



# Valrhona Katalog Schokoladenpralinen & Konfekt 2022-2023

# Unser Engagement

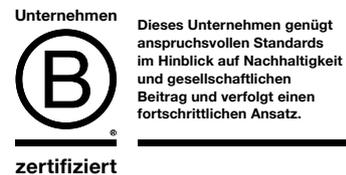


## Gemeinsam mit Gutem Gutes tun

Wir arbeiten Hand in Hand mit unseren Produzenten und unseren Kunden zusammen und setzen uns so für eine faire und nachhaltige Kakaobranche ein und fördern eine Gastronomie, die Qualität und Ästhetik schätzt und Gutes tut. Gemeinsam mit Gutem Gutes tun: So lautet unser **Unternehmensmotto**, das unser Handeln im Alltag bestimmt.

Wir sind stolz auf unsere **B Corp**-Zertifizierung und freuen uns, zur Gemeinschaft von Unternehmen zu zählen, die sich jeden Tag dafür einsetzen, besser für die Welt zu sein.

All dies wird durch Live Long, unser Programm für nachhaltige Entwicklung, ermöglicht. **Live Long** ist nicht nur der Aktionsplan zur Umsetzung unserer Ziele, sondern auch unser Beitrag zur weltweiten CO<sub>2</sub>-Neutralität. Seit 2013 ist es uns gelungen, unseren Ausstoß an Treibhausgasen um 57 % zu verringern. Unser Ziel ist es, diese bis 2025 weiter zu reduzieren.



# Unser Wille



Das handwerkliche  
Savoir-faire und die 100%  
französische Produktion erhalten

Die Chocolaterie fördert ein **innovatives handwerkliches Know-how**: Die Pralinen werden größtenteils von Hand gefertigt und dekoriert - echte **Einzelstücke**.

Die Schokoladenpralinen werden kreiert und hergestellt in unserer Manufaktur in Tain-l'Hermitage (im südostfranzösischen Département Drôme). Knapp **70 Mitarbeiter fertigen und dekorieren täglich** unsere feinen Pralinen.

Im Sinne einer **verantwortungsvollen Gastronomie** bieten wir unser breites Pralinenassortiment ohne Titandioxid (E171) an. Ein beliebtes Sortiment, **bei dem Geschmack und Exzellenz an erster Stelle stehen**.

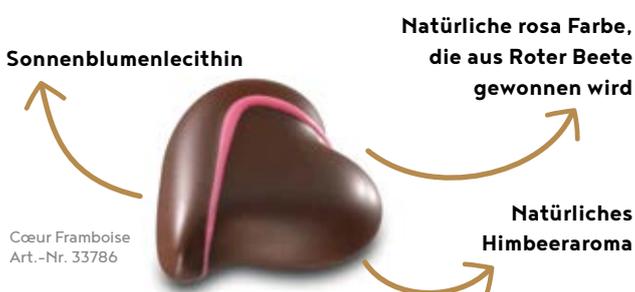
## So viel Geschmack für mehr Natürlichkeit

Da es schon immer unsere Mission war, **gemeinsam mit Gutem Gutes zu tun**, sind wir ständig bestrebt, Ihnen die bestmöglichen Produkte anzubieten, die sowohl umwelt- als auch gesundheitsfreundlich sind.

Aus diesem Grund haben wir uns vorgenommen, **die Rezepte unserer Pralinen abzuwandeln** und an deren Verbesserung zu arbeiten, um Ihnen **ein köstliches und nachhaltiges Sortiment** anzubieten.

- Sonnenblumenlecithin, weil es uns am Herzen liegt, die Umwelt zu schützen und Ihnen eine nachhaltige Schokolade anzubieten.
- Natürliche Aromen und natürliche Inhaltsstoffe mit färbenden Eigenschaften (Spirulina-Extrakt, Färberdistel, Rote Beete), um die Gesundheit Ihrer Verbraucher zu schützen.

### EINE KÖSTLICHE UND NACHHALTIGE PRALINE



### WIE SIEHT DAS KONKRET AUS?

#### Aromen

Sie verleihen einem Nahrungsmittel Geschmack! Obwohl es nur vier grundlegende Geschmacksempfindungen gibt (süß, salzig, bitter und sauer), die von unseren Geschmacksnerven erkannt werden, gibt es Tausende von Geschmacksrichtungen. Wenn wir essen, wandern die flüchtigen Verbindungen vom Rachen in die Nase, wo wir die Aromen der Lebensmittel wahrnehmen. Diese können ganz unterschiedlicher Art sein:

- **Künstliche Aromen**: wurden synthetisch hergestellt. Sie werden vollständig aus Aromastoffen hergestellt.
- **Natürliche Aromen**: stammen direkt aus der Natur. Sie sind aus der Natur gewonnene Aromastoffe.

#### Farbstoffe

Sie können künstlich oder natürlich sein.

- **Künstliche Farbstoffe**: aus chemischen Reaktionen gewonnen. Sie färben die Zubereitung stärker und länger.
- **Natürliche Inhaltsstoffe mit Farbeigenschaften**: aus Pflanzen oder der Verarbeitung natürlicher Substanzen gewonnen.



# INHALT

---

## 7

### NEUHEITEN

- S. 8 GOURMET-TALER
- S. 9 TALER MIT KAKAONOTEN

## 11

### GENUSS - DAS GANZE JAHR ÜBER

- S. 12 GANACHES
- S. 16 PRALINÉS
- S. 20 FRUCHTIGE PRALINÉS
- S. 22 EXKLUSIV

## 25

### HINGUCKER

- S. 26 PROMESSES

## 29

### FÜR FESTE

- S. 30 SCINTILLANTES
- S. 31 ÉTINCELLES
- S. 33 ESPRIT-DE-NOËL-PRALINEN
- S. 34 ALKOHOLHALTIGE PRALINEN
- S. 36 TRÜFFEL-SPEZIALITÄTEN
- S. 37 HERZEN

## 39

### KNABBEREIEN

- S. 40 FANTAISIES
- S. 42 CHOCO'BAR
- S. 44 FRUCHTGELEE
- S. 45 SCHOKOLADENTAFELN

## 47

### FÜR DIE PAUSE

- S. 48 ÉCLATS, INSTANT, LINGOT
- S. 49 CARRÉS UND SECRETS

## 51

### VERKAUFSEMPFEHLUNGEN

- S. 52 SCHOKOLADEN-PRALINEN NOCH BESSER VERKAUFEN
- S. 54 GELUNGENE VERPACKUNGEN

## 57

### INDEX







# NEUHEITEN

---

GOURMET-TALER S. 8  
TALER MIT KAKAONOTEN S. 9

# Neuheiten Feine Taler

Lassen Sie sich Weihnachten 2022 vom vollmundigen Geschmack der feinen Taler in ihren zeitlosen Geschmacksvarianten verführen. Fein, zart und unglaublich lecker. Ganz nach Geschmack einfach reinbeißen oder auf der Zunge zergehen lassen!

## GOURMET-TALER

Vollmundige Sorten für einen Genuss ohne Reue - zum Kaffee oder einfach zum Genießen!

### NEUHEIT



20 484  
VOLLMILCH

### PALET PRALINÉ AMANDE ET COCO

#### MANDEL-KOKOS-PRALINÉ

Exotische Noten von gerösteter Kokosnuss.

Feiner Überzug aus Vollmilchschokolade.



31 394  
VOLLMILCH

### PALET PRALINÉ PÉCAN

#### PRALINÉ MIT PEKANNUSS

Frische und intensive Noten von Pekannuss.

Feiner Überzug aus Vollmilchschokolade.



31 397  
VOLLMILCH

### PALET JIVARA

#### JIVARA 40 %

Noten von Malz und Vanille.

Feiner Taler aus Vollmilchschokolade Jivara 40 %.

## NEUHEIT: BESONDERS ORIGINELLE TALER

Entdecken Sie die bedruckten Dekors auf neuen Artikeln aus Vollmilch- oder dunkler Schokolade, die visuell noch stärker im Geschäft auffallen und zur schnelleren Erkennung verschiedener Kreationen beitragen.



PALET PRALINÉ  
AMANDE ET COCO



Palet Tulakalum

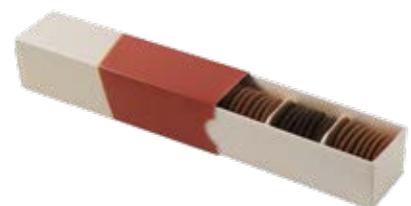


Palet passion

## ALLE UNSERE VERPACKUNGEN FINDEN SIE AUF S. 54-55

Bieten Sie vorverpackte Etui-Schachteln an.

Art.-Nr. 31 455



## TALER MIT KAKAONOTEN

Neue Taler-Sorten mit den Aromen legendärer Schokolade-Kuvertüren.

NEUHEIT



20 468  
DUNKEL

### PALET TULAKALUM

100 % Belize

GANACHE AUS DUNKLER  
SCHOKOLADE TULAKALUM  
75 %

Intensive Noten von Früchten und  
kräftiger Kakaogeschmack.

Feiner Überzug aus dunkler  
Schokolade Guanaja 70 %.

NEUHEIT



20 473  
DUNKEL

### PALET PASSION

GANACHE MIT  
PASSIONSFRUCHT

Säuerlich exotische Füllung.

Feiner Überzug aus dunkler  
Schokolade Caraibe 66 %.



31 392  
DUNKEL

### PALET MANJARI

100 % Madagaskar

GANACHE AUS DUNKLER  
SCHOKOLADE MANJARI  
64 %

Noten von roten Beeren.

Feiner Überzug aus dunkler  
Schokolade Manjari 64 %.



31 393  
DUNKEL

### PALET GUANAJA

GUANAJA 70 %

Noten von bitterem Kakaobruch.

Feiner Taler mit dunkler Schokolade  
Guanaja 70 %.



### SINGLE ORIGIN: HERKUNFTSREINE GRAND-CRU-SCHOKOLADE TULAKALUM 75 % 100 % BELIZE

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

Art.-Nr. 25 295







# GENUSS

—

**Ganzjährig**



GANACHES S. 12

PRALINÉS S. 16

NÜSSE UND KANDIERTE FRÜCHTE S. 20

EXKLUSIV S. 22

# Ganaches

Die Ganache ist eine feine Mischung aus Sahne und Schokolade. Ihre Konsistenz ist cremig und zergeht im Mund.

## FRUCHTIGE GANACHES

Eine Auswahl an Köstlichkeiten, die alle Gaumen erfreuen: Birne, schwarze Johannisbeere, Kokosnuss ...



33 406  
DUNKEL



### GANACHE CASSIS

#### GANACHE MIT CASSISMARK

Mit Gabel-Dekorstrich.

Säuerliche Noten roter Beeren.



375  
DUNKEL



### GANACHE MANDARINE

#### GANACHE MIT MANDARINE

Mit dem Gebläse dekoriert.

Subtile Noten von Zitrusfrüchten.



33 412  
DUNKEL



### GANACHE POIRE

#### GANACHE MIT BIRNE

Intensive Fruchtnoten.



33 411  
DUNKEL



### CARAFRUTTI ABRICOT

#### GANACHE AUS VOLLMILCHSCHOKOLADE UND KAREMELLISIERTEM APRIKOSEFRUCHTMARK

Mit kaltem Negativmotiv dekoriert.

Noten von Früchten und Karamell.



33 691  
DUNKEL



### CARAFRUTTI POIRE

#### GANACHE MIT BIRNENFRUCHTMARK VON WILLIAMS-BIRNEN

Mit kaltem Negativmotiv dekoriert.

Noten reifer gelber Früchte.



33 463  
VOLLMILCH

### CARAFRUTTI COCO

#### GANACHE AUS VOLLMILCHSCHOKOLADE MIT KAREMELLISIERTEM KOKOSNUSSMARK

Mit kaltem Negativmotiv dekoriert.

Noten von Früchten und Karamell.



9 305  
VOLLMILCH



### CARAFRUTTI CITRON

#### KAREMELL-GANACHE MIT ZITRONENFRUCHTMARK

Mit kaltem Negativmotiv dekoriert.

Noten von säuerlichen  
Früchten und die Süße  
von cremigem Karamell.



33 801  
DULCEY



### BANANE PASSION

#### GANACHE BANANE/ PASSIONSFRUCHT

Mit einem Dekorstrich aus  
dunkler Schokolade und einem  
orangefarbenen Strich.



33 600  
WEISS



### IVOIRE CASSIS

#### GANACHE MIT CASSISMARK

Mit Gabel-Dekorstrich.

Säuerliche Noten roter Beeren.

## GANACHES AUS REINER SCHOKOLADE

Für diese Rezepte wurden aus verschiedenen Kakao-Aromaprofilen kreierte Schokoladensorten verwendet.



**33 658**  
DUNKEL

### GUANAJA AMER

**GANACHE GUANAJA 70 %**

Mit Gabel-Dekorstrich.

Noten von bitterem Kakaobruch.



**33 660**  
VOLLMILCH

### GUANAJA LACTÉE

**GANACHE GUANAJA LACTÉE 41%**

Mit Gabel-Dekorstrich.

Kräftige Frischmilchnote und intensives Kakaoaroma.



**33 626**  
DUNKEL

### CARAÏBE

**GANACHE CARAÏBE 66 %**

Mit Gabel-Dekorstrich.

Intensive Bitternoten und geröstete Nüsse.



**33 627**  
VOLLMILCH

### JIVARA ALIZÉ

**GANACHE JIVARA 40 %**

Mit Gabel-Dekorstrich.

Malz- und Vanillenoten.



**33 185**  
DUNKEL

### PALET OR

**GANACHE GUANAJA 70 %**

Mit Blattgolddekor.

Noten von bitterem Kakaobruch.



**33 405**  
VOLLMILCH

### PALET ARGENT

**GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE UND VOLLMILCHSCHOKOLADE**

Mit Dekor aus Silberblättchen.

Milch- und Karamellnoten.

## GRAND-CRU-SCHOKOLADE

Sie suchen nach einer ausdrucksstarken Schokolade, die ein oder mehrere Terroirs widerspiegelt? Dann sollten Sie die Schokoladen unserer sogenannten Kakaothek erkunden, die sorgfältig ausgewählte Kakaosorten enthält, von den besten Plantagen.

Diese Schokoladen mit ihren einzigartigen Aromen können:

- eine einzige Herkunft und so einen typischen und für ihr Land charakteristischen Geschmack aufweisen - die herkunftstreuen Schokoladen.
- aus einer Assemblage mehrerer Kakao-Aromaprofile entstanden sein.

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

## DIE HERKUNFTSREINEN GANACHES

Eine einzigartige und elegante Kollektion aus herkunftstreuen Grand-Cru-Schokoladen.



