generale da tutto il mondo, da Tain L'Hermitage a Parigi, passando per New York e Tokyo, per perfezionare le proprie capacità e dare libero sfogo alla propria creatività in un luogo di scambio e condivisione dedicato al cioccolato e alla gastronomia dolce in generale.

Condividere significa anche essere coinvolti in progetti che valorizzano le donne e gli uomini che lavorano con passione. Che si tratti di chef famosi o pasticceri rinomati (Coppa del Mondo di Pasticceria, concorso C3), o che vogliano diventarlo. Questo è lo scopo del programma *Graines de Pâtissier*, creato grazie al Fondo di solidarietà Valrhona. Questo programma offre una seconda opportunità professionale ai giovani francesi dai 16 ai 25 anni senza occupazione, nei settori della pasticceria, panetteria, e cioccolateria. Con Valrhona, la cerchia degli appassionati di cioccolato si espande ulteriormente, consentendo alla professione di continuare a evolversi.





“ Lavoriamo fianco a fianco con i nostri produttori e clienti per creare una filiera del cacao equa e sostenibile e una gastronomia all’insegna del buono, del bello e del bene. ”

Insieme, facciamo del bene con del buono

NOI DI VALRHONA VOGLIAMO CREARE UN MOVIMENTO COLLETTIVO CHE RIUNISCA TUTTI I SOGGETTI CHE OPERANO NEL MONDO DEL CACAO, DEL CIOCCOLATO E DELLA GASTRONOMIA, PER ORIENTARCI VERSO UNA FILIERA EQUA E SOSTENIBILE, E UNA GASTRONOMIA ALL'INSEGNA DEL BUONO, DEL BELLO E DEL BENE.

QUESTA MISSIONE È AL CENTRO DI TUTTO CIÒ CHE FACCIAMO NOI DI VALRHONA.

In termini concreti, ciò significa che Valrhona collabora con i suoi partner di cacao per migliorare le condizioni di vita delle comunità produttrici, aumentare i redditi dei produttori, proteggere i diritti umani, combattere la deforestazione e promuovere pratiche agricole sostenibili. Lavoriamo per costruire una nuova visione della gastronomia in cui creatività fa rima con responsabilità, sia attraverso prodotti e servizi innovativi, sia attraverso la promozione di pratiche sostenibili attraverso l'École Valrhona o la fornitura di strumenti e supporto per aiutare i propri clienti a diventare loro stessi più sostenibili. Ci impegniamo a farlo, contribuendo il più possibile agli sforzi per raggiungere la neutralità carbonica globale.



SCOPRITE LE BUONE
PRATICHE SOSTENIBILI DELLA
GASTRONOMIA E LO STRUMENTO
DI AUTOVALUTAZIONE QUI

CREARE UNA FILIERA DEL CACAO EQUA E SOSTENIBILE.

La filiera del cacao deve affrontare diverse sfide. Ecco perché Valrhona ha deciso di strutturare il suo approccio attorno a 3 pilastri: la conservazione del territorio e dei sapori, il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro dei produttori, la protezione dell'ambiente. Queste aree principali racchiudono grandi impegni, come il miglioramento dei redditi delle famiglie dei produttori, la lotta contro qualsiasi forma di lavoro forzato e in particolare quello minorile, la tutela delle aree forestali e della biodiversità, o la scelta di allinearsi alla traiettoria mondiale per la neutralità carbonica. Per concretizzare questi obiettivi, Valrhona si impegna in partnership a lungo termine con donne e uomini che lavorano sul campo, all'interno di aziende o cooperative di produzione del cacao, aziende che condividono gli stessi valori della Maison. In questo modo, Valrhona ha sviluppato relazioni dirette in 14 Paesi del mondo.

FARE DELLE PERSONE E DELL'INNOVAZIONE IL MOTORE DELL'AZIENDA.

