



# Catalogo prodotti da laboratorio 2021



**N**oi di Valrhona abbiamo una missione: fare del bene con del buono. Dietro ai nostri discorsi ci sono azioni: sourcing, trasformazione, trasmissione. Dietro a queste parole, ci sono persone. Quando parliamo di sourcing, parliamo di produttori. Valrhona si impegna ogni giorno per garantire la continuità del settore del cacao. Come azienda, abbiamo la dimensione adeguata affinché le nostre scelte e le nostre azioni abbiano un impatto positivo sull'intero settore. Quando parliamo di trasformazione, parliamo dei team di Valrhona e del loro savoir-faire per migliorare e ampliare sempre di più la gamma aromatica. Una società a misura d'uomo, impegnata per il benessere dei suoi collaboratori. Quando parliamo di trasmissione, parliamo dei nostri clienti, dei professionisti che accompagniamo e sosteniamo perché sappiamo quanto siano esigenti e difficili le professioni della gastronomia. Valrhona si impegna per sostenere gli artigiani e fornire loro i mezzi per portare avanti la loro arte. Noi di Valrhona siamo convinti, insieme a tutti i soggetti che operano nel mondo del cioccolato, di poter costruire un modello sostenibile a beneficio di tutti: produttori, collaboratori, artigiani e amanti del cioccolato, rispettando e tutelando il pianeta. Non possiamo ottenere il meglio senza fare del nostro meglio.

*Clémentine ALZIAL, Direttrice Generale Valrhona*



Clémentine ALZIAL, Direttrice Generale Valrhona Crediti fotografici: Wildbee

“ Non possiamo ottenere il meglio senza fare del nostro meglio. ”



# INDICE

---

1



## VALRHONA

- P. 6-9 IL MARCHIO VALRHONA
- P. 10-13 IL NOSTRO APPROCCIO SOSTENIBILE
- P. 14 L'ÉCOLE VALRHONA
- P. 15 GLI ESSENZIALI / CERCLE V
- P. 16-17 PERSONALIZZAZIONE

2



## L'AVANGUARDIA

- P. 20 I CIOCCOLATI DI COLORE BIONDO
- P. 21 DOPPIA FERMENTAZIONE
- P. 21 CŒUR DE GUANAJA
- P. 22-23 INSPIRATION

3



## I CIOCCOLATI DI COPERTURA

- P. 27 LE CUVÉES
- P. 28-31 I GRANDS CRUS
- P. 32-33 LA GAMMA CERTIFICATA E I SENZA ZUCCHERO
- P. 34-35 LA CRÉATION GOURMANDE
- P. 36-37 FIRMA PROFESSIONALE

4



## PRALINÉ & CO

- P. 40 PRODUZIONE DEI PRALINATI
- P. 41 GLI INEDITI
- P. 42-43 I CLASSICI
- P. 44 "FAÇON GIANDUJA"
- P. 45 PASTA DI MANDORLE

5



## SEMPLICEMENTE CACAO

- P. 48 PURA MASSA
- P. 49 GRUÉ DI CACAO
- P. 49 CACAO IN POLVERE
- P. 49 BURRO DI CACAO

6



## I PRODOTTI DI SERVIZIO

- P. 52-53 STRUTTURARE
- P. 54-55 GUARNIRE
- P. 56-57 DECORARE
- P. 58 PRONTI ALL'USO

# Immaginiamo il meglio del cioccolato

VALRHONA, PARTNER DEGLI ARTIGIANI DEL GUSTO SIN DAL 1922, PIONIERE E PUNTO DI RIFERIMENTO SUL MERCATO, INVENTA INSIEME A VOI IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO. CREDIAMO IN UNA VISIONE COLLABORATIVA DEL CIOCCOLATO. PENSIAMO CHE, CONDIVIDENDO LE NOSTRE ESPERIENZE, POSSIAMO SVILUPPARE INSIEME UN MONDO DEL CIOCCOLATO SOSTENIBILE.

**PER IMMAGINARE INSIEME IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO, ATTRAVERSIAMO IL MONDO ALLA RICERCA DI CACAO ECCEZIONALI.**

La missione dei nostri esperti di sourcing è quella di selezionare le varietà di cacao più singolari e di creare rapporti duraturi con i produttori. Questa collaborazione ci permette di arricchire sempre più la nostra conoscenza del cacao, di diventare noi stessi produttori in alcune piantagioni

e di innovare così in ogni fase (la coltivazione, la fermentazione, l'essiccazione) per promuovere tutta la diversità del cacao. Visto che il futuro di tutto il settore dipende dalle piantagioni, ci impegniamo localmente insieme ai nostri partner produttori di cacao e investiamo per il benessere delle collettività locali e per la creazione della coltivazione futura del cacao grazie al programma "Cacao Forest".



**PER IMMAGINARE INSIEME IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO C'È BISOGNO DI AMBIZIONE.**

La nostra è quella di perfezionare costantemente il savoir-faire, andare oltre i limiti della creatività per ampliare la palette aromatica e condurre la prossima rivoluzione nel mondo del cioccolato. Coperture, praline di cioccolato, decorazioni, prodotti da degustazione... La nostra gamma di prodotti è stata pensata per aprirvi nuovi orizzonti. Affinché possiate esprimere il vostro talento

con la garanzia di una qualità e un gusto costanti. Potete così contare su un partner responsabile e impegnato nella difesa dell'ambiente, della trasparenza e della tracciabilità. Ecco alcune creazioni che illustrano alla perfezione il nostro savoir-faire: I Grands crus (Tulakalum), le Cuvées du Sourceur (Loma Sotavento, Kilti Haiti) e le nostre Intuizioni: P125 Cœur de Guanaja, Blond Dulcey, la Gamma Inspiration. Con Valrhona, date un'altra dimensione alle vostre creazioni.

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



**PER IMMAGINARE INSIEME IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO, C'È BISOGNO DI CONDIVISIONE.**

Condividere le competenze affinché tutti progrediscano costantemente. L'École Valrhona, centro di expertise sul cioccolato, è stata creata per la vostra formazione e i suoi maestri pasticceri sono a vostra disposizione. Potrete condividere tecniche, consigli e ricette per ispirarvi, migliorare e progredire. Da quasi 30 anni, promuoviamo

la creatività pasticceria grazie a eventi come la Coppa del Mondo di Pasticceria e il C3 (Chocolate Chef Competition). Grazie alla Cité du Chocolat e alla nostra collaborazione con scuole di formazione di artigiani del gusto, come gli istituti Bocuse o Ferrandi, facciamo crescere i talenti del futuro e contribuiamo a migliorare lo sviluppo della professione. Con Valrhona, entrate nella cerchia degli amanti del cioccolato.



