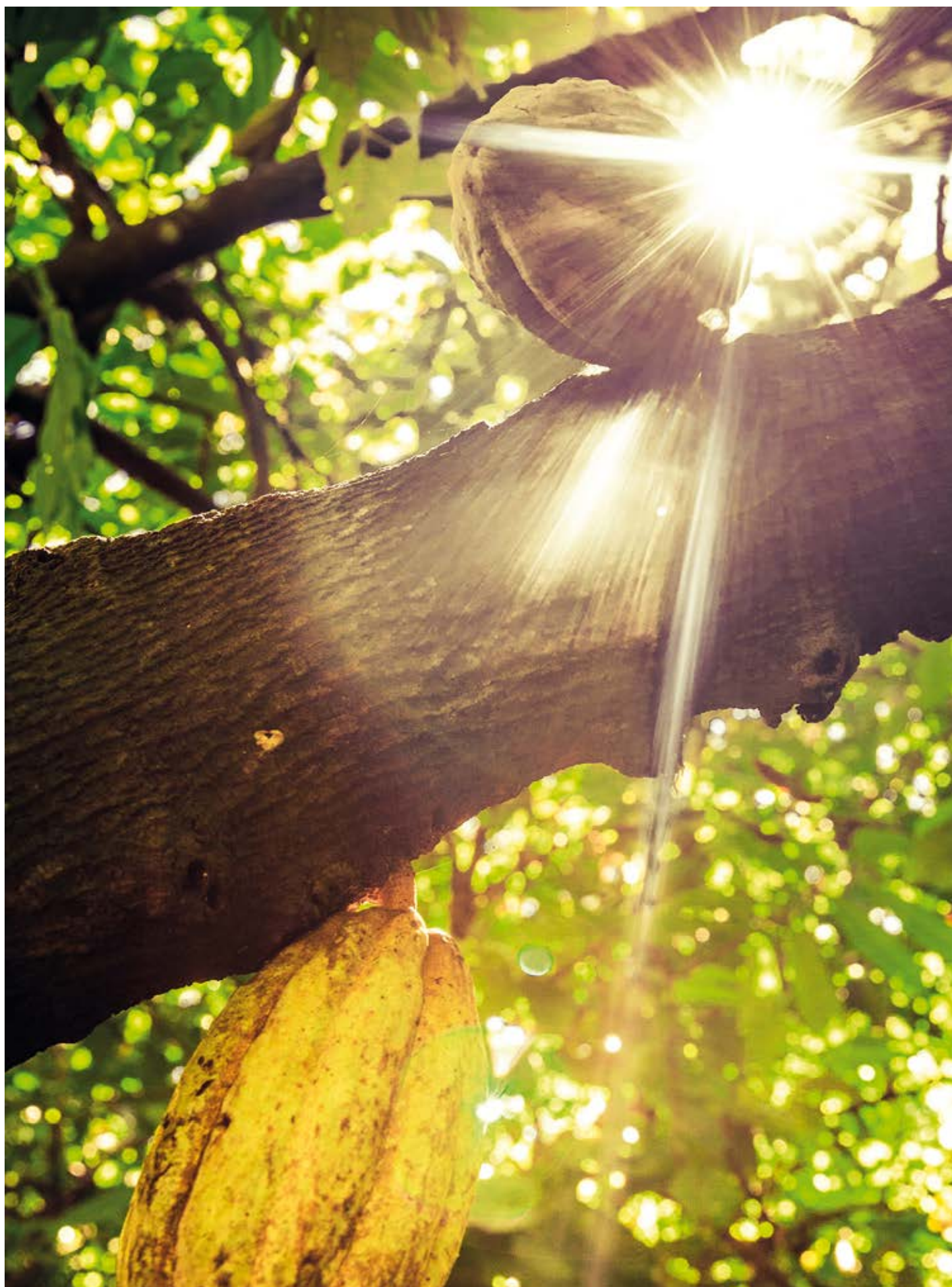




Chocolates para degustar y para pastelería 2021-2022

Ciocolati da degustare e per pasticceria 2021-2022





Sumario

Sommario

EDITORIAL

EDITORIALE

P. 4-5

NUESTRO COMPROMISO

IL NOSTRO IMPEGNO

P. 6-9

UN CHOCOLATE GRABADO A FUEGO

IL MARCHIO A FUOCO DEL NOSTRO CIOCCOLATO

P. 10-12

HACIA UN NUEVO ENFOQUE DEL SABOR

VERSO UNA NUOVA ESPERIENZA DI GUSTO

P. 13

NUESTRA OFERTA DE PRODUCTOS

LA NOSTRA OFFERTA DI PRODOTTI

P. 14-15

PRODUCTOS PERSONALIZABLES

PRODOTTI PERSONALIZZABILI

P. 16-23

CHOCOLATES PARA PASTERERÍA

CIOCCOLATO DA PASTICCERIA

P. 24-31

TABLETAS Y BARRITAS

TAVOLETTE E BASTONCINI

P. 32-39

CARRÉS

CARRÉ

P. 40-45

BOMBONES FINOS

CIOCCOLATI FINI

P. 46-51

ÉQUINOXE®

ÉQUINOXE®

P. 52-57

EDICIONES ESPECIALES

EDIZIONI SPECIALI

P. 58-63

RECEPCIONES Y EVENTOS

ACCOGLIENZA ED EVENTI

P. 64-69

TABLA RESUMEN

TABELLA DI RIEPILOGO

P. 70-75



SELECCIÓN Y CULTIVO DEL CACAO
SELEZIONE E COLTIVAZIONE DEL CACAO



FABRICACIÓN DEL CHOCOLATE
PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO



TRANSMISIÓN DEL SABOR Y DEL SABER HACER
TRASMISSIONE DEL GUSTO E DEL SAVOIR-FAIRE

IMAGINEMOS LO MEJOR DEL CHOCOLATE

Como socio de los artesanos del sabor desde 1922, en Valrhona, tenemos la convicción de que, colaborando con los protagonistas del sector, podemos construir juntos un modelo sostenible en beneficio de todos: productores, colaboradores, artesanos y aficionados del chocolate, respetando y preservando el planeta.

Imaginamos lo mejor en la selección y el cultivo de los caeos finos para promover la diversidad.

Imaginamos lo mejor en la fabricación del chocolate y la ampliación de la paleta aromática con nuestra amplia gama de chocolates de degustación y para pastelería.

Imaginamos lo mejor para promocionar la gastronomía a través de nuestra École y nuestros eventos.

Escogiendo Valrhona se convierte en protagonista del desarrollo sostenible del cacao y entra en el círculo de los apasionados del chocolate.

IMMAGINIAMO IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO

Partner degli artigiani del gusto dal 1922, noi di Valrhona crediamo fortemente, insieme ai nostri fornitori, nell'implementazione di un modello sostenibile e vantaggioso per tutti: produttori, collaboratori, artigiani e amanti del cioccolato, rispettando e tutelando il pianeta.

Immaginiamo il meglio nella selezione e coltivazione del cacao, per promuoverne le diversità.

Immaginiamo il meglio nella produzione del cioccolato e nell'ampliamento della gamma aromatica, con la nostra vasta offerta di cioccolati da degustazione e cioccolati di pasticceria.

Immaginiamo il meglio per aumentare il prestigio della gastronomia grazie alla nostra scuola e ai nostri eventi.

Scegliendo i prodotti Valrhona diventate protagonisti dello sviluppo sostenibile del cacao e dimostrate il vostro amore per il cioccolato.



*El 100% de los cacaos
Valrhona son trazables
desde el productor.*

**Il 100% delle varietà di
cacao Valrhona è tracciabile
fino ai produttori**

**EN VALRHONA, LOS EXPERTOS RECORREN EL MUNDO
PARA SELECCIONAR EN LAS PLANTACIONES LOS CACAOS
MÁS SINGULARES, LOS MÁS FINOS.**

A lo largo de los años, los expertos de Valrhona han construido una relación de confianza privilegiada y sostenible con los productores y gracias a ellos han adquirido un conocimiento único en el oficio.

Para imaginar lo mejor del chocolate, Valrhona ha lanzado el programa Live Long, materialización de su política RSE. El programa RSE Live Long de Valrhona ha encontrado su identidad en el suroeste de Ghana. En mayo de 2015, Cédric, experto en cacao de Valrhona, visita la comunidad de Wassa Nkran, donde Valrhona financia la construcción de un centro comunitario, con biblioteca y sala de informática destinada a los niños, pero también una sala de formación para los productores. Fue recibido calurosamente por la gente con carteles «We are all Valrhonas», «Live Long Valrhona». Es el detonante: Valrhona adopta «Live Long» para expresar su compromiso RSE a largo plazo en todas sus dimensiones.

**I RICERCATORI VALRHONA GIRANO IL MONDO PER SELEZIONARE I CACAO PIÙ
PARTICOLARI E PIÙ DELICATI NELLE PIANTAGIONI.**

Nel corso del tempo, i ricercatori Valrhona hanno costruito un rapporto privilegiato e duraturo con i produttori e grazie a loro hanno acquisito una conoscenza unica del mestiere. Per immaginare il meglio del cioccolato, Valrhona ha lanciato il programma Live Long, la concretizzazione della sua politica CSR. Il programma CSR Live Long di Valrhona ha trovato la sua identità nel sud-ovest del Ghana. Nel maggio 2015, Cédric, ricercatore Valrhona, visita la comunità di Wassa Nkran dove Valrhona finanzia la costruzione di un centro sociale con una biblioteca e una sala computer per i bambini, nonché una sala di formazione per i produttori. Viene accolto calorosamente dalla folla con dei cartelli che recitano "We are all Valrhonas", "Live Long Valrhona". Da questo momento, Valrhona adotta "Live Long" per esprimere il suo impegno CSR a lungo termine in tutte le sue dimensioni.

© Pierre Ollier

«En el corazón de Millot», Plantación Millot Madagascar
"Al cuore di Millot", Piantagione Millot, Madagascar

Nuestro proceso sostenible

Il nostro approccio sostenibile

EN VALRHONA, PENSAMOS QUE PARA IMAGINAR LO MEJOR DEL CHOCOLATE DEBEMOS DAR LO MEJOR DE NOSOTROS MISMOS. ES LO QUE HACEMOS CADA DÍA A TRAVÉS DE NUESTRO PROGRAMA RESPONSABLE LIVE LONG.

NOI DI VALRHONA SIAMO CONVINTI CHE PER IMMAGINARE IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO, DOBBIAMO DARE IL MEGLIO DI NOI STESSI, COSA CHE FACCIAMO OGNI GIORNO ATTRAVERSO IL NOSTRO PROGRAMMA RESPONSABILE LIVE LONG.



Entreprise



Certifiée

Empresa Certificada

Esta empresa respeta normas sociales y medioambientales elevadas y se inscribe en un programa de progreso.

Certificazione Corporation

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

Con nuestros compromisos Live Long, trabajamos mano a mano con nuestros productores y nuestros clientes para crear un sector del cacao justo y sostenible y una gastronomía de lo bueno, de lo bello y de lo beneficioso. Juntos, hacemos bien lo que es bueno, es nuestra misión de empresa, nuestra razón de ser y lo que guía nuestras acciones en el día a día. Estamos orgullosos de tener el certificado B Corp y de habernos unido a la comunidad de empresas que trabajan cada día para ser las mejores para el mundo.

Grazie al nostro programma Live Long, lavoriamo fianco a fianco con i nostri produttori e clienti per creare una filiera del cacao equa e sostenibile e una gastronomia all'insegna della bontà, della bellezza e del benessere. Insieme, facciamo del bene con del buono: questa è la nostra missione aziendale, la nostra filosofia e il principio che guida quotidianamente le nostre azioni. Siamo orgogliosi della nostra certificazione B Corp e di aver aderito alla community di aziende che lavorano ogni giorno per essere migliori per il mondo.

LIVE LONG CACAO

Queremos unir a todas las partes implicadas en el cacao, en el chocolate y en la gastronomía para sobrepasar los límites hacia un sector del cacao justo y sostenible. Nuestras dos grandes ambiciones son la mejora de las condiciones de vida de los productores de cacao y la protección del medioambiente. Algunas de las acciones que llevamos a cabo para lograrlo son las colaboraciones a largo plazo, la trazabilidad, los proyectos de apoyo a las comunidades y las acciones relacionadas con el beneficio de los productores.

LIVE LONG CACAO

Il nostro desiderio è di riunire tutti i soggetti che operano nel mondo del cacao, del cioccolato e della gastronomia, per una filiera del cacao equa e sostenibile. Le nostre due principali ambizioni sono migliorare le condizioni di vita dei produttori di cacao e tutelare l'ambiente. In quest'ottica, stiamo attuando procedure quali: partnership a lungo termine, tracciabilità, progetti di sostegno alle comunità e interventi sul reddito dei produttori.

LIVE LONG MEDIOAMBIENTE

Nuestra ambición es que la chocolatería de Tain l'Hermitage sea neutra en carbono de aquí a finales de 2020 y lo mismo para toda nuestra cadena de valor, de la plantación al plato, de aquí a 2025. Para llegar a estos objetivos, ponemos todo el mecanismo en marcha para reducir al máximo nuestras emisiones de gas con efecto invernadero y, para lo que no lleguemos a reducir, haremos una compensación de carbono a través de nuestros programas de reforestación.

LIVE LONG AMBIENTE

La nostra ambizione è di raggiungere la neutralità carbonica nel nostro stabilimento di Tain l'Hermitage entro la fine del 2020, e sull'intera catena, dalla piantagione alla tavola, entro il 2025. Per raggiungere questi obiettivi, stiamo facendo tutto il possibile per ridurre le emissioni di gas serra. Per quanto riguarda gli aspetti che non potremo attenuare, punteremo sulla compensazione del carbonio attraverso programmi di riforestazione.



Juntos, establecemos
fuertes vínculos con
nuestros productores
colaboradores

*Insieme, creiamo solidi legami
con i nostri produttori partner*





Un chocolate grabado a fuego

**Il marchio a fuoco
del nostro cioccolato**

Artista y artesano, director de orquesta de la creación en Valrhona, Frédéric Bau es ante todo un pastelero francés con un gran talento, formado junto a los más importantes y sobre todo junto a Pierre Hermé.

«Valrhona es una historia que comienza en 1922 bajo el impulso de 3 valores principales: pasión, compromiso y excelencia.

Desde siempre, estos valores nos guían y nos hacen ampliar los límites de la creatividad y del sabor. Utilizamos lo mejor para ofrecer y transmitir lo mejor.

Proveedor de las mejores marcas, Valrhona ofrece a los gourmets de todo el mundo el chocolate utilizado por los chefs de más talento».

Frédéric Bau

Explorador pastelero de la firma Valrhona

Artista e artigiano, responsabile della creazione Valrhona, Frédéric Bau è innanzitutto un talentuoso pasticciere francese, formatosi con i più illustri pasticciieri, in particolare Pierre Hermé.

«Valrhona è una storia che ha avuto inizio nel 1922 ed è basata su tre valori fondamentali: passione, impegno ed eccellenza.

Da sempre questi valori ci guidano e ci spingono a oltrepassare i limiti della creatività e del gusto. Scegliamo il meglio, per poter offrire e trasmettere il meglio.

Fornitore delle più celebri maison, Valrhona propone agli amanti della pasticceria di tutto il mondo il cioccolato utilizzato dagli chef più rinomati».

Frédéric Bau,

Maestro pasticciere esploratore della Maison Valrhona

PARA IMAGINAR LO MEJOR DEL CHOCOLATE, HACE FALTA UNA AMBICIÓN.

La nuestra es perfeccionar sin cesar nuestro saber hacer chocolatero, es traspasar los límites de la creatividad en torno a una paleta aromática siempre amplia, inventar la próxima revolución en el mundo del chocolate.

FINALMENTE, PARA IMAGINAR JUNTOS LO MEJOR DEL CHOCOLATE, HAY QUE COMPARTIR.

Nuestro objetivo es acompañar las vocaciones. Para ello, nos apoyamos en nuestra maestría en materia de gastronomía para transmitir nuestro saber hacer a los artesanos de hoy en día e inspirar a los chefs del mañana. Esto se traduce en la oferta de formación profesional completa en la École Valrhona, el apoyo que aportamos en concursos de pastelería de la talla de la Copa del mundo de la pastelería o el C3 (Chocolate Chef Competition), pero también en nuestro programa «Graines de Pâtissier», que permite a jóvenes descubrir el oficio de pastelero y acceder al mundo profesional.

CON VALRHONA, USTED ENTRA EN EL CÍRCULO DE LOS APASIONADOS DEL CHOCOLATE.



PER IMMAGINARE IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO, SERVE AMBIZIONE.

La nostra è quella di perfezionare costantemente il nostro savoir-faire, andare oltre i limiti della creatività per ampliare le palette aromatiche e rivoluzionare il mondo del cioccolato.

INFINE, PER IMMAGINARE INSIEME IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO, BISOGNA CONDIVIDERE.

Il nostro obiettivo è quello di nutrire le vostre vocazioni. Ci affidiamo alla nostra esperienza in gastronomia per trasmettere il nostro savoir-faire agli artigiani di oggi e ispirare i pasticciere di domani.

Tutto questo si concretizza nell'offerta di una formazione professionale completa presso l'École Valrhona, nel sostegno che offriamo a concorsi di pasticceria di fama internazionale, come la Coppa del Mondo della pasticceria o il C3 (Chocolate Chef Competition), ma anche grazie al nostro programma "Graines de Pâtissier", che permette ai giovani di scoprire il mestiere di pasticciere e fare i loro primi passi nel settore professionale.

CON VALRHONA, DIMOSTRATE IL VOSTRO AMORE PER IL CIOCCOLATO.



Verdadero centro de descubrimiento para el gran público, la Cité du Chocolat tiene una ambición educativa y transmite el amor por el buen chocolate a todas las generaciones. Experiencias sensoriales, talleres culinarios, secretos de fabricación, viaje virtual a las plantaciones... Sumerge a pequeños y grandes en los deliciosos misterios del oro negro. Un gran éxito, ya que ha sido clasificado como el primer espacio del Chocolate en Francia, con 130 000 visitantes por año.

*Viva la esperienza
chocolate con Valrhona:
La Cité du Chocolat*

**Vivete un'esperienza unica
del cioccolato con Valrhona:
la Cité du Chocolat**

Un vero e proprio centro di scoperta per il pubblico, la Cité du Chocolat ha un'ambizione educativa e trasmette l'amore per il buon cioccolato a tutte le generazioni. Esperienze sensoriali, laboratori culinari, segreti di manifattura, viaggio virtuale nelle piantagioni... La Cité du Chocolat immerge grandi e piccini nei deliziosi misteri dell'oro nero. Un grande successo, visto che il luogo è stato classificato 1° sito del cioccolato in Francia, con 130.000 visitatori all'anno.

Itacia un nuevo enfoque del sabor

Verso una nuova esperienza di gusto



Valrhona actúa desde siempre para crear un sector justo y sostenible e inspirar una gastronomía creativa y responsable. La búsqueda del sabor y del mejor chocolate nos une: productores de cacao, expertos de análisis sensorial, artesanos del sabor... Hemos decidido reinventar la manera en la que hablamos del sabor del chocolate para que exprese todas sus dimensiones y que cada chocolate esté en condiciones de «hacer bien lo bueno».

Nos hemos lanzado a una búsqueda sin igual en torno al sabor. Hemos querido entender las sensaciones y las emociones que percibimos en la degustación de los chocolates Valrhona. El equipo de análisis sensorial Valrhona ha trabajado para ello en estrecha colaboración con unos cientos de consumidores y unos cuarenta expertos. Han expresado palabras, propuesto agrupaciones de productos y familias de perfiles aromáticos.