Valrhona è innanzitutto una storia umana. La sua forza sta nei legami che crea con i produttori di cacao, i dipendenti e i clienti. È in questa forza che risiede la nostra capacità di innovare. Valrhona fa parte di una comunità. È solo attraverso l'innovazione e con l'aiuto di tutti gli attori del settore, ascoltando i loro bisogni e collaborando con loro che Valrhona potrà realizzare la sua missione: "Insieme, facciamo del bene con del buono." Valrhona costruisce e mantiene queste relazioni in vari modi: sondaggi regolari sul livello di soddisfazione, gruppi di discussione con i collaboratori, i clienti e i fornitori, scambi con le ONG, le organizzazioni professionali e altre aziende.

SVILUPPARE UNA GASTRONOMIA CREATIVA E RESPONSABILE.

Per Valrhona, la gastronomia è fonte di piacere. Secondo la filosofia della Maison, il nostro modo di mangiare ha un impatto sulla biodiversità, sul clima e sulla salute pubblica. La sua profonda convinzione è che i professionisti possono influenzare le nostre abitudini di consumo. È proprio grazie a questo potere che insieme possiamo avere un impatto positivo sul nostro pianeta, sulla nostra alimentazione e sul nostro futuro. Sempre più spesso, i professionisti della gastronomia adottano misure per integrare il loro impatto sociale e ambientale nelle loro creazioni. Valrhona vuole sostenerli in questo processo e creare così una gastronomia del buono, del bello e del bene.

CONTRIBUIRE ALLA NEUTRALITÀ GLOBALE.

Le attività, dalla coltivazione del cacao alla vendita del cioccolato, hanno un impatto sull'ambiente. L'azienda s'impegna a ridurre al minimo tale impatto. Questo è il motivo per cui nei prossimi anni l'azienda si concentrerà principalmente sul contributo agli sforzi mondiali per allinearsi alla traiettoria mondiale sulla neutralità carbonica sull'intera catena del valore entro il 2025. Si impegna a ridurre le emissioni di gas serra nello stabilimento di Tain l'Hermitage, a diminuire del 30% le emissioni legate ai trasporti, oltre a combattere la deforestazione e a promuovere pratiche agricole sostenibili. Valrhona lavora attivamente per ridurre al minimo il proprio impatto ambientale, in particolare riducendo del 50% la sua produzione globale di rifiuti, utilizzando energie rinnovabili e sviluppando il 100% dei propri prodotti in maniera ecologica. Valrhona garantisce che il suo stabilimento rispetti le più severe normative ambientali. Grazie alle nostre certificazioni ISO 14001 e ISO 5001, Valrhona è in grado di strutturare il modo in cui gestisce l'impronta ambientale e il consumo di energia nelle sue operazioni e di garantire la qualità dei sistemi attuali.

Azienda



Certificata

Questa azienda rispetta
delle norme sociali e
ambientali elevate e
rientra nel quadro di un
approccio di progresso.



Creata nel 1989 a Tain L'Hermitage e poi pensata come un centro di esperienza dedicato al cioccolato, l'École Valrhona è diventata oggi un luogo di trasmissione, creazione, innovazione e perfezionamento da cui emergono le ispirazioni di domani. Una scuola di creatività, di competenza tecnica, un luogo di scambio e condivisione sul cioccolato.

Tain L'Hermitage, Tokyo, Brooklyn, Parigi... Oggi esistono 4 École Valrhona in tutto il mondo e 36 maestri pasticceri accolgono e accompagnano ogni anno in formazione professionisti appassionati, virtuosi della golosità. Laboratorio di idee, fonte di innovazione, preziosa rete di relazioni, l'École Valrhona offre un'opportunità unica per perfezionare le proprie abilità in cioccolateria, pasticceria, panetteria, gelateria, dessert per ristorazione, ecc. L'École propone anche delle formazioni tenute dai maestri pasticceri dell'École o da professionisti della gastronomia dolce di fama internazionale.

Oltre agli stage, l'École si presta regolarmente a momenti di scambio grazie a workshop e conferenze.