# Semplificare la vita

SCOPRA LE DIVERSE GAMME IN VENDITA E I NOSTRI CONSIGLI DI ANIMAZIONE



SCOPRITE LA BOUTIQUE E L'HOTEL RISTORANTE VIRTUALI

## Il negozio virtuale

GENTILE PROFESSIONISTA, IL NEGOZIO VIRTUALE È LO STRUMENTO CHE L'ACCOMPAGNERÀ NELLO SVILUPPO DELLA SUA OFFERTA

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

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

## Servizio di stampa Valrhona

PERSONALIZZATE E STAMPATE TUTTI I SUOI STRUMENTI DI COMUNICAZIONE!

**Contenuti completamente personalizzabili!**

Grazie a questo pratico servizio potrete stampare tutti i contenuti personalizzati di cui avrete bisogno: poster, vetrofanie, adesivi, ecc. Personalizzate e ricevateli i vostri strumenti di comunicazione, pronti per essere esposti in negozio!

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

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

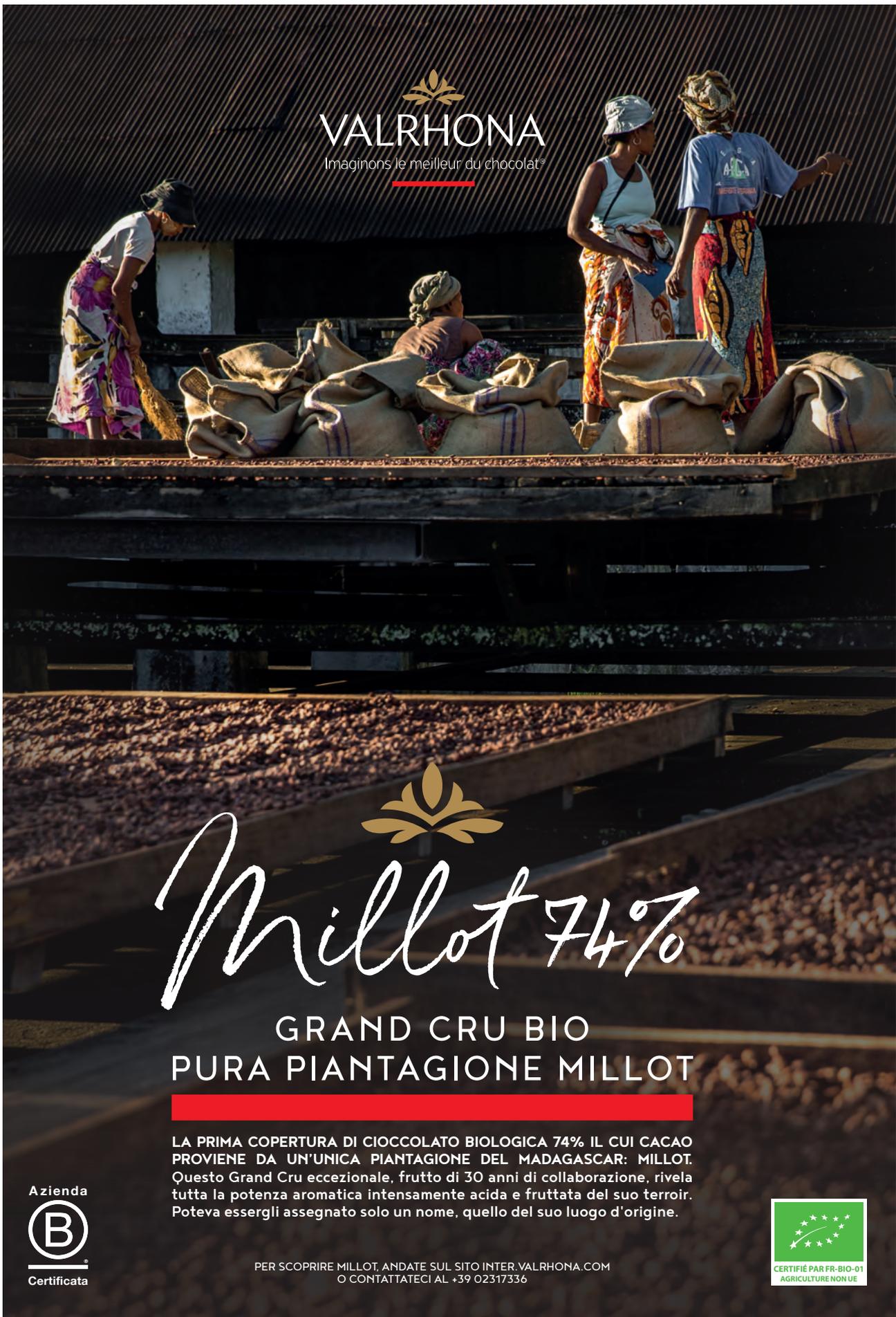


SCOPRITE IL SERVIZIO DI STAMPA ONLINE SUL SITO  
[PRINT.VALRHONA.COM](http://PRINT.VALRHONA.COM)





VALRHONA  
Imaginons le meilleur du chocolat®



Mililot 74%

GRAND CRU BIO  
PURA PIANTAGIONE MILLOT

LA PRIMA COPERTURA DI CIOCCOLATO BIOLOGICA 74% IL CUI CACAO PROVIENE DA UN'UNICA PIANTAGIONE DEL MADAGASCAR: MILLOT. Questo Grand Cru eccezionale, frutto di 30 anni di collaborazione, rivela tutta la potenza aromatica intensamente acida e fruttata del suo terroir. Poteva essergli assegnato solo un nome, quello del suo luogo d'origine.

Azienda



Certificata

PER SCOPRIRE MILLOT, ANDATE SUL SITO [INTER.VALRHONA.COM](http://INTER.VALRHONA.COM)  
O CONTATTATECI AL +39 02317336







*Tracciabilità al 100%,  
a partire  
dal produttore*

---

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

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

Per immaginare il meglio del cioccolato, Valrhona ha lanciato il programma Live Long, l'incarnazione della sua politica RSI. Il programma RSI Live Long di Valrhona ha trovato la sua identità nel sud-ovest del Ghana. A maggio 2015, Cédric, 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. Cédric viene accolto calorosamente dalla folla con dei cartelli con le scritte "We are all Valrhonas", "Live Long Valrhona". Da allora Valrhona adotta "Live Long" per esprimere il suo impegno RSI a lungo termine in tutte le sue dimensioni.