**33 630**  
DUNKEL

### GANACHE MACAÉ

100 % Brasilien

**GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE MACAÉ 62 %**

Mit dunklen Dekorstrichen.

Fruchtiges Profil, charakteristisches Aroma von gerösteten Nüssen.

Noten von schwarzem Tee.



**33 604**  
DUNKEL

### GANACHE MANJARI

100 % Madagaskar

**GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE MANJARI 64 %**

Mit dunklen Dekorstrichen.

Fruchtiges Profil, feine Säure.

Noten von roten Beeren.



**33 621**  
DUNKEL

### GANACHE NYANGBO

100 % GHANA

**GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE NYANGBO 68 %**

Mit dunklen Dekorstrichen.

Süßes Gewürzprofil, charakteristische Röstnoten

Vanillenoten.



**33 605**  
DUNKEL

### GANACHE ABINAO

Assemblage

**GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE ABINAO 85 %**

Mit dunklen Dekorstrichen.

Feines Bitterprofil, charakteristische Holznoten.

Rohkaka-Noten.

# Ganaches

Die Ganache ist eine feine Mischung aus Sahne und Schokolade. Ihre Konsistenz ist cremig und zergeht im Mund.

## GANACHE-GENÜSSE

Die würzigen und süßen Aromen dieser Schokoladen werden Liebhaber ungewöhnlicher Geschmacksrichtungen verblüffen.



33 832  
DUNKEL

### MYRIADE

KAFFEE-GANACHE MIT  
KARDAMOM AUF EINER  
ORANGENFRUCHTPASTE

Dekoriert mit Fruchtgranulat  
und Kaffee-Schokolade.

Arabica-Note und leicht säuerlich.



33 897  
DUNKEL

### CAFÉ NOIR

KAFFEE-GANACHE

Mit Kaffee-Schokolade dekoriert.

Arabica-Note.



33 840  
WEISS

### CAFÉ CRÈME

KAFFEE-GANACHE

Mit Kaffee-Schokolade dekoriert.

Arabica-Note.



33 700  
DUNKEL

### GANACHE THÉ JASMIN

GANACHE MIT GRÜNEM  
JASMIN-TEE AUS CHINA

An Teeblätter erinnerndes Dekor.

Sehr blumige Noten.



33 701  
DUNKEL

### GANACHE MOKA

GANACHE MIT  
ÄTHIOPISCHEM MOKKA

Dekor aus stilisierten  
Kaffeebohnen.

Aromatische Noten.



33 692  
VOLLMILCH

### GANACHE CANNELLE

ZIMT-GANACHE

Dekor aus stilisierten Zimtstangen.

Würzige Noten.



33 689  
VOLLMILCH

### GANACHE VANILLE

GANACHE MIT  
VANILLEEXTRAKT

Dekor aus stilisierten  
Vanilleschoten.

Würzige Noten.



33 668  
DUNKEL

### GANACHE THÉ EARL GREY

HARMONISCHE VERBINDUNG  
DER GANACHE AUS  
DUNKLER SCHOKOLADE  
MACAÉ UND GRÜNEM TEE

Mit einem Dekorstrich aus weißer  
Schokolade (Ivoire 35 %).

Frische und blumige Teenoten.



33 744  
DUNKEL

### GANACHE PIMENT D'ESPELETTE

SCHOKOLADENGANACHE  
KOMBINIERT MIT DEN  
WARMEN NOTEN VON  
PIMENT D'ESPELETTE

Mit gelbem Dekor.

Warme und pikante Noten.



33 402  
DUNKEL

### CHAPKA NOIR

GANACHE AUS DUNKLER  
SCHOKOLADE

Mit Mandelsplittern dekoriert.

Langanhaltender Geschmack.



33 413  
VOLLMILCH

### CHAPKA LAIT

GANACHE AUS  
VOLLMILCHSCHOKOLADE

Mit Mandelsplittern dekoriert.

Subtiler Hauch von Karamell  
und Vanille.



33 619  
VOLLMILCH



### DOUCE AMANDE

GANACHE AUS DUNKLER  
SCHOKOLADE UND  
VOLLMILCHSCHOKOLADE  
MIT MANDELN

Mit Gabel-Dekorstrich.  
Präsentiert in Mandelform.



33 599  
DUNKEL



### MENTHE VIVE

GANACHE MIT MINZE  
AROMATISIERT

Mit Gabel-Dekorstrich.  
Intensive und frische Noten.



380  
DUNKEL



### GANACHE MARRONS

MARONENCREME-GANACHE

Präsentiert in Form einer Kastanie.  
Vanillenote.



33 957  
WEISS



### COGNAC- GANACHE

COGNAC-GANACHE  
MIT BITTERORANGE  
AROMATISIERT

Mit dunklen Dekorstrichen.  
Alkoholische Noten.



33 409  
DUNKEL



### CARAMEL SALÉ NOIR

GANACHE MIT  
SALZKAREMELL

Zuckerdekor.  
Karamellnote.



33 415  
VOLLMILCH



### CARAMEL SALÉ LAIT

GANACHE MIT  
SALZKAREMELL

Zuckerdekor.  
Karamellnote.



# Pralinés

Das Praliné ist eine mehr oder weniger fein zerriebene Mischung aus Nüssen, Zucker und einem Hauch Vanille.  
Seine Konsistenz kann fest, schmelzend, knackig oder knusprig sein.

## KLASSISCHE PRALINÉS

Reinste Pralinés mit den intensiven und einzigartigen Aromen von Nüssen.



33 296  
DUNKEL

### PRALINÉ INTENSE NOIR

#### INTENSIVES MANDEL- HASELNUSSPRALINÉ

Dekoriert mit einem feinen Tropfen weißer Schokolade (Ivoire 35 %).

Intensive Noten von karamellisierten Nüssen.



33 311  
VOLLMILCH

### PRALINÉ INTENSE LAIT

#### INTENSIVES MANDEL- HASELNUSSPRALINÉ

Dekoriert mit einem feinen Tropfen dunkler Schokolade.

Kräftiger Geschmack von Nüssen mit gerösteten Noten.



33 401  
WEISS

### PRALINÉ INTENSE IVOIRE

#### INTENSIVES MANDEL- HASELNUSSPRALINÉ

Dekoriert mit einem feinen Tropfen dunkler Schokolade.

Intensive Noten von karamellisierten Nüssen



33 433  
WEISS

### CARRÉ PRALINÉ IVOIRE

#### MANDEL-PRALINÉ

Mit einem Dekorstrich aus dunkler Schokolade.

Ausgewogener Geschmack von Nüssen und Karamell.



33 303  
DUNKEL

### PRALINÉ DOUCEUR NOIR

#### MANDEL- HASELNUSSPRALINÉ

Mit Gabel-Dekorstrich.

Ausgewogene Noten von Nüssen mit einem Hauch von Karamell.



33 301  
DUNKEL

### PRALINÉ NOISETTE 55 % NOIR

#### FRUCHTIGES PRALINÉ AUS ITALIENISCHEN HASELNÜSSEN 55 %

Mit Gabel-Dekor.

Aromatische Kraft der frischen Haselnüsse.



9 219  
VOLLMILCH

### PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT

#### MANDEL- HASELNUSSPRALINÉ MIT EINZIGARTIGEM SCHMELZ

Dekoriert mit Vollmilchschokoladenstrichen.

Kräftige Noten von schonend gerösteten Mandeln und Haselnüssen.



33 515  
WEISS

### PRALINÉ AMANDE NOISETTE 60 % IVOIRE

#### FRUCHTIGES MANDEL- HASELNUSS-PRALINÉ

Mit Gabel-Dekorstrich.

Fruchtige Note und kräftiger Schmelz.



33 180  
DUNKEL

### MALAKOFF NOIR

#### MANDEL- HASELNUSSPRALINÉ

Mit Mandelsplittern dekoriert.

Noten von Nüssen.



33 237  
VOLLMILCH

### MALAKOFF LAIT

#### MANDEL- HASELNUSSPRALINÉ

Mit Mandelsplittern dekoriert.

Noten von Nüssen.



33 666  
DUNKEL

### GRETA NOIR

#### MANDEL- HASELNUSSPRALINÉ

Mit Mandelsplittern dekoriert.

Noten von Nüssen.



33 669  
VOLLMILCH

### GRETA LAIT

#### MANDEL- HASELNUSSPRALINÉ

Mit Mandelsplittern dekoriert.

Noten von Nüssen.

## BESONDERE PRALINÉS



33 422  
VOLLMILCH

### PRALINÉ PISTACHE

**PISTAZIENPRALINÉ UND  
KNUSPRIGE CRÊPE-SPLITTER**

Mit einem grünen Dekorstrich.  
Knusprige Konsistenz.



33 371  
VOLLMILCH

### PRALINÉ PÉCAN

**PEKANNUSS-PRALINÉ**

Mit einem Dekorstrich  
aus dunkler Schokolade.  
Glatte, cremige Konsistenz.

## ENTDECKEN SIE UNSERE BESONDEREN PRALINÉS



### PEKANNUSS 50 %

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

Ref. 11 937



### PISTAZIE

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

Ref. 11 936



# Pralinés

Das Praliné ist eine mehr oder weniger fein zerriebene Mischung aus Nüssen, Zucker und einem Hauch Vanille.  
Seine Konsistenz kann fest, schmelzend oder auch knackig und knusprig sein.

## SCHLEMMER-PRALINÉS

Verschiedene köstliche Praliné-Variationen, die jeden Genießer überzeugen.



1869  
DUNKEL

### RINETTE NOIRE

PRALINÉ AUS HASELNÜSSEN  
UND MANDELKERNEN

Dekor aus Vollmilchschokolade.  
Sehr feine und knusprige  
Konsistenz.



33 236  
VOLLMILCH

### RINETTE LAIT

PRALINÉ AUS HASELNÜSSEN  
UND MANDELKERNEN

Dekor aus dunkler Schokolade.  
Sehr feine und knusprige  
Konsistenz.



33 525  
DULCEY

### RINETTE DULCEY

PRALINÉ AUS HASELNÜSSEN  
UND MANDELKERNEN

Dekor aus dunkler Schokolade.  
Sehr feine und knusprige  
Konsistenz.



34 055  
WEISS

### RINETTE IVOIRE

PRALINÉ AUS HASELNÜSSEN  
UND MANDELKERNEN

Dekor aus dunkler Schokolade.  
Sehr feine und knusprige  
Konsistenz.



33 367  
DUNKEL

### PRALIFEUILLETÉ NOIR

MANDEL-PRALINÉ  
MIT KNUSPRIGEM CRÊPE

Mit Gabel-Dekorstrich.  
Röstaromen.  
Knusprige Konsistenz.



33 358  
VOLLMILCH

### PRALIFEUILLETÉ LAIT

MANDEL-PRALINÉ  
MIT KNUSPRIGEM CRÊPE

Mit Gabel-Dekorstrich.  
Röstaromen.  
Knusprige Konsistenz.



33 240  
DUNKEL

### PRALINOUGAT

MANDELPRALINÉ  
MIT SPLITTERN VON  
MONTÉLIMAR-NOUGAT

Mit Gabel-Dekorstrich.  
Honignoten.  
Knusprige Konsistenz.



33 283  
VOLLMILCH

### PRALINÉ NOUGATINE

MANDELPRALINÉ  
UND KNUSPRIGE  
KROKANTSTÜCKE

Mit Gabel-Dekorstrich.  
Noten von Nüssen und Karamell.  
Knusprige Konsistenz.



33 866  
VOLLMILCH

### PRALIGOURMAND

MANDEL-HASELNUSSPRALINÉ  
60% MIT ZIMT UND SUCCÈS-  
BISKUITSTÜCKCHEN

Dekoriert mit  
Vollmilchschokoladenstrichen.  
Kräftiger Geschmack von Nüssen mit  
einem zarten Hauch von Zimt.  
Knusprige Konsistenz.



33 567  
VOLLMILCH

### PRALINÉ TONKA

MANDEL-  
HASELNUSSPRALINÉ  
MIT TONKABOHNÉ

Dekoriert mit  
Kakaobohnensplittern.  
Glatte, cremige Konsistenz.



33 312  
DUNKEL

### PRALINÉ CRAQUANT

INTENSIVES MANDEL-  
HASELNUSSPRALINÉ MIT  
KNUSPRIGEN CEREALIEN

Dekor aus Vollmilchschokolade.  
Intensive Noten von  
gerösteten Nüssen.  
Knusprige Konsistenz.



33 302  
DUNKEL

### ARWEN

VOLLMILCH-GIANDUJA  
UND STÜCKE VON  
BRETONISCHEN GALETTES

Noten von Nüssen.  
Schmelzende und knusprige  
Konsistenz.

## FRUCHTIGE PRALINÉS

Zarte Pralinémasse verbunden mit der Kraft der Früchte.



33 298  
DUNKEL

### PRALICOCO

#### MANDELPRALINÉ UND KOKOSNUSS

Mit einem Dekor aus weißer  
Schokolade (Ivoire 35 %).

Geschmack von Nüssen und  
fruchtige Noten.



34 054  
VOLLMILCH

### PRALINÉ YUZU

#### MANDELPRALINÉ MIT INSPIRATION YUZU

Mit gelben Dekorstrichen.