“ L'École Valrhona, centro di eccellenza per il cioccolato, è diventata un luogo di creatività e innovazione da cui emergono le ispirazioni di domani. ”

I servizi



GLI ESSENZIALI ONLINE



Cyfl Essenziali

IL SERVIZIO ONLINE CHE BILANCIA TUTTE LE VOSTRE DOLCI CREAZIONI.

Insostituibili per tantissimi artigiani e ristoratori in tutto il mondo, gli "Essenziali" sono una collezione di ricette di base perfettamente equilibrate da realizzare con i prodotti Valrhona.

Creato dai maestri pasticciere dell'École Valrhona, "Gli Essenziali" rende accessibile online (e in versione stampata) 7 categorie di preparazioni: biscotti e impasti, consistenze cremose, consistenze spumose, frutta, gelateria, cioccolateria e finiture. Sono una raccolta di oltre 120 ricette dettagliate accompagnate da video che vengono messe a disposizione dei professionisti della gastronomia.

"Gli Essenziali" online mette a vostra disposizione nuove funzionalità per la gestione delle ricette. Centralizzate il vostro ricettario online ed equilibrate le ricette automaticamente in base al cioccolato desiderato e al numero di porzioni (o unità di misura a scelta) da produrre. Per ispirarvi, vi proponiamo dei modelli di ricette prestabiliti: tronchetti, entremets, torte o tavolette. Grazie a questo strumento intuitivo e istantaneo semplificherete la creazione, la personalizzazione, la condivisione e il salvataggio di tutte le vostre ricette.

Il programma fedeltà Cercle V

Il programma fedeltà Cercle V è stato creato per tutti i professionisti della gastronomia dolce. Far parte di questa community di maestri pasticciere e artigiani significa avere l'opportunità di discutere, innovare, trarre ispirazione e beneficiare di vantaggi esclusivi (prodotti in anteprima, ricette riservate, eventi e conferenze in esclusiva, ecc.).

Esistono 3 livelli di accesso al programma Cercle V (Bronzo, Argento, Oro) definiti secondo un fatturato annuo minimo a seconda della professione esercitata. Ogni fascia offre vantaggi diversi.



RITROVATE TUTTO IL NOSTRO PROGRAMMA CERCLE V SUL SITO VALRHONA.COM



Semplificarsi la vita

RITROVATE VARI UNIVERSI DI VENDITA E CONSIGLI DI ANIMAZIONE.



SCOPRITE IL NEGOZIO E
L'HOTEL-RISTORANTE VIRTUALI!!

Il nostro universo virtuale

PROFESSIONISTI, IL NEGOZIO VIRTUALE È LO STRUMENTO GIUSTO PER ACCOMPAGNARE LO SVILUPPO DELLA VOSTRA OFFERTA!

Che sia per il vostro negozio o per il vostro hotel/ristorante, scoprite dei suggerimenti di animazione per completare le vostre offerte stagionali o permanenti.

In pochi clic, ritrovate i nostri kit di attivazione pronti all'uso e scoprite i nostri suggerimenti sui prodotti e le idee di animazione che vi permetteranno di rispondere alle aspettative dei vostri clienti.

Il servizio di stampa online Valrhona

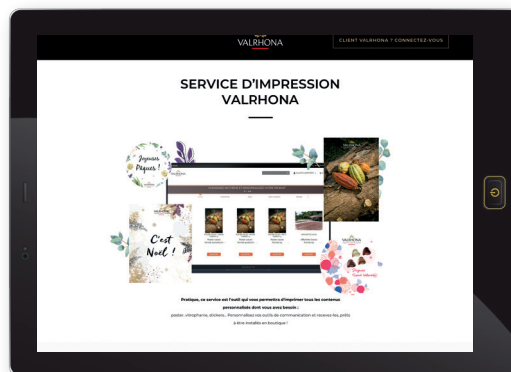
PERSONALIZZATE E STAMPATE TUTTI I VOSTRI STRUMENTI DI COMUNICAZIONE!

Contenuti completamente personalizzabili!

Questo pratico servizio vi permetterà di stampare tutti i contenuti personalizzati di cui avete bisogno: poster, vetrofanie, adesivi... Personalizzate i vostri strumenti di comunicazione e riceveteli, pronti per essere esposti in negozio!