Cada chocolate tiene ahora una identidad gustativa. Cada uno pertenece a un perfil aromático principal, que se declina en diferentes notas aromáticas menores y posee una nota singular que lo diferencia de otras referencias de su grupo. Convencidos de que un discurso basado solamente en el sabor no bastaría para expresar todas sus dimensiones, también hemos explorado su dimensión emocional. Ayudados por un experto olfativo, hemos hecho emerger un universo emocional y creativo propio de cada uno de nuestros chocolates.

Esta nueva definición del sabor nos permite expresarnos de manera plena, algo esencial para Valrhona. Abre las puertas del descubrimiento, es una fuente de inspiración para llevar la creatividad cada vez más lejos, para trabajar el sabor de otra manera y para reinventar la gastronomía.

Nuestra manera de expresar el sabor promete llegar a todos. Promete reproducir toda la paleta de sabores de Valrhona.

Da sempre, l'obiettivo di Valrhona è quello di creare una filiera equa e sostenibile e ispirare una gastronomia creativa e responsabile. Produttori di cacao, esperti di analisi sensoriale, artigiani del gusto... La ricerca del gusto e del meglio del cioccolato ci unisce. Abbiamo deciso di reinventare il modo in cui parliamo del gusto del cioccolato per cercare di esprimere tutte le sue sfaccettature e per far sì che ogni cioccolato faccia "del bene con del buono".

Ci siamo lanciati in una ricerca unica sul gusto, analizzando le sensazioni ed emozioni che proviamo durante la degustazione delle diverse varietà di cioccolato Valrhona. Il team di analisi sensoriale Valrhona ha lavorato in stretta collaborazione con diverse centinaia di consumatori e quaranta esperti. L'analisi include l'espressione tramite parole, raggruppamenti di prodotti e famiglie di profili aromatici.

Ogni cioccolato ha una sua identità gustativa specifica. Ciascuno presenta un profilo aromatico maggiore, che si declina in diverse note aromatiche minori, e possiede una nota singolare, che lo differenzia dalle altre referenze. Convinti che un discorso basato unicamente sul gusto non basterebbe a esprimerne tutte le sue dimensioni, abbiamo deciso di esplorare anche la sua dimensione emotiva. Con l'aiuto di un "naso esperto", abbiamo delineato l'universo emotivo e creativo specifico di ciascuno dei nostri cioccolati.

Questa nuova definizione del gusto ci permette di esprimere pienamente la sua identità secondo Valrhona. Apre le porte alla scoperta, è fonte di ispirazione per oltrepassare i confini della creatività, per lavorare sul gusto in modo diverso e reinventare la golosità.

Il nostro modo di esprimere il gusto è alla portata di tutti. Promette di trascrivere l'intera gamma di sapori di Valrhona.

Nuestra oferta de productos

La nostra offerta di prodotti

Una gama para todas las necesidades... Para regalar, para uno mismo o para pastelería.
Una gamma adatta a tutte le vostre esigenze... Da regalare, per voi o per le preparazioni di pasticceria.



PARA REGALAR DA REGALARE

MENOS DE 10 €*

MENO DI 10 €*



CARRÉS CARRÉ

Plumier Iniciación Grand Crus
Astuccio Initiation Grand Cru

A PARTIR DE 10 €*

A PARTIRE DA 10 €*



CARRÉS CARRÉ

Estuches 18 y 32 carrés
Cofanetti 18 e 32 carré

BOMBONES FINOS CIOCCOLATI FINI

Orangettes 130 g
Orangettes 130 g

ÉQUINOXE®

Estuche Équinoxe® 125 g
Cofanetto Équinoxe® 125 g

EDICIONES ESPECIALES EDIZIONI SPECIALI

Estuche Dulzuras de Navidad 140 g
Astuccio Dolcette di Natale 140 g

A PARTIR DE 20 €*

A PARTIRE DA 20 €*



TABLETAS TAVOLETTE

Estuche 6 tabletas Collection
Dégustation
Cofanetto 6 tavolette Collezione
Degustazione

CARRÉS CARRÉ

Surtido 3 estuches 18 carrés -
Estuches 52 carrés
Raggruppamento 3 cofanetti
18 carré - Cofanetti 52 carré

BOMBONES FINOS CIOCCOLATI FINI

Estuches de bombones finos
Ballotin 230 g
Cofanetti di cioccolati fini-
Ballotin 230 g

ÉQUINOXE®

Estuches Équinoxe® 250 g
Cofanetti Équinoxe® 250 g

EDICIONES ESPECIALES EDIZIONI SPECIALI

Estuches de Navidad
Cofanetti di Natale

A PARTIR DE 30 €*

A PARTIRE DA 30 €*



CARRÉS CARRÉ

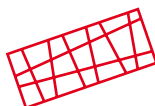
Estuche Collection Grands Crus
66 carrés
Cofanetto Collezione Grand Cru
66 carré

BOMBONES FINOS CIOCCOLATI FINI

Ballotins 345 g, 465 g y 700 g
Ballotins de Navidad
Ballotin 345 g, 465 g e 700 g
Ballotin di Natale

ÉQUINOXE®

Estuche Collection Équinoxe® 500 g
Estuche Sélection 400 g
Cofanetto Collezione Équinoxe®
500 g - Cofanetto Selezione 400 g



PARA UNO MISMO PER VOI



TABLETAS Y BARRITAS TAVOLETTE E BASTONCINI

Tabletas 70 g y 120 g -
Barritas 20 g
Tavolette 70 g e 120 g -
Bastoncini 20 g

ÉQUINOXE®

Caja 50 g Équinoxe®
Scatola 50 g Équinoxe®



PARA PASTELERÍA PER LE VOSTRE RICETTE DI PASTICCERIA



INGREDIENTES PASTELEROS PICCOLI EXTRA

Bolsas de pepitas de chocolate
negro o con leche de 250 g, bolsa
de perlas crujientes mixtas de 250 g
Sacchetti di pepite di cioccolato
fondente o al latte 250 g, sacchetto
di perle croccanti miste 250 g



TABLETAS Y BARRITAS TAVOLETTE E BASTONCINI

Estuche 8 barritas
Cofanetto 8 bastoncini

CARRÉS CARRÉ

Estuches 18 y 32 carrés
Cofanetti 18 e 32 carré

BOMBONES FINOS CIOCCOLATI FINI

Orangettes 130 g
Orangettes 130 g

ÉQUINOXE®

Triple pack Équinoxe® 3 x 50 g
Estuche Équinoxe® 125 g
Tripack Équinoxe® 3 x 50 g
Cofanetto Équinoxe® 125 g



CHOCOLATES PARA PASTELERÍA CIOCCOLATI PER PASTICCERIA

Bolsas de habas 250 g -
Ingredientes pasteleros -
Cacao en polvo 250 g - Celaya 1 L
- Crema de untar 280 g
Sacchetti di fave 250 g -
Piccoli extra - Cacao in polvere
250 g - Celaya 1L - Crema da
spalmare 280 g



TABLETAS TAVOLETTE

Estuche 6 tabletas
Collection Dégustation -
Estuche Découverte 52 carrés
Cofanetto 6 tavolette
Collezione Degustazione -
Cofanetto Scoperta 52 carré

BOMBONES FINOS CIOCCOLATI FINI

Estuches de bombones finos
Ballotin 230 g
Cofanetti di cioccolati fini Ballotin
230 g



CHOCOLATES PARA PASTELERÍA CIOCCOLATI PER PASTICCERIA

Bolsas de habas 1kg:
Équatoriale Noir y
Équatoriale Lait
Sacchetti di fave 1kg:
Equatoriale Noir e
Equatoriale Lait



ÉQUINOXE®

Estuche Collection Équinoxe® 500 g
Cofanetto Collezione Équinoxe® 500 g

CARRÉS CARRÉ

Estuche Collection Grands Crus 66 carrés
Cofanetto Collezione Grand Cru 66 carré



CHOCOLATES PARA PASTELERÍA CIOCCOLATI PER PASTICCERIA

Bolsas de habas 1kg: Oriado,
Guanaja, Caraïbe, Jivara,
Ivoire, Dulcey
Sacchetti di fave 1kg: Oriado,
Guanaja, Caraïbe, Jivara,
Ivoire, Dulcey





Productos personalizables

Prodotti personalizzabili

**VALRHONA PONE A SU DISPOSICIÓN
TODA SU MAESTRÍA PARA PERSONALIZAR
SUS PRODUCTOS Y VALORIZAR ASÍ
SU IMAGEN DE MARCA:**

**UNA AMPLIA PALETA DE FORMATOS
Y DE PRODUCTOS QUE RESPONDE
A TODAS SUS NECESIDADES**

**UN MÍNIMO DE PEDIDO
LO MÁS PEQUEÑO POSIBLE**

**TARIFAS DECRECIENTES EN FUNCIÓN DE
LAS CANTIDADES PEDIDAS Y DEL TIPO
DE PERSONALIZACIÓN PARA RESPONDER
MEJOR A TODOS LOS PRESUPUESTOS.**

VALRHONA METTE A VOSTRA DISPOSIZIONE
LA SUA ESPERIENZA PER AIUTARVI A
PERSONALIZZARE I VOSTRI PRODOTTI E
MIGLIORARE L'IMMAGINE DEL VOSTRO MARCHIO:

UN'AMPIA GAMMA DI FORMATI E PRODOTTI PER
SODDISFARE TUTTE LE VOSTRE ASPETTATIVE

MINIMO D'ORDINE PIÙ BASSO POSSIBILE

I PREZZI DIMINUISCONO IN BASE ALLA
QUANTITÀ ORDINATA E AL TIPO DI
PERSONALIZZAZIONE, PER ANDARE
INCONTRO A TUTTI I BUDGET.

Personalización

Le vostre personalizzazioni

Haga tarjetas de navidad con sus bombones, personalícelos para festejar un evento o incluso para transformarlos en tarjetas de visita.
Realizzate biglietti di auguri con le vostre praline, personalizzatele per celebrare un evento o trasformateli in un biglietto da visita.



01

Contacte con su comercial de referencia
Contattate il vostro rappresentante commerciale



02

Elija el producto que desea personalizar
Scegliete il prodotto da personalizzare

03

Finalice el proyecto de personalización
Finalizzate il vostro progetto di personalizzazione



CARRÉS / TABLETAS / BARRITAS / PLUMIERS
Transmita su pedido con su logo vectorizado
en EPS, AI o PDF HD, así como los colores
pantone deseados

CARRÉ / TAVOLETTE / BASTONCINI / ASTUCCI
Inviateci un ordine con il vostro logo in formato
vettoriale in EPS, AI oppure un PDF HD, insieme
alla carta o ai colori pantone che desiderate



ESTUCHES
Transmita su pedido con su logo vectorizado
en EPS, AI o PDF HD, así como el marcaje elegido
(oro o plata)

COFANETTI
Inviateci un ordine con il vostro logo in formato
vettoriale in EPS, AI oppure un PDF HD e indicate
il tipo di marcatura che preferite (oro o argento)

04

En 8 días recibirá una propuesta
Vi inviamo una bozza entro 8 giorni

05

Valide la propuesta
Convalidate la versione definitiva



06

Reciba su pedido en un plazo de 5 a 6 semanas
Ricevete il vostro ordine entro 5-6 settimane

La oferta de picoteo personalizable

L'offerta "da sgranocchiare" personalizzabile



ÉQUINOXE® PARA PICAR ÉQUINOXE® DA SGRANOCCHIARE

3 SURTIDOS DISPONIBLES:
ALMENDRAS Y AVELLANAS GRAND CRU CHOCOLATE NEGRO,
ALMENDRAS Y AVELLANAS GRAND CRU CHOCOLATE CON LECHE,
ALMENDRAS Y AVELLANAS BLOND DULCEY.

3 ASSORTIMENTI DISPONIBILI:
MANDORLE E NOCCIOLE GRAND CRU CIOCCOLATO FONDENTE
MANDORLE E NOCCIOLE GRAND CRU CIOCCOLATO AL LATTE
MANDORLE E NOCCIOLE BLOND DULCEY.

Peso neto / Peso netto / 50 g - Presentación / Confezionamento /
26 unidades / 26 unità - Medidas / Dimensioni / Largo / Lunghezza 7,25 cm
Ancho / Larghezza 5,7 cm - Profundidad / Profondità 2,45 cm



TRIPLE PACK ÉQUINOXE® PARA PICAR ÉQUINOXE® DA SGRANOCCHIARE TRIPACK

ALMENDRAS Y AVELLANAS BLOND DULCEY,
GRANDS CRUS CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE.
UNA DECORACIÓN DIFERENTE POR ESTUCHE ES POSIBLE.

MANDORLE E NOCCIOLE BLOND DULCEY,
GRAND CRU DI CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE
POSIBILITÀ DI SCEGLIERE UNA DECORAZIONE PER ASTUCCIO.

Peso neto / Peso netto / 150 g - Presentación / Confezionamento /
8 unidades / 8 unità - Medidas / Dimensioni / Largo / Lunghezza 17,5 cm
Ancho / Larghezza 2,45 cm - Profundidad / Profondità 7,25 cm

Los estuches Équinoxe® personalizables

I Cofanetti Équinoxe® personalizzabili



ESTUCHE NEGRO ÉQUINOXE® 125 G COFANETTO NERO ÉQUINOXE® 125 G

ALMENDRAS Y AVELLANAS BAÑADAS EN
CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE.
MANDORLE E NOCCIOLE RICOPERTE DI
CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE.

Peso neto / Peso netto / 125 g
Presentación / Confezionamento /
12 estuches / 12 cofanetti
Medidas / Dimensioni /
Largo / Lunghezza 11 cm
Ancho / Larghezza 11 cm
Profundidad / Profondità 3,5 cm



ESTUCHE NEGRO O MARRÓN ÉQUINOXE® 250 G COFANETTO NERO O MARRONE ÉQUINOXE® 250 G

3 SURTIDOS DISPONIBLES:
ALMENDRAS Y AVELLANAS GRANDS CRUS CHOCOLATE
NEGRO Y CON LECHE, ALMENDRAS Y AVELLANAS
BLOND DULCEY Y GRAND CRU CHOCOLATE CON
LECHE, ALMENDRAS Y AVELLANAS CHOCOLATE
CON AVELLANAS TIPO GIANDUJA.

3 ASSORTIMENTI DISPONIBILI:
MANDORLE E NOCCIOLE GRAND CRU
CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE
MANDORLE E NOCCIOLE BLOND DULCEY Y GRAND CRU
CIOCCOLATO AL LATTE MANDORLE E NOCCIOLE
CIOCCOLATO ALLE NOCCIOLE TIPO GIANDUJA.

Peso neto / Peso netto / 250 g / Presentación / Confezionamento /
8 estuches / 8 cofanetti - Medidas / Dimensioni /
Largo / Lunghezza 17 cm - Ancho / Larghezza 17 cm
Profundidad / Profondità 3,9 cm



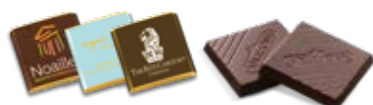
ESTUCHE NEGRO ÉQUINOXE® 500 G COFANETTO NERO ÉQUINOXE® 500 G

ORANGETTES Y ALMENDRAS Y
AVELLANAS BAÑADAS EN BLOND
DULCEY, CHOCOLATE NEGRO
Y CHOCOLATE CON LECHE.
ORANGETTES, MANDORLE E
NOCCIOLE RICOPERTE DI BLOND
DULCEY, CIOCCOLATO FONDENTE E
CIOCCOLATO AL LATTE.

Peso neto / Peso netto / 500 g
Presentación / Confezionamento /
6 estuches / 6 cofanetti
Medidas / Dimensioni /
Largo / Lunghezza 21,5 cm
Ancho / Larghezza 18,5 cm
Profundidad / Profondità 3,9 cm

Los Grands Crus personalizables

I Grand Cru personalizzabili



CARRÉS GRANDS CRUS

CARRÉ GRAND CRU

DISPONIBLES EN 4 GRANDS CRUS:
PERSONALIZABLES 1-2 COLORES
PERSONALIZZABILI 3-4 COLORES

DISPONIBILI IN 4 GRAND CRU:
PERSONALIZZABILI 1-2 COLORI
PERSONALIZZABILI 3-4 COLORI

GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
ALPACO 66 % - JIVARA 40 %

Peso neto / Peso netto / 5 g - Presentación / Confezionamento /
1 kg (200 carrés) / 1 kg (200 carré)

Medidas de la caja / Dimensioni scatola / Largo / Lunghezza 22 cm

Ancho / Larghezza 22 cm - Profundidad / Profondità 5 cm - Medidas del carré /

Dimensioni carré / Largo / Lunghezza 3,4 cm - Ancho / Larghezza 3,4 cm



TABLETAS GRANDS CRUS

TAVOLETTE GRAND CRU

PERSONALIZABLES 1-2 COLORES
PERSONALIZZABILI 3-4 COLORES

PERSONALIZZABILI 1-2 COLORI
PERSONALIZZABILI 3-4 COLORI

GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 % - JIVARA 40 %

Peso neto / Peso netto / 100 g - Presentación / Confezionamento

20 tabletas / 20 tavolette - Medidas / Dimensioni /

Largo / Lunghezza 15,8 cm - Ancho / Larghezza 7,9 cm

Profundidad / Profondità 0,9 cm



LOS PLUMIERS GLI ASTUCCI

TODO GUANAJA 70 %: 6 CARRÉS DE GRANDS CRUS DE CHOCOLATE NEGRO GUANAJA.
PERSONALIZACIÓN DE LA FUNDA Y LAS VITOLAS

TUTTO GUANAJA 70 %: 6 CARRÉ DI GRAND CRU DI CIOCCOLATO FONDENTE GUANAJA.
PERSONALIZZAZIONE DI CONFEZIONE E FASCETTE

INICIACIÓN GRANDS CRUS: 6 CARRÉS DE GRANDS CRUS DE CHOCOLATE NEGRO
PARA INICIARSE EN EL MUNDO DE LA DEGUSTACIÓN

FUNDA PERSONALIZABLE / PERSONALIZABLES 1-2 COLORES / PERSONALIZZABILI 3-4 COLORES

INITIATION GRAND CRU: 6 CARRÉ DI GRAND CRU DI CIOCCOLATO FONDENTE

PER UN'IMMERSIONE NEL MONDO DELLA DEGUSTAZIONE

PERSONALIZZAZIONE DELLA CONFEZIONE / PERSONALIZZABILI 1-2 COLORI / PERSONALIZZABILI 3-4 COLORI

ABINAO 85 % - GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 % - ALPACO 66 % - TAÏNORI 64 % - MANJARI 64 %

Peso neto / Peso netto / 30 g - Presentación / Confezionamento / 40 estuches / 40 astucci

Medidas / Dimensioni / Largo / Lunghezza 4,3 cm - Ancho / Larghezza 22,5 cm - Profundidad / Profondità 1,1 cm



ESTUCHE DÉCOUVERTE COFANETTO SCOPERTA

52 CARRÉS DE 4 GRANDS CRUS DE CHOCOLATE NEGRO
Y CON LECHE ESTUCHE PERSONALIZABLE
(ESTAMPACIÓN EN CALIENTE, ORO O PLATA)
52 CARRÉ DI 4 GRAND CRU DI CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE
PERSONALIZZAZIONE DEL COFANETTO
(MARCATURA A CALDO ORO O ARGENTO)
GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
TAÏNORI 64 % - TANARIVA 33 %

Peso neto / Peso netto / 260 g - Presentación / Confezionamento/
8 estuches / 8 cofanetti - Medidas / Dimensioni/ Largo / Lunghezza 17 cm
Ancho / Larghezza 17 cm - Profundidad / Profondità 3,9 cm



