



Valrhona Katalog Schokoladenpralinen & Konfekt 2022-2023

Unser Engagement

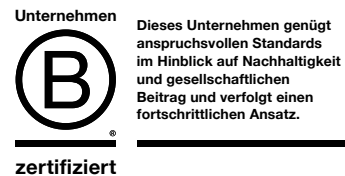


Gemeinsam mit Gutem Gutes tun

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 CO₂-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**.

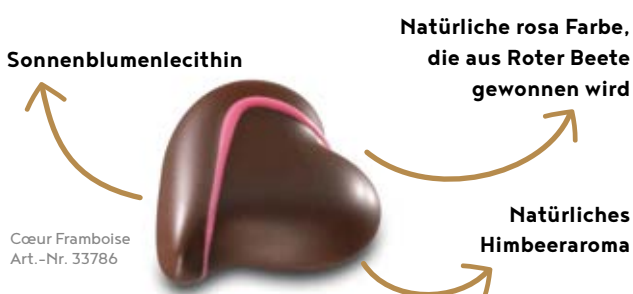
So viel Geschmack für mehr Natürlichkeit

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 APRIKOSENFRUCHTMARK

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 herkunftsreinen Schokoladen.
- aus einer Assemblage mehrerer Kakao-Aromaprofile entstanden sein.

www.Valrhona.com

DIE HERKUNFTSREINEN GANACHES

Eine einzigartige und elegante Kollektion aus herkunftsreinen 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.
Rohkacao-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
KOMBIERT 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
Pekannusskernen.
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. Cremig-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 CRÊPE-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.

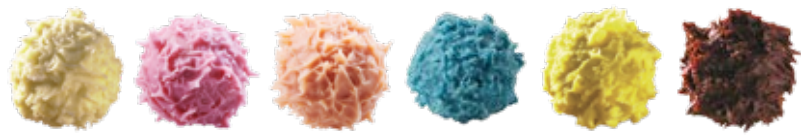


33 956
 

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 CAREMEL

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 Knabberei.



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



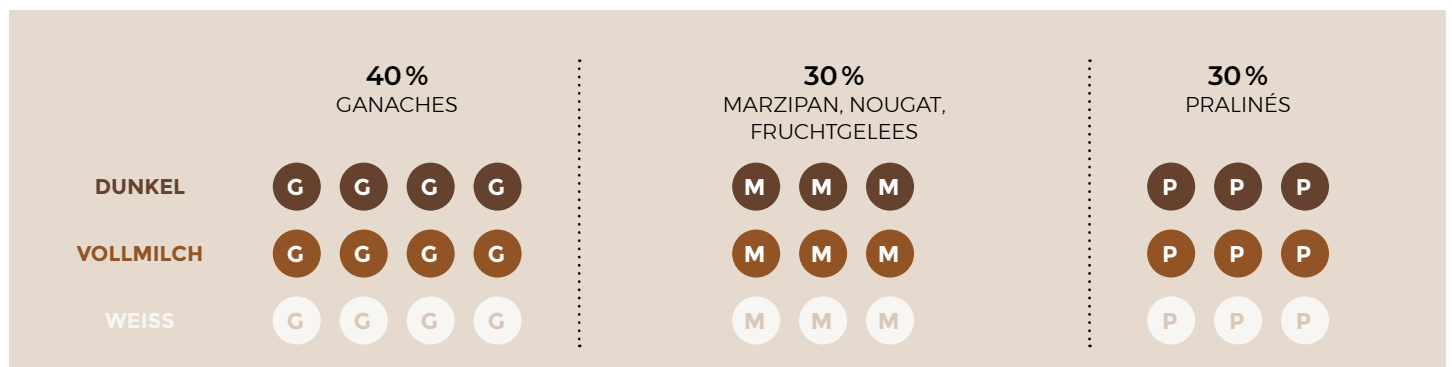
FÖRDERN SIE DEN VERKAUF
IHRER PRALINEN S. 52
GELUNGENE VERPACKUNGEN S. 54

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

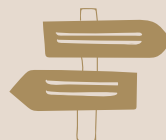
Gespräche mit den Kunden helfen ihnen bei der Auswahl und können sogar den Kauf auslösen. Es gibt eine Vielzahl von Produktinformationen, die Sie mit ihnen teilen können - damit stärken Sie gleichzeitig die Kundenbindung.