Un servizio esclusivo e intuitivo per animare tutti i momenti importanti dell'anno:

1. Scegliete un tema, un evento oppure una tipologia di strumenti.
2. Scegliete il logo da applicare, se lo desiderate!
3. Personalizzate il testo del vostro strumento: il nome della vostra tavoletta, un messaggio da scrivere su un poster...
4. Pagate e ricevete i vostri strumenti pronti per essere utilizzati in negozio.

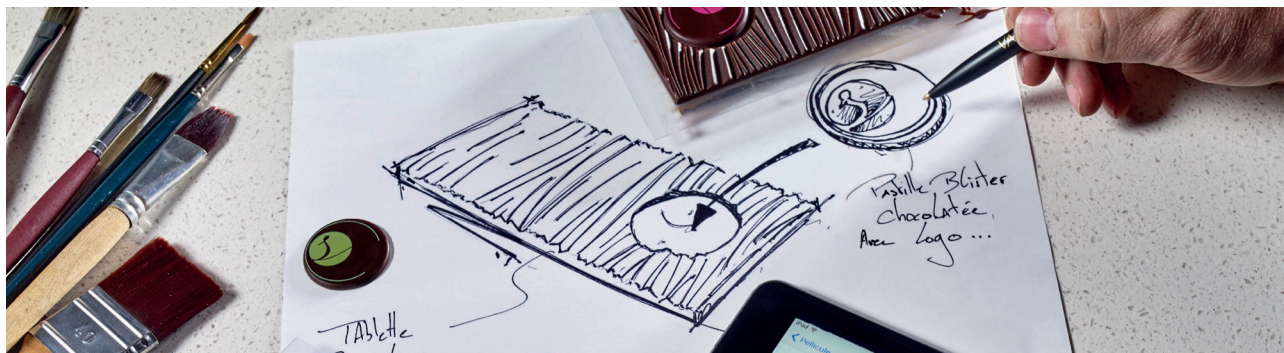


SCOPRITE IL SERVIZIO DI STAMPA
ONLINE SUL SITO
PRINTED.VALRHONA.COM



L'atelier della personalizzazione

I NOSTRI TEAM DI ESPERTI CONDIVIDONO LE LORO COMPETENZE PER AIUTARVI A ESPRIMERE LA VOSTRA UNICITÀ. DAL CIOCCOLATO DI COPERTURA ALL'ASSISTENZA TECNICA, RISPONDIAMO ALLE VOSTRE ESIGENZE CON PRODOTTI E SERVIZI SU MISURA PER PROGETTARE LE VOSTRE CREAZIONI E SVILUPPARE LE VOSTRE VENDITE.



Definire l'abbinamento perfetto

IL VOSTRO GUSTO

Per mettere a punto l'abbinamento perfetto, selezioniamo i migliori ingredienti (fave di cacao, zuccheri, spezie...) e lavoriamo su diverse soluzioni fino a trovare quella in grado di soddisfare le vostre esigenze.

L'esperienza del nostro team di esperti vi consentirà di coniugare tecnicità e gusto. Possiamo anche seguirvi passo per passo nella creazione del vostro pralinato o delle vostre praline al cioccolato.

OFFERTA DISPONIBILE A PARTIRE DA 500 KG DI COPERTURA IN BLOCCHI, MODELLAGGIO IN FAVE DISPONIBILE A PARTIRE DA 3 T. TEMPO MEDIO DI SVILUPPO: DA 3 A 9 MESI.

Ritrovate questa offerta anche sui nostri Pralinati & Co e sui prodotti di servizio.



Dare risalto alle creazioni

IL VOSTRO STAMPO

Mettiamo a vostra disposizione un team di esperti di altissimo livello per l'ideazione e lo sviluppo di stampi per cioccolato e pasticceria.

Tavolette, praline, tronchetti, stampi per le festività o gli eventi particolari... Esprimate la vostra personalità in 3D.