ESTUCHE DÉGUSTATION COFANETTO DEGUSTAZIONE

32 CARRÉS DE 8 GRANDS CRUS DE CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE
ESTUCHE PERSONALIZABLE
(ESTAMPACIÓN EN CALIENTE, ORO O PLATA)
32 CARRÉ DI 8 GRAND CRU DI CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE
PERSONALIZZAZIONE DEL COFANETTO
(MARCATURA A CALDO ORO O ARGENTO)
ABINAO 85 % - GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
ALPACO 66 % - TAÏNORI 64 % - MANJARI 64 %
JIVARA 40 % - TANARIVA 33 %

Peso neto / Peso netto / 160 g - Presentación / Confezionamento/
12 estuches / 12 cofanetti - Medidas / Dimensioni/
Largo / Lunghezza 16 cm - Ancho / Larghezza 16,5 cm
Profundidad / Profondità 2,7 cm



ESTUCHE COLLECTION COFANETTO COLLEZIONE

66 CARRÉS DE 6 GRANDS CRUS NEGRO Y CON LECHE
ESTUCHE PERSONALIZABLE
(ESTAMPACIÓN EN CALIENTE, ORO O PLATA)
66 CARRÉ DI 6 GRAND CRU DI CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE
PERSONALIZZAZIONE DEL COFANETTO
(MARCATURA A CALDO ORO O ARGENTO)
ABINAO 85 % - GUANAJA 70 % - ALPACO 66 %
MANJARI 64 % - BAHIBÉ 46 % - TANARIVA 33 %

Peso neto / Peso netto / 330 g - Presentación / Confezionamento/
6 estuches / 6 cofanetti - Medidas / Dimensioni/
Largo / Lunghezza 15,3 cm - Ancho / Larghezza 27,5 cm
Profundidad / Profondità 4,2 cm



BARRITAS GRANDS CRUS BASTONCINI GRAND CRU

DISPONIBLES EN 3 GRANDS CRUS:
PERSONALIZABLES 1-2 COLORES
PERSONALIZABLES 3-4 COLORES
DISPONIBILI IN 3 GRAND CRU:
PERSONALIZZABILI 1-2 COLORI
PERSONALIZZABILI 3-4 COLORI
GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 % - JIVARA 40 %

Peso neto / Peso netto / 20 g
Presentación / Confezionamento/ 1kg (50 barritas) / 1kg (50 bastoncini)
Medidas de la caja / Dimensioni scatola / Largo / Lunghezza 25,4 cm -
Ancho / Larghezza 19 cm - Profundidad / Profondità 3,6 cm
Tamaño de la barrita / Dimensioni bastoncino / Largo / Lunghezza 11,9 cm
Ancho / Larghezza 3,5 cm - Profundidad / Profondità 0,8 cm

El estuche Sélection personalizable

Il Cofanetto Selezione
personalizzabile


PRODUCTOS
PERSONALIZABLES
PRODOTTI
PERSONALIZZABILI



ESTUCHE SÉLECTION PERSONALIZABLE COFANETTO SELEZIONE PERSONALIZZABILE

UNA OFERTA COMPLETA Y GOURMET EN UN ESTUCHE ELEGANTE PARA
GUSTAR A LA MAYORÍA Y CAPAZ DE COLMAR TODOS LOS DESEOS. ¡IDEAL PARA UN REGALO!
ESTUCHE PERSONALIZABLE

(DOS OPCIONES: PEGATINA O ESTAMPACIÓN EN CALIENTE, ORO O PLATA)

UN'OFFERTA COMPLETA E GOLOSA ALL'INTERNO DI UN COFANETTO ELEGANTE,
PER ACCONTENTARE TUTTI E SODDISFARE OGNI DESIDERIO. PERFETTO DA REGALARE!

DUE POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE DEL COFANETTO
(MARCATURA A CALDO ORO O ARGENTO O STICKER)

Peso neto / Peso netto / 400 g
Presentación / Confezionamento / 7 estuches / 7 cofanetti
Medidas / Dimensioni / Largo / Lunghezza 24,5 cm
Ancho / Larghezza 24,5 cm - Profundidad / Profondità 4,3 cm

Los estuches de bombones finos personalizables

I Cofanetti di cioccolati fini personalizzabili

PRODUCTOS PERSONALIZABLES
PRODOTTI PERSONALIZZABILI



ESTUCHE NEGRO O MARRÓN 16 BOMBONES FINOS - CON LECHE Y NEGRO

COFANETTO NERO O MARRONE
16 CIOCCOLATI FINI - AL LATTE E FONDENTI

UNA EXCELENTE SELECCIÓN DE SINGULARES NOTAS AROMÁTICAS:

CAPPUCCINO, CAMEL BEURRE SALÉ,
GRAND CRU TANARIVA, GRAND CRU GUANAJA.

ESTUCHE PERSONALIZABLE
(ESTAMPACIÓN EN CALIENTE, ORO O PLATA)

UNA SELEZIONE GOLOSA DALLE NOTE AROMATICHE UNICHE:

CAPPUCCINO, CAMEL BEURRE SALÉ,
GRAND CRU TANARIVA, GRAND CRU GUANAJA.

PERSONALIZZAZIONE DEL COFANETTO
(MARCATURA A CALDO ORO O ARGENTO)

Peso neto / Peso netto / 150 g
Presentación / Confezionamento / 8 estuches / 8 cofanetti
Medidas / Dimensioni / Largo / Lunghezza 17 cm
Ancho / Larghezza 17 cm - Profundidad / Profondità 3,9 cm



ESTUCHE NEGRO O MARRÓN 16 ESPECIALIDADES TIPO TRUFAS COFANETTO NERO O MARRONE 16 SPECIALITÀ TIPO TARTUFI

UNA SELECCIÓN DE TRUFAS REFINADAS CON AROMAS
INDISPENSABLES: CITRON, DULCEY PRALINÉ,
TANARIVA CAMEL, GRAND CRU GUANAJA.

ESTUCHE PERSONALIZABLE
(ESTAMPACIÓN EN CALIENTE, ORO O PLATA)

UNA SELEZIONE DI TARTUFI RAFFINATI DAGLI AROMI
IMPERDIBILI: CITRON, DULCEY PRALINÉ,
TANARIVA CAMEL, GRAND CRU GUANAJA.

PERSONALIZZAZIONE DEL COFANETTO
(MARCATURA A CALDO ORO O ARGENTO)

Peso neto / Peso netto / 210 g
Presentación / Confezionamento / 8 estuches / 8 cofanetti
Medidas / Dimensioni / Largo / Lunghezza 17 cm
Ancho / Larghezza 17 cm - Profundidad / Profondità 3,9 cm





Chocolates para pastelería

**Cioccolato
da pasticceria**

**CON ESTA GAMA EXCLUSIVA DE
CHOCOLATES PARA PASTELERÍA,
VALRHONA OFRECE LA POSIBILIDAD A
GOURMETS Y APASIONADOS EXIGENTES
DE CREAR REALIZACIONES DIGNAS
DE LOS MEJORES CHEFS.**

CON QUESTA GAMMA ESCLUSIVA
DI CIOCCOLATO DA PASTICCERIA,
VALRHONA OFFRE LA POSSIBILITÀ ANCHE
AI PIÙ ESIGENTI DI REALIZZARE CREAZIONI
DEGNE DEI PIÙ GRANDI MAESTRI PASTICCIERI.

Las bolsas de habas 250 G

I sacchetti di fave 250 g

El sabor excepcional de los chocolates Valrhona en sus elaboraciones caseras.
Il gusto eccezionale del cioccolato Valrhona nelle vostre ricette di pasticceria fatte in casa.

NOVEDAD / NOVITÀ



MILLOT 74 %

AFRUTADAS, ACIDULADAS
Y POTENTES
FRUTTATE, ACIDULE E
CORPOSE
REF: 32752
EAN: 3395328376423

NOTAS / NOTE



GUANAJA 70 %

EQUILIBRADAS, TOSTADAS
Y DE AMARGOR
EQUILIBRATE, TOSTATE, AMARE
REF: 31215
EAN: 3395328348581

NOTAS / NOTE



CARAÏBE 66 %

CHOCOLATEADAS, TOSTADAS
Y DE AMARGOR
DI CIOCCOLATO, TOSTATE,
AMARE
REF: 31209
EAN: 3395328348376

NOTAS / NOTE



MANJARI 64 %

AFRUTADAS, ACIDULADAS
Y CARACTERÍSTICAS DE
LOS FRUTOS ROJOS
FRUTTATE, ACIDULE,
DI FRUTTI ROSSI
REF: 31216
EAN: 3395328348611

NOTAS / NOTE



JIVARA 40 %

LÁCTEAS, MALTEADAS Y DE
VAINILLA
DI LATTE, MALTATE, VANIGLIATE
REF: 31211
EAN: 3395328348437

NOTAS / NOTE



ANDOA LAIT 39 %

LÁCTEAS, TÍPICAS DE
LA LECHE FRESCA Y
UNA PUNTA DE ACIDEZ
DI LATTE, LATTE FRESCO,
CON UNA PUNTA DI ACIDITÀ
REF: 31229
EAN: 3395328348734

NOTAS / NOTE



CARAMÉLIA 36 %

GOLOSAS Y DE CARAMELO
SALADO
GOLOSE, DI CARAMELLO
SALATO
REF: 31214
EAN: 3395328348529

NOTAS / NOTE



AZELIA 35 %

GOLOSAS Y DE AVELLANA
GOLOSE, DI NOCCIOLA
REF: 31213
EAN: 3395328348499

NOTAS / NOTE



DULCEY 35 %

DE GALLETA Y UN TOQUE DE SAL
BISCOTTATE, CON UNA PUNTA DI SALE
REF: 31210
EAN: 3395328348406

NOTAS / NOTE



IVOIRE 35 %

EQUILIBRADAS Y DE LECHE CALIENTE
EQUILIBRATE, DI LATTE CALDO
REF: 31212
EAN: 3395328348468

NOTAS / NOTE



Eligiendo el sello Fairtrade/Max Havelaar, los productores pueden beneficiarse de una mejor remuneración y condiciones de trabajo decentes al mismo tiempo que se preserva el medioambiente. Para más información: <http://www.maxhavelaarfrance.org>
Scegliere il marchio Fairtrade/Max Havelaar significa consentire ai produttori di beneficiare di una migliore remunerazione e di condizioni di lavoro dignitose, preservando l'ambiente. Per maggiori informazioni: <http://www.maxhavelaarfrance.org>

CHOCOLATE PARA PASTERÍA CIOCCOLATO PER PASTICCERIA

Fáciles de dosificar y fundir gracias a su forma única y específicamente diseñada para la pastelería, las habas de chocolate Valrhona serán ideales para hacer pasteles en casa. Con los formatos 250 g, variar las recetas será de lo más fácil.

Facili da dosare e da fondere grazie alla loro forma unica e studiate appositamente per la pasticceria, le fave di cioccolato Valrhona sono ideali per tutte le vostre creazioni. Con il formato da 250 g, divertitevi a variare le ricette e i sapori in tutta semplicità.

NOVEDAD / NOVITÀ



INSPIRATION FRAMBUESA INSPIRATION LAMPONE

FRAMBUESA, CONFITURA
LAMPONE, MARMELLATA
REF. 32750
EAN: 3395328376362

NOTAS / NOTE

NOVEDAD / NOVITÀ



INSPIRATION YUZU

YUZU, FRUTA FRESCA
YUZU, FRUTTA FRESCA
REF. 32749
EAN: 3395328376331

NOTAS / NOTE

INSPIRATION: NUESTRAS ESPECIALIDADES DE MANTECA DE CACAO Y FRUTA

INSPIRATION: LE NOSTRE
SPECIALITÀ CON FRUTTA E
BURRO DI CACAO

En 2016, gracias a una verdadera proeza técnica, Valrhona innova y permite a los chefs trabajar la fruta como el chocolate. Con la gama Inspiration, todos los apasionados de la pastelería con fruta pueden realizar creaciones naturalmente golosas.

Vera e propria prodezza tecnica innovativa, dal 2016 Valrhona permette ai professionisti di lavorare la frutta come il cioccolato. Grazie alla gamma Inspiration, gli amanti delle ricette pasticciare alla frutta possono realizzare creazioni naturalmente deliziose.



INSPIRATION FRESA INSPIRATION FRAGOLA

FRESA, CONFITURA
FRAGOLA, MARMELLATA
REF. 31431
EAN: 3395328353073

NOTAS / NOTE



INSPIRATION PASIÓN INSPIRATION PASSIONE

FRUTA DE LA PASIÓN, FRUTA FRESCA
FRUTTO DELLA PASSIONE E FRUTTA FRESCA
REF. 31432
EAN: 3395328353103

NOTAS / NOTE

DISCURSO RSE:

«El 100 % de nuestros cacao son trazables desde los productores».

DISCURSO CSR:

“Il 100% del nostro cacao è tracciabile a partire dal produttore”.

FORMATO HABAS:

Fácil de dosificar y fundir gracias a su forma única, específicamente diseñada para la pastelería.

FORMATO FAVE:

Facile da dosare e da fondere grazie alla sua forma unica appositamente studiata per la pasticceria.

NUEVO

POSICIONAMIENTO:
«El chocolate de los chefs».

NUOVO TRAGUARDO:

“Il cioccolato scelto dai maestri pasticceri”.

UTILIZACIÓN:

Mención «Chocolate para degustar y para pastelería» destacada.

UTILIZZO:

Per mettere in risalto il “cioccolato per pasticceria e da degustazione”.



UN NUEVO PACKAGING MÁS LEGIBLE, MODERNO Y CON MÁS COLOR
UN NUOVO PACKAGING PIÙ MODERNO, COLORATO E SEMPLICE DA LEGGERE



Las bolsas de habas 1KG

I sacchetti di fave 1 KG

El sabor excepcional de los chocolates Valrhona en sus elaboraciones caseras.
Il gusto eccezionale del cioccolato Valrhona nelle vostre ricette di pasticceria fatte in casa.



GUANAJA 70 %

NOTAS / NOTE
EQUILIBRADAS, TOSTADAS
Y DE AMARGOR
EQUILIBRATE, TOSTATE,
AMARE
REF: 12386
EAN: 3395328093757



CARAÏBE 66 %

NOTAS / NOTE
CHOCOLATEADAS, TOSTADAS
Y DE AMARGOR
DI CIOCCOLATO, TOSTATE,
AMARE
REF: 12387
EAN: 3395321075163



ORIAIDO 60 %

NOTAS / NOTE
EQUILIBRADAS,
AVAINILLADAS Y DULCES
EQUILIBRATE, VANIGLIATE,
DOLCI
REF: 29868
EAN: 3395328332047



EQUATORIALE NOIR 55 %

NOTAS / NOTE
REDONDAS Y AVAINILLADAS
ROTONDE, VANIGLIATE
REF: 29845
EAN: 3395328330876



JIVARA 40 %

NOTAS / NOTE
LÁCTEAS, MALTEADAS
Y DE VAINILLA
DI LATTE, MALTATE,
VANIGLIATE
REF: 12388
EAN: 3395321075156



ÉQUATORIALE LAIT 35 %

NOTAS / NOTE
REDONDAS
ROTONDE
REF: 29864
EAN: 3395328331774



DULCEY 35 %

NOTAS / NOTE
DE GALLETA Y UN TOQUE DE SAL
BISCOTTATE, CON UNA PUNTA
DI SALE
REF: 31834
EAN: 3395328365977



IVOIRE 35 %

NOTAS / NOTE
EQUILIBRADAS Y DE LECHE
CALIENTE
EQUILIBRATE, DI LATTE CALDO
REF: 12389
EAN: 3395321075170



Oriado está elaborado a partir de las mejores materias primas ecológicas procedentes del comercio justo (el cacao, la manteca de cacao y el azúcar cuentan con la certificación Fairtrade/Max Havelaar). Es el resultado visible de nuestro compromiso con la calidad y la trazabilidad de nuestro sector del cacao.

Oriado è realizzato a partire da materie prime biologiche provenienti dal commercio equo e solidale (il cacao, il burro di cacao e lo zucchero sono certificati Fairtrade/Max Havelaar). È l'espressione concreta del nostro impegno per la qualità e la tracciabilità della nostra filiera del cacao.



Eligiendo el sello Fairtrade/Max Havelaar, los productores pueden beneficiarse de una mejor remuneración y condiciones de trabajo decentes al mismo tiempo que se preserva el medioambiente. Para más información: <http://www.maxhavelaarfrance.org>
Scegliere il marchio Fairtrade/Max Havelaar significa consentire ai produttori di beneficiare di una migliore remunerazione e di condizioni di lavoro dignitose, preservando l'ambiente. Per maggiori informazioni: <http://www.maxhavelaarfrance.org>





Nuevo
diseño en
curso
Nuovo
design
in corso

CON
AUTOCIERRE
CONFEZIONI
RICHIUDIBILI

CELAYA CHOCOLATE CALIENTE CELAYA CIOCCOLATA CALDA

INTENSO SABOR A CHOCOLATE Y TEXTURA
CREMOSA
GUSTO INTENSO DI CIOCCOLATO E CONSISTENZA
VELLUTATA

REF: 3209
EAN: 3395321032098

Peso neto / Peso netto / 1 L
Presentación / Confezionamento / 6 bricks / 6 cartoni



CACAO EN POLVO CACAO IN POLVERE

UN CACAO EN POLVO SIN AZÚCAR CON UNA
FINURA EXCEPCIONAL Y UN SABOR INTENSO
UN CACAO IN POLVERE NON ZUCCHERATO DALLA
FINEZZA ECCEZIONALE E DAL GUSTO INTENSO

REF: 9932
EAN: 3395328124710
NOVEDAD REF: 33241
NOVITÀ EAN: 3395328457450

Peso neto / Peso netto / 250 g
Presentación / Confezionamento / 8 cajas / 8 scatole

FORMATO HABAS:

Fácil de dosificar y fundir gracias
a su forma única, específicamente
diseñada para la pastelería.

FORMATO FAVE:

Facile da dosare e da fondere grazie
alla sua forma unica appositamente
studiata per la pasticceria.

RECETA: Receta e información del producto en el dorso de la etiqueta.

RICETTA: La ricetta e le
informazioni sul prodotto
sono disponibili all'interno
dell'etichetta.

« Descubra nuestra selección de
chocolates icónicos utilizados
por los chefs, en formatos
prácticos para cocinar en casa. »

Frédéric Bau, Director de la Creación de la firma Valrhona

« Scoprite la nostra selezione
di cioccolato esclusivi utilizzati
dai maestri pasticciieri, in pratici
formati da pasticceria. »

Frédéric Bau, Maestro pasticcieri esploratore della Maison Valrhona



NUEVO POSICIONAMIENTO: «El chocolate de los chefs».

NUOVO TRAGUARDO:
“Il cioccolato scelto dai maestri pasticciieri”.

DISCURSO RSE: «El 100 % de nuestros cacaos son trazables desde los productores».

DISCURSO CSR: “Il 100% del nostro cacao
è tracciabile a partire dal produttore”.

UTILIZACIÓN: Mención «Chocolate para pastelería» destacada.

UTILIZZO: Promozione del “cioccolato da pasticceria”.



Ingredientes pasteleros

I piccoli extra

Para despertar la creatividad y aportar un toque exquisito a las preparaciones pasteleras.
Per risvegliare la vostra creatività e dare un tocco di golosità alle vostre ricette di pasticceria.