© Pierre Ollier

*"Au cœur de Millot", Piantagione Millot, Madagascar*

# Il nostro approccio sostenibile

NOI DI VALRHONA CREDIAMO CHE PER IMMAGINARE IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO DOBBIAMO DARE IL MEGLIO DI NOI STESSI. QUESTO È QUELLO CHE FACCIAMO OGNI GIORNO ATTRAVERSO IL NOSTRO PROGRAMMA RSI LIVE LONG.

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

Il nostro desiderio è 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.

Azienda



Certificata

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

## LIVE LONG AMBIENTE

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

## LIVE LONG GASTRONOMIA

La gastronomia fa parte del DNA di Valrhona. Abbiamo sempre voluto sostenere attivamente le professioni gastronomiche per garantirne la continuità e l'espansione in tutto il mondo. Oggi la gastronomia deve reinventarsi per fare la propria parte di fronte alle sfide dello sviluppo sostenibile. Crediamo quindi che sia nostra responsabilità guidare i professionisti verso pratiche più sostenibili per una gastronomia che coniughi buon senso e consapevolezza.

## LIVE LONG INSIEME

Vogliamo immaginare un modello sostenibile con i nostri collaboratori: sostenere i nostri produttori e i nostri clienti nelle loro sfide, creare un'azienda in cui sia bello lavorare. Siamo ben consapevoli che ciò è possibile solo se agiamo tutti insieme, in un'ottica di co-costruzione, ed è proprio così che vogliamo portare avanti tutte le nostre azioni.



Ci tenevo a fare di Valrhona una società B Corp perché è grazie all'efficacia del nostro modello di business che possiamo avere un impatto sociale e ambientale positivo.

Gli esseri umani, il pianeta e il profitto sono indissociabili quando si tratta della continuità di un'azienda e B Corp è l'iniziativa di progresso ideale alla quale aderire.



*Clémentine Alzial,  
Direttrice Generale di Valrhona*



“

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.

”

# L'École Valrhona

L'ÉCOLE VALRHONA È AL VOSTRO FIANCO PER OLTREPASSARE I LIMITI DELLA CREATIVITÀ.



**C**reati oltre 30 anni fa con l'ambizione di trasmettere a tutti un savoir-faire d'eccellenza, i Campus dell'École Valrhona si distinguono oggi in tutto il mondo: Tain-l'Hermitage, Parigi-Versailles, Tokyo e New York.

Veri e propri centri di ricerca e creatività dedicati all'expertise del mondo del cioccolato, i Campus sono luoghi in continua sperimentazione, dove si incontrano Ricerca & Sviluppo, sourcing del cacao e analisi sensoriale. Ogni giorno esperienze, scambi e diversità ispirano i 30 maestri pasticciere dell'École Valrhona a creare sempre nuove ricette, nuove tecniche e nuovi prodotti.

Questa ricchezza consente all'École Valrhona di accompagnare i professionisti più esigenti, attraverso un programma di formazione esclusivo e di altissimo profilo.

Un programma che permette agli artigiani del gusto di tutto il mondo di imparare a utilizzare i prodotti e perfezionare le loro tecniche per un risultato ottimale. Un luogo di scambio e di incontro tra colleghi, che consente a ognuno di rivelare le proprie unicità.

Al di fuori dei Campus, i maestri pasticciere dell'École Valrhona continuano ad accompagnare gli artigiani del gusto nei loro laboratori e nei loro negozi, offrendo assistenza telefonica in Francia e consulenze ovunque nel mondo. Perfezionamento delle tecniche, arricchimento del savoir-faire, sviluppo delle relazioni... I campus dell'École Valrhona sono luoghi iconici per gli appassionati del cioccolato, che consentono a tutti di progredire a contatto con gli altri e superare i limiti della creatività.

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

# L'accompagnamento Valrhona



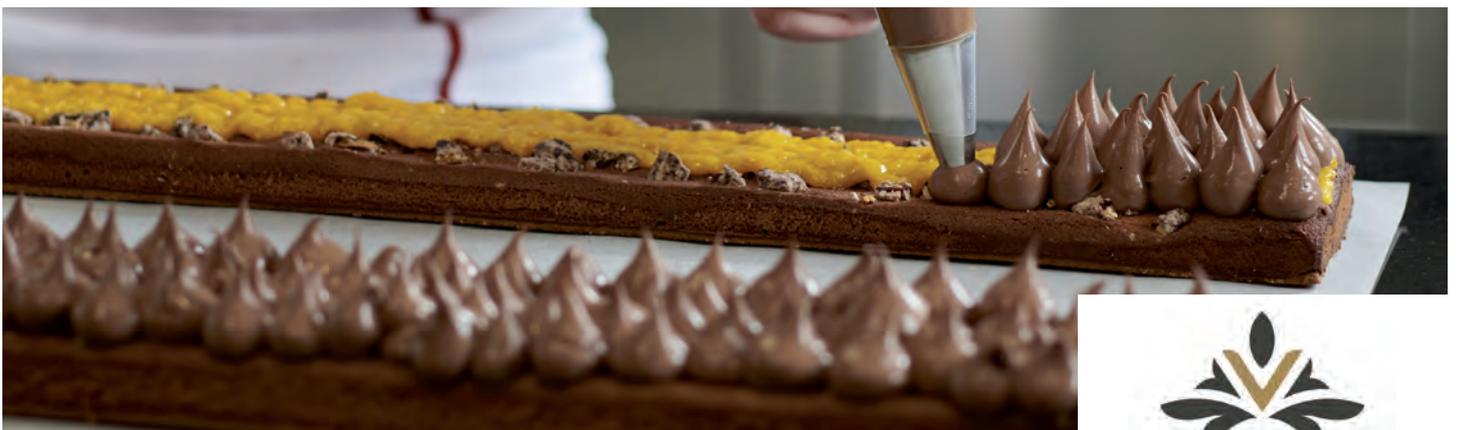
## Cyli Essenziali

**IL SERVIZIO ONLINE CHE BILANCIATA TUTTE LE VOSTRE DOLCI CREAZIONI.**

Gli Essenziali Valrhona, documento di riferimento per la professione, sono una raccolta di oltre 120 ricette di pasticceria e cioccolateria di base.