GRAZIE AL TEAM DELL'ATELIER CRÉATION, OLTREPASSIAMO I LIMITI DELLE FORME! QUESTO GRUPPO DI DESIGNER TROVERÀ LA SOLUZIONE PIÙ ADATTA ALLE VOSTRE ESIGENZE PER RICREARE LA VOSTRA FIRMA IN UNO STAMPO.

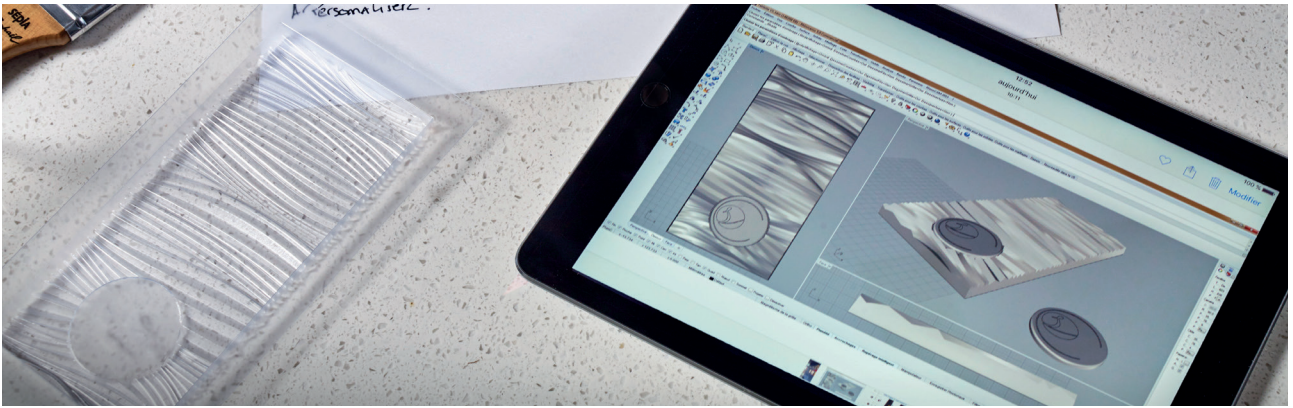


Reportage



SIMON ATTRIDGE

Maestro pasticciere esecutivo
Hotel Gleneagles, Scozia



*Prodotti
in confezioni
pensate per voi*



IL VOSTRO PACKAGING

Semi-personalizzato:

A un packaging già esistente (carré, bastoncini, tavolette), aggiungiamo il vostro logo e/o qualsiasi elemento grafico che desiderate mettere in primo piano.

Totalmente personalizzato:

Sviluppo di un packaging specifico per i vostri prodotti. Studiamo il vostro progetto e ne valutiamo la fattibilità.



*Personalizzate
il tipo di
accompagnamento*



LA NOSTRA ASSISTENZA

Consulenza tecnica

Avete riscontrato un problema nell'utilizzo dei nostri prodotti con le vostre attrezzature? Un tecnico vi accompagnerà nella messa a punto delle impostazioni.

Assistenza in materia di pasticceria

Avete domande su una tecnica o sull'utilizzo di un prodotto? I nostri chef intervengono per offrirvi la loro esperienza e creatività.

Marketing

Avete bisogno di assistenza per dare risalto alle vostre creazioni? I nostri team di esperti sono a vostra disposizione per aiutarvi a livello di merchandising, storytelling e comunicazione esterna.



PER ULTERIORI INFORMAZIONI, CONTATTATE
IL VOSTRO RAPPRESENTANTE COMMERCIALE



SERVIZIO CLIENTI:
+39 02317336



E-MAIL:
SERVIZIOCLIENTI@VALRHONA-SELECTION.COM

“Phill ha avuto l'idea di creare il proprio cioccolato. Lavorare con Valrhona ci è sembrata una decisione ovvia. Siamo sicuramente il più grande complesso alberghiero della Scozia e uno dei più grandi del Regno Unito. Dovevamo trovare un punto di divergenza con tutti gli altri concorrenti. Valrhona era la risposta a tutto questo. Come giovane maestro pasticciere, penso che sia un'idea incredibile lavorare con un'azienda come la vostra per creare il proprio cioccolato. L'esperienza che ho acquisito dalle idee, passando per la progettazione, fino ad arrivare allo sviluppo, è stata per tutti un'ottima occasione di apprendimento. Tutti gli chef,