33 278  
VOLLMILCH

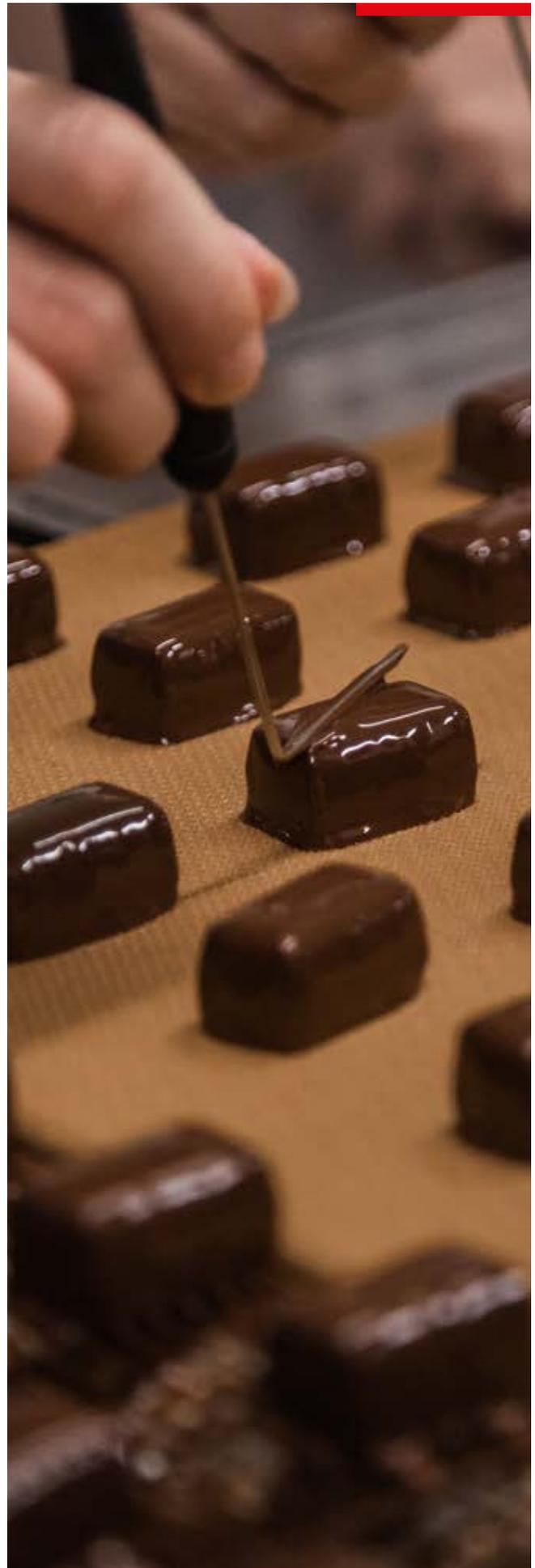
### GIANDUJA CITRON

#### VOLLMILCH-GIANDUJA MIT ZITRONE AROMATISIERT

Mit Gabel-Dekorstrich.

Säuerliche Noten.

Cremige Konsistenz.



# Nüsse und kandierte Früchte

Knusprige, weiche oder schmelzende Konsistenz, geschätzt bei Liebhabern von Sinnesempfindungen.



33 181  
DUNKEL

## MÉDITERRANÉEN NOIR

TALER AUS DUNKLER SCHOKOLADE MIT ORANGENSCHALE, APRIKOSE, HASELNUSS UND PISTAZIE

Fruchtig und Noten von Nüssen.

Knackig.



33 368  
VOLLMILCH

## MÉDITERRANÉEN LAIT

TALER AUS VOLLMILCHSCHOKOLADE MIT ORANGENSCHALE, APRIKOSE, HASELNUSS UND PISTAZIE

Fruchtig und Noten von Nüssen.

Knackig.



33 359  
DULCEY

## MÉDITERRANÉEN DULCEY

TALER AUS DULCEY-SCHOKOLADE MIT ORANGENSCHALE, APRIKOSE, HASELNUSS UND PISTAZIE

Fruchtig und Noten von Nüssen.

Knackig.



33 179  
DUNKEL  
🍷

## ALICANTE

PISTAZIEN-MANDELCREME

Mit grünen Dekorstrichen.

Ausgewogener Geschmack von Nüssen.

Cremige Konsistenz.



33 297  
DUNKEL

## BRIN D'AMANDE NOIR

MARZIPAN 50 %

Geschmack von Nüssen und Bittermandel.



33 281  
DUNKEL

## NOUGAT

MONTÉLIMAR-NOUGAT

Fruchtig und Honignoten.

Weich.



33 177  
DUNKEL

## ORANGETTE

KANDIERTER ORANGENSCHALENSTREIFEN

Fruchtige und säuerliche Noten.



33 304  
DUNKEL

## CITRONNETTE

KANDIERTER ZITRONENSCHALENSTREIFEN

Angenehme Bitterkeit und Zitrusnoten.



33 299  
DUNKEL

## GINGEMBRETE

KANDIERTER INGWERSTREIFEN

Frisches und kräftiges Ingweraroma.



# Exklusiv

Aus traditionellen, handgefertigten Leckereien abgeleitete Zubereitungen, verziert mit verlockenden und kreativen Dekors.

## GRANITÉS

Eine fließende und erfrischende Konsistenz.



33 702  
DUNKEL

### GRANITÉ FRUITS ROUGES - VIOLETTE

GANACHE MIT ROTEM  
UND SCHWARZEM  
JOHANNISBEERFRUCHTMARK,  
MIT VEILCHEN

Dekoriert mit Veilchenstückchen.  
Fruchtige und säuerliche Noten.



33 872  
DUNKEL

### GRANITÉ GRUÉ

GANACHE MIT DUNKLER  
SCHOKOLADE UND  
KAKAOBOHNENSPLITTERN

Dekoriert mit  
Kakaobohnensplittern.  
Kakaonoten und langanhaltender  
Geschmack.



33 421  
DUNKEL

### GRANITÉ FRAMBOISE - LITCHI

GANACHE MIT HIMBEER- UND  
LITSCHIFRUCHTMARK

Dekoriert mit Stückchen  
von roten Beeren.  
Fruchtige und säuerliche Noten.



33 927  
VOLLMILCH

### GRANITÉ PRALINÉ FRUITÉ

FRUCHTIGES MANDEL-  
HASELNUSS-PRALINÉ

Mit Mandelsplittern dekoriert.  
Noten von Nüssen.



33 928  
VOLLMILCH

### GRANITÉ PASSION

GANACHE MIT  
PASSIONSFRUCHTMARK

Dekoriert mit Stückchen  
von gelben Früchten.  
Frische und spritzige  
Passionsfruchtnoten.



9 848  
DULCEY

### GRANITÉ DULCEY

GANACHE AUS  
VOLLMILCHSCHOKOLADE  
JIVARA 40 %

Dekoriert mit karamellisierten  
Pekannuskernen.  
Malzige Biskuitnoten von  
Blond Dulcey 35 %.

## POP-PRALINEN

Die Pop-Pralinen entzücken Augen wie Geschmacksknospen Ihrer Kunden gleichermaßen, mit neuem Transfer-Dekor ohne E171.



33 671  
DUNKEL

### POP FRAMBOISE

GANACHE  
MIT HIMBEERFRUCHTMARK

Mit Transferdekor.



33 766  
DUNKEL

### POP MACAÉ

100 % Brasilien  
GANACHE AUS DUNKLER  
SCHOKOLADE MACAÉ 62 %

Mit Transferdekor.  
Noten von schwarzem Tee.



33 673  
VOLLMILCH

### POP PASSION

PASSIONSFRUCHT-  
GANACHE

Mit Transferdekor.



33 667  
VOLLMILCH

### POP NOISETTE

HASELNUSS-  
GANACHE

Mit Transferdekor.

## KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Von den köstlichen, traditionellen Pâtisserieswaren inspirierte Rezepte. Verlockende Formen und Dekore.



33 721  
DUNKEL

### TARTE AU CHOCOLAT

GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE BESTREUT MIT BISKUIT-BRUCH

Noten von Kakaobruch.

Schmelzende und knusprige Konsistenz.



34 156  
DUNKEL

### FORÊT NOIRE

100 % Madagaskar

GANACHE MIT DUNKLER SCHOKOLADE MANJARI 64 % UND SCHATTENMORELLEN

Noten roter Beeren und von Alkohol.



33 687  
DUNKEL

### OPÉRA

GANACHE AUS DUNKLER CARAÏBE-SCHOKOLADE 66 % AUF MARZIPAN MIT KAFFEE-AROMA

Mit Blattgolddekor.



33 524  
DUNKEL

### CRÈME CARAMEL

KARAMELL-GANACHE MIT VANILLE AROMATISIERT

Dekoriert mit Rohrzucker.



33 313  
DUNKEL

### SUCCÈS

FRUCHTIGES MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ AUF SUCCÈS-BISKUIT

Dekoriert mit Vollmilchschokoladenstrichen.

Noten von Nüssen.

Knusprige Konsistenz.



33 603  
DUNKEL

### INSPIRATION PAIN D'ÉPICES

MARZIPAN, KANDIERTE ORANGENSCHALE, HONIG UND 7 GEWÜRZE

Dekoriert mit Fruchtgranulat.

Fruchtige und würzige Noten.

Weiche Konsistenz.



33 865  
VOLLMILCH

### TIRAMISU

GANACHE MIT SCHOKOLADE IVOIRE, TIRAMISU-GESCHMACK

Dekoriert mit einem dunklen Strich.

Schmelzende Konsistenz.



33 926  
VOLLMILCH

### CRUMBLE FRAMBOISE

GANACHE MIT HIMBEERFRUCHTMARK, BESTREUT MIT BISKUIT-BRUCH

Fruchtige Noten.

Schmelzende und knusprige Konsistenz.



33 693  
VOLLMILCH

### TARTE TATIN

GANACHE MIT KARAMELLISIERTEM APFEL, MIT VANILLE AROMATISIERT

Schmelzende Konsistenz.



33 688  
DULCEY

### TARTE POIRE CANNELLE

GANACHE MIT BIRNENFRUCHTMARK, MIT ZIMT AROMATISIERT

Dekoriert mit Vollmilchschokoladenstrichen.



33 716  
WEISS

### MILLEFEUILLE

VANILLE-GANACHE AUF EINER SCHICHT AUS VOLLMILCH-GIANDUJA UND KNUSPRIGEM CRÈPE

Mit dunklen Dekorstrichen.

Cremitig-knusprige Konsistenz.





# HINGUCKER,

die bei den Pralinen  
für frischen Wind sorgen

---

PROMESSES S. 26

# Promesses

Die Haute-Confiserie-Kollektion von Valrhona mit 14 der raffiniertesten Pralinen.

## FRUCHTIGE GANACHES

Die Finesse von Schokolade verbunden mit der Kraft der Früchte.



33 718  
DUNKEL



### PROMESSE CASSIS

GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE MIT INTENSIVEN NOTEN VON SCHWARZER JOHANNISBEERE AUS BURGUND

Dekoriert mit einem dunklen Strich und einem rosafarbenen Punkt.



33 753  
DUNKEL



### PROMESSE MANJARI FRAMBOISE

100 % Madagaskar

ZWEILAGIG AUS HIMBEERFRUCHTPASTE UND GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE MANJARI 64 %

Mit dunklen und rosafarbenen Dekorstrichen.



33 867  
DUNKEL



### PROMESSE GRIOTTE TONKA

ZWEILAGIG AUS SCHATTENMORELLENPASTE UND GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE MIT TONKABOHNEN

Mit rotem und dunklem Dekorstrich.



33 769  
DUNKEL



### PROMESSE CITRON VERT

GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE MIT LIMETTENFRUCHTMARK AUS MEXIKO

Mit grünen Dekorstrichen.



33 748  
VOLLMILCH



### PROMESSE KALAMANSI

GANACHE AUS VOLLMILCHSCHOKOLADE JIVARA 40 % VEREINT MIT DEN FRISCHEN NOTEN DER PHILIPPINISCHEN KALAMANSI

Dekoriert mit Vollmilchschokoladenstrich und gelbem Punkt.



33 752  
VOLLMILCH



### PROMESSE GIANDUJA PASSION

ZWEILAGIGES GIANDUJA, KNUSPRIGE CRÊPE-STÜCKCHEN UND GANACHE AUS VOLLMILCHSCHOKOLADE JIVARA 40 % MIT PASSIONSFRUCHTMARK

Dekoriert mit Vollmilchschokoladenstrich und orangefarbenem Strich.

Hier fließt das gesamte handwerkliche Know-how in die Herstellung hochwertiger Schokoladenpralinen ein.

**GIESSEN PER HAND:** Per Hand gegossen und Zuschnitt mit Schneidgitter für feine Pralinen à 9 g.

**FRISCHE PRODUKTE:** Kreationen mit Fruchtmark und Sahne, ohne Zusatz von Aromen.

## GANACHE-GENÜSSE

Zahlreiche leckere Kombinationen offenbaren sich in dieser unglaublich köstlichen Kollektion.



20 305  
DUNKEL

### PROMESSE PRALINÉ CRÊPE CROUSTILLANTE

FÜLLUNG AUS  
ZARTSCHMELZENDEM  
PRALINÉ UND KNUSPRIGEM  
CRÊPE

Dekoriert mit  
Vollmilchschokoladenstrichen.



33 505  
DUNKEL

### PROMESSE CAFÉ ARABICA

GANACHE AUS  
DUNKLER SCHOKOLADE  
UND ÄTHIOPISCHEN  
KAFFEEBOHNEN

Mit dunklen Dekorstrichen.



33 503  
DUNKEL

### PROMESSE PRALINÉ 70 % NOIR

FRUCHTIGES MANDEL-  
PRALINÉ 70 % MIT  
SPANISCHEN MANDELN MIT  
RÖSTMANDELGESCHMACK

Mit dem Gebläse dekoriert.



33 500  
VOLLMILCH

### PROMESSE OPALYS VANILLE

GANACHE AUS WEISSER  
SCHOKOLADE OPALYS,  
VEREINT MIT VANILLE  
AUS MADAGASKAR

Mit Dekorstrichen aus weißer  
Schokolade (Ivoire 35 %).



33 636  
DULCEY

### PROMESSE DULCEY CARAMÉLIA

GANACHE AUS  
VOLLMILCHSCHOKOLADE  
CARAMÉLIA 36 % MIT  
KÖSTLICHEN BISKUIT- UND  
KARAMELLNOTEN

Dekoriert mit  
Vollmilchschokoladenstrichen.



33 495  
VOLLMILCH

### PROMESSE PRALINÉ 66 %

FRUCHTIGES  
HASELNUSSPRALINÉ  
MIT HASELNÜSSEN AUS  
ITALIEN UND SPANISCHEN  
MANDELN MIT KRÄFTIGEM  
HASELNUSSGESCHMACK

Mit dem Gebläse dekoriert.

## GANACHES AUS REINER SCHOKOLADE

Reine Schokoladenrezepte für Feinschmecker.



33 514  
DUNKEL

### PROMESSE GUANAJA

GANACHE AUS DUNKLER  
SCHOKOLADE GUANAJA 70 %,  
DIE BITTERKEIT MIT WARMEN  
NOTEN VEREINT

Mit dunklen Dekorstrichen.



33 518  
VOLLMILCH

### PROMESSE JIVARA

CREMIGE GANACHE  
AUS VOLLMILCHSCHOKOLADE  
JIVARA 40 %

Dekoriert mit Vollmilchschokoladenstrichen.





# FÜR FESTE,

die uns das Jahr  
verschönern

---

SCINTILLANTES S. 30

ÉTINCELLES S. 31

ESPRITS DE NOËL S. 33

ALKOHOLHALTIGE PRALINEN S. 34

TRÜFFEL-SPEZIALITÄTEN S. 36

HERZEN S. 37

# Kollektion Weihnachten

Das festliche Angebot von Valrhona und absolute Muss für die Feste am Jahresende!