Disponibili in versione digitale con un sistema di bilanciamento istantaneo per le vostre ricette, create, equilibrate e condividete le vostre creazioni quanto volete! Questa versione digitale, lanciata a settembre 2018 e accessibile dal nostro sito Internet, mette a vostra disposizione nuove funzionalità per la gestione delle ricette. Centralizzate il vostro libro delle ricette personale e aggiornatelo automaticamente in base al cioccolato desiderato e al numero di porzioni (o unità di misura a scelta) da produrre. Vi proponiamo dei modelli di ricette prestabiliti a cui ispirarvi: un tronchetto, un entremet, una crostata e una tavoletta ripiena che potrete utilizzare, modificare e personalizzare con il cioccolato e le preparazioni di vostra scelta. Un'opportunità di utilizzare questo strumento indispensabile per la professione in modo ancora più semplice: gli Essenziali online diventeranno i vostri compagni di laboratorio! Per le ricette a base di cioccolato, scegliete il cioccolato Valrhona che desiderate utilizzare e la quantità di preparato da produrre per una ricetta perfettamente equilibrata. Questo servizio vi aiuterà ad aumentare la vostra efficienza nella produzione, riducendo gli sprechi alimentari. Grazie a questo strumento intuitivo e istantaneo semplificherete la creazione, la personalizzazione, la condivisione e il salvataggio di tutte le vostre ricette!

GLI ESSENZIALI ONLINE



## Cercle V

**UN PROGRAMMA DI FIDELIZZAZIONE DEDICATO A TUTTI I PROFESSIONISTI DELLA GASTRONOMIA DOLCE.**

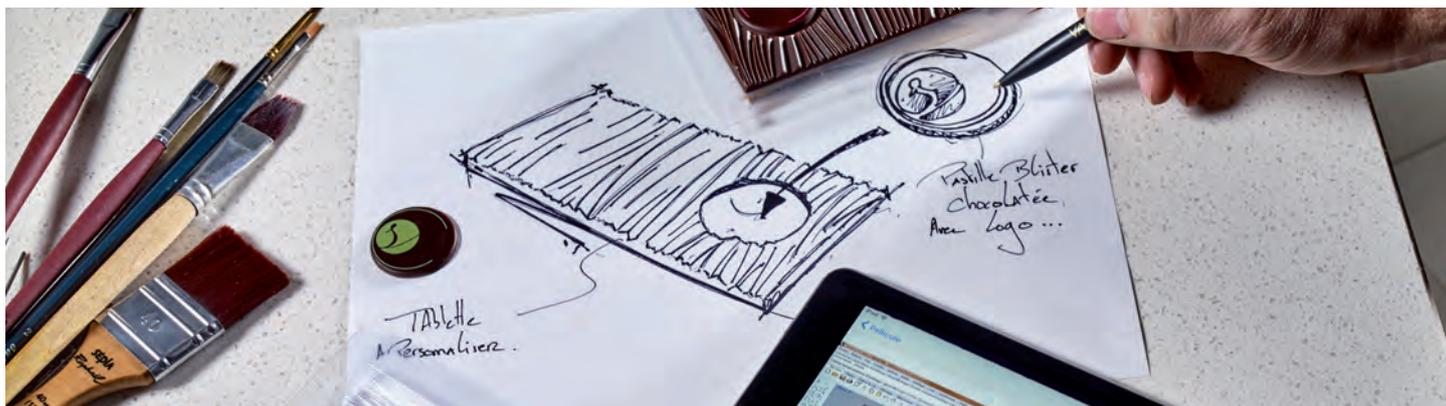
Cercle V è il programma di partnership dedicato ai professionisti della gastronomia dolce. Contribuisce a mantenere il rapporto di partenariato che ci lega da 20 anni e che ci riunisce intorno a valori condivisi: passione, impegno ed eccellenza. Cercle V offre ai suoi soci i mezzi per scambiare, innovare, rifornirsi e beneficiare di servizi esclusivi.



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

# L'atelier della personalizzazione

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



## Definire l'abbinamento perfetto

### IL VOSTRO GUSTO

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

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

**OFFERTA DISPONIBILE A PARTIRE DA 1 T DI COPERTURA IN BLOCCHI, MODELLAGGIO IN FAVE A PARTIRE DA 3 T. TEMPO MEDIO DI SVILUPPO: DA 3 A 9 MESI.**

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



## Date risalto alle vostre creazioni

### IL VOSTRO STAMPO

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

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

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



## Reportage



**DANNY HO**  
Chef Pasticciere esecutivo  
dell'Hotel Icon (Hong-Kong)

**SOPRANNOME**  
Durian Prince



*Dei prodotti in confezioni pensate per voi*



#### IL VOSTRO PACKAGING

##### Semi-personalizzato:

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

##### Totalmente personalizzato:

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

*Personalizzate il tipo di assistenza*



#### LA NOSTRA ASSISTENZA

##### Consulenza tecnica

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

##### Assistenza sulla pasticceria

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

##### Marketing

Avete bisogno di assistenza per dare risalto alle vostre creazioni? I nostri team di esperti vi potranno aiutare a livello di merchandising, storytelling e comunicazione esterna.



PER ULTERIORI INFORMAZIONI CONTATTATE IL VOSTRO RAPPRESENTANTE COMMERCIALE.



SERVIZIO CLIENTI:  
+39 02317336



E-MAIL:  
SERVIZIOCLIENTI@VALRHONA-SELECTION.COM

«Dalle 9 di questa mattina sto visitando lo stabilimento Valrhona per vedere come vengono tostate le fave di cacao. Ho anche assistito al processo completo e ho visto come viene ottenuto un cioccolato di copertura. Lo stabilimento è FANTASTICO! È possibile vedere le cabossidi e le fave di cacao, e il procedimento utilizzato per ottenere il miglior cioccolato al mondo. Quando ho ricevuto il mio primo blocco di cioccolato personalizzato a Hong Kong, il primo boccone mi è piaciuto talmente tanto che mi sono scattato un selfie e l'ho condiviso con i miei amici: "Il mio cioccolato è appena arrivato a Hong Kong"! Abbiamo impiegato due anni per selezionare il gusto e gli aromi giusti per personalizzare il

mio cioccolato fondente 66%. Ho scelto questo cioccolato per la sua bassa acidità, che si sposa bene con il "durian", un frutto molto amato nel Sud-Est asiatico, conferendo un gusto decisamente equilibrato. Julien, ricercatore di cacao, mi ha insegnato molte cose sui produttori e le piantagioni, su come scegliere e miscelare le migliori fave di cacao e creare così aromi gradevoli combinando i gusti. Tutto questo mi ha decisamente colpito. Insegnerò ciò che ho imparato qui e trasmetterò il mio sapere al mio team. Proverò a insegnare alle giovani generazioni come scegliere il giusto cioccolato, la giusta ricetta e la giusta combinazione. I giovani potranno così proseguire su questa via.»