il personale di accoglienza... Tutti quanti hanno mostrato interesse, aprendo numerose opportunità. Questo ci conferisce una vera identità e contribuisce all'immagine dell'azienda. Ho apprezzato le degustazioni e sono stato stupito dalla seconda copertura: avevo un'idea in testa, ma siete riusciti ad aprirmi nuovi orizzonti. È un po' come una sinergia tra due aziende che lavorano fianco a fianco, condividendo idee. Dobbiamo imparare molto da tutto questo. Non solo sulla creazione delle coperture ma sull'intero processo di degustazione. Sono stati i legami che abbiamo creato a portarci dove siamo oggi.”



CACAOTECA E GUIDA DEL GUSTO



CACAOTECA P. 74-76

GUIDA DEL GUSTO P. 78-79















































































GUIDA DEL GUSTO
E FONDENTI



Rivvegliate la vostra creatività.














































VALRHONA
Imagons le meilleur du chocolat









- 70% *Selvaggio*
- 50% *TRAIQUE 50%
SEMBLAGGIO - Traditionale*
- 61% *EXTRA BITTER 61%
ASSEMBLAGGIO - Ardente*
- 66% *TRAIQUE 66%
SEMBLAGGIO - Avvincente*
- 68% *TRAIQUE 68%
SEMBLAGGIO - Affascinante*




























Cacaoteca


























COLORE	% MIN. CACAO	ORIGINE	PRODOTTO	COMPOSIZIONE	APPLICAZIONI	TMC*	CONFEZIONAMENTO	CODICE
FONDENTE	85%	-	ABINAO	Zucchero 14% Mat. Gr. 48%	  	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	5614
	80%	MADAGASCAR	MADAGASCAR	Zucchero 20% Mat. Gr. 43%	 	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	46173
	80%	GHANA	GHANA	Zucchero 20% Mat. Gr. 43%	 	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	46174
	80%	ECUADOR	ÉQUATEUR	Zucchero 20% Mat. Gr. 43%	 	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	46175
	80%	REPUBBLICA DOMINICANA	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	Zucchero 20% Mat. Gr. 43%	 	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	46176
	80%	-	KOMUNTU	Zucchero 21% Mat. Gr. 45%	   	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	48579
	80%	-	P125 CŒUR DE GUANAJA	Zucchero 19% Mat. Gr. 38%	 	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	6360 8234
	76%	SÃO TOMÉ	CUVÉE SÃO TOMÉ	Zucchero 24% Mat. Gr. 43%	   	18 mesi	Blocco 1 kg	40959
	75%	BELIZE	TULAKALUM	Zucchero 25% Mat. Gr. 43%	   	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	25295
	74%	MADAGASCAR	MILLOT	Zucchero 26% Mat. Gr. 44%	   	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	31508 30357
	73%	MADAGASCAR	OŌO	Zucchero 27% Mat. Gr. 44%	  	18 mesi	Blocchi 3 x 1 kg	40981
	72%	VENEZUELA	ARAGUANI	Zucchero 27% Mat. Gr. 44%	   	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	4656
	70%	GIAMAICA	CUVÉE JAMAÏQUE	Zucchero 28% Mat. Gr. 43%	   	18 mesi	Blocco 1 kg	12830
	70%	-	GUANAJA	Zucchero 29% Mat. Gr. 42%	   	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	4653 106 19849
	70%	PERÙ	ANDOA NOIRE	Zucchero 29% Mat. Gr. 42%	   	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	12515
	68%	GHANA	NYANGBO	Zucchero 31% Mat. Gr. 41%	   	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	6085
	67%	-	EXTRA AMER	Zucchero 32% Mat. Gr. 38%	 	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	4663
	66%	HAITI	CUVÉE HAÏTI	Zucchero 34% Mat. Gr. 40%	   	18 mesi	Blocco 1 kg	19264
	66%	VANUATU	CUVÉE VANUATU	Zucchero 32% Mat. Gr. 40%	   	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	44722
	66%	ECUADOR	ALPACO	Zucchero 32% Mat. Gr. 41%	   	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	5572 19851
66%	-	CARAÏBE	Zucchero 32% Mat. Gr. 40%	   	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	4654 107 19843	
65%	GRENADA	KALINGO	Zucchero 34% Mat. Gr. 39%	   	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg	9789	
65%	-	XOCOLINE	Maltitolo 34% Mat. Gr. 43%	   	18 mesi	Blocchi 3 x 1 kg	5904	

















*Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione Zucchero aggiunto / Rivestimenti/Modellaggi  Tavolette  Ganache/Creme pasticciere/Mousse  Gelati/Sorbetti
La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto. La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.





COLORE	% MIN. CACAO	ORIGINE	PRODOTTO	COMPOSIZIONE	APPLICAZIONI	TMC*	CONFEZIONAMENTO	CODICE
FONDENTE	64%	MADAGASCAR	MANJARI	Zucchero 35% Mat. Gr. 39%	   	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg	4655 117
	64%	REPUBBLICA DOMINICANA	TAÏNORI	Zucchero 35% Mat. Gr. 38%	   	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	5571
	63%	PERÙ	ILLANKA	Zucchero 36% Mat. Gr. 37%	  	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg	9559
	62%	BRASILE	MACAÉ	Zucchero 37% Mat. Gr. 39%	   	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	6221
	62%	-	SATILIA NOIRE	Zucchero 37% Mat. Gr. 38%	   	18 mesi	Cartone fave 12 kg	7346
	61%	-	EXTRA BITTER	Zucchero 38% Mat. Gr. 40%	   	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	4657 100 19846
	60%	-	ORIAO	Zucchero 39% Mat. Gr. 39%	   	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	12164
	56%	-	CARAQUE	Zucchero 43% Mat. Gr. 37%	  	18 mesi	Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	102 19850
	56%	-	NOIR ORANGE	Zucchero 43% Aroma di arancia 0,3% Mat. Gr. 38%	  	10 mesi	Blocchi 3 x 1 kg	122
	55%	-	ÉQUATORIALE NOIRE	Zucchero 43% Mat. Gr. 38%	   	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	4661 19836
	55%	BRASILE	ITAKUJA	Zucchero 44% Mat. Gr. 37%	  	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	12219
	53%	-	EXTRA NOIR	Zucchero 46% Mat. Gr. 31%	 	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	4664
	53%	-	TROPILIA NOIRE	Zucchero 45% Mat. Gr. 35%	  	18 mesi	Cartone fave 12 kg	8515









OMBRÉ	56%	COSTA D'AVORIO	CUVÉE CÔTE D'IVOIRE	Zucchero 17% Latte 25,8% Mat. Gr. 49%	   	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg	44772
	53%	BRASILE	HUKAMBI	Zucchero 25% Latte 21% Mat. Gr. 45%	   	12 mesi	Sacchetto fave 3 kg	49787













AL LATTE	50%	MADAGASCAR	KIDAVOA	Zucchero 34% Latte 15% Mat. Gr. 39%	  	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg	13757
	46%	REPUBBLICA DOMINICANA	BAHIBÉ	Zucchero 30% Latte 23% Mat. Gr. 43%	   	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg	9997
	41%	-	GUANAJA LACTÉE	Zucchero 34% Latte 24% Mat. Gr. 41%	   	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	7547 19894
	41%	-	XOCOLINE LACTÉE	Maltitolo 34% Latte 24% Mat. Gr. 41%	   	15 mesi	Blocchi 3 x 1 kg	6972
	40%	-	JIVARA	Zucchero 35% Latte 23% Mat. Gr. 41%	   	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	4658 189 19848
	39%	-	ORIZABA	Zucchero 37% Latte 18% Mat. Gr. 39%	   	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg	6640
	39%	-	BITTER LACTÉE	Zucchero 41% Latte 18% Mat. Gr. 38%	   	15 mesi	Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	6591 19893