## SCINTILLANTES

Diese glänzenden Scintillantes-Pralinen machen ihre Genussaugenblicke zu etwas ganz Besonderem.



DUNKEL

### CARAÏBE NOIR

GANACHE AUS DUNKLER  
SCHOKOLADE CARAÏBE 66 %

Intensive Bitternoten  
und geröstete Nüsse.



VOLLMILCH

### JIVARA LAIT

GANACHE AUS  
VOLLMILCHSCHOKOLADE  
JIVARA 40 %

Malz- und Vanillenoten.  
Schmelzende Konsistenz.



DUNKEL

### PRALIFEUILLETÉ NOIR

MANDEL-  
HASELNUSSPRALINÉ MIT  
KNUSPRIGEN CRÉPE-SPLITTERN

Noten von Nüssen.  
Knusprige Konsistenz.



VOLLMILCH

### PRALINÉ LAIT

MANDEL-  
HASELNUSSPRALINÉ

Noten von Nüssen.



VOLLMILCH

### AMANDE LAIT

GANACHE AUS DUNKLER  
SCHOKOLADE UND  
VOLLMILCHSCHOKOLADE  
MIT MANDELN AROMATISIERT

Zarte und fruchtige Noten.



WEISS

### CASSIS IVOIRE

GANACHE MIT CASSISMARK

Mit weißerivoire-Schokolade  
35 % überzogen.  
Säuerliche Noten.

### 5-KG-SORTIMENT SCINTILLANTES

GANACHE-PRALINEN  
UND PRALINÉS, EINZELN  
FEIN VERPACKT

11 504



DUNKEL



VOLLMILCH



WEISS



# ÉTINCELLES

Ein festliches Angebot, verziert mit Gold und Silber, für raffinierte Schokoladenpralinen mit Namen weit entfernter Sterne.



8393  
DUNKEL

## OCTANS

GANACHE AUS VOLLMILCHSCHOKOLADE JIVARA 40 % MIT SALZKAREMELL

Dekoriert mit Gold- und Silberpailletten.

Malz- und Karamellnoten.



2394  
DUNKEL

## ANTHARÈS

GANACHE AUS VOLLMILCHSCHOKOLADE MIT EARL-GREY-TEE (BERGAMOTTE)

Dekoriert mit Gold- und Silberpailletten.



2397  
DUNKEL

## ARIÈS

GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE CARAÏBE 66 %

Dekor aus Silberblättchen.  
Langanhaltender Geschmack, aromatisch.



33 414  
DUNKEL

## ALTAÏR

HASELNUSS-PRALINÉ 60 % UND PEKANNUSSSPLITTER

Mit dunklen Dekorstrichen und Silberblättchen.  
Noten von Nüssen.  
Knackige Konsistenz.



6823  
DUNKEL

## ATRIA

VOLLMILCH-GIANDUJA UND STÜCKE VON BRETONISCHEN GALETTES

Dekoriert mit Gold- und Silberpailletten.

Knusprige Konsistenz.



4687  
DUNKEL

## PERSEA

HASELNUSSPRALINÉ UND KOKOSNUSSRASPELN

Dekor aus Silberblättchen.

Schmelzende Konsistenz.



33 601  
DUNKEL

## TRUFFE CARAÏBE

GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE CARAÏBE 66 %

Mit Kakao bestäubt.  
Intensive Bitternoten und geröstete Nüsse.  
Schmelzende Konsistenz.



2864  
VOLLMILCH

## ORIANA

HASELNUSS-PRALINÉ 60 % UND KNUSPRIGES CRÊPE, KOMBINIERT MIT 5 GEWÜRZEN

Dekor aus Silberblättchen.  
Intensive Noten von Nüssen und Zimt.

Knusprige Konsistenz.



2867  
VOLLMILCH

## ANDROMA

VOLLMILCH-GIANDUJA MIT HASELNUSSSPLITTERN

Dekoriert mit Silberpailletten.

Deliziose Noten.  
Knusprige Konsistenz.



2863  
VOLLMILCH

## VEGA

HASELNUSSPRALINÉ 60 %

Dekor aus Silberblättchen.  
Intensive Noten von gerösteten Nüssen und Karamell.



4285  
VOLLMILCH

## LYRA

GANACHE MIT PASSIONSFRUCHTMARK

Mit Blattgolddekor.  
Noten von Passionsfrucht und Milch.  
Creimige Konsistenz.



2861  
WEISS

## AURIGA

GANACHE MIT ROTEN BEEREN UND EINEM HAUCH BROMBEERSCHNAPS

Dekoriert mit Gold- und Silberpailletten.



4284  
WEISS

## POLARIS

GANACHE AUS VOLLMILCHSCHOKOLADE UND KAFFEE, MIT WHISKYNOTEN

Dekor aus Silberblättchen.  
Schmelzende Konsistenz.

FÜR FESTE



# Kollektion Weihnachten

5 originelle und schelmische Figuren sorgen für weihnachtliche Stimmung.

## ESPRIT-DE-NOËL-PRALINEN

Mit diesen verspielten Sortimenten nimmt Weihnachten Form an.



11 206  
DUNKEL

### ESPRIT DE NOËL CARAÏBE

MIT DUNKLER SCHOKOLADE CARAÏBE 66 %  
Langanhaltender Geschmack, aromatisch.



12 013  
VOLLMILCH

### ESPRIT DE NOËL CARAMÉLIA

MIT VOLLMILCHSCHOKOLADE CARAMÉLIA 36 %  
Zart, köstlich und üppig.



11 207  
DULCEY

### ESPRIT DE NOËL DULCEY

MIT SCHOKOLADE DULCEY 35 %  
Cremig, mit einem Hauch von Biskuit.



13 008  
WEISS

### ESPRIT DE NOËL IVOIRE

MIT WEISSER SCHOKOLADE IVOIRE 35 %

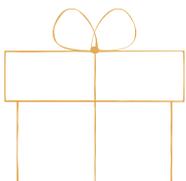
Abmessungen der Esprit-de-Noël-Pralinen: Höhe: 3,5 bis 4 cm / Breite: 3 bis 3,5 cm / Dicke: 8 mm / Gewicht pro Stück: 5 g  
Sortiment aus 5 Figuren: Stern, Schneemann, Lebkuchenmann, Weihnachtsbaum, Kugel.



## ALLE UNSERE VERPACKUNGEN FINDEN SIE AUF S. 54-55

In unsere festlichen Schachteln verpackt stimmen die Esprit-de-Noël-Pralinen Ihre Kunden auf den Weihnachtszauber ein! In jede Schachtel passen bis zu 32 Esprit-de-Noël-Pralinen.

GOLDENE SCHACHTEL	Art.-Nr. 26869
HIMBEERFARBENE SCHACHTEL	Art.-Nr. 26862
10ER-PACK	12 x 8,6 x 4,4 cm - 160g



# Alkoholhaltige Pralinen

Im Innern der Confiserie schließt eine Zuckerschicht den Alkohol mithilfe eines Kristallisationsverfahrens ein.

## CONFISEURS

Alkoholhaltige Pralinen in buntem Glanzpapier.



33 238  
DUNKEL



### CONFISEUR FRAMBOISE

#### HIMBEERBRANNTWEIN (60°)

In glänzendem, fuchsiarbenem  
Papier präsentiert.

Fruchtige Noten.



486  
DUNKEL



### CONFISEUR KIRSCH

#### KIRSCHWASSER (50°)

In glänzendem, roten Papier  
präsentiert.

Kräftig, mit Kirschnote.



487  
DUNKEL



### CONFISEUR POIRE

#### WILLIAMSBIIRNENBRANNTWEIN (45°)

In glänzendem, goldenen Papier  
präsentiert.

Fruchtige Noten.

Intensiv.



481  
DUNKEL



### CONFISEUR CHARTREUSE®

#### GRÜNER CHARTREUSE®- LIKÖR (70°)

In glänzendem, grünem Papier  
präsentiert.

Aromatische Noten von grünen  
Kräutern.



482  
DUNKEL



### CONFISEUR COGNAC

#### COGNAC (60°)

In glänzendem, aprikosenfarbenen  
Papier präsentiert.

Kraft, Milde und Ambrnoten.



3 301  
DUNKEL



### PANACHÉ CONFISEURS

#### 2-KG-BONBONMISCHUNG: CONFISEUR FRAMBOISE, CONFISEUR KIRSCH, CONFISEUR POIRE

Präsentiert in glänzendem Papier.

Fruchtige Noten.



381  
DUNKEL



### CERISE & KIRSCH

#### EINE KIRSCH, KIRSCHWASSER (50°) UND FONDANT

Hülle aus dunkler Schokolade  
gegossen.

In glänzendem, roten Papier  
präsentiert.

Kräftig, mit Kirschnote.



### PRÄSENTATION: WERTEN SIE IHRE CONFISEURS AUF

Die prestigeträchtigen alkoholhaltigen  
Pralinen werden von Liebhabern  
intensiver Geschmacksrichtungen und  
von Spirituosenkennern geschätzt.

Nutzen Sie die Begeisterung, die diese  
Produktpalette auslöst, heben Sie sie hervor  
und bringen Sie sie mit kleinen Schildern zur  
Geltung.

# CHARDONS

Eine Kollektion von Pralinen in Distel-Form mit buntem Dekor-Überzug, die Spirituosensliebhabern das Herz höher schlagen lässt.



33 475  
 

## CHARDON MIRABELLE

**ALTER MIRABELLENBRANNTWEIN (60°)**

Mit gelbem Dekor überzogen.  
 Fruchtige Noten.



33 635  


## CHARDON DULÇEY WHISKY CAFÉ

**WHISKY (60°) UND KAFFEEEXTRAKT**

Mit Dulçey-Schokolade 35 % überzogen.  
 Malzige und geröstete Aromen mit einem Hauch Biskuit als i-Tüpfelchen.



33 953  
 

## CHARDON COGNAC

**COGNAC UND BITTERORANGE**

Mit orangefarbenem Dekor überzogen.  
 Noten von Bitterorange.



33 474  
 

## CHARDON FRAMBOISE

**HIMBEERBRANNTWEIN (60°)**

Mit rosafarbenem Dekor überzogen.  
 Fruchtige Noten.



33 282  


## CHARDON ARMAGNAC

**ARMAGNAC (60°)**

Mit weißer Ivoire-Schokolade 35 % überzogen.  
 Zarte und fruchtige Noten.



33 473  
 

## CHARDON KIRSCH

**KIRSCHWASSER (50°)**

Mit blauem Dekor überzogen.  
 Kräftig, mit Kirschnote.



33 239  


## CHARDON POIRE

**WILLIAMSBIENENBRANNTWEIN (45°)**

Mit dunkler Schokolade überzogen.  
 Fruchtige Noten.  
 Intensiv.



33 955  
 

## CHARDON ALCOOLAT PLANTES

**65 MIT ALKOHOL VERSETZTE PFLANZEN (86°), DARUNTER DIE ÄHRIGE EDELRAUTE**

Mit grünem Dekor überzogen.  
 Aromatische Noten von Kräutern.

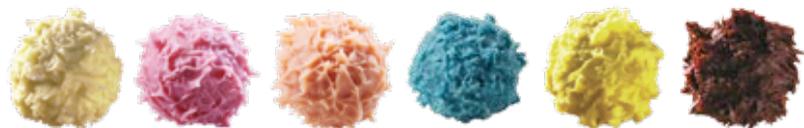


33 956  
 

## CHARDON CASSIS

**CASSISBRANNTWEIN (40°) UND KNOSPEN SCHWARZER JOHANNISBEEREN**

Mit malvenfarbenem Dekor überzogen.  
 Intensive Noten von roten Beeren.



3 300  
 

## CHARDONS-MISCHUNG

**4-KG-MISCHUNG: CHARDON ARMAGNAC, CHARDON FRAMBOISE, CHARDON COGNAC, CHARDON KIRSCH, CHARDON MIRABELLE, CHARDON POIRE**

Farbig überzogen.  
 Fruchtige Noten.  
 Intensiv.



3 298  
 

## CHARDONS-MISCHUNG

**2-KG-MISCHUNG: ARMAGNAC, FRAMBOISE, KIRSCH**

Farbig überzogen.  
 Fruchtige Noten.

## TIPP: OHNE ALKOHOL

Und Kunden, die keinen Alkohol mögen?

Denken Sie an die Chardon-Praline mit Praliné!



33 802  


## CHARDON PRALINÉ BLEU

**PRALINÉ AUS HASELNÜSSEN UND KARELLISIERTE MANDELKERNEN**

Mit blauem Dekor überzogen.  
 Karamellnote.  
 Knackig.

# Trüffel- Spezialitäten

Ein Sortiment mit vielfältigen Texturen und Überzügen – hier findet jeder Gourmet sein Glück.



33 910  
DUNKEL

## TRUFFE GUANAJA

GANACHE AUS  
DUNKLER SCHOKOLADE  
GUANAJA 70 %

Noten von bitterem Kakaobruch.  
Zartschmelzender Kern.



33 852  
DULCEY

## TRUFFE DULCEY PRALINÉ

FRUCHTIGES  
MANDELPRALINÉ 70 %

Noten von Biskuit und Nüssen in  
einem zartschmelzenden Kern.



33 850  
DUNKEL

## TRUFFE CROUSTIPRALINÉ

FRUCHTIGES MANDEL-  
HASELNUSSPRALINÉ  
UND KNUSPRIGE CEREALIEN

Knusprige Konsistenz.  
Zartschmelzender Kern.



33 848  
🍷

## FAÇON TRUFFE CITRON

GANACHE MIT  
ZITRONENFRUCHTMARK

Milde und säuerliche Noten.  
Zartschmelzender Kern.



33 615  
VOLLMILCH

## TRUFFE TANARIVA CAMEL

GANACHE AUS KAREMELL  
UND VOLLMILCHSCHOKOLADE  
TANARIVA 33 %

Noten von Weichkaramell.  
Zartschmelzender Kern.



34 256  
DUNKEL  
🍷

## TRUFFE GUANAJA ORANGE

GANACHE AUS  
DUNKLER SCHOKOLADE  
GUANAJA 70 % MIT  
ORANGE AROMATISIERT

Noten von bitterem Kakaobruch.  
Cremiger Kern.



33 797  
DUNKEL  
🍷

## TRUFFE RHUM COCO

GANACHE MIT RUM  
AROMATISIERT

Intensive Noten.  
Zartschmelzender Kern.



ALLE UNSERE VERPACKUNGEN  
FINDEN SIE AUF S. 54-55

Präsentieren Sie die Trüffel-Pralinen  
in einer raffinierten Verpackung.