# L'AVANGUARDIA

---

I CIOCCOLATI  
DI COLORE BIONDO P. 20  
DOPPIA FERMENTAZIONE P. 21  
COEUR DE GUANAJA P. 21  
INSPIRATION P. 22-23

# L'AVANGUARDIA

RIVISITATE LE VOSTRE RICETTE CON NUOVI SOPRENDENTI SAPORI GRAZIE A QUESTI PRODOTTI PIONIERISTICI, INNOVATIVI E ALL'AVANGUARDIA. LA NOSTRA PRIORITÀ È SEMPRE PROPORVI PRODOTTI CHE POTRANNO ISPIRARVI E VALORIZZARE LA VOSTRA CREATIVITÀ.

## I CIOCCOLATI DI COLORE BIONDO

PRIMA CREAZIONE NEL 2012

Con la gamma dei cioccolati di colore biondo, abbiamo voluto differenziarci dal mondo tradizionale del cioccolato bianco, unendo il nostro savoir-faire nell'arte del cioccolato ad ingredienti unici. Questi ingredienti accuratamente selezionati conferiscono alla gamma quel colore biondo e quel sapore così speciali, per offrirvi un nuovo mondo di creatività.



### 31870 BLOND DULCEY 35%

BISCOTTATO CON NOTE DI SALE

-

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



### 13536 BLOND ORELYS 35%

Colore dai riflessi dorati  
BISCOTTATO CON SENTORE  
DI LIQUIRIZIA

-

Le note biscottate e di liquirizia dello zucchero muscovado di Orellys evocano l'atmosfera festosa di un concerto su una spiaggia in capo al mondo.

NOME	CODICE	MIN% CACAO	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSO, GANACHE	GELATE SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
BLOND DULCEY	31870 27008	35% burro di cacao	Zucchero 29% Mat. Gr. 44%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg
BLOND ORELYS	13536	35% burro di cacao	Zucchero 28,8% Mat. Gr. 40%	-	☺	☺	☺	☺	☺	12 mesi	Sacchetto fave 3 kg

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



# DOPPIA FERMENTAZIONE

CREAZIONE DELLA DOPPIA FERMENTAZIONE NEL 2015

Per creare un nuovo mondo sensoriale, Valrhona ha rivoluzionato il processo di trasformazione del cacao in piantagione, grazie a oltre dieci anni di lavoro a fianco dei suoi partner coltivatori. Questo innovativo processo prevede l'aggiunta di una nuova materia prima, un frutto naturalmente ricco di zuccheri, una volta terminata la fermentazione tradizionale. Si avvia così una seconda fase di fermentazione, che consente di aggiungere il gusto del frutto al cioccolato.



## 12219 ITAKUJA 55%

Puro Brasile

FRUTTATO E FRUTTO DELLA PASSIONE

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



## 13757 KIDAVOA 50%

Puro Madagascar

FRUTTATO, CON NOTE DI CACAO E BANANA

Il connubio delle note di cacao e banana rende Kidavao un cioccolato dalle note calde e armoniose come le voci dei cori a cappella del Madagascar.

NOME	CODICE	MIN% CACAO	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSO, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
ITAKUJA	12219	55%	Zucchero 44% Mat. Gr. 37%	-	☺	☺	☺	☺	☺	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg
KIDAVOA	13757	50%	Zucchero 34% Mat. Gr. 39%	-	☺	☺	☺	☺	☺	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg

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

## P 125 CŒUR DE GUANAJA

CREAZIONE DI P125 NEL 2008

### CONCENTRATO DI CIOCCOLATO

Coeur de Guanaja permette di ottenere:

- delle ricette al cioccolato con un forte potenziale aromatico,
- dei gelati al cioccolato intenso, dalla morbida consistenza,
- delle ganache con un'intensità del cioccolato senza precedenti.



6360



NOME	CODICE	MIN% CACAO	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSO, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
P125 CŒUR DE GUANAJA	6360 8234	80%	Zucchero 19% Mat. Gr. 34%	-	-	-	☺	☺	☺	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg

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

# INSPIRATION

## L'ALTRO VOLTO DELLA FRUTTA

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

### RICETTA

FRUTTA



BURRO DI CACAO



ZUCCHERO

E UN PIZZICO DI LECITINA

## L'ECCEZIONE INSPIRATION



### SAPORE E COLORE 100% NATURALI

Senza conservanti, senza aggiunta di coloranti o di aromi artificiali



### SAPORE INTENSO DI FRUTTA

Sviluppato con l'esperienza del team R&D Valrhona



### LA TEXTURE UNICA DI UNA COPERTURA

Inspiration si lavora come una copertura e ha le sue curve di temperaggio

Dal lancio di Inspiration Mandorla nel gennaio del 2017, la gamma delle coperture alla frutta ha continuato ad ampliarsi.