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	Geröstete und karamellierte Nüsse: „Eine mehr oder weniger fein vermahlene Mischung aus Nüssen, Zucker und einem Hauch Vanille.“
	FAÇON GIANDUJA	Schokolade und Haselnuss: „Eine Mischung aus gerösteten Haselnüssen und conchierten und anschließend fein vermahlene Kakaobohnen.“
ein Gourmet	GANACHES	Veredelte Schokolade: „Eine cremige Mischung aus Sahne und/oder Fruchtmark und Schokolade.“
neugierig auf neue Geschmäcker	UNGEWÖHNLICHE KOMBINATIONEN	Originelle Gewürz- oder Fruchtganaches: „Knusprige, weiche oder schmelzende Texturen mit exotischen Noten.“
ein Likörliebhaber	ALKOHOLHALTIGE PRALINEN	Wenn feine Spirituosen eine Allianz mit intensiv aromatischen Schokoladen eingehen: „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>Streuseldekor Nüsse, kandierte Orange ...</p>	 <p>Spritzdekor: Für Relief-Motive.</p>	 <p>Gabel-Dekorstrich: Für feine Streifen auf der Schokolade.</p>	 <p>Transferdekor 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.

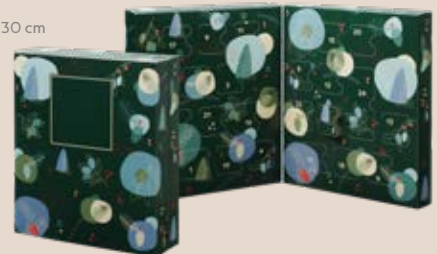
SCHACHTEL 9 STÜCK

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
Feine Taler									
	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
Ganaches									
	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
Pralinés									
	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. (in Wochen)	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. (in Wochen)	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	FORÊT 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-SCHNITTL. IN g)	STÜCKL. PRO VERKÄUFSEIT. PAUM (Inhaltswert)	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	CROUSTIBLES NOIR	33 853	DUNKEL	2 KG	1,5	5			
40	CROUSTIBLES CARAMÉLIA	33 849	VOLLMILCH	2 KG	1,5	5			
40	CROUSTIBLES DULCEY	33 846	DULCEY	2 KG	1,5	5			
40	CROUSTIBLES 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

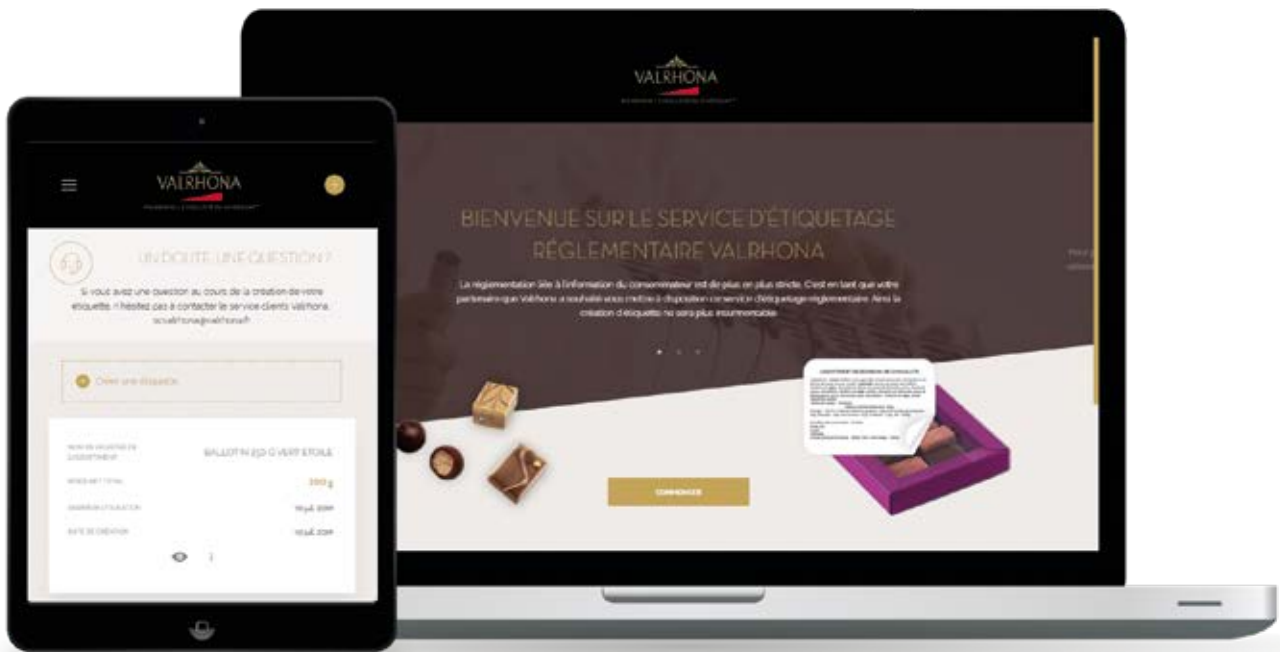
 **06**

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
KUNDENSERVICE IN DEUTSCHLAND: +49 785 162 73001

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