NOVEDAD / NOVITÀ



CORAZONES FUNDENTES GUANAJA CUORI FONDENTI GUANAJA

CORAZONES FUNDENTES DE GRAND GRU GUANAJA PARA BIZCOCHOS DE CHOCOLATE, UN ÉXITO ASEGURADO
CUORI MORBIDI AL CIOCCOLATO CON LA POTENZA DEL GRAND CRU GUANAJA, PER UN DESSERT DI SUCCESSO ASSICURATO

REF. 31836
EAN: 3395328366028

Peso neto / Peso netto / 180 g -
Presentación / Confezionamento /
9 botes / 9 vasetti



CORAZONES FUNDENTES PRALINÉ CUORI FONDENTI AL PRALINATO

UN SABOR POTENTE DE CHOCOLATE NEGRO SUAVIZADO POR LARGAS NOTAS DE AVELLANAS TOSTADAS
UN GUSTO INTENSO DI CIOCCOLATO FONDENTE ADDOLCITO DA NOTE PERSISTENTI DI NOCCIOLE TOSTATE

REF. 31837
EAN: 3395328366059

Peso neto / Peso netto / 180 g -
Presentación / Confezionamento /
9 botes / 9 vasetti



PRALINÉ ALMENDRAS AVELLANAS AFRUTADO 50 % PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE FRUTTATO 50%

EL EQUILIBRIO DE LA ALMENDRA Y DE LA AVELLANA
L'EQUILIBRIO DI MANDORLA E NOCCIOLA

REF. 31835
EAN: 3395328365991

Peso neto / Peso netto / 300 g -
Presentación / Confezionamento /
8 botes / 8 vasetti



CREMA DE UNTAR CREMA DA SPALMARE

CREMA DE UNTAR 40 % DE AVELLANAS PARA PASTELES Y MERIENDAS AÚN MÁS GOLOSAS
CREMA DA SPALMARE 40% NOCCIOLE PER DOLCI E MERENDE ANCORA PIÙ GOLOSI

REF. 32882
EAN: 3395328379264

Peso neto / Peso netto / 280 g -
Presentación / Confezionamento /
8 botes / 8 vasetti

NOVEDAD / NOVITÀ



PEPITAS DE CHOCOLATE NEGRO PEPITE DI CIOCCOLATO FONDENTE

PEPITAS DE CHOCOLATE NEGRO CON UN POTENTE PERFIL AROMÁTICO Y UN TOQUE DE VAINILLA
PEPITE DI CIOCCOLATO FONDENTE DAL PROFILO AROMATICO EQUILIBRATO, CON UNA NOTA DI VANIGLIA

REF. 31841
EAN: 3395328366080

Peso neto / Peso netto / 250 g -
Presentación / Confezionamento /
12 bolsas / 12 sacchetti



PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE PEPITE DI CIOCCOLATO AL LATTE

PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE CON UN PERFIL AROMÁTICO EQUILIBRADO Y LIGERAS NOTAS CARAMELIZADAS
PEPITE DI CIOCCOLATO AL LATTE DAL PROFILO AROMATICO EQUILIBRATO, ARRICCHITO DA LEGGERE NOTE CAMELLATE

REF. 31842
EAN: 3395328366110

Peso neto / Peso netto / 250 g -
Presentación / Confezionamento /
12 bolsas / 12 sacchetti



PERLAS CRUJIENTES MIXTAS PERLE CROCCANTI MISTE

CEREALES CRUJIENTES BAÑADOS CON CHOCOLATE NEGRO, CON LECHE Y DULCEY
CEREALES BISCOTTATI RICOPERTI DI CIOCCOLATO FONDENTE, AL LATTE E DULCEY

REF. 31843
EAN: 3395328366141

Peso neto / Peso netto / 250 g -
Presentación / Confezionamento /
12 bolsas / 12 sacchetti



COPOS DE CHOCOLATE NYANGBO 68 % SCAGLIE DI CIOCCOLATO NYANGBO 68%

CHOCOLATEADAS, TOSTADAS Y AVAINILLADAS
DI CIOCCOLATO, TOSTATE, VANIGLIATE

REF. 32751
EAN: 3395328376393

Peso neto / Peso netto / 250 g -
Presentación / Confezionamento /
12 bolsas / 12 sacchetti

NOTAS / NOTE



**NYANGBO: UN CHOCOLATE 68 %
PARA BEBER Y PARA COCINAR EN CASA**
NYANGBO: UN CIOCCOLATO 68%
DA BERE E PER PASTICCERIA

El sabor único del grand Cru Nyangbo origen Ghana en un formato ideal para realizar creaciones pasteleras y excelentes chocolates calientes, o para utilizar como toppings y decoraciones.

Il sapore unico del Grand Cru Nyangbo del Ghana in un formato ideale per realizzare creazioni pasticciere oppure topping, decorazioni, ma anche ottime cioccolate calde.







Tabletas y barritas

Tavolette e Bastoncini

**IMAGINE CHOCOLATES EXCEPCIONALES
PARA DEGUSTAR Y PARA COMPARTIR:
GRANDS CRUS PUROS ORÍGENES
Y MEZCLAS EXCLUSIVAS CON
CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA.**

IMMAGINATE CIOCCOLATI ECCEZIONALI,
DA DEGUSTARE, DA CONDIVIDERE: GRAND CRU
PURA ORIGINE E ASSEMBLAGGI ESCLUSIVI,
CERTIFICATI BIOLOGICI.

Las nuevas tabletas de degustación

Le nuove Tavolette Degustazione

Iniciése en el arte de la degustación en torno a una paleta de sabores singulares.
Scoprite l'arte della degustazione attraverso una gamma di gusti unici.

NOVEDAD / NOVITÀ



ARAGUANI 100 %

Puro Venezuela

Puro Venezuela

CHOCOLATEADAS,
AMADERADAS Y FUERTES
DI CIOCCOLATO,
AROMATICHE, CORPOSE
REF. 31461
EAN: 3395328354025

NOTAS / NOTE

NOVEDAD / NOVITÀ



ABINAO 85 %

AMARGAS, AMADERADAS
Y DE CACAO PURO
AMARE, AROMATICHE,
DI CACAO GREZZO

REF. 31281
EAN: 3395328349526

NOTAS / NOTE



TULAKALUM 75 %

Puro Belice

Puro Belice

AFRUTADAS, ACIDULADAS
Y GRUÉ DE CACAO
FRUTTATE, ACIDULE, GRUÉ DI
CACAO

REF. 31462
EAN: 3395328354056

NOTAS / NOTE



GUANAJA 70 %

EQUILIBRADAS, TOSTADAS
Y DE AMARGOR
EQUILIBRATE, TOSTATE,
AMARE

REF. 31273
EAN: 3395328348987

NOTAS / NOTE



ANDOA NOIR 70 %

Puro Perú

Puro Perú

AFRUTADAS, AMADERADAS
Y DE AMARGOR
FRUTTATE, AROMATICHE,
AMARE

REF. 31290
EAN: 3395328349625

NOTAS / NOTE



CARAÏBE 66 %

CHOCOLATEADAS, TOSTADAS
Y DE AMARGOR
DI CIOCCOLATO, TOSTATE,

AMARE
REF. 31271
EAN: 3395328348925

NOTAS / NOTE



MANJARI 64 %

Puro Madagascar

Puro Madagascar

AFRUTADAS, ACIDULADAS
Y CARACTERÍSTICAS DE
LOS FRUTOS ROJOS
FRUTTATE, ACIDULE,
CARATTERISTICHE DEI FRUTTI ROSSI

REF. 31270
EAN: 3395328348895

NOTAS / NOTE

NOVEDAD / NOVITÀ



ORIAO 60 %

EQUILIBRADAS,
AVAINILLADAS Y DULCES
EQUILIBRATE, VANIGLIATE,
DOLCI

REF. 31291
EAN: 3395328349656

NOTAS / NOTE



UN PROGRAMA SOSTENIBLE Y JUSTO UN APPROCCIO SOSTENIBILE, EQUO E SOLIDALE

Valrhona ha cultivado los terruños y las relaciones sostenibles con los agricultores para desarrollar dos chocolates negros (Andoa Noir y Oriado) y un chocolate con leche (Andoa Lait) de comercio justo, procedentes de la agricultura ecológica, con la certificación Fairtrade/Max Havelaar. La elección de estos sellos afirma nuestro compromiso B Corp apoyando los programas justos y sostenibles.

Valrhona ha coltivato terreni e rapporti duraturi con i produttori al fine di sviluppare due cioccolati fondenti (Andoa Noir e Oriado) e un cioccolato al latte (Andoa Lait), equi e solidali, provenienti dall'agricoltura biologica, certificati Fairtrade/Max Havelaar. Queste certificazioni confermano il nostro impegno B Corp sostenendo un approccio sostenibile, equo e solidale.





BAHIBÉ 46 %

Puro República Dominicana
Pura Repubblica Dominicana
DE CACAO, CEREALES
Y FRUTA MADURA
DI CACAO, CEREALI E FRUTTA
MATURA

NOTAS / NOTE

REF. 31272
EAN: 3395328348956

JIVARA 40 %

LÁCTEAS, MALTEADAS
Y DE VAINILLA
DI LATTE, MALTATE,
VANIGLIATE
REF. 31280
EAN: 3395328349496

NOTAS / NOTE

ANDOA LAIT 39 %

Puro Perú
Puro Perú
LÁCTEAS, TÍPICAS DE LA LECHE
FRESCA Y UNA PUNTA DE ACIDEZ
DI LATTE, LATTE CRUDO,
CON UNA PUNTA DI ACIDITÀ

NOTAS / NOTE

REF. 31289
EAN: 3395328349595



DULCEY 35 %

DE GALLETA Y
UN TOQUE DE SAL
BISCOTTATE, CON
UNA PUNTA DI SALE

NOTAS / NOTE

REF. 31274
EAN: 3395328349014

DISCURSO RSE:

«El 100 % de nuestros
cacaos son trazables
desde los productores».

DISCURSO CSR:

“Il 100% del nostro cacao
è tracciabile a partire dal
produttore”.

DISCURSO SABORES:

Integración de las «notas»
gustativas del chocolate.

DISCURSO GUSTO:

Integrazione delle “note”
gustative del cioccolato.

NUEVO POSICIONAMIENTO:

«El chocolate de los chefs».

NUOVO TRAGUARDO:

“Il cioccolato scelto
dai maestri pasticciieri”.

UTILIZACIÓN:

Nuevo sistema de cierre.

UTILIZZO:

Nuovo sistema richiudibile.



CERTIFICACIÓN B CORP:

Nuestro programa de marca
comprometida.

CERTIFICAZIONE B CORP:

La dimostrazione di un marchio
impegnato.

UN NUEVO ENVASE MÁS COMPROMETIDO Y MÁS MODERNO

UNA NUOVA CONFEZIONE PIÙ IMPEGNATA E PIÙ MODERNA

Las nuevas tabletas gourmets

Le nuove Tavolette Golose

La alianza de un chocolate Valrhona y un ingrediente cuidadosamente seleccionado.
L'abbinamento del cioccolato Valrhona a un ingrediente selezionato con cura.

NOVEDAD / NOVITÀ



**GUANAJA 70 %
TROCITOS DE CACAO**
GUANAJA 70% ÉCLAT DI CACAO
TROCITOS DE HABAS DE CACAO TOSTADAS
SCAGLIE DI FAVE DI CACAO TOSTATE
REF: 12365
EAN: 3395328120910
NOVEDAD REF: 33638
NOVITÀ EAN: 3395328474372

NOVEDAD / NOVITÀ



CARAÏBE 66 % AVELLANAS
CARAÏBE 66% NOCCIOLE
TROCITOS DE AVELLANAS TOSTADAS
SCAGLIE DI NOCCIOLE TOSTATE
REF: 12367
EAN: 3395328120934
NOVEDAD REF: 33640
NOVITÀ EAN: 3395328474396

NOVEDAD / NOVITÀ



MANJARI 64 % NARANJA
MANJARI 64% ARANCIA
CORTEZA DE NARANJA CONFITADA
SCORZA DI ARANCIA CANDITA
REF: 12368
EAN: 3395328120941
NOVEDAD REF: 33639
NOVITÀ EAN: 3395328474389

NOVEDAD / NOVITÀ



BAHIBÉ 46 % ALMENDRAS
BAHIBÉ 46% MANDORLE
TROCITOS DE ALMENDRAS TOSTADAS
SCAGLIE DI MANDORLE TOSTATE
REF: 33643
EAN: 3395328474433



MÁS GRANDES, MÁS GOLOSAS PIÙ GRANDI, PIÙ GOLOSE

Un surtido de 8 tabletas de chocolate excepcional: Grands Crus Puros
Orígenes, mezclas exclusivas, creaciones golosas. ¡Estas tabletas gran
formato están todas compuestas de ingredientes generosos y terriblemente
golosos! ¡Para degustar y compartir sin límite!

Un assortimento di 8 tavolette di cioccolato d'eccezione: Grand Cru Pura
Origine, assemblaggi esclusivi, creazioni golose. Queste tavolette in formato
grande sono composte da ingredienti generosi e irresistibilmente golosi!
Da gustare e condividere senza limiti!

NOVEDAD / NOVITÀ



JIVARA 40 % NUECES PECANAS JIVARA 40% PECAN

TROCITOS DE NUECES PECANAS CARAMELIZADAS
SCAGLIE DI NOCI PECAN CARAMELLATE

REF. 12369

EAN: 3395328120958

NOVEDAD REF. 33659

NOVITÀ EAN: 3395328474693

NOVEDAD / NOVITÀ



CARAMÉLIA 36 % PERLAS CRUJIENTES CARAMELIA 36% PERLE CROCCANTI

PERLAS CRUJIENTES DE GALLETA
PERLE CROCCANTI BISCOTTATE

REF. 12366

EAN: 3395328120927

NOVEDAD REF. 33642

NOVITÀ EAN: 3395328474419

NOVEDAD / NOVITÀ



DULCEY 35 % CAFÉ DULCEY 35% CAFFÈ

TROCITOS DE GRANOS DE CAFÉ TOSTADOS
SCAGLIE DI CHICCHI DI CAFFÈ TOSTATI

REF. 33641

EAN: 3395328474402

NOVEDAD / NOVITÀ



IVOIRE 35 % FRAMBUESA IVOIRE 35% LAMPONE

FRAMBUESAS CRUJIENTES
LAMPONI CROCCANTI

REF. 12370

EAN: 3395328120965

NOVEDAD REF. 33598

NOVITÀ EAN: 3395328474426

DISCURSO RSE:

«El 100 % de nuestros
cacaos son trazables desde
los productores».

DISCURSO CSR:

“Il 100% del nostro cacao
è tracciabile a partire
dal produttore”.

DISCURSO SABORES:

Integración de los ingredientes.

DISCURSO GUSTO:

Integrazione degli
ingredienti.

NUEVO POSICIONAMIENTO:

«El chocolate de los chefs».

NUOVO TRAGUARDO:

“Il cioccolato scelto dai
maestri pasticciieri”.



UTILIZACIÓN:

Nuevo sistema de cierre.

UTILIZZO:

Nuovo sistema richiudibile.

CERTIFICACIÓN B CORP:

Nuestro programa de marca
comprometida.

CERTIFICAZIONE B CORP:

La dimostrazione di
un marchio impegnato.

UN NUEVO FORMATO MÁS GRANDE Y MÁS GOLOSO

UN NUOVO FORMATO PIÙ GRANDE E PIÙ GOLOSO

Los nuevos estuches de tabletas

I nuovi Cofanetti di Tavolette

Entre en un mundo de finura y de sabor con nuestro amplio abanico de tabletas de degustación.
Entrate in un mondo fatto di raffinatezza e golosità con la nostra ampia gamma di tavolette da degustazione.

NOVEDAD / NOVITÀ



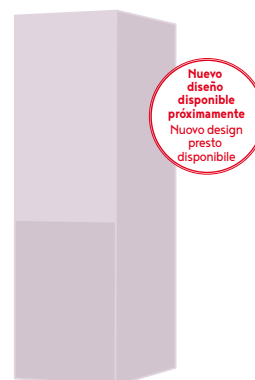
ESTUCHE COLLECTION DÉGUSTATION COFANETTO COLLEZIONE DEGUSTAZIONE

6 TABLETAS DE CHOCOLATE NEGRO, CON LECHE Y BLOND
6 TAVOLETTE DI CIOCCOLATO FONDENTE, AL LATTE E DI COLORE BIONDO
TULAKALUM 75 % - GUANAJA 70 % - MANJARI 64 %
BAHIBÉ 46 % - JIVARA 40 % - DULCEY 35 %

REF. 31807
EAN: 3395328365748

Peso neto / Peso netto / 420 g
Presentación / Confezionamento / 10 cofanetti

NOVEDAD / NOVITÀ



ESTUCHE GOURMET 3 TABLETAS CHOCOLATE NEGRO

COFANETTO GOLOSO 3 TAVOLETTE FONDENTI
GUANAJA 70 % TROCITOS DE CACAO - CARAIBE 66 %
AVELLANAS - MANJARI 64 % NARANJA
GUANAJA 70 % ÉCLAT DI CACAO - CARAIBE 66 %
NOCCIOLE - MANJARI 64 % ARANCIA

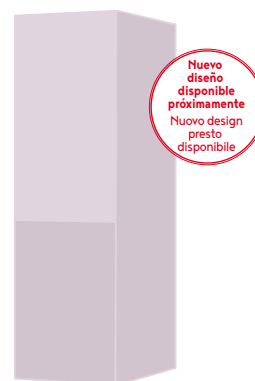
NOVEDAD REF. 34228
NOVITÀ EAN: 3395328488164

Peso neto / Peso netto / 360 g

ESTUCHE COLLECTION GOURMANDE 6 TABLETAS REF. 12169
COFANETTO COLLEZIONE GOLOSA 6 TAVOLETTE EAN: 3395328124727



NOVEDAD / NOVITÀ



ESTUCHE GOURMET 3 TABLETAS CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE

COFANETTO GOLOSO 3 TAVOLETTE FONDENTI E AL LATTE
MANJARI 64 % NARANJA - BAHIBÉ 46 % ALMENDRAS -
CARAMÉLIA 36 % PERLAS CRUJIENTES
MANJARI 64 % ARANCIA - BAHIBÉ 46 % MANDORLE -
CARAMELIA 36 % PERLE CROCCANTI

NOVEDAD REF. 47459
NOVITÀ EAN: 3395328712399

Peso neto / Peso netto / 360 g

Las barritas Grands Crus

I Bastoncini Grand Cru

Un formato ideal para los pequeños caprichos de chocolate.
Un formato ideale per i piccoli desideri di cioccolato.



PRODUCTO
PERSONALIZABLE
PRODOTTO
PERSONALIZZABILE

GUANAJA 70 %

REF. 12338
EAN: 3395320066919



PRODUCTO
PERSONALIZABLE
PRODOTTO
PERSONALIZZABILE

CARAÏBE 66 %

REF. 12339
EAN: 3395320066902



PRODUCTO
PERSONALIZABLE
PRODOTTO
PERSONALIZZABILE

JIVARA 40 %

REF. 12340
EAN: 3395320066896



TANARIVA 33 %

REF. 12337
EAN: 3395320066889

Peso neto / Peso netto / 20 g - Presentación / Confezionamento / 50 barritas / 50 bastoncini

EL DESCUBRIMIENTO DE 2 GRANDS CRUS DE CHOCOLATE NEGRO Y 2 GRANDS CRUS DE CHOCOLATE CON LECHE EN UN ESTUCHE PEQUEÑO

LA SCOPERTA DI 2 GRAND CRU DI CIOCCOLATO FONDENTE E 2 GRAND CRU
DI CIOCCOLATO AL LATTE IN UN PICCOLO COFANETTO



ESTUCHE COLLECTION

DÉGUSTATION

COFANETTO COLLEZIONE DEGUSTAZIONE

8 BARRITAS DE CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE
8 BASTONCINI DI CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE
GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
JIVARA 40 % - TANARIVA 33 %

REF. 12336
EAN: 3395320066872

Peso neto / Peso netto / 160 g
Presentación / Confezionamento / 15 estuches / 15 cofanetti





Carrés

Carré

**PARA UNO MISMO O PARA COMPARTIR,
DESCUBRA O REDESCUBRA NUESTROS
CARRÉS DE CHOCOLATES GRANDS CRUS.**

PER VOI O DA CONDIVIDERE, SCOPRITE
O RISCOPRITE I NOSTRI CARRÉ
DI CIOCCOLATO GRAND CRU.