### 14029 INSPIRATION MANDORLA

FRUTTA SECCA E  
MANDORLA DOLCE

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



### 15391 INSPIRATION FRAGOLA

CONFETTURA  
DI FRUTTA  
E FRAGOLA

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



### 15390 INSPIRATION PASSIONE

FRUTTI TROPICALI  
E PASSIONE

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



### 19999 INSPIRATION LAMPONE

CONFETTURA  
DI FRUTTA  
E LAMPONE

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



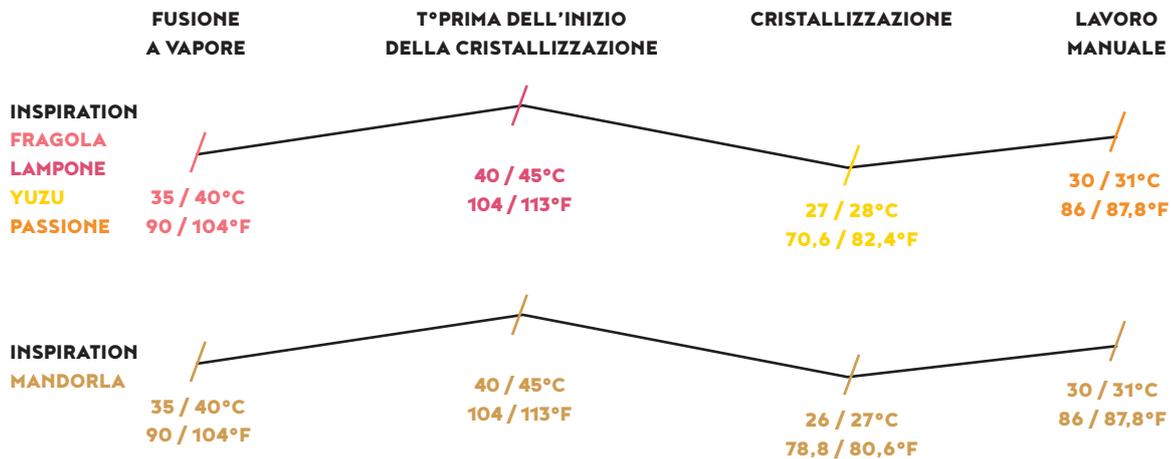
### 19998 INSPIRATION YUZU

AGRUMI E YUZU

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



## CURVE DI TEMPERAGGIO



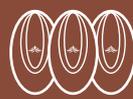
Queste informazioni, insieme a molte altre indicazioni d'uso, sono riportate sull'etichetta-libretto dei sacchetti da 3 kg.



NOME	CODICE	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSO, GANACHE	GELATIE SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
INSPIRATION MANDORLA	14029	Burro di cacao 30% Mandorle 31% Zucchero 39% Mat. Gr. 42%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg
INSPIRATION FRAGOLA	15391	Burro di cacao 37% Fragola 14% Zucchero 47% Mat. Gr. 39%	-	☺	☺	☺	☺	-	10 mesi	Sacchetto fave 3 kg
INSPIRATION PASSIONE	15390	Burro di cacao 32% Succo di frutto della passione 17,3% Zucchero 49,3% Mat. Gr. 34%	-	☺	☺	☺	☺	-	10 mesi	Sacchetto fave 3 kg
INSPIRATION LAMPONE	19999	Burro di cacao 35% Lampone in polvere 11% Zucchero 52% Mat. Gr. 37%	-	☺	☺	☺	☺	-	10 mesi	Sacchetto fave 3 kg
INSPIRATION YUZU	19998	Burro di cacao 34% Succo di Yuzu 2,4% Zucchero 55% Mat. Gr. 38%	-	☺	☺	☺	☺	-	10 mesi	Sacchetto fave 3 kg

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





# I CIOCCOLATI DI COPERTURA

---

LE CUVÉES P. 26-27

I GRANDS CRUS P. 28-31

LA GAMMA CERTIFICATA  
E I SENZA ZUCCHERO P. 32-33

LA CRÉATION GORMANDE P. 34-35

FIRMA PROFESSIONALE P. 36-37

# I CIOCCOLATI DI COPERTURA

CERCATE UN CIOCCOLATO DAL GUSTO INTENSO CHE SIA L'ESPRESSIONE DI UNO O PIÙ TERRITORI?

VI INVITIAMO ALLORA A ESPLORARE I CIOCCOLATI DELLA NOSTRA CACAOTECA, PRODOTTI CON IL CACAO DELLE MIGLIORI PIANTAGIONI DA NOI SELEZIONATE. QUESTI CIOCCOLATI DAL SAPORE ECCEZIONALE POSSONO PROVENIRE:

- DA UN TERRITORIO RARO CON UNA DISPONIBILITÀ LIMITATA, LE CUVÉES DU SOURCEUR
- DA UNA SOLA ORIGINE PER UN GUSTO TIPICO E RAPPRESENTATIVO DEL PAESE IN QUESTIONE, I PURA ORIGINE
- DA UN ASSEMBLAGGIO DI PIÙ VARIETÀ DI CACAO CON DIVERSI PROFILI AROMATICI



Piantagione Repubblica Dominicana

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

Julien Desmedt  
**ricreatore**



## LE CUVÉES



### 12829 LIMEIRA 50%

Puro Brasile

NOTE DI CACAO  
AMARE E ACIDULE

Liberando l'intensità amara del cacao e una sensazione acidula, Limeira è un cioccolato complesso e incantevole, che ricorda uno stormo di mille uccelli che volano sulla natura immensa del Brasile.



### 19264 KILTI HAITI 66%

Puro Haiti

EQUILIBRATO, FRUTTA  
MATURA E GRUÉ DI CACAO

Le note equilibrate di frutta matura di Kilti Haiti, unite alle note di gruè di cacao, evocano i colori fiammeggianti del crepuscolo sulla vegetazione selvaggia di Haiti.



### 13596 LOMA SOTAVENTO 68%

Pura Repubblica Dominicana

EQUILIBRATO, FRUTTATO  
CON NOTE AMARE

L'energia dei possenti alberi della Repubblica Dominicana conferisce a Loma Sotavento note fruttate e amare, con freschi accenni canforati.



### 27661 XIBUN 64%

Puro Belize

EQUILIBRATO, FRUTTATO  
E FRESCO

Come la grande laguna blu del Belize e la sua barriera corallina unica, Xibun rapisce con le sue note fruttate, acidule e fresche.



### 12830 MORANT BAY 70%

Puro Giamaica

SPEZIE DOLCI, NOTE AMARE  
E DI FRUTTA MATURA

L'amarezza di Morant Bay è sublimata dalle note di frutta matura e speziate, come le cascate che risplendono alla luce del sole, nel cuore delle foreste giamaicane.