GESCHENKPACKUNG MIT 16 TRÜFFELN

6 TRÜFFEL  
10ER-PACK

Art.-Nr. 13623

22 × 6 × 3 cm

# Herzen

Lassen Sie sie zu jeder Gelegenheit höher schlagen.



33 786  
DUNKEL



## CŒUR FRAMBOISE

GANACHE MIT  
HIMBEERFRUCHTMARK

Mit rosafarbenem Dekorstrich.



33 527  
VOLLMILCH

## CŒUR NOISETTE

HASELNUSS-GANACHE

Mit einem Dekorstrich aus dunkler  
Schokolade.



33 746  
VOLLMILCH



## CŒUR PASSION

PASSIONSFRUCHT-GANACHE

Mit orangefarbenem Dekorstrich.



33 498  
WEISS

## CŒUR VANILLE

VANILLE-GANACHE

Mit einem Dekorstrich aus dunkler  
Schokolade.



33 624  
DUNKEL

## CŒUR MANJARI

GANACHE AUS DUNKLER  
SCHOKOLADE MANJARI 64 %

Noten von roten Beeren.



33 614  
VOLLMILCH

## CŒUR JIVARA

GANACHE AUS  
VOLLMILCHSCHOKOLADE  
JIVARA 40 %

Malz- und Vanillenoten.



33 952  
WEISS



## CŒUR COGNAC

GANACHE AUS COGNAC  
MIT BITTERORANGE  
AROMATISIERT

Alkoholische Noten.



## ALLE UNSERE VERPACKUNGEN FINDEN SIE AUF S. 54-55

Mit dieser modernen und zeitlosen Schachtel setzen  
Sie die Herzen optimal in Szene.

SCHACHTEL „AMOUR“

9 HERZEN  
25ER-PACK

Art.-Nr. 28098

15 x 15 x 3,7 cm



# KNABBEREIEN

für jede Tageszeit

---

FANTAISIES S. 40

CHOCO'BAR S. 42

FRUCHTGELEE S. 44

SCHOKOLADENTAFELN S. 45

# Fantaisies

## NÜSSE

Nüsse umhüllt mit Schokolade oder Gianduja.



**AVELINAS NOIR**  
**GERÖSTETE HASELNÜSSE**  
Noten von gerösteten Nüssen.  
Knackige Konsistenz.



**AVELINAS LAIT**  
**GERÖSTETE HASELNÜSSE**  
Noten von gerösteten Nüssen.  
Knackige Konsistenz.



**AVELINAS DULCEY**  
**GERÖSTETE HASELNÜSSE**  
Leckere und kräftige Noten von  
Dulcey-Schokolade 35 %.  
Knackige Konsistenz.



**AVELINAS IVOIRE**  
**GERÖSTETE HASELNÜSSE**  
Noten von gerösteten Nüssen.  
Knackige Konsistenz.



**AMANDAS NOIR**  
**GERÖSTETE MANDELN**  
Noten von gerösteten Nüssen.  
Knackige Konsistenz.



**AMANDAS LAIT**  
**GERÖSTETE MANDELN**  
Noten von gerösteten Nüssen.  
Knackige Konsistenz.



**AMANDAS DULCEY**  
**GERÖSTETE MANDELN**  
Leckere und kräftige Noten  
von Dulcey-Schokolade 35 %.



**AMANDAS IVOIRE**  
**GERÖSTETE MANDELN**  
Noten von gerösteten Nüssen.  
Knackige Konsistenz.



**AMANDAS  
„FAÇON  
GIANDUJA“  
CACAO**  
**GERÖSTETE MANDELN**  
Mit Gianduja überzogen und mit  
Kakaopulver bestäubt.  
Intensiver Kakaogeschmack.  
Knackig und schmelzend.



**AMANDAS  
„FAÇON  
GIANDUJA“  
SUCRE  
GLACE**  
**GERÖSTETE MANDELN**  
Mit Gianduja überzogen und mit  
Puderzucker bestäubt.  
Noten von Nüssen und Praliné.  
Knackig und schmelzend.

### NEUES DEKOR



**GALET NOIR**  
**GERÖSTETE MANDELN**  
Mit dunkler Schokolade und einer  
feinen Zuckerschicht überzogen.  
Dekor dunkelgrau.  
Noten von gerösteten Nüssen.  
Knackige Konsistenz.

### NEUES DEKOR



**GALET LAIT**  
**GERÖSTETE MANDELN**  
Mit Vollmilchschokolade und einer  
feinen Zuckerschicht überzogen.  
Dekor hellgrau.  
Noten von gerösteten Nüssen.  
Knackige Konsistenz.

## CROUSTIBILLES

Knusprige Cerealien umhüllt von Schokolade.



33 853  
DUNKEL

### CROUSTIBILLES NOIR

KNUSPRIGE CEREALIEN

Mit dunkler Schokolade überzogen.



33 849  
VOLLMILCH

### CROUSTIBILLES CARAMÉLIA

KNUSPRIGE CEREALIEN

Mit Caramélia-Vollmilchschokolade 36 % überzogen.



33 846  
DULCEY

### CROUSTIBILLES DULCEY

KNUSPRIGE CEREALIEN

Mit Dulcey-Schokolade 35 % überzogen.



26 690  
HIMBEERE

### CROUSTIBILLES INSPIRATION FRAMBOISE

KNUSPRIGE CEREALIEN

Mit Inspiration Himbeere überzogen.

## DIE KÖSTLICHEN

Nüsse, kandierte Früchte und mit Schokolade umhüllte Biskuits für eine köstliche Knabberlei.



33 838  
VOLLMILCH

### BISCUITS LAIT

KNUSPRIGE BISCUITS MIT REINER BUTTER

Mild und kakaohaltig.



33 842  
DUNKEL

### CARRÉS NOUGATINE NOIR

HASELNUSSKROKANT

Noten von Nüssen.

Knusprig.



33 837  
VOLLMILCH

### CARRÉS NOUGATINE LAIT

HASELNUSSKROKANT

Noten von Nüssen.

Knusprig.



33 828  
WEISS

### HARICOTS BLANCS

MANDELKROKANT

Vanillenote.

Knuspergebäck.



33 775  
DUNKEL

### MINI ORANGETTES

KANDIERTE ORANGENSCHALENWÜRFEL

Fruchtige und säuerliche Noten.



33 784  
DUNKEL

### GRAINS DE CAFÉ CHOCOLAT

DUNKLE SCHOKOLADE MIT KAFFEE. IN FORM VON KAFFEEBOHNEN

Arabica-Note.

# Choco'Bar

Eine bunte Vielfalt großzügiger Schoko-Häppchen, die den Kenner zu jeder Tageszeit erfreuen.



33 618  
DUNKEL

## BAR'GUANAJA

GANACHE AUS  
DUNKLER SCHOKOLADE  
GUANAJA 70 %

Dekoriert mit  
Vollmilchschokoladenstrichen.  
Noten von bitterem Kakaobruch.



33 644  
VOLLMILCH

## BAR'JIVARA

GANACHE AUS  
VOLLMILCHSCHOKOLADE  
JIVARA 40 %

Mit dunklen Dekorstrichen.  
Malz- und Vanillenoten.



33 369  
DUNKEL

## BAR'BIGOUDINE NOIR

VOLLMILCH-GIANDUJA  
UND STÜCKE VON  
BRETONISCHEN GALETTES

Dekoriert mit Mandelsplittern.  
Noten von Nüssen.



33 360  
VOLLMILCH

## BAR'BIGOUDINE LAIT

MANDEL-PRALINÉ  
MIT KNUSPRIGEM CRÊPE

Dekoriert mit Mandelsplittern  
Noten von Nüssen.



33 523  
DUNKEL

## BAR'CAMEL

GEFÜLLTER RIEGEL MIT  
SALZIGEM KAREMELL

Mit Gabel-Dekorstrich.  
Ausgewogener Geschmack  
mit einem Hauch von salzigem  
Karamell.



33 717  
DUNKEL

## BAR'SICILIA

MARZIPAN UND  
PISTAZIENPASTE

Mit grünen Dekorstrichen.  
Ausgewogener Geschmack  
von Nüssen.



33 520  
VOLLMILCH

## CROUSTI BAR'LAIT

VOLLMILCH-GIANDUJA MIT  
KNUSPRIGEN CEREALIEN

Dekor aus dunkler Schokolade.  
Noten von Nüssen.



33 869  
WEISS

## CROUSTI BAR'IVOIRE

GIANDUJA MIT  
KNUSPRIGEN CEREALIEN

Dekor aus dunkler Schokolade.  
Noten von Nüssen.

## ANREGUNG

Die nachmittägliche Naschpause: ein wichtiger und köstlicher Moment für Groß und Klein in Ihrem Geschäft.

Nutzen Sie diese tägliche Naschpause, um Ihren Verkauf anzukurbeln und sich zu profilieren.

Machen Sie mit exklusiven Angeboten auf Ihre Riegel aufmerksam, zum Beispiel:

- KLASSISCH:  
1 Riegel + 1 Getränk
- FÜR NASCHKATZEN:  
2 Riegel + 1 Heißgetränk
- SCHOKOLADIG:  
1 Riegel + 1 Heiße Schokolade

Eigenschaften der Riegel: Gewicht pro Stück: etwa 35 g. Format pro Stück: etwa 8,5 × 2,5 × 1,5 cm / Schachtel à 36 Stück.



33 845  
DUNKEL



### BAR'CAFÉ ORANGE

KAFFEE-GANACHE MIT  
KARDAMOM AUF EINER  
ORANGENFRUCHTPASTE

Dekoriert mit Fruchtgranulat  
und Kaffee-Schokolade.

Arabica-Note und leicht säuerlich.

Schachtel à 36 Stück.



33 462  
DUNKEL

### BAR'ROC NOIR

INTENSIVES MANDEL-  
HASELNUSSPRALINÉ

Mit Mandelsplintern überzogen.

Kräftiger Geschmack von Nüssen  
mit gerösteten Noten.

Schachtel à 36 Stück.



33 720  
VOLLMILCH

### BAR'ROC LAIT

KERN AUS GIANDUJA

Mit Mandelsplintern überzogen.

Haselnussnoten.

Schachtel à 36 Stück.



ALLE UNSERE  
VERPACKUNGEN FINDEN  
SIE AUF S. 54-55

Bieten Sie die Riegel in einer  
speziell dafür entwickelten  
Verpackung an.

SCHACHTEL

Art.-Nr. 26 861

30ER-PACK - 3 FARBEN

9,5 x 3,4 x 2 cm



# Fruchtgelee

2018 ehrt Valrhona seine Wurzeln als Confiseur und führt hochwertige Fruchtgelees ein. Traditionelle Rezepte mit echtem Fruchtmarm garantieren einen intensiven Geschmack.

## FRUCHTGELEE-SORTIMENT - 6 SORTEN

19 826

FRISCHER UND LEICHT SÄUERLICHER FRUCHTGESCHMACK,  
UMHÜLLT VON EINER FEINEN SCHICHT KRISTALLZUCKER.

Weiche Konsistenz.  
192 Stück.



SCHWARZE JOHANNISBEERE  
AUS BURGUND

32 Stück.



HIMBEERE AUS  
DER NORMANDIE

32 Stück.



ROTER WEINBERGPFIRSICH  
AUS DEM DÉPARTEMENT DRÔME

32 Stück.



APRIKOSE AUS DEM  
DÉPARTEMENT DRÔME

32 Stück.



MIRABELLE  
AUS LOTHRINGEN

32 Stück.



ZITRONE  
AUS KORSIKA

32 Stück.

## AUSNAHME- AROMEN

Wichtigste Zutat bleibt  
die Frucht selbst - sie  
hat einen Anteil von bis  
zu 83 % am Gelee.

Früchte aus besonderen  
Herkunftsgebieten  
(Korsika, Drôme,  
Normandie) und  
mit geschützter  
geografischer Angabe  
(IGP\*\* bei der Mirabelle  
aus Lothringen).

Aus frischen Früchten  
hergestellt.

100 %  
NATÜRLICHE  
FARBEN UND  
AROMEN

Ohne künstliche  
Aromen.

Ohne Farbstoffe.

## UNSERE MUST-HAVES FINDEN SIE AUF S. 54

Die bunten Schachteln schützen und lassen Ihre Fruchtgelees besonders schön zur Geltung kommen.



### KLEINE SCHACHTEL

Art.-Nr. 13 620  
3,4 x 2 x 9,5 cm

10ER-PACK  
KANN 9 FRUCHTGELEES  
ENTHALTEN



### GROSSE SCHACHTEL

Art.-Nr. 13 621  
17 x 10 x 2 cm

10ER-PACK  
KANN 18 FRUCHTGELEES  
ENTHALTEN

# Schokoladentafeln

Verkauft in neutraler Zellophanverpackung, zum Kennenlernen der Edelschokoladen von Valrhona.  
100-g-Tafeln.

## ABINAO 85 %

**BITTER UND HOLZNOTEN**

Zucker 14 % Fett 48 %.  
Schachtel à 20 Stück.

33 628  
DUNKEL



PERSONALISIERBARES  
PRODUKT

## CARAÏBE 66 %

**SÜSSE UND GERÖSTETE  
GEWÜRZE**

Zucker 33 % Fett 40 %.  
Schachtel à 20 Stück.

33 602  
DUNKEL

## MANJARI 64 %

**100 % Madagaskar**

**FRUCHTIG UND  
MIT FEINER SÄURE**

Zucker 35 % Fett 39 %.  
Schachtel à 20 Stück.

33 620  
DUNKEL

## TANARIVA 33 %

**LIEBLICH UND  
KARAMELLISIERT**

Zucker 37 % Fett 36 %.  
Schachtel à 20 Stück.

33 629  
VOLLMILCH







# DIE IDEALE BEGLEITUNG

zu Tee und Kaffee



ÉCLATS, INSTANT, LINGOT S. 48

CARRÉS UND SECRETS S. 49

# Für eine Pause

## ÉCLATS

Diese Pralinen passen perfekt zur Tee- oder Kaffeepause.

### NEUES DEKOR



5 112  
DUNKEL

#### ÉCLAT NOIR

Durch delikate Bitterkeit, kräftigen und langanhaltenden Geschmack ist die ÉCLAT NOIR (61%) ideal, um Schokoladenliebhaber zu verführen.

### NEUES DEKOR



8 197  
DUNKEL

#### ÉCLAT ANDOA NOIR

**100 % Peru**

Eine Schokolade, die sich für den Respekt von Mensch und Natur engagiert.

Zitrusfrüchte & intensiver Bittergeschmack.