Estuches 18 carrés Grands Crus

I Cofanetti 18 Carré Grand Cru

Para llevar consigo los Grands Crus a cualquier parte.
Per avere i Grand Cru sempre con sé, ovunque.



18 CARRÉS DE CHOCOLATE NEGRO O CON LECHE 18 CARRÉ DI CIOCCOLATO FONDENTE O AL LATTE

Peso neto / Peso netto / 90g
Presentación / Confezionamento/
16 estuches / 16 cofanetti



ABINAO 85 %

REF. 18887
EAN: 3395328224083



GUANAJA 70 %

REF. 18886
EAN: 3395328224076



JIVARA 40 %

REF. 18888
EAN: 3395328224090



SURTIDO DE 3 ESTUCHES 18 CARRÉS: ABINAO 85 %, GUANAJA 70 %, JIVARA 40 % ASSORTIMENTO 3 COFANETTI 18 CARRÉ: ABINAO 85%, GUANAJA 70%, JIVARA 40%

REF. 18889
EAN: 3395328224106

Peso neto / Peso netto / 3 x 90g
Presentación / Confezionamento/
5 estuches surtidos /
5 cofanetti di raggruppamento



CAJAS 18 CARRÉS ECODISEÑADOS COFANETTI 18 CARRÉ ECO-PROGETTATI

**Cartón - Embalaje totalmente
reciclable***

Cartone - Confezione
interamente riciclabile*

*Excepto film plástico
del estuche de surtido
*Tranne la pellicola di plastica del
cofanetto di raggruppamento

Plumier Iniciación Grands Crus

L'astuccio Initiation Grand Cru

Para descubrir los Grands Crus de chocolate negro icónicos de Valrhona.
Per scoprire gli iconici Gran Cru di cioccolato fondente Valrhona.

PRODUCTO
PERSONALIZZABILE
PRODOTTO
PERSONALIZZABILE



6 CARRÉS DE GRANDS CRUS DE CHOCOLATE NEGRO

6 CARRÉ GRAND CRU DI CIOCCOLATO FONDENTE

ABINAO 85 % - GUANAJA 70 %
ALPACO 66 % - CARAÏBE 66 %
MANJARI 64 % - TAÏNORI 64 %

REF. 9764
EAN: 3395320066810

Peso neto / Peso netto / 30 g
Presentación / Confezionamento / 40 estuches / 40 astucci



INÍCIASE EN EL ARTE DE LA DEGUSTACIÓN DEL CHOCOLATE LANCIATEVI NELLA DEGUSTAZIONE DEL CIOCCOLATO



**Saboree con la vista,
observe su color.**

Gustatelo con gli
occhi, osservate il suo
rivestimento.

Escuche su crujido.

Ascoltate la sua
croccantezza.



**Deje que se funda y
disfrute de sus sabores.**

Lasciatelo sciogliere e
godetevi il suo sapore.

**Espire para sentir
todos los aromas.**
Espirate, per coglierne
ogni aroma.



Estuches Dégustation Grands Crus

I Cofanetti Degustazione Grand Cru

Estuches de carrés de Grands Crus para complacer todos los deseos.
Dei cofanetti di carré Grand Cru per tutti i gusti.



DÉCOUVERTE SCOPERTA

52 CARRÉS DE 4 GRANDS CRUS
DE CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE
52 CARRÉ DI 4 GRAND CRU DI
CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE
GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
TAÏNORI 64 % - TANARIVA 33 %

REF. 12380
EAN: 3395320066865

ORIGINE ORIGINE

52 CARRÉS DE 3 GRANDS CRUS
DE CHOCOLATE NEGRO
52 CARRÉ DI 3 GRAND CRU DI
CIOCCOLATO FONDENTE
ALPACO 66 % - TAÏNORI 64 %
MANJARI 64 %

REF. 12381
EAN: 3395328116913



INTENSE INTENSO

52 CARRÉS DE 2 GRANDS CRUS
DE CHOCOLATE NEGRO INTENSO
52 CARRÉ DI 2 GRAND CRU DI
CIOCCOLATO FONDENTE INTENSO
ABINAO 85 % - GUANAJA 70 %

REF. 12382
EAN: 3395328116920



ESTUCHE 32 CARRÉS COFANETTO 32 CARRÉ

UN FORMATO IDEAL PARA DESCUBRIR LA GAMA DE LOS GRANDS CRUS
DE CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE VALRHONA

32 CARRÉS DE 8 GRANDS CRUS DE CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE

UN FORMATO IDEALE PER SCOPRIRE LA GAMMA DEI GRAND CRU
DI CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE VALRHONA

32 CARRÉ DI 8 GRAND CRU DI CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE

ABINAO 85 % - GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %

ALPACO 66 % - TAÏNORI 64 % - MANJARI 64 %

JIVARA 40 % - TANARIVA 33 %

REF 12384

EAN: 3395328121009

Peso neto / Peso netto / 160 g

Presentación / Confezionamento / 12 estuches / 12 cofanetti



ESTUCHE COLLECTION GRANDS CRUS COFANETTO COLLEZIONE GRAND CRU

UN ESTUCHE IDEAL PARA REGALAR E INICIARSE EN
EL DESCUBRIMIENTO DE LOS CHOCOLATES VALRHONA

66 CARRÉS DE 6 GRANDS CRUS NEGRO Y CON LECHE

UN COFANETTO PERFETTO PER DELIZIARE IL PALATO E SCOPRIRE
IL CIOCCOLATO VALRHONA 66 CARRÉ DI 6 GRAND CRU
DI CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE

ABINAO 85 % - GUANAJA 70 % - ALPACO 66 %

MANJARI 64 % - BAHIBÉ 46 % - TANARIVA 33 %

REF 14551

EAN: 3395320066858

Peso neto / Peso netto / 330 g

Presentación / Confezionamento / 6 estuches / 6 cofanetti





Bombones finos

Ciocolati fini

**SABOREE CASI 100 AÑOS
DE SABER HACER AL SERVICIO
DE LA EXQUISITEZ.**

QUASI 100 ANNI DI ESPERIENZA
AL SERVIZIO DELLA GOLOSITÀ.

Los estuches de bombones finos

I Cofanetti di cioccolati fini

Recetas refinadas para todos los amantes del chocolate.
Ricette raffinate per gli amanti del cioccolato.



ESTUCHE 16 BOMBONES FINOS CHOCOLATE NEGRO

COFANETTO 16 CIOCCOLATI FINI FONDENTI

UNA SELECCIÓN DE DELICIOSAS GANACHES GOLOSAS
BAÑADAS EN CHOCOLATE NEGRO: GANACHE THÉ EARL GREY,
CARAMEL SALÉ, GRAND CRU CARAÏBE, GRAND CRU MANJARI.

UNA SELEZIONE DI DELIZIOSE GANACHE GOLOSE RICOPERTE CON UNO
STRATO SOTTILE DI CIOCCOLATO FONDENTE: GANACHE THÉ EARL GREY,
CARAMEL SALÉ, GRAND CRU CARAÏBE, GRAND CRU MANJARI.

REF. 20005
EAN: 3395328234662

Peso neto / Peso netto / 160 g
Presentación / Confezionamento / 8 estuches / 8 cofanetti



ESTUCHE 16 BOMBONES FINOS CHOCOLATE CON LECHE Y NEGRO

COFANETTO 16 CIOCCOLATI FINI AL LATTE E FONDENTI

UNA EXCELENTE SELECCIÓN DE SINGULARES NOTAS
AROMÁTICAS: CAPPUCCINO, CARAMEL SALÉ,
GRAND CRU TANARIVA, GRAND CRU GUANAJA.

UNA SELEZIONE GOLOSA DALLE NOTE AROMATICHE UNICHE:
CAPPUCCINO, CARAMEL SALÉ, GRAND CRU TANARIVA,
GRAND CRU GUANAJA.

REF. 11260
EAN: 3395328084533

Peso neto / Peso netto / 150 g
Presentación / Confezionamento / 8 estuches / 8 cofanetti



ESTUCHE 16 ESPECIALIDADES TIPO TRUFAS COFANETTO 16 SPECIALITÀ TIPO TARTUFI

UNA SELECCIÓN DE DULCES A MODO DE TRUFAS
CON AROMAS INELUDIBLES: CITRON, DULCEY PRALINÉ,
TANARIVA CARAMEL, GRAND CRU GUANAJA.

UNA SELEZIONE DI TARTUFI DAGLI AROMI IMPERDIBILI:
CITRON, DULCEY PRALINÉ, TANARIVA CARAMEL, GRAND CRU GUANAJA.

REF. 19835
EAN: 3395328231715

Peso neto / Peso netto / 210 g
Presentación / Confezionamento / 8 estuches / 8 cofanetti



ESTUCHE PETITS DÉLICES

16 BOMBONES

COFANETTO PETITS DÉLICES

16 CIOCCOLATI FINI

MILHOJAS, TARTA TATIN, FONDANT DE CHOCOLATE,
CREMA DE CARAMELO
MILLEFOGLIE, TARTE TATIN, FONDENTE AL CIOCCOLATO,
CRÈME CARAMEL

REF: 15388

EAN: 3395328212318

Peso neto / Peso netto / 145 g

Presentación / Confezionamento / 8 estuches / 8 cofanetti



ESTUCHE PETITS DÉLICES

COFANETTO PETITS DÉLICES

**Una selección gourmet de bombones inspirados
en los grandes clásicos de la pastelería francesa.**

Una selezione golosa di cioccolati fini che si ispira
ai grandi classici della pasticceria francese.



DE LA MANO DE UN MAESTRO

UN TOCCO DA MAESTRO

Los bombones finos Valrhona son fruto de un trabajo artesanal que asocia saber hacer tradicional e innovador. Cada bombón y su decoración se confeccionan principalmente a mano, para hacer una pieza única. La creación y la producción, 100 % francesas, se llevan a cabo en nuestros talleres situados en Tain l'Hermitage, en el corazón del Valle del Ródano, en los que 70 operadores y decoradores trabajan con pasión y orgullo.

I cioccolati fini Valrhona: un lavoro artigianale che combina un savoir-faire tradizionale e innovativo. Ogni pralina e la sua decorazione sono rifinite a mano per farne pezzi unici.

La creazione e la produzione, eseguite in Francia al 100%, hanno luogo nei nostri laboratori situati a Tain l'Hermitage, nel cuore della Valle del Rodano, dove 70 artigiani e decoratori lavorano con passione e orgoglio.

Ballotins de bombones finos

I Ballotins di cioccolati fini

Deliciosos bombones, en ballotins delicados, perfectos para regalar.
Deliziose praline, in delicati ballotins, perfetti da regalare.



BALLOTIN 230 G SURTIDO
BALLOTIN 230 G ASSORTITO
CONTIENE 25 BOMBONES FINOS DE 8 VARIEDADES.
CONTIENE 25 CIOCCOLATI FINI DI 8 VARIETÀ.
REF. 18831
EAN: 3395328222768



BALLOTIN 345 G SURTIDO
BALLOTIN 345 G ASSORTITO
CONTIENE 37 BOMBONES FINOS DE 13 VARIEDADES.
CONTIENE 37 CIOCCOLATI FINI DI 13 VARIETÀ.
REF. 18832
EAN: 3395328222775

BALLOTIN 230 G ENVUELTO EN CELOFÁN
BALLOTIN 230 G CELLOFANATO
REF. 20087
EAN: 3395328236215

Peso neto / Peso netto / 230 g
Presentación / Confezionamento / 12 ballotins / 12 ballotins

BALLOTIN 345 G ENVUELTO EN CELOFÁN
BALLOTIN 345 G CELLOFANATO
REF. 20088
EAN: 3395328236246

Peso neto / Peso netto / 345 g
Presentación / Confezionamento / 12 ballotins / 12 ballotins



BALLOTIN 465 G SURTIDO
BALLOTIN 465 G ASSORTITO
CONTIENE 50 BOMBONES FINOS DE 14 VARIEDADES.
CONTIENE 50 CIOCCOLATI FINI DI 14 VARIETÀ.
REF. 18833
EAN: 3395328222782

Peso neto / Peso netto / 465 g
Presentación / Confezionamento / 8 ballotins / 8 ballotins



BALLOTIN 700 G SURTIDO
BALLOTIN 700 G ASSORTITO
CONTIENE 74 BOMBONES FINOS DE 15 VARIEDADES.
CONTIENE 74 CIOCCOLATI FINI DI 15 VARIETÀ.
REF. 18834
EAN: 3395328222799

Peso neto / Peso netto / 700 g
Presentación / Confezionamento / 4 ballotins / 4 ballotins



BALLOTINS ECODISEÑADOS PARA UN IMPACTO MEDIOAMBIENTAL REDUCIDO

BALLOTINS PROGETTATI
IN MODO ECOLOGICO PER
UN IMPATTO AMBIENTALE
RIDOTTO



**Una reducción de
5,5 toneladas de cartón al año**

Una riduzione di 5,5 tonnellate
di cartone all'anno



Un envase reciclable*

Una confezione riciclabile*

*Excepto lazo *Nastro escluso



BALLOTIN ORANGETTES 130 G

BALLOTIN ORANGETTES 130 G

LÁMINAS DE CORTEZAS DE NARANJA CONFITADAS
BAÑADAS EN CHOCOLATE NEGRO.

LISTARELLE DI SCORZA D'ARANCIA CANDITA RICOPERTE
DI CIOCCOLATO FONDENTE.

REF. 18835

EAN: 3395328222805

BALLOTIN ORANGETTE ENVUELTO EN CELOFÁN

BALLOTIN ORANGETTE CELLOFANATO

REF. 20086

EAN: 3395328236109

Peso neto / Peso netto / 130 g

Presentación / Confezionamento / 12 ballotins / 12 ballotins



**Cuidadosamente escogidos, los
surtidos de nuestros ballotins
contienen pralinés y ganaches
bañados en chocolate negro,
con leche y blanco.**

Scelti con cura, gli assortimenti
dei nostri ballotins contengono
praline e ganache ricoperte
di cioccolato fondente, al latte
e bianco.





Équinoxe[®]

Équinoxe[®]

**LA ASOCIACIÓN DE CHOCOLATES
VALRHONA CON INGREDIENTES SELECTOS,
ESCOGIDOS CUIDADOSAMENTE PARA
OBTENER TEXTURAS CRUJIENTES.**

L'ABBINAMENTO DEL CIOCCOLATO
VALRHONA CON INGREDIENTI GOLOSI
SELEZIONATI CON CURA PER OTTENERE
UNA TEXTURE CROCCANTE.

Formatos para picar

I Formati "da sgranocchiare"

Un formato práctico con autocierre para llevar a cualquier parte.
Un formato pratico, richiudibile, da portare ovunque.



**ALMENDRAS Y AVELLANAS
CHOCOLATE NEGRO**
MANDORLE E NOCCIOLE
CIOCCOLATO FONDENTE

REF: 11254
EAN: 3395328145807



**ALMENDRAS Y AVELLANAS
GRAND CRU CHOCOLATE
CON LECHE**
MANDORLE E NOCCIOLE GRAND CRU
CIOCCOLATO AL LATTE

REF: 11255
EAN: 3395328145814



**Almendras y avellanas enteras
bañadas en chocolate negro,
con leche y Dulcey.**

Mandorle e nocciole intere
ricoperte di cioccolato
fondente, al latte e Dulcey.

Peso neto / Peso netto / 50 g - Presentación / Confezionamento / 26 cajas / 26 scatole



**ALMENDRAS Y AVELLANAS
BLOND DULCEY**
MANDORLE E NOCCIOLE BLOND
DULCEY

REF: 11257
EAN: 3395328145784



**MINI ORANGETTES GRAND
CRU CHOCOLATE NEGRO**
MINI ORANGETTES GRAND CRU
CIOCCOLATO FONDENTE

REF: 11258
EAN: 3395328145777

Peso neto / Peso netto / 50 g
Presentación / Confezionamento /
26 cajas / 26 scatole

Peso neto / Peso netto / 60 g
Presentación / Confezionamento /
26 cajas / 26 scatole



TRIPLE PACK ÉQUINOXE® TRIPACK ÉQUINOXE®

ALMENDRAS Y AVELLANAS BLOND DULCEY,
CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE
MANDORLE E NOCCIOLE BLOND DULCEY,
CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE

REF. 11336

EAN: 3395328147368

Peso neto / Peso netto / 150 g
Presentación / Confezionamento / 8 packs triples / 8 tripack



60 AÑOS DE DELICIA 60 ANNI DI DOLCEZZA

Después de una torrefacción delicada, cada fruto seco es cuidadosamente bañado en chocolate en auténticos calderos de cobre en nuestra fábrica de Tain l'Hermitage. Desde hace 60 años, la conservación de este saber hacer permite obtener la alianza perfecta entre crujiente y exquisitez.

Dopo una leggera tostatura, ciascun frutto viene delicatamente ricoperto di cioccolato in contenitori di rame, nel nostro sito di produzione a Tain l'Hermitage. Da 60 anni, la conservazione di questo savoir-faire artigianale permette di ottenere il perfetto connubio tra croccantezza e golosità.

Estuches para compartir

I Cofanetti da condividere



**ALMENDRAS Y AVELLANAS
CHOCOLATE NEGRO**
MANDORLE E NOCCIOLE CIOCCOLATO FONDENTE
REF: 11144
EAN: 3395328144152



**ALMENDRAS Y AVELLANAS
CHOCOLATE NEGRO Y GRAND CRU
CHOCOLATE CON LECHE**
MANDORLE E NOCCIOLE CIOCCOLATO FONDENTE
E GRAND CRU CIOCCOLATO AL LATTE
REF: 11142
EAN: 3395328144145



**ALMENDRAS Y AVELLANAS CHOCOLATE
CON AVELLANAS TIPO GIANDUJA**
MANDORLE E NOCCIOLE CIOCCOLATO
ALLE NOCCIOLE TIPO GIANDUJA
REF: 11148
EAN: 3395328144190



**ALMENDRAS Y AVELLANAS
BLOND DULCEY Y GRAND CRU
CHOCOLATE CON LECHE**
MANDORLE E NOCCIOLE BLOND DULCEY
E GRAND CRU CIOCCOLATO AL LATTE
REF: 11145
EAN: 3395328144169



ALMENDRAS Y AVELLANAS CHOCOLATE NEGRO Y GRAND CRU CHOCOLATE CON LECHE MANDORLE E NOCCIOLE CIOCCOLATO FONDENTE E GRAND CRU CIOCCOLATO AL LATTE

REF: 11146
EAN: 3395328144176

Peso neto / Peso netto / 125g
Presentación / Confezionamento /
12 estuches / 12 cofanetti



ESTUCHE COLLECTION COFANETTO COLLEZIONE

UN SURTIDO GOLOSO QUE REÚNE ORANGETTES
Y ALMENDRAS Y AVELLANAS BAÑADAS EN BLOND DULCEY,
CHOCOLATE NEGRO Y CHOCOLATE CON LECHE.

UN ASSORTIMENTO GOLOSO DI ORANGETTES,
MANDORLE E NOCCIOLE RICOPERTE DI BLOND DULCEY,
CIOCCOLATO FONDENTE E CIOCCOLATO AL LATTE.

REF: 11147
EAN: 3395328144183

Peso neto / Peso netto / 500g
Presentación / Confezionamento /
6 estuches / 6 cofanetti

EL ESTUCHE SÉLECTION IL COFANETTO SELEZIONE

Valrhona reúne una selección de bombones,
carrés y Équinoxes® en este prestigioso estuche
perfecto para regalar.