NOME	CODICE	MIN% CACAO	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSO, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
LIMEIRA	12829	50%	Zucchero 34% Mat. Gr. 20%							12 mesi	Blocco 1 kg
KILTI HAITI	19264	66%	Zucchero 34% Mat. Gr. 40%							14 mesi	Blocco 1 kg
LOMA SOTAVENTO	13596	68%	Zucchero 31% Mat. Gr. 37%	-	-					14 mesi	Blocco 1 kg
XIBUN	27661	64%	Zucchero 35% Mat. Gr. 39%	-	-				-	14 mesi	Blocchi 3 x 1 kg
MORANT BAY	12830	70%	Zucchero 28% Mat. Gr. 43%	-	-					14 mesi	Blocco 1 kg

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

# I GRANDS CRUS

## CIOCCOLATO FONDENTE: PURA ORIGINE



### 25295 TULAKALUM 75%

Puro Belize

FRUTTATO, ACIDULO  
E CON NOTE DI GRUÉ

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



### 4656 ARAGUANI 72%

Puro Venezuela

CORPOSO, CON SPEZIE DOLCI  
E AROMI DI BOSCO

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



### 6085 NYANGBO 68%

Puro Ghana

TOSTATO, CON SPEZIE  
DOLCI E VANIGLIA

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



### 5572 ALPACO 66%

Puro Ecuador

SPEZIE DOLCI, FRUTTA  
SECCA E AROMI DI BOSCO

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

NOME	CODICE	MIN% CACAO	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSO, GANACHE	GELATIE SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
TULAKALUM	25295	75%	Zucchero 25% Mat. Gr. 43%	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg
ARAGUANI	4656	72%	Zucchero 27% Mat. Gr. 44%	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg
NYANGBO	6085	68%	Zucchero 31% Mat. Gr. 37%	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg
ALPACO	5572 19851	66%	Zucchero 32% Mat. Gr. 40%	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg
KALINGO	9789	65%	Zucchero 34% Mat. Gr. 39%	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg
MANJARI	4655 117	64%	Zucchero 35% Mat. Gr. 40%	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg
TAÏNORI	5571	64%	Zucchero 35% Mat. Gr. 39%	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg
ILLANKA	9559	63%	Zucchero 36% Mat. Gr. 37%	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg
MACAÉ	6221	62%	Zucchero 37% Mat. Gr. 39%	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg

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



## CIOCcolato FONDENTE: PURA ORIGINE



### 9789 KALINGO 65%

**Puro Grenada**

EQUILIBRATO, CON  
NOTE DI FRUTTA MATURA  
E VANIGLIA

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



### 4655 MANJARI 64%

**Puro Madagascar**

FRUTTATO, ACIDULO  
CON NOTE DI FRUTTI ROSSI

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



### 5571 TAÏNORI 64%

**Pura Repubblica Dominicana**

EQUILIBRATO, FRUTTATO  
CON NOTE DI FRUTTI GIALLI

L'aroma intenso dei prodotti ortofrutticoli dei mercati della Repubblica Dominicana durante le prime ore della giornata si ritrovano nelle note acidule di frutti gialli di Tainori.



### 9559 ILLANKA 63%

**Puro Perù**

DOLCE, FRUTTATO E CON  
NOTE DI FRUTTA SECCA  
TOSTATA

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



### 6221 MACAÉ 62%

**Puro Brasile**

FRUTTATO, CON NOTE DI  
FRUTTA SECCA TOSTATA E  
TÈ NERO

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



# I GRANDS CRUS

## CIOCCOLATO FONDENTE: ASSEMBLAGGIO



### 5614 ABINAO 85%

AMARO, CON AROMI DI BOSCO E CACAO GREZZO

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



### 4653 GUANAJA 70%

EQUILIBRATO, TOSTATO E CON UNA PUNTA DI AMAREZZA

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



### 4654 CARAÏBE 66%

TOSTATO, CON NOTE AMARE E DI SPEZIE DOLCI

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



### 4657 EXTRA BITTER 61%

NOTE DI SPEZIE DOLCI, FRUTTA SECCA E COCCO

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

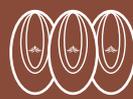


### 102 CARAQUE 56%

DOLCE, CON NOTE DI SPEZIE DOLCI E FRUTTA SECCA

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

NOME	CODICE	MIN% CACAO	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSO, GANACHE	GELATIE SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
ABINAO	5614	85%	Zucchero 14% Mat. Gr. 48%	-	-	☺	☺	☺	☺	12 mesi	Sacchetto fave 3 kg
GUANAJA	4653 106 19849	70%	Zucchero 29% Mat. Gr. 42%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg
CARAÏBE	4654 107 19843	66%	Zucchero 33% Mat. Gr. 40%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg
EXTRA BITTER	4657 100 19846	61%	Zucchero 38% Mat. Gr. 40%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg
CARAQUE	102 19850	56%	Zucchero 43% Mat. Gr. 37%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 mesi	Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg



## CIOCCOLATO VEGANO: PURA ORIGINE

*Novità*




**28074  
AMATIKA 46%**

NOTE DI CACAO, CEREALI  
E MANDORLE TOSTATE

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

## CIOCCOLATO AL LATTE: PURA ORIGINE



**9997  
BAHIBE 46%**

**Pura Repubblica Dominicana**

AROMI DI CACAO, CEREALI  
E FRUTTA MATURA

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



**4659  
TANARIVA 33%**

**Puro Madagascar**

GOLOSO E CON NOTE  
DI CARMELLO MOU

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

## CIOCCOLATO AL LATTE: ASSEMBLAGGIO



**7547  
GUANAJA  
LACTÉE 41%**

LATTE, AROMI DI LATTE  
FRESCO E CACAO

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



**4658  
JIVARA 40%**

LATTE, CON NOTE DI  
MALTO E VANIGLIA

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



**6640  
ORIZABA 39%**

LATTE, AROMI DI LATTE  
CRUDO E NOTE CARMELLATE

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



**6591  
BITTER LACTÉ 39%**

LATTE, AROMI DI LATTE  
FRESCO E VANIGLIA

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

NOME	CODICE	MIN% CACAO	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSO, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
AMATIKA	28074	46%	Zucchero 37% Mat. Gr. 42,9%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 mesi	Blocchi 3 x 1 kg
BAHIBE	9997	46%	Zucchero 30% Latte 23% Mat. Gr. 42%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 mesi	Sacchetto fave 3 kg
TANARIVA	4659 3692	33%	Zucchero 37% Latte 28% Mat. Gr. 37%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 mesi	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg
GUANAJA LACTÉE	7547 19894	41%	Zucchero 34% Latte 24% Mat. Gr. 40%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg
JIVARA	4658 189 19848	40%	Zucchero 34% Latte 23% Mat. Gr. 41%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 mesi	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg
ORIZABA	6640	39%	Zucchero 37% Latte 18% Mat. Gr. 39%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 mesi	Sacchetto fave 3 kg
BITTER LACTÉ	6591 19893	39%	Zucchero 41% Latte 18% Mat. Gr. 38%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 mesi	Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg

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

# LA GAMMA CERTIFICATA E I SENZA ZUCCHERO

Scegliete un cioccolato fortemente impegnato per il rispetto dell'Uomo e della natura. I cioccolati che vi proponiamo sono biologici e certificati Fairtrade/Max Havelaar. Lo sviluppo sostenibile e le procedure eque sono da sempre parte integrante dei nostri impegni. Scoprite inoltre la nostra offerta di prodotti senza zuccheri aggiunti: il piacere del cioccolato al latte e del cioccolato fondente senza zucchero aggiunto.