### NEUES DEKOR



7 457  
VOLLMILCH

#### ÉCLAT LACTÉ

Kräftige Kakao- und Milchnoten verbinden sich in vollkommener Harmonie und werden zu ÉCLAT LACTÉ (39%).

## VERKOSTUNG

### HINTERLASSEN SIE EINDRUCK

Machen Sie den Besuch in Ihrem Geschäft zu einem unvergesslichen Erlebnis für Ihre Kunden:

Bieten Sie Ihnen zum Kaffee, Tee oder beim Bezahlen eine schokoladige Köstlichkeit an. Lassen Sie sie den subtilen Genuss einer feinen Schokolade entdecken.

Zum Verkosten für Ihre Theke oder Ihren Empfangstresen, in den Zimmern Ihres Hotels oder in den Loungebereichen Ihres Hauses.

## INSTANT

Leichteres Format mit süßem Gewürzprofil.

### NEUES DEKOR



11 161  
DUNKEL

#### INSTANT NYANGBO 68 %

**100 % GHANA**

Süßes Gewürzprofil.  
Röst- und Vanillenoten.

### NEUES DEKOR



25 170  
VOLLMILCH

#### LINGOT

**VOLLMILCH-GIANDUJA  
UND KNUSPRIGES CRÊPE**

Milde Noten von Nüssen.  
Schmelzende und knusprige  
Konsistenz.



PERSONALISIERBARES  
PRODUKT

## LE LINGOT

Une recette gourmande emballée aux couleurs de Valrhona.



## QUADRATE

Entdecken Sie unsere legendären Grand-Cru-Schokoladentäfelchen (wieder).



### NEUES DEKOR



510  
DUNKEL

#### GUANAJA 70 %

AUSGEWOGEN  
UND GERÖSTET

Noten von bitterem Kakaobruch,  
Stärke und Säure.

### NEUES DEKOR



511  
DUNKEL

#### CARAÏBE 66 %

SÜSSE GEWÜRZE

Intensive bittere Noten, holzige  
Akzente und geröstete Nüsse.

### NEUES DEKOR



1895  
DUNKEL

#### MANJARI 64 %

100 % Madagaskar

FRUCHTIG UND  
MIT FEINER SÄURE

Aromatisch-säuerliche  
Noten roter Beeren.

### NEUES DEKOR



1896  
VOLLMILCH

#### JIVARA 40 %

MILCH- & MALZNOTEN

Sanfte Kakao- und Malzaromen,  
Vanillenoten.

### NEUE GUSSFORM

Kakaoschoten und Kakaobaumblätter  
entführen Sie auf eine Reise.



## SECRETS

Sorgfältig verpackte Süßwaren.



33742  
VOLLMILCH

#### SECRET FAÇON GIANDUJA

MILCH MIT KNUSPRIGEM CRÊPE

Mit Vollmilchschokolade überzogen.

Schmelzende und knusprige  
Konsistenz.



33566  
VOLLMILCH

#### SECRET PRALINÉ AMANDES NOISETTES 50 %

Mit Vollmilchschokolade  
überzogen.

Schmelzende Konsistenz.



33564  
DUNKEL

#### SECRET CAFÉ ARABICA

GANACHE AUS DUNKLER  
SCHOKOLADE, MIT  
ARABICA-KAFFEEBOHNEN

Mit dunkler Schokolade überzogen.

Schmelzende Konsistenz.



33565  
VOLLMILCH

#### SECRET PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT

MANDEL-HASELNUSS 50 %

Mit Vollmilchschokolade  
überzogen.

Knusprige Konsistenz.

### ALLE UNSERE VERPACKUNGEN FINDEN SIE AUF S. 54-55

Bieten Sie die Secrets in unseren passenden Verpackungen an. Diese gibt es in 3 verschiedenen Größen erhältlich im 10er-Pack:



SCHACHTEL  
FÜR 24 STÜCK

Art.-Nr. 14963  
14 × 12,5 × 1,7 cm



SCHACHTEL  
FÜR 6 STÜCK

Art.-Nr. 14962  
7,1 × 6,3 × 1,7 cm



SCHACHTEL  
FÜR 2 STÜCK

Art.-Nr. 14961  
4,2 × 3,6 × 1,7 cm





# VERKAUFS- EMPFEHLUNGEN

zur Ankurbelung  
Ihres Umsatzes



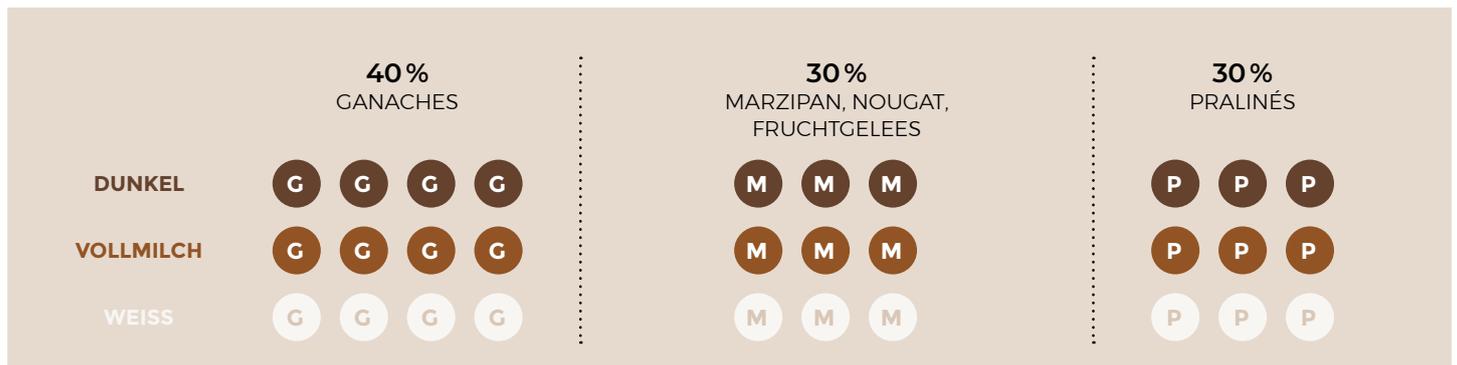
FÖRDERN SIE DEN VERKAUF  
IHRER PRALINEN S. 52  
GELUNGENE VERPACKUNGEN S. 54

# Fördern Sie den Pralinen-Verkauf im Geschäft

## Optimieren Sie Ihre Mischungen

Um die ideale Mischung zu kreieren, müssen Sie Ihre Kunden gut kennen. Beobachten Sie ihre Gewohnheiten und ihre Reaktionen auf Sonderangebote und identifizieren Sie ihre Lieblingsprodukte. Die folgenden Regeln können Ihnen dabei helfen, sich leichter auf Ihre Zielgruppe einzustellen: Erfüllen Sie alle Bedürfnisse Ihrer Kunden und heben Sie sich von der Masse ab, indem Sie originelle Gaumenfreuden anbieten.

Achten Sie darauf, dass die Anzahl der geführten Artikel Ihre Kapazitäten nicht übersteigt, um die Übersicht nicht zu verlieren und eine gute Umschlagshäufigkeit Ihrer Produkte zu gewährleisten. Deshalb sollte Ihr Sortiment **mindestens 25 Artikel** umfassen - so ist gewährleistet, dass Sie den Wünschen all Ihrer Kunden entsprechen können. Wir empfehlen Ihnen, Ihre Schokoladen nach Rezepttyp und Farbe geordnet zu präsentieren und z. B. Ganaches, Marzipan und Pralines separat anzubieten.



## Hilfen fürs Verkaufsgespräch

Gespräche mit den Kunden helfen ihnen bei der Auswahl und können sogar den Kauf auslösen. Es gibt eine Vielzahl von Produktinformationen, die Sie mit ihnen teilen können - damit stärken Sie gleichzeitig die Kundenbindung.

### DIE 3 GESPRÄCHSELEMENTE:



#### Erzählen

Erzählen Sie von Ihren Werten und Ihrem Know-how, indem Sie eine Herstellungsmethode erläutern. Erzählen Sie aber auch von Ihren Produkten und heben Sie deren Herkunft und Qualität hervor.



#### Anleiten

Befragen Sie den Kunden zu seinen Vorlieben, Wünschen und Bedürfnissen.



#### Vorstellen

Ermutigen Sie Ihre Kunden, zu kosten, Texturen zu entdecken, Geschmäcker zu erkennen und die aromatischen Harmonien wertzuschätzen.

# 1. Präsentieren Sie den Überzug

<h2>Dunkel</h2> <p>„Eine kräftige Schokolade mit langem Abgang“</p> 	<h2>Vollmilch</h2> <p>„Die Schokolade, die mit ihrer Sanftheit und Vollmundigkeit für einstimmige Begeisterung sorgt“</p> 	<h2>Weiß</h2> <p>„Eine subtile Schokolade, die die Pralinenfüllung in den Vordergrund stellt“</p> 
---	---	---

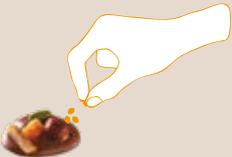
# 2. Beschreiben Sie die Füllung

Jede Füllung ist anders, um jedem Geschmack gerecht zu werden.

IHR KUNDE IST ...	BIETEN SIE IHM AN	SPRECHEN SIE ÜBER DAS REZEPT ...
ein Schlemmer	PRALINÉS	<b>Geröstete und karamellierte Nüsse:</b> „Eine mehr oder weniger fein vermahlene Mischung aus Nüssen, Zucker und einem Hauch Vanille.“
	FAÇON GIANDUJA	<b>Schokolade und Haselnuss:</b> „Eine Mischung aus gerösteten Haselnüssen und conchierten und anschließend fein vermahlene Kakaobohnen.“
ein Gourmet	GANACHES	<b>Veredelte Schokolade:</b> „Eine cremige Mischung aus Sahne und/oder Fruchtmark und Schokolade.“
neugierig auf neue Geschmäcker	UNGEWÖHNLICHE KOMBINATIONEN	<b>Originelle Gewürz- oder Fruchtganaches:</b> „Knusprige, weiche oder schmelzende Texturen mit exotischen Noten.“
ein Likörliebhaber	ALKOHOLHALTIGE PRALINEN	<b>Wenn feine Spirituosen eine Allianz mit intensiv aromatischen Schokoladen eingehen:</b> „Eine kristallisierte Zuckerschale umschließt die alkoholhaltige Füllung.“

# 3. Setzen Sie Ihre Dekors in Szene

Sprechen Sie über die verschiedenen Dekorationstechniken für Schokoladenpralinen, um auf das Know-how und die Techniken der Chocolatierkunst aufmerksam zu machen.

 <p><b>Streuseldekor</b> Nüsse, kandierte Orange ...</p>	 <p><b>Spritzdekor:</b> Für Relief-Motive.</p>	 <p><b>Gabel-Dekorstrich:</b> Für feine Streifen auf der Schokolade.</p>	 <p><b>Transferdekor</b> Aufbringen einer durchsichtigen Folie.</p>
---	---	--	--

# Gelungene Verpackungen

für ein einzigartiges Kunden-Erlebnis

Präsentieren Sie Ihre Ausnahmeschokoladen in einem echten Schmuckkästchen.  
Die Verpackung wird als erstes wahrgenommen und macht den Unterschied.

## MUST-HAVES

Die bunten Schachteln schützen und lassen Ihre Schokoladenpralinen richtig schön zur Geltung kommen.

### SCHACHTEL À 4 STÜCK\*

Art.-Nr. 12489  
6,5 x 6,5 x 1,5 cm  
10ER-PACK



### SCHACHTEL À 6 STÜCK

Art.-Nr. 13620  
7,5 x 7,5 x 1,5 cm  
10ER-PACK



### SCHACHTEL À 10 STÜCK

Art.-Nr. 13621  
13,5 x 7 x 2 cm  
10ER-PACK



### SCHACHTEL À 16 STÜCK\*

Art.-Nr. 12488  
12 x 12 x 1,5 cm  
10ER-PACK



## NEUHEITEN

### FÜR DIE WEIHNACHTSZEIT

Eine Schachtel und ein Kalender in weihnachtlichen Farben, zum Befüllen mit Pralinen.

### SCHACHTEL 9 STÜCK

Ref. 34299  
15 x 15 x 3,7 cm  
25ER-PACK



### KALENDER ZUM BEFÜLLEN

Ref. 30523  
22,8 x 20,2 x 30 cm  
20ER-PACK



## FÜR FEINE TALER

Bieten Sie vorverpackte Etui-Schachteln mit den Taler-Sorten an!



### ETUI-SCHACHTEL FÜR TALER

Art.-Nr. 31455  
14,4 x 3,65 x 3,6 cm  
10ER-PACK

## FÜR DIE RIEGEL

Verpacken Sie die Riegel elegant in einer einzigartigen Packung.



### SCHACHTEL FÜR RIEGEL

Art.-Nr. 26861  
3,4 x 2 x 9,5 cm

30ER-PACK - 3 FARBEN

HERGESTELLT IN  
FRANKREICH

## FÜR SECRETS

Bieten Sie die Secrets in unseren passenden Verpackungen an.



### SCHACHTEL FÜR 24 STÜCK\*\*

Art.-Nr. 14963  
14 × 12,5 × 1,7 cm  
10ER-PACK



### SCHACHTEL FÜR 6 STÜCK\*\*

Art.-Nr. 14962  
7,1 × 6,3 × 1,7 cm  
10ER-PACK



### SCHACHTEL FÜR 2 STÜCK\*\*

Art.-Nr. 14961  
4,2 × 3,6 × 1,7 cm  
10ER-PACK

## FÜR HERZEN

Mit dieser modernen und zeitlosen Schachtel setzen Sie die Herzen optimal in Szene.



### SCHACHTEL „AMOUR“

Art.-Nr. 28098  
15 × 15 × 3,7 cm  
9 HERZEN  
25ER-PACK

## FÜR FANTASIES UND SCHOKOLADENPRALINEN

Offenbaren Sie auf subtile Weise die Leckereien der Kollektion.



HERGESTELLT IN FRANKREICH



### GOLDENE SCHACHTEL

Art.-Nr. 26869  
12 × 8,6 × 4,4 cm

200 G AMANDAS AVELINAS  
10ER-PACK

32 ESPRIT-DE-NOËL-PRALINEN

### HIMBEERFARBENE SCHACHTEL

Art.-Nr. 26862  
12 × 8,6 × 4,4 cm

200 G AMANDAS AVELINAS  
10ER-PACK

32 ESPRIT-DE-NOËL-PRALINEN

## FÜR TRÜFFEL

Präsentieren Sie die Trüffel-Pralinen in einer raffinierten Verpackung.