In questo prestigioso cofanetto, ideale da regalare,
Valrhona riunisce una selezione di cioccolatini,
carré ed Équinoxes®.



ESTUCHE SÉLECTION COFANETTO SELEZIONE

REF: 12960
EAN: 3395328190265

Peso neto / Peso netto / 400g
Presentación / Confezionamento /
7 estuches / 7 cofanetti







Ediciones especiales

Edizioni speciali

La colección de Navidad 2021

La collezione di Natale 2021

Una colección festiva de bombones finos en edición limitada.
Una collezione festosa di cioccolati fini in edizione limitata.

TOME LA CARRETERA NEVADA DE LAS FIESTAS DE NAVIDAD

Érase una vez una Navidad bajo la nieve. Desde la ventana de la cabaña de madera, vemos una familia que pasea en trineo y niños que se embarcan en una batalla de bolas de nieve. Al final del día, nos reunimos en torno al fuego crepitante de la chimenea para compartir un momento de tranquilidad y descanso. Porque las fiestas son, sobre todo, la magia de celebrar momentos juntos.

Este magnífico paisaje invernal ha inspirado nuestra nueva colección, auténtica historia de un momento nevado que revela bombones exquisitos de sutiles aromas.

INSEGUITE LA MAGIA DEL NATALE SU UNA STRADA INNEVATA

C'era una volta... un Natale innevato. Dalla finestra in legno dello chalet si vede una famiglia che va in slitta e dei bambini che giocano a palle di neve. Alla fine della giornata, ci si ritrova attorno al fuoco scoppiettante per condividere un momento di dolcezza e di conforto. Perché, in fondo, le feste sono la magia dei momenti celebrati insieme.

Questo incantevole paesaggio invernale ha ispirato la nostra nuova collezione, la storia di un momento sotto la neve che svela cioccolati fini dai sapori ricercati.



El truco merchandising: nuestros cofres se suceden y explican la historia de una Navidad en las carreteras nevadas del invierno. Gracias a esta idea lúdica, el lineal en tienda se vestirá y se adaptará fácilmente con los colores de las fiestas.

Il trucco merchandising: i nostri cofanetti si susseguono e raccontano la storia di un Natale sulle strade innevate. Grazie a quest'idea ludica, gli scaffali del vostro negozio si vestiranno e si adatteranno facilmente ai colori delle feste.



NOVEDAD /
NOVITÀ

DOS BOLSAS EXCLUSIVAS PARA UNA OFERTA DE REGALO PREMIUM DUE BORSE ESCLUSIVE PER UN'OFFERTA REGALO PREMIUM

BOLSA NAVIDAD MODELO PEQUEÑO
BORSA NATALIZIA MODELLO PICCOLO
REF. 31806
EAN: 3395328365717

BOLSA NAVIDAD MODELO MEDIANO
BORSA NATALIZIA MODELLO MEDIO
REF. 31805
EAN: 33953283655458

Presentación / Confezionamento / 100 bolsas / 100 sacchetti

NOVEDAD / NOVITÀ



CALENDARIO DE ADVIENTO

CALENDARIO DELL'AVVENTO

UN CALENDARIO DE ADVIENTO QUE REÚNE NUESTROS CHOCOLATES MÁS GOLOSOS: ALMENDRAS Y AVELLANAS BAÑADAS, BOMBONES DE PRALINÉ, CEREALES MALTEADOS CRUJIENTES BAÑADOS, CHOCOLATES NEGROS, CON LECHE Y BLOND.

UN CALENDARIO DELL'AVVENTO ESCLUSIVO CHE RIUNISCE I NOSTRI CIOCCOLATINI PIÙ GOLOSI: MANDORLE E NOCCIOLE RICOPERTE, CIOCCOLATINI PRALINATI, CEREALI MALTATI CROCCANTI RICOPERTI, CIOCCOLATINI FONDENTI, AL LATTE E DI COLORE BIONDO.

REF. 32521

EAN: 3395328374832

Peso neto / Peso netto / 170 g

Presentación / Confezionamento / 8 estuches / 8 cofanetti



ESTUCHE 16 BOMBONES FINOS

COFANETTO 16 CIOCCOLATI FINI

UNA NUEVA SELECCIÓN GOLOSA DE BOMBONES FINOS CON NOTAS AROMÁTICAS ÚNICAS: CARRÉ PRALINÉ, GRANITÉ PASSION, GRAND CRU MACAÉ Y THÉ EARL GREY.

UNA NUOVA SELEZIONE GOLOSA DI CIOCCOLATI FINI DALLE NOTE AROMATICHE UNICHE: CARRÉ PRALINÉ, GRANITÉ PASSION, GRAND CRU MACAÉ E THÉ EARL GREY.

REF. 31251

EAN: 3395328348833

Peso neto / Peso netto / 155 g

Presentación / Confezionamento / 8 estuches / 8 cofanetti



ESTUCHE 16 ESPECIALIDADES

TIPO TRUFAS

COFANETTO 16 SPECIALITÀ TIPO TARTUFI

UNA SELECCIÓN DE TRUFAS REFINADAS Y ORIGINALES: CITRON, DULCEY PRALINÉ, TANARIVA CARAMEL Y GRAND CRU GUANAJA.

UNA SELEZIONE DI TARTUFI RAFFINATI E ORIGINALI: CITRON, DULCEY PRALINÉ, TANARIVA CARAMEL E GRAND CRU GUANAJA.

REF. 13514

EAN: 3395328193648

Peso neto / Peso netto / 210 g

Presentación / Confezionamento / 8 estuches / 8 cofanetti



El favorito de los niños
Il preferito dei bambini



ESTUCHE DULZURAS DE NAVIDAD

ASTUCCIO DOLCEZZE DI NATALE

UN SURTIDO DE CHOCOLATE NEGRO, LECHE O BLOND DULCEY EN ESTE NUEVO SURTIDO GOLOSO Y LÚDICO QUE ENCANTARÁ A GRANDES Y PEQUEÑOS.

UNA DECLINAZIONE DI CIOCCOLATI FONDENTI, AL LATTE O DULCEY IN QUESTO NUOVO ASSORTIMENTO GOLOSO E DIVERTENTE, CHE CONQUISTARÀ GRANDI E PICCINI.

REF. 26863

EAN: 3395328259580

Peso neto / Peso netto / 140 g

Presentación / Confezionamento
16 estuches / 16 cofanetti

BALLOTIN 230 G SURTIDO

BALLOTIN 230 G ASSORTITO

UN DELICIOSO BALLOTIN DE BOMBONES FINOS DECORADO CON PAPEL DE REGALO FESTIVO Y ELEGANTE.

UN DELIZIOSO BALLOTIN DI CIOCCOLATI FINI CON UNA CARTA DA REGALO FESTOSA ED ELEGANTE.

REF. 19718

EAN: 3395328229811

Peso neto / Peso netto / 230 g

Presentación / Confezionamento
12 estuches / 12 cofanetti

SCINTILLANTES

SCINTILLANTES

JIVARA 40% - CARAÏBE 66% CASSIS IVOIRE - DOUCE AMANDE LAIT PRALIFEUILLETÉ NOIR - PRALINÉ LAIT

REF. 11504

EAN: 3395328151341

Presentación / Confezionamento
caja 5 kg (450 unidades aprox.) /

scatola 5 kg (circa 450 unità) /

Medidas de la caja / Dimensioni scatola /

Largo / Lunghezza 40,5 cm

Ancho / Larghezza 19,5 cm

Profundidad / Profondità 26 cm

Estuches Destino

I Cofanetti Destinazione



ESTUCHE Londres Londra

COFANETTO



ESTUCHE LONDRES COFANETTO LONDRA

REF. 20114

EAN: 3395328236536

Peso neto / Peso netto / 165 g

Presentación / Confezionamento / 8 estuches / 8 cofanetti



**ESTUCHE
SINGAPUR
COFANETTO SINGAPORE**

REF. 18944
EAN: 3395328224786



**ESTUCHE
HONG KONG
COFANETTO HONG-KONG**

REF. 19167
EAN: 3395328227190



**ESTUCHE JAPÓN
COFANETTO GIAPPONE**

REF. 18778
EAN: 3395328219317



**ESTUCHE PARÍS
COFANETTO PARIGI**

REF. 15387
EAN: 3395328212332



**ESTUCHES LONDRES - SINGAPUR
HONG KONG - JAPÓN - PARÍS
COFANETTI LONDRA - SINGAPORE
HONG KONG - GIAPPONE - PARIGI**

**16 BOMBONES FINOS NEGRO, LECHE Y BLANCO
CARRÉ PRALINÉ, GRAND CRU JIVARA,
GRAND CRU CARAÏBE, CAMEL SALÉ.**

**16 CIOCCOLATI FINI FONDENTI, AL LATTE E BIANCHI
CARRÉ PRALINÉ, GRAND CRU JIVARA,
GRAND CRU CARAÏBE, CAMEL SALÉ.**

Peso neto / Peso netto / 165 g - Presentación / Confezionamento / 8 estuches / 8 cofanetti



**ESTUCHE PARÍS
COFANETTO PARIGI**

DEGUSTACIÓN «ORIGINE»

**52 CARRÉS DE 3 GRANDS CRUS
DE CHOCOLATE NEGRO**

**DEGUSTAZIONE "ORIGINE"
52 CARRÉ DI 3 GRAND CRU DI
CIOCCOLATO FONDENTE**

**ALPACO 66 % - TAÏNORI 64 % -
MANJARI 64 %**

REF. 15386
EAN: 3395328212325

Peso neto / Peso netto / 260 g
Presentación / Confezionamento /
8 estuches / 8 cofanetti





Recepciones y eventos

Accoglienza ed Eventi



**COLECCIONES ORIGINALES Y REFINADAS
PARA MOMENTOS ÚNICOS Y DELICIOSOS.**

COLLEZIONI ORIGINALI E RAFFINATE
PER MOMENTI UNICI DI GOLOSITÀ.

Carrés y lingots

I Carré e i Lingotti

Ofrezca el detalle que marcará la diferencia.
Offrite un'attenzione, un gesto che farà la differenza.



PRODUCTO
PERSONALIZABLE
PRODOTTO
PERSONALIZZABILE



CARRÉS GRANDS CRUS

CARRÉ GRAND CRU

DISPONIBLES EN 4 GRANDS CRUS:
DISPONIBILI IN 4 GRAND CRU:
GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
MANJARI 64 % - JIVARA 40 %
REF. 0510 - EAN: 3395321005108
REF. 0511 - EAN: 3395321005115
REF. 1895 - EAN: 3395321018955
REF. 1896 - EAN: 3395321018962

Presentación / Confezionamento /
1 kg (200 carrés aprox.) /
1 kg (circa 200 carré)

Tamaño de la caja / Dimensioni scatola /
Largo / Lunghezza 22 cm
Ancho / Larghezza 22 cm
Profundidad / Profondità 5 cm



LINGOTS GIANDUJA

LINGOTTI GIANDUJA

GIANDUJA DE CHOCOLATE CON LECHE
MEZCLADA CON BARQUILLO Y BAÑADA
EN CHOCOLATE CON LECHE
GIANDUJA AL LATTE UNITO A
UNA CRÊPE DENTELLE E RICOPERTO
DI CIOCCOLATO AL LATTE

REF. 3782
EAN: 3395321037826

Presentación / Confezionamento
caja 2 kg (200 lingots aprox.) / confezione 2 kg (circa 200 lingotti)
Medidas de la caja / Dimensioni scatola / Largo / Lunghezza 32 cm
Ancho / Larghezza 22,5 cm - Profundidad / Profondità 7,7 cm

Éclats

Éclat

Auténtica invitación a la degustación, descubra nuestros éclats y su exclusivo diseño, para disfrutar plenamente de los aromas del chocolate Valrhona.
Un vero e proprio invito alla degustazione, i nostri Éclat dal design esclusivo vi delizieranno con i loro aromi intensi del cioccolato Valrhona.



ÉCLAT CHOCOLATE CON LECHE ÉCLAT CIOCCOLATO AL LATTE

REF. 7457
EAN: 3395321074579



ÉCLAT CHOCOLATE NEGRO 61 % ÉCLAT CIOCCOLATO FONDENTE 61%

REF. 5112
EAN: 3395321051129



ÉCLAT ANDOA NOIR 70 %

REF. 8197
EAN: 3395321081973

ÉCLAT ANDOA NOIR 70 %

ÉCLAT ANDOA NOIR 70%

Andoa Noir es un chocolate que tiene la particularidad de ser a la vez ecológico y sostenible, con etiqueta Fairtrade/Maxhavelaar.

Un programa que confirma la voluntad de Valrhona de apoyar económica y socialmente a los productores protegiendo el medioambiente de las plantaciones.

Il cioccolato Andoa Noir ha la particolarità di essere biologico, ma anche equo e solidale, certificato Fairtrade/Max Havelaar. Un approccio che conferma il desiderio di Valrhona di sostenere i produttori dal punto di vista economico e sociale, tutelando le piantagioni.



Eligiendo el sello Fairtrade/Max Havelaar, los productores pueden beneficiarse de una mejor remuneración y condiciones de trabajo decentes al mismo tiempo que se preserva el medioambiente. Para más información:

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

244 éclats aprox. Presentados en una caja dispensadora - Circa 244 Éclat presentati in un dispenser

Presentación / Confezionamento / caja 1kg / scatola 1kg

Medidas de la caja / Dimensioni scatola / Largo / Lunghezza 16 cm - Ancho / Larghezza 20 cm - Profundidad / Profondità 20,5 cm

Nuestra selección de regalos

La nostra selezione da regalare

Los pequeños detalles

Le piccole attenzioni

MENOS DE 10 €* MENO DI 10 €*



**ESTUCHE DE 8 BARRITAS
DE CHOCOLATE NEGRO
Y CON LECHE**
IL COFANETTO 8 BASTONCINI DI
CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE

P. 39
REF. 12336



**CAJAS ÉQUINOXE®
EN FORMATO PARA PICAR
LE SCATOLE ÉQUINOXE®
FORMATO "DA SGRANOCCHIARE"**

P. 54
OFERTA PERSONALIZABLE -
OFFERTA PERSONALIZZABILE:
REF. 11332, 11333, 11335
OFERTA ESTÁNDAR - OFFERTA STANDARD:
REF. 11257, 11255, 11254, 11258



**PLUMIER INICIACIÓN GRANDS CRUS
PERSONALIZABLE Y ESTÁNDAR**
L'ASTUCCIO INITIATION GRAND CRU
PERSONALIZZABILE E STANDARD

P. 43
OFERTA PERSONALIZABLE - OFFERTA PERSONALIZZABILE: REF. 7621 OU 7620
OFERTA ESTÁNDAR - OFFERTA STANDARD: REF. 9764

Los grandes clásicos

I grandi classici

A PARTIR DE 10 €* A PARTIRE DA 10 €*



**ALMENDRAS Y
AVELLANAS
GRANDS CRUS 125 G**
MANDORLE E NOCCIOLE
GRAND CRU 125 G

P. 56
OFERTA PERSONALIZABLE -
OFFERTA PERSONALIZZABILE: REF. 11156
OFERTA ESTÁNDAR - OFFERTA STANDARD:
REF. 11146



**BALLOTIN
ORANGETTES**
BALLOTIN
ORANGETTES

P. 51
REF. 18835



**ESTUCHE DE 32 CARRÉS DE
8 GRANDS CRUS DE CHOCOLATE
NEGRO Y CON LECHE**
COFANETTO 32 CARRÉ DI 8 GRAND CRU
DI CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE

P. 45
OFERTA PERSONALIZABLE -
OFFERTA PERSONALIZZABILE: REF. 10220
OFERTA ESTÁNDAR - OFFERTA STANDARD:
REF. 12384



ESTUCHES 18 CARRÉS GRANDS CRUS
I COFANETTI 18 CARRÉ GRAND CRU

P. 42
REF. 18886, 18888, 18887

Regalos excepcionales

I regali d'eccezione

A PARTIR DE 20 €* A PARTIRE DA 20 €*



**ESTUCHE COLLECTION
DÉGUSTATION**
COFANETTO COLLEZIONE DEGUSTAZIONE
6 TABLETAS DE CHOCOLATE NEGRO,
CON LECHE Y BLOND
6 TAVOLETTE DI CIOCCOLATO FONDENTE,
AL LATTE E DI COLORE BIONDO

P. 38
REF. 31807



**ESTUCHE DÉCOUVERTE
COFANETTO SCOPERTA**
52 CARRÉS DE 4 GRANDS CRUS DE
CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE
52 CARRÉ DI 4 GRAND CRU DI
CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE

P. 44
OFERTA PERSONALIZABLE -
OFFERTA PERSONALIZZABILE: REF. 7463
OFERTA ESTÁNDAR - OFFERTA STANDARD:
REF. 12380



**BALLOTIN 230 G
25 BOMBONES SURTIDOS**
BALLOTIN 230 G
25 CIOCCOLATI FINI ASSORTITI

P. 50
REF. 18831

Los regalos de prestigio

I regali prestigiosi

A PARTIR DE 30 €* A PARTIRE DA 30 €*

ESTUCHE COLLECTION GRANDS CRUS
IL COFANETTO COLLEZIONE GRAND CRU

66 CARRÉS DE 6 GRANDS CRUS NEGRO Y CON LECHE
66 CARRÉ DI 6 GRAND CRU DI CIOCCOLATO FONDENTE
E AL LATTE

P. 45
OFERTA PERSONALIZABLE - OFFERTA PERSONALIZZABILE: REF. 10768
OFERTA ESTÁNDAR - OFFERTA STANDARD: REF. 14551



ESTUCHE SÉLECTION
IL COFANETTO SELEZIONE

UN SURTIDO REFINADO DE BOMBONES,
CARRÉS Y ÉQUINOXES®
UN ASSORTIMENTO RAFFINATO DI PRALINE,
CARRÉ ED ÉQUINOXE®

P. 57
OFERTA PERSONALIZABLE - OFFERTA PERSONALIZZABILE:
REF. 13773, 14643
OFERTA ESTÁNDAR - OFFERTA STANDARD: REF. 12960



**BALLOTIN 465 G
50 BOMBONES FINOS SURTIDOS**
BALLOTIN 465 G
50 CIOCCOLATI FINI ASSORTITI

P. 50
REF. 18833

CATEGORÍA CATEGORIA	GAMA GAMMA	DENOMINACIÓN DENOMINAZIONE	REF.	CÓDIGO EAN CODICE EAN	PESO NETO PESO NETTO	PRESENTACIÓN CONFEZIONE	FLUO (MESES) SHELF LIFE (MESI)
Productos personalizables Prodotti personalizzabili	Équinox® Equinox®	ÉQUINOXE® PARA PICAR 50 G: ALMENDRAS Y AVELLANAS GRAND CRU CHOCOLATE NEGRO ÉQUINOXE® DA SGRANOCCHIARE 50 G: MANDORLE E NOCCIOLE GRAND CRU CIOCCOLATO FONDENTE	11332	3395328145807	50 g	26 CAJAS 26 SCATOLE	12
		ÉQUINOXE® PARA PICAR 50 G: ALMENDRAS Y AVELLANAS GRAND CRU CHOCOLATE CON LECHE ÉQUINOXE® DA SGRANOCCHIARE 50 G: MANDORLE E NOCCIOLE GRAND CRU CIOCCOLATO AL LATTE	11333	3395328145814	50 g	26 CAJAS 26 SCATOLE	12
		ÉQUINOXE® PARA PICAR 50 G: ALMENDRAS Y AVELLANAS BLOND DULCEY ÉQUINOXE® DA SGRANOCCHIARE 50 G: MANDORLE E NOCCIOLE BLOND DULCEY	11335	3395328145784	50 g	26 CAJAS 26 SCATOLE	12
		TRIPLE PACK ÉQUINOXE® 150 G: ALMENDRAS Y AVELLANAS BLOND DULCEY, GRANDS CRUS CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE TRIPACK ÉQUINOXE® 150 G: MANDORLE E NOCCIOLE BLOND DULCEY, GRAND CRU CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE	11337	3395328147368	150 g	8 CAJAS 8 SCATOLE	12
		ESTUCHE NEGRO ÉQUINOXE® 125 G: ALMENDRAS Y AVELLANAS CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE COFANETTO NERO ÉQUINOXE® 125 G: MANDORLE E NOCCIOLE CIOCCOLATO AL LATTE E FONDENTE	11156	3395328151433	125 g	12 ESTUCHES 12 COFANETTI	12
		ESTUCHE NEGRO ÉQUINOXE® ALMENDRAS Y AVELLANAS - GRANDS CRUS CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE 250 G COFANETTO NERO ÉQUINOXE® MANDORLE E NOCCIOLE - GRAND CRU CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE 250 G	11157	3395328151365	250 g	8 CAJAS 8 SCATOLE	12
		ESTUCHE MARRÓN ÉQUINOXE® ALMENDRAS Y AVELLANAS - GRANDS CRUS CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE 250 G COFANETTO MARRONE ÉQUINOXE® MANDORLE E NOCCIOLE - GRAND CRU CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE 250 G	11426	3395328149287	250 g	8 CAJAS 8 SCATOLE	12
		ESTUCHE NEGRO ÉQUINOXE® ALMENDRAS Y AVELLANAS BLOND DULCEY- GRAND CRU CHOCOLATE CON LECHE 250 G COFANETTO NERO ÉQUINOXE® MANDORLE E NOCCIOLE BLOND DULCEY - GRAND CRU CIOCCOLATO AL LATTE 250 G	11154	3395328151495	250 g	8 CAJAS 8 SCATOLE	12
		ESTUCHE MARRÓN ÉQUINOXE® ALMENDRAS Y AVELLANAS BLOND DULCEY- GRAND CRU CHOCOLATE CON LECHE 250 G COFANETTO MARRONE ÉQUINOXE® MANDORLE E NOCCIOLE BLOND DULCEY - GRAND CRU CIOCCOLATO AL LATTE 250 G	11432	3395328149348	250 g	8 CAJAS 8 SCATOLE	12
		ESTUCHE NEGRO ÉQUINOXE® ALMENDRAS Y AVELLANAS - CHOCOLATE CON AVELLANAS «TIPO GIANDUJA» 250 G COFANETTO NERO ÉQUINOXE® MANDORLE E NOCCIOLE - CIOCCOLATO ALLE NOCCIOLE "TIPO GIANDUJA" 250 G	11155	3395328151471	250 g	8 CAJAS 8 SCATOLE	12
		ESTUCHE MARRÓN ÉQUINOXE® ALMENDRAS Y AVELLANAS - CHOCOLATE CON AVELLANAS «TIPO GIANDUJA» 250 G COFANETTO MARRONE ÉQUINOXE® MANDORLE E NOCCIOLE - CIOCCOLATO ALLE NOCCIOLE "TIPO GIANDUJA" 250 G	11431	3395328149317	250 g	8 CAJAS 8 SCATOLE	12
		ESTUCHE COLLECTION - ESTUCHE NEGRO ÉQUINOXE® 500 G COFANETTO COLLEZIONE - COFANETTO NERO ÉQUINOXE® 500 G	11153	3395328151457	500 g	6 ESTUCHES 6 COFANETTI	9
	Grands Crus Grand Cru	TABLETA GUANAJA 100 G PERSONALIZABLE 1-2 COLORES TAVOLETTA GUANAJA 100 G PERSONALIZZABILE 1-2 COLORI	7608	3395321076085	100 g	20 TABLETAS 20 TAVOLETTE	14
		TABLETA CARAÍBE 100 G PERSONALIZABLE 1-2 COLORES TAVOLETTA CARAÍBE 100 G PERSONALIZZABILE 1-2 COLORI	7610	3395321076108	100 g	20 TABLETAS 20 TAVOLETTE	14
		TABLETA JIVARA 100 G PERSONALIZABLE 1-2 COLORES TAVOLETTA JIVARA 100 G PERSONALIZZABILE 1-2 COLORI	7612	3395321076122	100 g	20 TABLETAS 20 TAVOLETTE	12
		TABLETA GUANAJA 100 G PERSONALIZABLE 3-4 COLORES TAVOLETTA GUANAJA 100 G PERSONALIZZABILE 3-4 COLORI	7609	3395321076092	100 g	20 TABLETAS 20 TAVOLETTE	14
		TABLETA CARAÍBE 100 G PERSONALIZABLE 3-4 COLORES TAVOLETTA CARAÍBE 100 G PERSONALIZZABILE 3-4 COLORI	7611	3395321076115	100 g	20 TABLETAS 20 TAVOLETTE	14
		TABLETA JIVARA 100 G PERSONALIZABLE 3-4 COLORES TAVOLETTA JIVARA 100 G PERSONALIZZABILE 3-4 COLORI	7613	3395321076139	100 g	20 TABLETAS 20 TAVOLETTE	12
		CARRÉ GUANAJA PERSONALIZABLE 1-2 COLORES CARRÉ GUANAJA PERSONALIZZABILE 1-2 COLORI	4072	3395321040727	5 g	1KG (200 CARRÉS) 1KG (200 CARRÉ)	14
		CARRÉ CARAÍBE PERSONALIZABLE 1-2 COLORES CARRÉ CARAÍBE PERSONALIZZABILE 1-2 COLORI	4074	3395321040741	5 g	1KG (200 CARRÉS) 1KG (200 CARRÉ)	14
		CARRÉ JIVARA PERSONALIZABLE 1-2 COLORES CARRÉ JIVARA PERSONALIZZABILE 1-2 COLORI	4078	3395321040789	5 g	1KG (200 CARRÉS) 1KG (200 CARRÉ)	12
		CARRÉ ALPACO PERSONALIZABLE 1-2 COLORES CARRÉ ALPACO PERSONALIZZABILE 1-2 COLORI	7598	3395321075989	5 g	1KG (200 CARRÉS) 1KG (200 CARRÉ)	14
		CARRÉ GUANAJA PERSONALIZABLE 3-4 COLORES CARRÉ GUANAJA PERSONALIZZABILE 3-4 COLORI	4073	3395321040734	5 g	1KG (200 CARRÉS) 1KG (200 CARRÉ)	14
		CARRÉ CARAÍBE PERSONALIZABLE 3-4 COLORES CARRÉ CARAÍBE PERSONALIZZABILE 3-4 COLORI	4075	3395321040758	5 g	1KG (200 CARRÉS) 1KG (200 CARRÉ)	14
		CARRÉ JIVARA PERSONALIZABLE 3-4 COLORES CARRÉ JIVARA PERSONALIZZABILE 3-4 COLORI	4079	3395321040796	5 g	1KG (200 CARRÉS) 1KG (200 CARRÉ)	12
		CARRÉ ALPACO PERSONALIZABLE 3-4 COLORES CARRÉ ALPACO PERSONALIZZABILE 3-4 COLORI	7599	3395321075996	5 g	1KG (200 CARRÉS) 1KG (200 CARRÉ)	14

CATEGORÍA CATEGORIA	GAMA GAMMA	DENOMINACIÓN DENOMINAZIONE	REF.	CÓDIGO EAN CODICE EAN	PESO NETO PESO NETTO	PRESENTACIÓN CONFEZIONE	FLUO (MESES) SHELF LIFE (MESI)
Productos personalizables Prodotti personalizzabili	Grands Crus Grand Cru	BARRITA GUANAJA PERSONALIZABLE 1-2 COLORES BASTONCINO GUANAJA PERSONALIZZABILE 1-2 COLORI	7600	3395321076009	20 g	1KG (50 BARRITAS) 1KG (50 BASTONCINI)	14
		BARRITA CARAÍBE PERSONALIZABLE 1-2 COLORES BASTONCINO CARAÍBE PERSONALIZZABILE 1-2 COLORI	7602	3395321076023	20 g	1KG (50 BARRITAS) 1KG (50 BASTONCINI)	14
		BARRITA JIVARA PERSONALIZABLE 1-2 COLORES BASTONCINO JIVARA PERSONALIZZABILE 1-2 COLORI	7604	3395321076047	20 g	1KG (50 BARRITAS) 1KG (50 BASTONCINI)	12
		BARRITA GUANAJA PERSONALIZABLE 3-4 COLORES BASTONCINO GUANAJA PERSONALIZZABILE 3-4 COLORI	7583	3395321075835	20 g	1KG (50 BARRITAS) 1KG (50 BASTONCINI)	14
		BARRITA CARAÍBE PERSONALIZABLE 3-4 COLORES BASTONCINO CARAÍBE PERSONALIZZABILE 3-4 COLORI	7603	3395321076030	20 g	1KG (50 BARRITAS) 1KG (50 BASTONCINI)	14
		BARRITA JIVARA PERSONALIZABLE 3-4 COLORES BASTONCINO JIVARA PERSONALIZZABILE 3-4 COLORI	7605	3395321076054	20 g	1KG (50 BARRITAS) 1KG (50 BASTONCINI)	12
		PLUMIER 6 CARRÉS GUANAJA PERSONALIZABLE 1-2 COLORES (FUNDA Y ANILLOS) ASTUCCIO 6 CARRÉ GUANAJA PERSONALIZZABILE 1-2 COLORI (CONFEZIONE E FASCETTE)	7622	3395324076228	30 g	40 ESTUCHES 40 ASTUCCI	14
		PLUMIER TODO GUANAJA 30 G ASTUCCIO TUTTO GUANAJA 30 G	7623	3395324076235	30 g	40 ESTUCHES 40 ASTUCCI	14
		PLUMIER 6 CARRÉS GRANDS CRUS SURTIDO PERSONALIZABLE 1-2 COLORES (FUNDA ÚNICAMENTE) ASTUCCIO 6 CARRÉ GRAND CRU ASSORTITI PERSONALIZZABILE 1-2 COLORI (SOLO CONFEZIONE)	7620	3395324076204	30 g	40 ESTUCHES 40 ASTUCCI	14
		PLUMIER 6 CARRÉS GRANDS CRUS SURTIDO PERSONALIZABLE 3-4 COLORES (FUNDA ÚNICAMENTE) ASTUCCIO 6 CARRÉ GRAND CRU ASSORTITI PERSONALIZZABILE 3-4 COLORI (SOLO CONFEZIONE)	7621	3395327076218	30 g	40 ESTUCHES 40 ASTUCCI	14
		ESTUCHE DÉGUSTATION 32 CARRÉS DE 8 GRANDS CRUS DE CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE PERSONALIZABLE 160 G COFANETTO DEGUSTAZIONE 32 CARRÉ DI 8 GRAND CRU DI CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE PERSONALIZZABILE 160 G	10220	3395328132036	160 g	12 ESTUCHES 12 COFANETTI	12
		ESTUCHE 52 CARRÉS DE 4 GRANDS CRUS DE CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE 260 G COFANETTO 52 CARRÉ DI 4 GRAND CRU DI CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE 260 G	7463	3395328226544	260 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	12
		ESTUCHE COLLECTION 66 CARRÉS DE 6 GRANDS CRUS DE CHOCOLATE PERSONALIZABLE 330 G COFANETTO COLLEZIONE 66 CARRÉ DI 6 GRAND CRU DI CIOCCOLATO PERSONALIZZABILE 330 G	10768	3395328120354	330 g	6 ESTUCHES 6 COFANETTI	14
	Estuches Cofanetti	ESTUCHE SÉLECTION PERSONALIZABLE (PEGATINA) COFANETTO SELEZIONE PERSONALIZZABILE (STICKER)	13773	3395328198636	400 g	7 ESTUCHES 7 COFANETTI	10
		ESTUCHE SÉLECTION PERSONALIZABLE (ESTAMPACIÓN EN CALIENTE) COFANETTO SELEZIONE PERSONALIZZABILE (MARCATURA A CALDO)	14643	3395328202241	400 g	7 ESTUCHES 7 COFANETTI	10
		ESTUCHE NEGRO 16 BOMBONES FINOS - GRANDS CRUS CHOCOLATE CON LECHE Y NEGRO PERSONALIZABLE 150 G COFANETTO NERO 16 CIOCCOLATI FINI- GRAND CRU CIOCCOLATO AL LATTE E FONDENTE PERSONALIZZABILE 150 G	9546	3395328109120	150 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	9
		ESTUCHE MARRÓN 16 BOMBONES FINOS - GRANDS CRUS CHOCOLATE CON LECHE Y NEGRO PERSONALIZABLE 150 G COFANETTO MARRONE 16 CIOCCOLATI FINI - GRAND CRU CIOCCOLATO AL LATTE E FONDENTE PERSONALIZZABILE 150 G	11584	3395328152737	150 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	9
		ESTUCHE MARRÓN O NEGRO - 16 TRUFAS PERSONALIZABLES 210 G COFANETTO MARRONE O NERO - 16 TARTUFI PERSONALIZZABILI 210 G	13986	3395328200865	210 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	10
Chocolates para pastelería Cioccolati per pasticceria	Bolsas de habas 250 g Sacchetti di fave 250 g	BOLSA DE HABAS 250 G MILLOT 74 % SACCHETTO DI FAVE 250 G MILLOT 74%	32752	3395328376423	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	18
		BOLSA DE HABAS 250 G GUANAJA 70 % SACCHETTO DI FAVE 250 G GUANAJA 70%	31215	3395328348581	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	14
		BOLSA DE HABAS 250 G CARAÍBE 66 % SACCHETTO DI FAVE 250 G CARAÍBE 66%	31209	3395328348376	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	14
		BOLSA DE HABAS 250 G MANJARI 64 % SACCHETTO DI FAVE 250 G MANJARI 64%	31216	3395328348611	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	14
		BOLSA DE HABAS 250 G JIVARA 40 % SACCHETTO DI FAVE 250 G JIVARA 40%	31211	3395328348437	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	12
		BOLSA HABAS 250 G ANDOA LAIT 39 % SACCHETTO DI FAVE 250 G ANDOA LAIT 39%	31229	3395328348734	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	15
		BOLSA DE HABAS 250 G CARAMÉLIA 36 % SACCHETTO DI FAVE 250 G CARAMÉLIA 36%	31214	3395328348529	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	12
		BOLSA DE HABAS 250 G AZÉLIA 35 % SACCHETTO DI FAVE 250 G AZELIA 35%	31213	3395328348499	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	12
		BOLSA DE HABAS 250 G DULCEY 35 % SACCHETTO DI FAVE 250 G DULCEY 35%	31210	3395328348406	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	12
		BOLSA DE HABAS 250 G IVOIRE 35 % SACCHETTO DI FAVE 250 G IVOIRE 35%	31212	3395328348468	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	12

CATEGORÍA CATEGORIA	GAMA GAMMA	DENOMINACIÓN DENOMINAZIONE	REF.	CÓDIGO EAN CODICE EAN	PESO NETO PESO NETTO	PRESENTACIÓN CONFEZIONE	FLUO (MESES) SHELF LIFE (MESI)
Chocolates para pastelería Cioccolati per pasticceria	Bolsas de habas 250 g Sacchetti di fave 250g	BOLSA DE HABAS ESPECIALIDAD DE MANTECA DE CACAO Y FRUTA 250 G INSPIRATION FRAMBUESA SACCHETTO DI FAVE SPECIALITÀ BURRO DI CACAO E FRUTTA 250 G INSPIRATION LAMPONE	32750	3395328376362	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	10
		BOLSA DE HABAS ESPECIALIDAD DE MANTECA DE CACAO Y FRUTA 250 G INSPIRATION YUZU SACCHETTO DI FAVE SPECIALITÀ BURRO DI CACAO E FRUTTA 250 G INSPIRATION YUZU	32749	3395328376331	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	10
		BOLSA DE HABAS ESPECIALIDAD DE MANTECA DE CACAO Y FRUTA 250 G INSPIRATION FRESA SACCHETTO DI FAVE SPECIALITÀ BURRO DI CACAO E FRUTTA 250 G INSPIRATION FRAGOLA	31431	3395328353073	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	10
		BOLSA DE HABAS ESPECIALIDAD DE MANTECA DE CACAO Y FRUTA 250 G INSPIRATION PASIÓN SACCHETTO DI FAVE SPECIALITÀ BURRO DI CACAO E FRUTTA 250 G INSPIRATION PASSIONE	31432	3395328353103	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	10
	Bolsas de habas 1kg Sacchetti di fave 1kg	BOLSA DE HABAS 1KG GUANAJA 70 % SACCHETTO DI FAVE 1KG GUANAJA 70%	12386	3395328093757	1kg	9 BOLSAS 9 SACCHETTI	14
		BOLSA DE HABAS 1KG CARAÍBE 66 % SACCHETTO DI FAVE 1KG CARAÍBE 66%	12387	3395321075163	1kg	9 BOLSAS 9 SACCHETTI	14
		BOLSA DE HABAS 1KG ORIADO 60 % SACCHETTO DI FAVE 1KG ORIADO 60%	29868	3395328332047	1kg	9 BOLSAS 9 SACCHETTI	14
		BOLSA DE HABAS 1KG ÉQUATORIALE NOIR 55 % SACCHETTO DI FAVE 1KG EQUATORIALE NOIR 55%	29845	3395328330876	1kg	9 BOLSAS 9 SACCHETTI	14
		BOLSA DE HABAS 1KG JIVARA 40 % SACCHETTO DI FAVE 1KG JIVARA 40%	12388	3395321075156	1kg	9 BOLSAS 9 SACCHETTI	12
		BOLSA DE HABAS 1KG ÉQUATORIALE LAIT 35 % SACCHETTO DI FAVE 1KG EQUATORIALE LAIT 35%	29864	3395328331774	1kg	9 BOLSAS 9 SACCHETTI	12
		BOLSA DE HABAS 1KG DULCEY 35 % SACCHETTO DI FAVE 1KG DULCEY 35%	31834	3395328365977	1kg	9 BOLSAS 9 SACCHETTI	12
		BOLSA DE HABAS 1KG IVOIRE 35 % SACCHETTO DI FAVE 1KG IVOIRE 35%	12389	3395321075170	1kg	9 BOLSAS 9 SACCHETTI	12
		CELAYA CHOCOLATE CALIENTE CELAYA CIOCCOLATA CALDA	3209	3395321032098	1L	6 BRICKS 6 CARTONI	10
		CACAO EN POLVO CACAO IN POLVERE	9932 33241	3395328124710 3395328457450	250 g	8 CAJAS 8 SCATOLE	24
	Ingredientes pasteleros Piccoli extra	CORAZONES FUNDENTES GUANAJA CUORI FONDENTI GUANAJA	31836	3395328366028	180 g	9 BOTES 9 VASETTI	9
		CORAZONES FUNDENTES PRALINÉ CUORI FONDENTI PRALINÉ	31837	3395328366059	180 g	9 BOTES 9 VASETTI	9
		PRALINÉ ALMENDRAS AVELLANAS AFRUTADO 50 % PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE FRUTTATO 50%	31835	3395328365991	300 g	8 BOTES 8 VASETTI	9
		CREMA DE UNTAR CREMA DA SPALMARE	32882	3395328379264	280 g	8 BOTES 8 VASETTI	9
		PEPITAS DE CHOCOLATE NEGRO PEPITE DI CIOCCOLATO FONDENTE	31841	3395328366080	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	24
		PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE PEPITE DI CIOCCOLATO AL LATTE	31842	3395328366110	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	18
		PERLAS CRUJIENTES MIXTAS - NEGRO, CON LECHE Y DULCEY PERLE CROCCANTI MISTE - FONDENTE, AL LATTE E DULCEY	31843	3395328366141	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	9
		COPOS DE CHOCOLATE NYANGBO 68 % SCAGLIE DI CIOCCOLATO NYANGBO 68%	32751	3395328376393	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	9
Tabletas y barritas Tavolette e Bastoncini	Tabletas degustación Tavolette degustazione	ARAGUANI 100 %	31461	3395328354025	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	18
		ABINAO 85 %	31281	3395328349526	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	18
		TULAKALUM 75 %	31462	3395328354056	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	18
		GUANAJA 70 %	31273	3395328348987	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	18
		ANDOA NOIR 70 %	31290	3395328349625	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	18
		CARAÍBE 66 %	31271	3395328348925	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	18
		MANJARI 64 %	31270	3395328348895	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	18
		ORIADO 60 %	31291	3395328349656	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	18
		BAHIBÉ 46 % - REPÚBLICA DOMINICANA BAHIBÉ 46% - REPUBBLICA DOMINICANA	31272	3395328348956	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	15
		JIVARA 40 %	31280	3395328349496	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	15
		ANDOA LAIT 39 %	31289	3395328349595	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	15
		DULCEY 35 %	31274	3395328349014	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	15