COLORE	% MIN. CACAO	ORIGINE	PRODOTTO	COMPOSIZIONE	APPLICAZIONI	TMC*	CONFEZIONAMENTO	CODICE
AL LATTE	39%	PERÙ	ANDOA LACTÉE 39%	Zucchero 33% Latte 26% Mat. Gr. 42%	   	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg	15001
	38%	-	SATILIA LACTÉE 38%	Zucchero 42% Latte 19% Mat. Gr. 37%	   	15 mesi	Cartone fave 12 kg	45894
	36%	-	CARAMÉLIA 36%	Zucchero 34% Latte 20% Mat. Gr. 38%	   	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg	7098
	35%	-	ÉQUATORIALE LACTÉE 35%	Zucchero 43% Latte 19% Mat. Gr. 39%	   	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	4662 19844
	35%	-	AZÉLIA 35%	Zucchero 30% Latte 21% Mat. Gr. 44%	  	12 mesi	Sacchetto fave 3 kg	11603
	33%	MADAGASCAR	TANARIVA 33%	Zucchero 38% Latte 28% Mat. Gr. 36%	  	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg	4659 3692
	29%	-	TROPILIA LACTÉE 29%	Zucchero 46% Latte 23% Mat. Gr. 33%	  	15 mesi	Cartone fave 12 kg	8516


BIANCO	35% burro di cacao	-	WAINA 35%	Zucchero 43% Latte 21% Mat. Gr. 42%	   	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg	15002
	35% burro di cacao	-	IVOIRE 35%	Zucchero 43% Latte 22% Mat. Gr. 41%	   	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	4660 140 19741
	33% burro di cacao	-	OPALYS 33%	Zucchero 32% Latte 32% Mat. Gr. 44%	   	12 mesi	Sacchetto pastiglie 3 kg	44155
	31% burro di cacao	-	SATILIA BLANCHE 31%	Zucchero 41% Latte 27% Mat. Gr. 38%	   	12 mesi	Cartone fave 12 kg	19959

DI COLORE BIONDO	35% burro di cacao	-	BLOND DULCEY 35%	Zucchero 29% Latte 24% Mat. Gr. 43%	   	12 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	31870 27008
------------------	--------------------	---	------------------	---	---	---------	---	----------------

VEGETALE	46%	MADAGASCAR	AMATIKA 46%	Zucchero 38% Mat. Gr. 43%	   	12 mesi	Blocchi 3 x 1 kg	28074
	35%	-	AMATIKA BLANCHE 35%	Zucchero 42% Mat. Gr. 41%	   	12 mesi	Sacchetto fave 3 kg	43096

INSPIRATION	38% burro di cacao	-	INSPIRATION FRAGOLA	Fragola in polvere 14% Zucchero 47% Mat. Gr. 39%	 	10 mesi	Sacchetto pastiglie 3 kg	1123231
	36% burro di cacao	-	INSPIRATION LAMPONE	Lampone in polvere 12% Zucchero 52% Mat. Gr. 37%	 	10 mesi	Sacchetto pastiglie 3 kg	1123234
	32% burro di cacao	-	INSPIRATION PASSIONE	Succo di frutto della passione in polvere 17% Zucchero 60% Mat. Gr. 34%	 	10 mesi	Sacchetto fave 3 kg	15930
	34% burro di cacao	-	INSPIRATION YUZU	Succo di yuzu in polvere 2% Zucchero 55% Mat. Gr. 35%	 	10 mesi	Sacchetto fave 3 kg	19998
	31% burro di cacao	-	INSPIRATION MANDORLA	Panelli di mandorle in polvere 31% Zucchero 39% Mat. Gr. 42%	   	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg	14029

 BIO

*Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione **Zucchero aggiunto / Rivestimenti/Modellaggi  Tavolette  Ganache/Crema pasticciere/Mousse  Gelati/Sorbetti
La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto. La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

Coperture fondenti