### TRÜFFELSCHACHTEL

Art.-Nr. 13623  
22 × 6 × 3 cm

6 TRÜFFEL - 10ER-PACK



## PRALINENSTANGE

Werten Sie Ihre Schokoladen mit einer raffinierten Pralinenstange voller Charme auf.



### PRALINENSTANGE

Art.-Nr. 10659  
20,5 × 3,3 × 2,5 cm

6 STÜCK - 50ER-PACK





# INDEX

Auf einen Blick



SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK ODER SCHNITZL (in g)	STÜCKL. ODER VERKÄUFSTZ. (in Stk)	BRÄUTLICH	AROMA FARBSTOFF	ALKOHOL
<b>Feine Taler</b>									
	PALET PRALINÉ AMANDE ET COCO	20 484	VOLLMILCH	320 PC	2,9	3			
	PALET PRALINÉ PÉCAN	31 394	VOLLMILCH	320 STÜCK	3	3			
	PALET JIVARA	31 397	VOLLMILCH	320 STÜCK	3	8			
	PALET TULAKALUM	20 468	DUNKEL	320 PC	2,9	5			
	PALET PASSION	20 473	DUNKEL	320 PC	2,9	5			
	PALET MANJARI	31 392	DUNKEL	320 STÜCK	3	5			
	PALET GUANAJA	31 393	DUNKEL	320 STÜCK	3	8			

SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK ODER SCHNITZL (in g)	STÜCKL. ODER VERKÄUFSTZ. (in Stk)	BRÄUTLICH	AROMA FARBSTOFF	ALKOHOL
<b>Ganaches</b>									
	GANACHE CASSIS	33 406	DUNKEL	2 KG	11	4		●	
	GANACHE MANDARINE	375	DUNKEL	2 KG	10	4	/	●	
	GANACHE POIRE	33 412	DUNKEL	2 KG	11	5		●	
	CARAFRUTTI ABRICOT	33 411	DUNKEL	2 KG	11	5		●	
	CARAFRUTTI POIRE	33 691 33 792	DUNKEL	2 KG	11	3		●	
	CARAFRUTTI COCO	33 463	VOLLMILCH	2 KG	11	5			
	CARAFRUTTI CITRON	9 305	VOLLMILCH	2 KG	11	3	/		
	BANANE PASSION	33 801	DULCEY	2 KG	10,5	4		●	
	IVOIRE CASSIS	33 600	WEISS	2 KG	10	2		●	
	GUANAJA AMER	33 658	DUNKEL	2 KG	11	4			
	GUANAJA LACTÉE	33 660	VOLLMILCH	2 KG	11	4			
	CARAÏBE	33 626	DUNKEL	2 KG	11	4			
	JIVARA ALIZÉ	33 627	VOLLMILCH	2 KG	11	4			
	PALET OR	33 185	DUNKEL	2 KG	11	4			
	PALET ARGENT	33 405	VOLLMILCH	2 KG	11	4			
	GANACHE GRAND CRU MACAÉ	33 630	DUNKEL	2 KG	10,4	7			
	GANACHE GRAND CRU MANJARI	33 604	DUNKEL	2 KG	10,4	4			
	GANACHE GRAND CRU NYANGBO	33 621	DUNKEL	2 KG	10,4	4			
	GANACHE GRAND CRU ABINAO	33 605	DUNKEL	2 KG	10,4	4			
	MYRIADE	33 832	DUNKEL	2 KG	10	3		●	

SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK ODER SCHNITZL (in g)	STÜCKL. ODER VERKÄUFSTZ. (in Stk)	BRÄUTLICH	AROMA FARBSTOFF	ALKOHOL
	CAFÉ NOIR	33 897	DUNKEL	2 KG	11	4			
	CAFÉ CRÈME	33 840	WEISS	2 KG	11	4			
	GANACHE THÉ JASMIN	33 700	DUNKEL	2 KG	11	4			
	GANACHE MOKA	33 701	DUNKEL	2 KG	11	4			
	GANACHE CANNELLE	33 692	VOLLMILCH	2 KG	11	4			
	VANILLE-GANACHE	33 689	VOLLMILCH	2 KG	11	4			
	GANACHE THÉ EARL GREY	33 668	DUNKEL	2 KG	10,2	8			
	GANACHE PIMENT D'ESPELETTE	33 744	DUNKEL	2 KG	10,2	8		●	
	CHAPKA NOIR	33 402	DUNKEL	2 KG	10,5	4			
	CHAPKA LAIT	33 413	VOLLMILCH	2 KG	10,5	4			
	DOUCE AMANDE	33 619	VOLLMILCH	2 KG	11	4		●	
	MENTHE VIVE	33 599	DUNKEL	2 KG	11	5		●	
	GANACHE MARRONS	380	DUNKEL	2 KG	11	3	/		
	GANACHE COGNAC	33 957	WEISS	2 KG	11	4		●	
	CARAMEL SALÉ NOIR	33 409	DUNKEL	2 KG	10,5	3			
	CARAMEL SALÉ LAIT	33 415	VOLLMILCH	2 KG	10,5	3			

SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK ODER SCHNITZL (in g)	STÜCKL. ODER VERKÄUFSTZ. (in Stk)	BRÄUTLICH	AROMA FARBSTOFF	ALKOHOL
<b>Pralinés</b>									
	PRALINÉ INTENSE NOIR	33 296	DUNKEL	2 KG	10	2			
	PRALINÉ INTENSE VOLLMILCH	33 311	VOLLMILCH	2 KG	10	2			
	PRALINÉ INTENSE IVOIRE	33 401	WEISS	2 KG	10	5			
	CARRÉ PRALINÉ IVOIRE	33 433	WEISS	2 KG	11	5			
	PRALINÉ DOUCEUR NOIR	33 303	DUNKEL	2 KG	10	2			
	PRALINÉ NOISETTE 55 % NOIR	33 301	DUNKEL	2 KG	10,5	2			
	PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT	9 219	VOLLMILCH	2 KG	10	2	/		
	PRALINÉ AMANDE NOISETTE 60% IVOIRE	33 515	WEISS	2 KG	10,5	3			
	MALAKOFF NOIR	33 180	DUNKEL	2 KG	11	2			

	SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK (DUNDEL) / SCHNITTL. (in g)	VERKÄUFSEIT-PAKUN (in Stück)	BRÄUTLICH	AROMA FARBSTOFF	ALKOHOL
	16	MALAKOFF LAIT	33 237	VOLLMILCH	2 KG	11	2			
	16	GRETA NOIR	33 666	DUNKEL	2 KG	11	3			
	16	GRETA LAIT	33 669	VOLLMILCH	2 KG	11	4			
	17	PRALINÉ PISTACHE	33 422	VOLLMILCH	2 KG	11	2			
	17	PRALINÉ PÉCAN	33 371	VOLLMILCH	2 KG	11	2			
	18	RINETTE NOIRE	1 869	DUNKEL	2 KG	10	2			
	18	RINETTE LAIT	33 236	VOLLMILCH	2 KG	10	4			
	18	RINETTE DULCEY	33 525	DULCEY	2 KG	10	2			
	18	RINETTE IVOIRE	34 055	WEISS	2 KG	10	4			
	18	PRALIFEUILLETÉ NOIR	33 367	DUNKEL	2 KG	11	2			
	18	PRALIFEUILLETÉ LAIT	33 358	VOLLMILCH	2 KG	11	4			
	18	PRALINOUGAT	33 240	DUNKEL	2 KG	10,5	2			
	18	PRALINÉ NOUGATINE	33 283	VOLLMILCH	2 KG	10,5	2			
	18	PRALIGOURMAND	33 866	VOLLMILCH	2 KG	10,5	2			
	18	PRALINÉ TONKA	33 567	VOLLMILCH	2 KG	10,5	2			
	18	PRALINÉ CRAQUANT	33 312	DUNKEL	2 KG	10,5	2			
	18	ARWEN	33 302	DUNKEL	2 KG	9,5	2			
	19	PRALICOCO	33 298	DUNKEL	2 KG	10	2			
	19	PRALINÉ YUZU	34 054	VOLLMILCH	2 KG	10,5	2			
	19	GIANDUJA CITRON	33 278	VOLLMILCH	2 KG	10	2			

## Nüsse und kandierte Früchte

	20	MÉDITERRANÉEN NOIR	33 181	DUNKEL	1 KG	9	3			
	20	MÉDITERRANÉEN LAIT	33 368	VOLLMILCH	1 KG	9	3			
	20	MÉDITERRANÉEN DULCEY	33 359	DULCEY	1 KG	9	3			
	20	NOUGAT	33 281	DUNKEL	2 KG	12	2			
	20	ALICANTE	33 179	DUNKEL	2 KG	11	3			

	SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK (DUNDEL) / SCHNITTL. (in g)	VERKÄUFSEIT-PAKUN (in Stück)	BRÄUTLICH	AROMA FARBSTOFF	ALKOHOL
	20	BRIN D'AMANDE NOIR	33 297	DUNKEL	2 KG	10	2			
	20	ORANGETTE	33 177	DUNKEL	2 KG	4,5	4			
	20	CITRONNETTE	33 304	DUNKEL	2 KG	4,6	3			
	20	GINGEMBRETTTE	33 299	DUNKEL	2 KG	6,3	3			

## Exklusiv

	22	GRANITÉ FRUITS ROUGES VIOLETTE	33 702	DUNKEL	2 KG	9,4	9			
	22	GRANITÉ GRUÉ	33 872	DUNKEL	2 KG	9,4	6			
	22	GRANITÉ FRAMBOISE LITCHI	33 421	DUNKEL	2 KG	9,4	4			
	22	GRANITÉ PRALINÉ FRUITÉ	33 927	VOLLMILCH	2 KG	9,4	6			
	22	GRANITÉ PASSION	33 928	VOLLMILCH	2 KG	9,4	4			
	22	GRANITÉ DULCEY	9 848	DULCEY	2 KG	9,4	4			
	22	POP FRAMBOISE	33 671	DUNKEL	2 KG	10	3			
	22	POP MACAÉ	33 766	DUNKEL	2 KG	10	3			
	22	POP PASSION	33 673	VOLLMILCH	2 KG	10	3			
	22	POP NOISETTE	33 667	VOLLMILCH	2 KG	10	3			
	23	TARTE AU CHOCOLAT	33 721	DUNKEL	2 KG	10,5	3			
	23	FORÉT NOIRE	34 156	DUNKEL	2 KG	10,5	3			
	23	OPÉRA	33 687	DUNKEL	2 KG	11	2			
	23	CRÈME CARAMEL	33 524	DUNKEL	2 KG	9,5	4			
	23	SUCCÈS	33 313	DUNKEL	2 KG	10	2			
	23	INSPIRATION PAIN D'ÉPICES	33 603	DUNKEL	2 KG	10	3			
	23	TIRAMISU	33 865	VOLLMILCH	2 KG	10	7			
	23	CRUMBLE FRAMBOISE	33 926	VOLLMILCH	2 KG	11	5			
	23	TARTE TATIN	33 693	VOLLMILCH	2 KG	10	3			
	23	TARTE POIRE CANNELLE	33 688	DULCEY	2 KG	11	4			
	23	MILLEFEUILLE	33 716	WEISS	2 KG	10	3			

SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK (DURCHSCHNITTL. IN g)	VERKAUFSEITENZAHL (Inventurnr.)	BRÄUTLICH	AROMA FARBSTOFF	ALKOHOL
-------	-------------	---------	------------	------------	---	---------------------------------	-----------	-----------------	---------

## Promesses

	26	PROMESSE PRALINÉ CRÊPE CROUSTILLANTE	20 305	DUNKEL	1KG	9	2		
	26	PROMESSE CASSIS	33 718	DUNKEL	1KG	9	5 WOCHE		
	26	PROMESSE MANJARI FRAMBOISE	33 753	DUNKEL	1KG	9	2		
	26	PROMESSE GUANAJA	33 514	DUNKEL	1KG	9	2		
	26	PROMESSE GRIOTTE TONKA	33 867	DUNKEL	1KG	9	5 WOCHE		
	26	PROMESSE CITRON VERT	33 769	DUNKEL	1KG	9	2		
	26	PROMESSE CAFÉ ARABICA	33 505	DUNKEL	1KG	9	3		
	26	PROMESSE PRALINÉ 70% NOIR	33 503	DUNKEL	1KG	9	5 WOCHE		
	27	PROMESSE KALAMANSI	33 748	VOLLMILCH	1KG	9	3		
	27	PROMESSE GIANDUJA PASSION	33 752	VOLLMILCH	1KG	9	2		
	27	PROMESSE OPALYS VANILLE	33 500	VOLLMILCH	1KG	9	2		
	27	PROMESSE JIVARA	33 518	VOLLMILCH	1KG	9	2		
	27	PROMESSE PRALINÉ 66% LAIT	33 495	VOLLMILCH	1KG	9	5 WOCHE		
	27	PROMESSE DULCEY CARAMÉLIA	33 636	DULCEY	1KG	9	2		

## Scintillantes

	30	CARAÏBE NOIR		DUNKEL					
	30	JIVARA LAIT		VOLLMILCH					
	30	PRALIFEUILLETÉ NOIR	11 504	DUNKEL	5 KG	11	2		
	30	PRALINÉ LAIT		VOLLMILCH					
	30	AMANDE LAIT		VOLLMILCH					
	30	CASSIS IVOIRE		WEISS					

## Étincelles

	31	OCTANS	8 393	DUNKEL	2 KG	10	3		
	31	ANTHARÈS	2 394	DUNKEL	2 KG	10	3		
	31	ARIÈS	2 397	DUNKEL	2 KG	10,5	1		

SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK (DURCHSCHNITTL. IN g)	VERKAUFSEITENZAHL (Inventurnr.)	BRÄUTLICH	AROMA FARBSTOFF	ALKOHOL
-------	-------------	---------	------------	------------	---	---------------------------------	-----------	-----------------	---------

	31	ALTAÏR	33 414		2 KG	10,5	3		
	31	ATRIA	6 823		2 KG	10,5	3		
	31	PERSEA	4 687		2 KG	10	3		
	31	TRUFFE CARAÏBE	33 601		2 KG	8,3	1		
	31	ORIANA	2 864		2 KG	10,5	3		
	31	ANDROMA	2 867		2 KG	10,5	3		
	31	VEGA	2 863		2 KG	10	3		
	31	LYRA	4 285		2 KG	10	3		
	31	AURIGA	2 861		2 KG	11	3		
	31	POLARIS	4 284		2 KG	11	1		