CATEGORÍA CATEGORIA	GAMA GAMMA	DENOMINACIÓN DENOMINAZIONE	REF.	CÓDIGO EAN CODICE EAN	PESO NETO PESO NETTO	PRESENTACIÓN CONFEZIONE	FLUO (MESES) SHELF LIFE (MESI)
Tabletas y barritas Tavolette e Bastoncini	Tabletas gourmets Tavolette Golose	GUANAJA 70 % TROCITOS DE CACAO GUANAJA 70% ÉCLAT DI CACAO	12365 33638	3395328120910 3395328474372	120 g	15 TABLETAS 15 TAVOLETTE	18
		CARAÏBE 66 % AVELLANAS CARAÏBE 66% NOCCIOLE	12367 33640	3395328120934 3395328474396	120 g	15 TABLETAS 15 TAVOLETTE	18
		MANJARI 64 % NARANJA MANJARI 64% ARANCIA	12368 33639	3395328120941 3395328474389	120 g	15 TABLETAS 15 TAVOLETTE	18
		BAHIBÉ 46 % ALMENDRAS BAHIBÉ 46% MANDORLE	33643	3395328474433	120 g	15 TABLETAS 15 TAVOLETTE	15
		JIVARA 40 % NUECES PECANAS JIVARA 40% PECAN	12369 33659	3395328120958 3395328474693	120 g	15 TABLETAS 15 TAVOLETTE	15
		CARAMÉLIA 36 % CEREALES CARAMÉLIA 36% CEREALI BISCOTTATI	12366 33642	3395328120927 3395328474419	120 g	15 TABLETAS 15 TAVOLETTE	15
		DULCEY 35 % CAFÉ DULCEY 35% CAFFÈ	33641	3395328474402	120 g	15 TABLETAS 15 TAVOLETTE	15
		IVOIRE 35 % FRAMBUESAS IVOIRE 35% LAMPONE	12370 33598	3395328120965 3395328474426	120 g	15 TABLETAS 15 TAVOLETTE	15
	Estuches de tabletas I Cofanetti di Tavolette	ESTUCHE COLLECTION DÉGUSTATION COFANETTO COLLEZIONE DEGUSTAZIONE	31807	3395328365748	420 g	10 ESTUCHES 10 COFANETTI	15
		ESTUCHE GOURMET 3 TABLETAS CHOCOLATE NEGRO COFANETTO GOLOSO 3 TAVOLETTE FONDENTI	34228	3395328488164	360 g		18
		ESTUCHE GOURMET 3 TABLETAS CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE COFANETTO GOLOSO 3 TAVOLETTE FONDENTI E AL LATTE	47459	3395328712399	360 g		15
		ESTUCHE COLLECTION GOURMANDE 6 TABLETAS COFANETTO COLLEZIONE GOLOSA 6 TAVOLETTE	12169	3395328124727	510 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	15
	Barritas Grands Crus Bastoncini Grand Cru	BARRITA GUANAJA 70 % BASTONCINO GUANAJA 70%	12338	3395320066919	20 g	50 BARRITAS 50 BASTONCINI	18
		BARRITA CARAÏBE 66 % BASTONCINO CARAÏBE 66%	12339	3395320066902	20 g	50 BARRITAS 50 BASTONCINI	18
		BARRITA JIVARA 40 % BASTONCINO JIVARA 40%	12340	3395320066896	20 g	50 BARRITAS 50 BASTONCINI	15
		BARRITA TANARIVA 33 % BASTONCINO TANARIVA 33%	12337	3395320066889	20 g	50 BARRITAS 50 BASTONCINI	15
		ESTUCHE SURTIDO 8 BARRITAS DE GRANDS CRUS COFANETTO 8 BASTONCINI DI GRAND CRU ASSORTITI	12336	3395320066872	160 g	15 ESTUCHES 15 COFANETTI	15
Carrés Carré	Estuches 18 carrés Cofanetti 18 carré	ESTUCHE 18 CARRÉS ABINAO 85 % COFANETTO 18 CARRÉ ABINAO 85%	18887	3395328224083	90 g	16 ESTUCHES 16 COFANETTI	14
		ESTUCHE 18 CARRÉS GUANAJA 70 % COFANETTO 18 CARRÉ GUANAJA 70%	18886	3395328224076	90 g	16 ESTUCHES 16 COFANETTI	14
		ESTUCHE 18 CARRÉS JIVARA 40 % COFANETTO 18 CARRÉ JIVARA 40%	18888	3395328224090	90 g	16 ESTUCHES 16 COFANETTI	12
		SURTIDO DE 3 ESTUCHES 18 CARRÉS: ABINAO, GUANAJA, JIVARA RAGGRUPPAMENTO 3 COFANETTI 18 CARRÉ: ABINAO, GUANAJA, JIVARA	18889	3395328224106	3 x 90 gr	5 ESTUCHES SURTIDOS 5 COFANETTI DI RAGGRUPPAMENTO	12
	Plumier Astuccio	PLUMIER INICIACIÓN GRANDS CRUS ASTUCCIO INITIATION GRAND CRU	9764	3395320066810	30 g	40 ESTUCHES 40 ASTUCCI	14
	Estuches Dégustation Cofanetti Degustazione	DÉCOUVERTE: 52 CARRÉS DE 4 GRANDS CRUS DE CHOCOLATE NEGRO Y LECHE SCOPERTA: 52 CARRÉ DI 4 GRAND CRU DI CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE	12380	3395320066865	260 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	12
		ORIGINE: 52 CARRÉS DE 3 GRANDS CRUS DE CHOCOLATE NEGRO ORIGINE: 52 CARRÉ DI 3 GRAND CRU DI CIOCCOLATO FONDENTE	12381	3395328116913	260 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	14
		INTENSO: 52 CARRÉS DE 2 GRANDS CRUS DE CHOCOLATE NEGRO INTENSO INTENSO: 52 CARRÉ DI 2 GRAND CRU DI CIOCCOLATO FONDENTE INTENSO	12382	3395328116920	260 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	14
		32 CARRÉS DE 8 GRANDS CRUS DE CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE 32 CARRÉ DI 8 GRAND CRU DI CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE	12384	3395328121009	160 g	12 ESTUCHES 12 COFANETTI	12
		ESTUCHE COLLECTION GRANDS CRUS: 66 CARRÉS DE 6 GRANDS CRUS DE CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE COFANETTO COLLEZIONE GRAND CRU: 66 CARRÉ DI 6 GRAND CRU DI CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE	14551	3395320066858	330 g	6 ESTUCHES 6 COFANETTI	14
Bombones finos Cioccolati fini	Estuches de bombones finos Cofanetti di cioccolati fini	ESTUCHE 16 BOMBONES FINOS - NEGRO COFANETTO 16 CIOCCOLATI FINI - FONDENTE	20005	3395328234662	160 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	10
		ESTUCHE 16 BOMBONES FINOS - NEGRO Y CON LECHE COFANETTO 16 CIOCCOLATI FINI - AL LATTE E FONDENTE	11260	3395328084533	150 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	10
		COFRE 16 ESPECIALIDADES TIPO TRUFAS COFANETTO 16 SPECIALITÀ TIPO TARTUFI	19835	3395328231715	210 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	10

CATEGORÍA CATEGORIA	GAMA GAMMA	DENOMINACIÓN DENOMINAZIONE	REF.	CÓDIGO EAN CODICE EAN	PESO NETO PESO NETTO	PRESENTACIÓN CONFEZIONE	FLUO (MESES) SHELF LIFE (MESI)
Bombones finos Cioccolati fini	Ballotins de bombones finos Ballotin di cioccolati fini	ESTUCHE PETITS DÉLICES: 16 BOMBONES FINOS COFANETTO PETITS DÉLICES: 16 CIOCCOLATI FINI	15388	3395328212318	145 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	12
		BALLOTIN 230 G SURTIDO (25 BOMBONES) BALLOTIN 230 G ASSORTITO (25 CIOCCOLATI FINI)	18831	3395328222768	230 g	12 BALLOTINS 12 BALLOTIN	10
		BALLOTIN 230 G ENVUELTO EN CELOFÁN (25 BOMBONES) BALLOTIN 230 G CELLOFANATO (25 CIOCCOLATI FINI)	20087	3395328236215	230 g	12 BALLOTINS 12 BALLOTIN	10
		BALLOTIN 345 G (37 BOMBONES) BALLOTIN 345 G (37 CIOCCOLATI FINI)	18832	3395328222775	345 g	12 BALLOTINS 12 BALLOTIN	10
		BALLOTIN 345 G ENVUELTO EN CELOFÁN (37 BOMBONES) BALLOTIN 345 G CELLOFANATO (37 CIOCCOLATI FINI)	20088	3395328236246	345 g	12 BALLOTINS 12 BALLOTIN	10
		BALLOTIN 465 G SURTIDO (50 BOMBONES) BALLOTIN 465 G ASSORTITO (50 CIOCCOLATI FINI)	18833	3395328222782	465 g	8 BALLOTINS 8 BALLOTIN	10
		BALLOTIN 700 G SURTIDO (74 BOMBONES) BALLOTIN 700 G ASSORTITO (74 CIOCCOLATI FINI)	18834	3395328222799	700 g	4 BALLOTINS 4 BALLOTIN	10
		BALLOTIN ORANGETTES 130 G BALLOTIN ORANGETTES 130 G	18835	3395328222805	130 g	12 BALLOTINS 12 BALLOTIN	10
		BALLOTIN ORANGETTES ENVUELTO EN CELOFÁN 130 G BALLOTIN ORANGETTES CELLOFANATO 130 G	20086	3395328236109	130 g	12 BALLOTINS 12 BALLOTIN	10
Équinox® Équinox®	Formato para picar Formati "da sgranocchiare"	ALMENDRAS Y AVELLANAS GRAND CRU CHOCOLATE NEGRO MANDORLE E NOCCIOLE GRAND CRU CIOCCOLATO FONDENTE	11254	3395328145807	50 g	26 CAJAS 26 SCATOLE	12
		ALMENDRAS Y AVELLANAS GRAND CRU CHOCOLATE CON LECHE MANDORLE E NOCCIOLE GRAND CRU CIOCCOLATO AL LATTE	11255	3395328145814	50 g	26 CAJAS 26 SCATOLE	12
		ALMENDRAS Y AVELLANAS BLOND DULCEY MANDORLE E NOCCIOLE BLOND DULCEY	11257	3395328145784	50 g	26 CAJAS 26 SCATOLE	10
		MINI ORANGETTES GRAND CRU CHOCOLATE NEGRO MINI ORANGETTES GRAND CRU CIOCCOLATO FONDENTE	11258	3395328145777	60 g	26 CAJAS 26 SCATOLE	9
		ALMENDRAS Y AVELLANAS BLOND DULCEY, GRANDS CRUS CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE MANDORLE E NOCCIOLE BLOND DULCEY, GRAND CRU CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE	11336	3395328147368	150 g	8 PACKS TRIPLES 8 TRIPACK	10
	Estuches para compartir Cofanetti da condividere	ALMENDRAS Y AVELLANAS GRAND CRU CHOCOLATE NEGRO MANDORLE E NOCCIOLE GRAND CRU CIOCCOLATO FONDENTE	11144	3395328144152	250 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	12
		ALMENDRAS Y AVELLANAS GRANDS CRUS CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE MANDORLE E NOCCIOLE GRAND CRU CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE	11142	3395328144145	250 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	12
		ALMENDRAS Y AVELLANAS CHOCOLATE CON AVELLANAS TIPO GIANDUJA MANDORLE E NOCCIOLE CIOCCOLATO ALLE NOCCIOLE TIPO GIANDUJA	11148	3395328144190	250 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	12
		ALMENDRAS Y AVELLANAS BLOND DULCEY Y GRAND CRU CHOCOLATE CON LECHE MANDORLE E NOCCIOLE BLOND DULCEY E GRAND CRU CIOCCOLATO AL LATTE	11145	3395328144169	250 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	10
		ALMENDRAS Y AVELLANAS GRANDS CRUS CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE MANDORLE E NOCCIOLE GRAND CRU CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE	11146	3395328144176	125 g	12 ESTUCHES 12 COFANETTI	12
		ESTUCHE COLLECTION COFANETTO COLLEZIONE	11147	3395328144183	500 g	6 ESTUCHES 6 COFANETTI	9
		ESTUCHE SÉLECTION COFANETTO SELEZIONE	12960	3395328190265	400 g	7 ESTUCHES 7 COFANETTI	10
Ediciones especiales Edizioni speciali	Colección Navidad 2021 Collezione Natale 2021	BOLSA NAVIDAD MODELO PEQUEÑO BORSA NATALIZIA MODELLO PICCOLO	31806	3395328365717	50 g	100 BOLSAS 100 BORSE	
		BOLSA NAVIDAD MODELO MEDIANO BORSA NATALIZIA MODELLO MEDIO	31805	33953283655458	87 g	100 BOLSAS 100 BORSE	
		CALENDARIO DE ADVIENTO CALENDARIO DELL'AVVENTO	32521	3395328374832	170 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	6
		ESTUCHE NAVIDAD 16 BOMBONES FINOS - NEGRO, CON LECHE Y BLANCO COFANETTO NATALE 16 CIOCCOLATI FINI FONDENTE, AL LATTE E BIANCO	31251	3395328348833	155 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	10
		ESTUCHE NAVIDAD 16 ESPECIALIDADES TIPO TRUFAS COFANETTO NATALE 16 SPECIALITÀ TIPO TARTUFI	13514	3395328193648	210 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	10
		ESTUCHE DULZURAS DE NAVIDAD - NEGRO, LECHE Y BLOND DULCEY ASTUCCIO DOLCEZZE DI NATALE - FONDENTE, AL LATTE E BLOND DULCEY	26863	3395328259580	140 g	16 ESTUCHES 16 COFANETTI	12

CATEGORÍA CATEGORIA	GAMA GAMMA	DENOMINACIÓN DENOMINAZIONE	REF.	CÓDIGO EAN CODICE EAN	PESO NETO PESO NETTO	PRESENTACIÓN CONFEZIONE	FLUO (MESES) SHELF LIFE (MESI)
Ediciones especiales Edizioni speciali	Colección Navidad 2021 Collezione Natale 2021	BALLOTIN SURTIDO NAVIDAD 230 G BALLOTIN ASSORTITO NATALE 230 G	19718	3395328229811	230 g	12 ESTUCHES 12 COFANETTI	10
		SCINTILLANTES SCINTILLANTES	11504	3395328151341	5 kg	CAJA 5 KG/ 450 UDS. APROX. SCATOLA 5 KG/ CIRCA 450 UNITÀ	4
	Estuches Destinos Cofanetti Destinazioni	ESTUCHE LONDRES - 16 BOMBONES FINOS NEGRO, CON LECHE Y BLANCO COFANETTO LONDRA - 16 CIOCCOLATI FINI FONDENTI, AL LATTE E BIANCHI	20114	3395328236536	165 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	10
		ESTUCHE SINGAPUR - 16 BOMBONES FINOS NEGRO, CON LECHE Y BLANCO COFANETTO SINGAPORE - 16 CIOCCOLATI FINI FONDENTI, AL LATTE E BIANCHI	18944	3395328224786	165 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	10
		ESTUCHE HONG KONG - 16 BOMBONES FINOS NEGRO, CON LECHE Y BLANCO COFANETTO HONG KONG - 16 CIOCCOLATI FINI FONDENTI, AL LATTE E BIANCHI	19167	3395328227190	165 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	10
		ESTUCHE JAPÓN - 16 BOMBONES FINOS NEGRO, CON LECHE Y BLANCO COFANETTO GIAPPONE - 16 CIOCCOLATI FINI FONDENTI, AL LATTE E BIANCHI	18778	3395328219317	165 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	10
		ESTUCHE PARÍS - 16 BOMBONES FINOS NEGRO, CON LECHE Y BLANCO COFANETTO PARIGI - 16 CIOCCOLATI FINI FONDENTI, AL LATTE E BIANCHI	15387	3395328212332	165 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	10
		ESTUCHE PARÍS - DEGUSTACIÓN «ORIGINE»: 52 CARRÉS DE 3 GRANDS CRUS DE CHOCOLATE NEGRO COFANETTO PARIGI - DEGUSTAZIONE "ORIGINE": 52 CARRÉ DI 3 GRAND CRU DI CIOCCOLATO FONDENTE	15386	3395328212325	260 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	14
	Carrés y lingots Carré e Lingotti	CARRÉ GRAND CRUS GUANAJA 70 % 5 G CARRÉ GRAND CRU GUANAJA 70% 5 G	0510	3395321005108	1 kg	CAJA 1 KG / 200 CARRÉS APROX. SCATOLA 1KG / CIRCA 200 CARRÉ	14
		CARRÉ GRAND CRU CARAÏBE 66 % 5 G CARRÉ GRAND CRU CARAÏBE 66% 5 G	0511	3395321005115	1 kg		14
		CARRÉ GRAND CRU MANJARI 64 % 5 G CARRÉ GRAND CRU MANJARI 64% 5 G	1895	3395321018955	1 kg		14
		CARRÉ GRAND CRU JIVARA 40 % 5 G CARRÉ GRAND CRU JIVARA 40% 5 G	1896	3395321018962	1 kg		12
		LINGOTS GIANDUJA LINGOTTI GIANDUJA	3782	3395321037826	2 kg	CAJA 2 KG / 200 LINGOTS APROX. DISPENSER 1 KG/ CIRCA 244 ÉCLAT	8
Recepciones y eventos Accoglienza ed eventi	Éclats Éclat	ÉCLAT CHOCOLATE CON LECHE ÉCLAT CIOCCOLATO AL LATTE	7457	3395321074579	1 kg	CAJA DISPENSADORA 1 KG / 244 ÉCLATS APROX. DISPENSER 1 KG/ CIRCA 244 ÉCLAT	12
		ÉCLAT CHOCOLATE NEGRO 61 % ÉCLAT CIOCCOLATO FONDENTE 61%	5112	3395321051129	1 kg		14
		ÉCLAT ANDOA NOIR 70 % ÉCLAT ANDOA NOIR 70%	8197	3395321081973	1 kg		14

Cada día,
junto a
nuestros productores,
colaboradores
y clientes,
imaginamos
lo mejor
del chocolate.

**Ogni giorno, insieme
ai nostri produttori,
partner e clienti,
immaginiamo il meglio
del cioccolato.**



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

VALRHONA ESPAÑA S.L.
C/PAU CLARIS 95 1º - 1A - 08009 BARCELONA - ESPAÑA
SERVICIOCLIENTE@VALRHONA-SELECTION.COM
www.valrhona.com

VALRHONA ITALIA S.R.L.
VIALE ACHILLE PAPA, 30 - 20149 MILANO - ITALIA
servizioclienti@valrhona-selection.com