## Esprit-de-Noël-Pralinen

	33	ESPRIT DE NOËL CARAÏBE	11 206		2 KG	5	8		
	33	ESPRIT DE NOËL CARAMÉLIA	12 013		2 KG	5	6		
	33	ESPRIT DE NOËL DULCEY	11 207		2 KG	5	7		
	33	ESPRIT DE NOËL IVOIRE	13 008		2 KG	5	7		

## Confiseurs

	34	CONFISEUR FRAMBOISE	33 238		2 KG				
	34	CONFISEUR KIRSCH	486		2 KG				
	34	CONFISEUR POIRE	487		2 KG	9	3		
	34	CONFISEUR CHARTREUSE®	481		2 KG				
	34	CONFISEUR COGNAC	482		2 KG				
	34	PANACHÉ CONFISEURS	3 301		2 KG	9	3		
	34	CERISE & KIRSCH	381		2 KG	13,7	3		

## Chardons

	35	CHARDON MIRABELLE	33 475		2 KG	11,5	6		
	35	CHARDON DULCEY WHISKY CAFÉ	33 635		2 KG	11,5	4		

SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK (DUNDEL-SCHNITZL (in g))	VERKAUFSZEIT (in Monaten)	BRÄUTLICH	AROMA FARBSTOFF	ALKOHOL
35	CHARDON COGNAC	33 953		2 KG	11,5	6			
35	CHARDON FRAMBOISE	33 474		2 KG	11,5	6			
35	CHARDON ARMAGNAC	33 282		2 KG	11,5	5			
35	CHARDON KIRSCH	33 473		2 KG	11,5	6			
35	CHARDON POIRE	33 239		2 KG	11,5	6			
35	CHARDON ALCOOLAT PLANTES	33 955		2 KG	11,5	6			
35	CHARDON CASSIS	33 956		2 KG	11,5	6			
35	PANACHÉ CHARDONS	3 300		4 KG	11,5	6			
35	PANACHÉ CHARDONS	3 298		4 KG	11,5	6			
35	CHARDON PRALINÉ BLEU	33 802		2 KG	11,5	4			

## Trüffel

36	TRUFFE GUANAJA	33 910	DUNKEL	1 KG	13,5	9			
36	TRUFFE DULCEY PRALINÉ	33 852	DULCEY	1 KG	13,4	5			
36	TRUFFE CROUSTIPRALINÉ	33 850	DUNKEL	1 KG	14,5	4			
36	TRUFFE CITRON	33 848		1 KG	14	9			
36	TRUFFE TANARIVA CAMEL	33 615	VOLLMILCH	1 KG	13,5	9			
36	TRUFFE GUANAJA ORANGE	34 256	DUNKEL	1 KG	13,5	7			
36	TRUFFE RHUM COCO	33 797	DUNKEL	1 KG	14	9			

## Herzen

37	CŒUR FRAMBOISE	33 786	DUNKEL	2 KG	10,5	3			
37	CŒUR NOISETTE	33 527	VOLLMILCH	2 KG	10,5	3			
37	CŒUR PASSION	33 746	VOLLMILCH	2 KG	10,5	5			
37	CŒUR VANILLE	33 498	WEISS	2 KG	10,5	5			
37	CŒUR MANJARI	33 624	DUNKEL	2 KG	10,5	5			
37	CŒUR JIVARA	33 614	VOLLMILCH	2 KG	10	4			
37	CŒUR COGNAC	33 952	WEISS	2 KG	10	4			

## Fantaisies

40	CROUSTIBILLES NOIR	33 853	DUNKEL	2 KG	1,5	5			
40	CROUSTIBILLES CARAMÉLIA	33 849	VOLLMILCH	2 KG	1,5	5			
40	CROUSTIBILLES DULCEY	33 846	DULCEY	2 KG	1,5	5			
40	CROUSTIBILLES INSPIRATION FRAMBOISE	26 690	HIMBEERE	1 KG	1,5	3			
40	AVELINAS NOIR	33 841	DUNKEL	2 KG	3	9			
40	AVELINAS LAIT	33 836	VOLLMILCH	2 KG	3	9			
40	AVELINAS DULCEY	33 833	DULCEY	2 KG	3	6			
40	AVELINAS IVOIRE	33 844	WEISS	2 KG	3	7			
40	AMANDAS NOIR	33 835	DUNKEL	2 KG	3,1	9			
40	AMANDAS LAIT	33 831	VOLLMILCH	2 KG	3,1	9			
40	AMANDAS DULCEY	33 824	DULCEY	2 KG	3,1	6			
40	AMANDAS IVOIRE	11 705	WEISS	2 KG	3,1	7			
41	AMANDAS "FAÇON GIANDUJA" CACAO	33 279		2 KG	3,4	9			
41	AMANDAS "FAÇON GIANDUJA" SUCRE GLACE	33 280		2 KG	3,4	9			
41	GALET NOIR	8 188	DUNKEL	2 KG	4	7			
41	GALET LAIT	8 187	VOLLMILCH	2 KG	4	7			
41	BISCUITS LAIT	33 838	VOLLMILCH	2 KG	1,3	6			
41	CARRÉS NOUGATINE NOIR	33 842	DUNKEL	2 KG	3,6	6			
41	CARRÉS NOUGATINE LAIT	33 837	VOLLMILCH	2 KG	3,6	6			
41	HARICOTS BLANCS	33 828	WEISS	2 KG	4	5			
41	MINI ORANGETTES	33 775	DUNKEL	2 KG	0,7	5			
41	GRAINS DE CAFÉ CHOCOLAT	33 784	DUNKEL	1 KG	0,5	6			

## Choco'bar

42	BAR' GUANAJA	33 618	DUNKEL	36 STÜCK	34	3			
42	BAR' JIVARA	33 644	VOLLMILCH	36 STÜCK	34	3			

	SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK ODER ZUSCHNITT (in g)	VERKAUFSZEIT (in Monaten)	BRÄUTLICH	AROMA FARBSTOFF	ALKOHOL
	42	BAR' BIGOUDINE NOIR	33 369	DUNKEL	36 STÜCK	34	2			
	42	BAR' BIGOUDINE LAIT	33 360	VOLL-MILCH	36 STÜCK	34	4			
	42	BAR' CAMEL	33 523	DUNKEL	36 STÜCK	34	3			
	42	BAR' SICILIA	33 717	DUNKEL	36 STÜCK	34	2			
	42	CROUSTI BAR' LAIT	33 520	VOLL-MILCH	36 STÜCK	35	2			
	42	CROUSTI BAR' IVOIRE	33 869	WEISS	36 STÜCK	35	4			
	43	BAR' CAFÉ ORANGE	33 845	DUNKEL	36 STÜCK	34	3			
	43	BAR' ROC NOIR	33 462	DUNKEL	36 STÜCK	34	2			
	43	BAR' ROC LAIT	33 720	VOLL-MILCH	36 STÜCK	24	3			

## Fruchtgelee

	44	FRUCHTGELEE-SORTIMENT 6 SORTEN	19 826		192 STÜCK	9,5	5			
--	----	--------------------------------	--------	--	-----------	-----	---	--	--	--

## Schokoladentafeln

	45	ABINAO 85%	33 628	DUNKEL	20 STÜCK	100	5				
	45	CARAÏBE 66%	33 602	DUNKEL	20 STÜCK						
	45	MANJARI 64%	33 620	DUNKEL	20 STÜCK						
	45	TANARIVA 33%	33 629	VOLL-MILCH	20 STÜCK	4					

## Éclats, Instant, Lingot

	48	ÉCLAT NOIR	5 112	DUNKEL	1KG	4,1	8			
	48	ÉCLAT ANDOA NOIR	8 197	DUNKEL	1KG	4,1	8			
	48	ÉCLAT LACTÉ	7 457	VOLL-MILCH	1KG	4,1	6			
	48	INSTANT NYANGBO 68%	11 161	DUNKEL	1600 STÜCK	3,3	8			
	48	LE LINGOT	25 170	VOLL-MILCH	2KG	10,3	4			

## Carrés und Secrets

	49	GUANAJA 70%	510	DUNKEL	1KG	5	8			
	49	CARAÏBE 66%	511	DUNKEL	1KG	5	8			
	49	MANJARI 64%	1 895	DUNKEL	1KG	5	8			
	49	JIVARA 40%	1 896	VOLL-MILCH	1KG	5	8			
	49	SECRET FAÇON GIANDUJA	33 742	VOLL-MILCH	216 STÜCK	10,2	5			
	49	SECRET PRALINÉ AMANDES NOISETTES 50%	33 566	VOLL-MILCH	216 STÜCK	10,2	5			
	49	SECRET CAFÉ ARABICA	33 564	DUNKEL	216 STÜCK	10,2	5			
	49	SECRET PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT	33 565	VOLL-MILCH	216 STÜCK	10,2	5			

## Zubehör

	54	SCHACHTEL À 4 PRALINEN	12 489		10 SCHACHTELN					
	54	SCHACHTEL À 6 PRALINEN	13 620		10 SCHACHTELN					
	54	SCHACHTEL À 10 PRALINEN	13 621		10 SCHACHTELN					
	54	SCHACHTEL À 16 PRALINEN	12 488		10 SCHACHTELN					
	54	SCHACHTEL 9 STÜCK	34 299		25ER-PACK					
	54	KALENDER ZUM BEFÜLLEN	30 523		20ER-PACK					
	54	SCHACHTEL FEINE TALER	31 455		25 SCHACHTELN					
	54	SCHACHTEL FÜR RIEGEL	26 861		30 SCHACHTELN					
	55	SCHACHTEL „AMOUR“	28 098		25 SCHACHTELN					
	55	GOLDENE SCHACHTEL	26 869		10 SCHACHTELN					
	55	HIMBEERFARBENE SCHACHTEL	26 862		10 SCHACHTELN					
	55	TRÜFFEL-SCHACHTEL	13 623		10 SCHACHTELN					
	55	PRALINEN-STANGE	10 642		50 SCHACHTELN					
	55	SCHACHTEL FÜR 2 STÜCK	14 961		10 SCHACHTELN					
	55	SCHACHTEL FÜR 6 STÜCK	14 962		10 SCHACHTELN					
	55	SCHACHTEL FÜR 24 STÜCK	14 963		10 SCHACHTELN					

# Ihre individuelle Gestaltung

Wir fügen einem existierenden Produkt (Quadrat, Tafel, Taler) Ihr Logo und/oder die grafische Gestaltung hinzu, die Sie gern zur Geltung bringen möchten.

 **01**

Kontaktieren Sie Ihren Verkaufsberater

**? 02**

Wählen Sie das zu personalisierende Produkt

**03**

Schließen Sie die individuelle Gestaltung ab



TALER / LINGOTS / QUADRATE

Übermitteln Sie Ihre Bestellung zusammen mit Ihrem vektorisierten Logo in den Formaten Eps oder Ai sowie Ihre Pantone-Farbkarte oder die gewünschten Pantonefarben.

**04** 

Innerhalb von 8 Tagen erhalten Sie Ihre Druckfreigabe (oder Gravurfreigabe)

**05** 

Sie bestätigen die Druckfreigabe

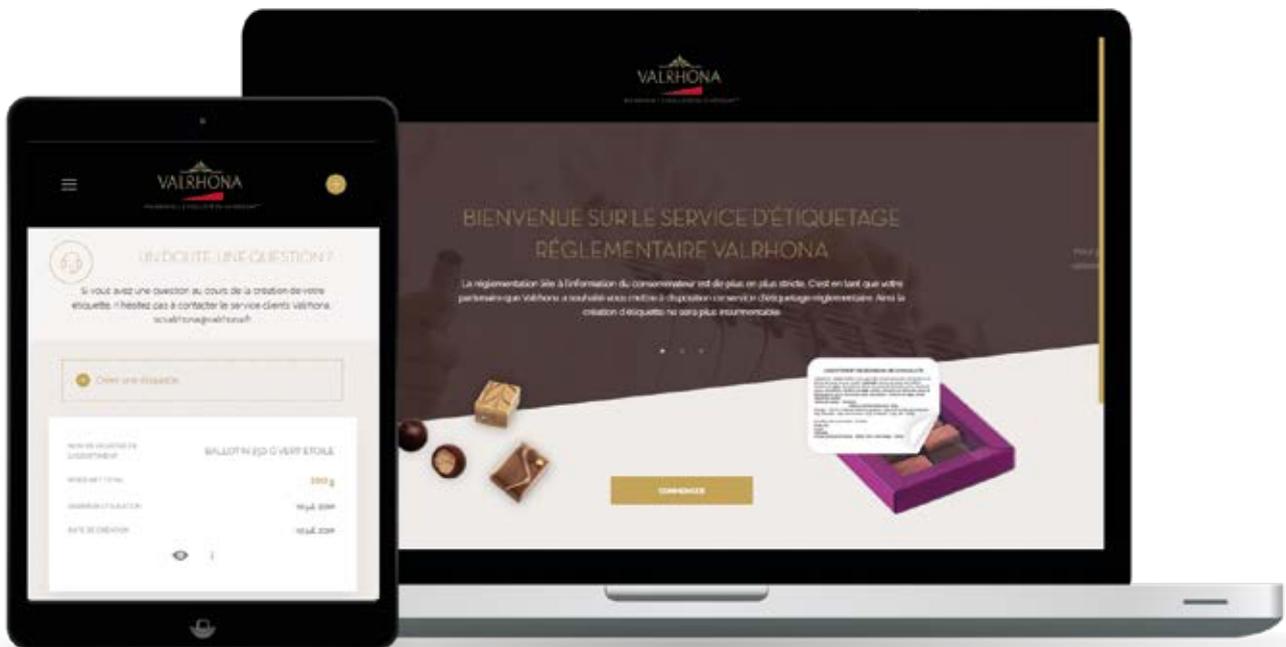
 **06**

Sie erhalten Ihre Bestellung innerhalb von 5 bis 6 Wochen

# Entdecken

## Sie den Etikettierungsservice von Valrhona

Er ermöglicht Ihnen einen problemlosen  
Verkauf von Pralinen und Konfekt!



AUF DEN SERVICE ZUR ETIKETTENERSTELLUNG KÖNNEN SIE ZUGREIFEN ÜBER:  
[ETIQUETTES.VALRHONA.COM](https://www.valrhona.com/etiquettes)

AB SOFORT IN FOLGENDEN LÄNDERN VERFÜGBAR:  
FRANKREICH, SCHWEIZ, MONACO

Valrhona  
26600 TAIN L'HERMITAGE - FRANKREICH  
[SCVALRHONA@VALRHONA.FR](mailto:SCVALRHONA@VALRHONA.FR)  
KUNDENSERVICE IN DEUTSCHLAND: +49 785 162 73001

[www.Valrhona.com](https://www.valrhona.com)