## CIOCCOLATO BIO

*Novità*



**31508 MILLOT 74%**

FRUTTATO, ACIDULO E CORPOSO

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




**12515 ANDOA NOIRE 70%**

Puro Perù

FRUTTATO, AMARO E CON AROMI DI BOSCO

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




**12164 ORIADO 60%**

EQUILIBRATO, CON NOTE DI VANIGLIA E COCCO

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




**15001 ANDOA LACTÉE 39%**

Puro Perù

LATTE, NOTE DI LATTE CRUDO CON UNA PUNTA DI ACIDITÀ

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




**15002 WAINA 35%**

VANIGLIATO, CON AROMI DI LATTE CRUDO

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



NOME	CODICE	MIN% CACAO	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSE	CREMOSO, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
<b>MILLOT</b>	31508 30357	74%	Zucchero 25,5% Mat. Gr. 43,6%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg
<b>ANDOA NOIRE</b>	12515	70%	Zucchero 29% Mat. Gr. 40%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg
<b>ORIADO</b>	12164	60%	Zucchero 39% Mat. Gr. 39%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg
<b>ANDOA LACTÉE</b>	15001	39%	Zucchero 33% Latte 26% Mat. Gr. 42%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg
<b>WAINA</b>	15002	35% burro di cacao	Zucchero 42% Latte 21% Mat. Gr. 42%	-	☺	☺	☺	☺	☺	12 mesi	Sacchetto fave 3 kg



## SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

### 5904 XOCOLINE 65%

AMARO, CON SPEZIE DOLCI  
E UNA PUNTA DI ACIDITÀ

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



### 6972 XOCOLINE LACTÉE 41%

LATTE, NOTE DI CACAO  
CON UNA PUNTA DI AMARO

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



NOME	CODICE	MIN% CACAO	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSO, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
<b>XOCOLINE</b>	5904	65%	Maltitol 34% Mat. Gr. 43%							14 mesi	Blocchi 3 x 1 kg
<b>XOCOLINE LACTÉE</b>	6972	41%	Maltitol 34% Latte 24% Mat. Gr. 41%							12 mesi	Blocchi 3 x 1 kg

NUOVO

*Mililot 74%*

GRAND CRU BIO  
PURA PIANTAGIONE MILLOT

# LA CRÉATION GOURMANDE

Scoprite una tavolozza di sapori prelibati e originali attraverso questa gamma di cioccolati, che offre nuovi gusti invitandovi alla creatività.

## CIOCCOLATO FONDENTE



### 120 CAFÉ NOIR 57%

NOTE GOLOSE  
DI CAFFÈ

Le note armoniose del cioccolato fondente e del caffè delicato apportano a Café Noir la sensualità di un tango improvvisato al tramonto.



### 122 NOIR ORANGE 56%

NOTE GOLOSE  
D'ARANCIA

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



### 20131 CARANOA 55%

NOTE GOLOSE  
DI CARMELLO

Le note nostalgiche di cacao e caramello al burro salato di Caranoa volteggiano allegramente come sulle giostre di un tempo.

## CIOCCOLATO AL LATTE



### 7098 CARAMÉLIA 36%

NOTE GOLOSE  
DI CARMELLO SALATO

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



### 11603 AZÉLIA 35%

NOTE GOLOSE  
DI NOCCIOLA

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



### 11387 BISKÉLIA 34%

NOTE GOLOSE DI BISCOTTO  
AL CARMELLO

Le parole dolci e rassicuranti della nostra infanzia sembrano infuse nelle note golose, biscottate e caramellate di Biskélia.



## CIOCCOLATO BIANCO

### 4660 IVOIRE 35%

EQUILIBRATO  
CON NOTE DI LATTE  
COTTO

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



### 8118 OPALYS 33%

VANIGLIATO  
CON NOTE DI LATTE  
FRESCO

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

NOME	CODICE	MIN% CACAO.	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSE	CREMOSO, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
<b>CARANOÀ</b>	20131	55%	Zucchero 37% Mat. Gr. 39%							14 mesi	Sacchetto fave 3 kg
<b>NOIR ORANGE</b>	122	56%	Zucchero 43% Aroma arancio 0,3% Mat. Gr. 38%	-						10 mesi	Blocchi 3 x 1 kg
<b>CAFÉ NOIR</b>	120	57%	Zucchero 40% Caffè 1,3% Mat. Gr. 37%	-						10 mesi	Blocchi 3 x 1 kg
<b>CARAMÉLIA</b>	7098	36%	Zucchero 34% Latte 20% Mat. Gr. 38%	-						12 mesi	Sacchetto fave 3 kg
<b>AZÉLIA</b>	11603	35%	Zucchero 30% Latte 21% Mat. Gr. 44%	-						10 mesi	Sacchetto fave 3 kg
<b>BISKÉLIA</b>	11387	34%	Zucchero 31% Latte 27% Mat. Gr. 42%	-						12 mesi	Sacchetto fave 3 kg
<b>IVOIRE</b>	4660 140 19741	35% burro di cacao	Zucchero 43% Latte 22% Mat. Gr. 40%							12 mesi	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg
<b>OPALYS</b>	8118	33% burro di cacao	Zucchero 32% Latte 32% Mat. Gr. 44%							10 mesi	Sacchetto fave 3 kg

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



# FIRMA PROFESSIONALE

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

## CIOCCOLATO FONDENTE



**8517  
TROPILIA AMER  
70%**

ROTONDO E AMARO



**4663  
EXTRA AMER  
67%**

ROTONDO CON NOTE DI FRUTTA SECCA TOSTATA



**4661  
EQUATORIALE  
NOIRE 55%**

ROTONDO E VANIGLIATO



**4664  
EXTRA NOIR  
53%**

ROTONDO CON AROMI DI FRUTTA SECCA TOSTATA



**12144  
ARIAGA NOIRE  
66%**

ROTONDO E AMARO



**7346  
SATILIA NOIRE  
62%**

ROTONDO CON NOTE DI FRUTTA SECCA TOSTATA



**12143  
ARIAGA NOIRE  
59%**

ROTONDO E VANIGLIATO



**8515  
TROPILIA NOIRE  
53%**

ROTONDO E VANIGLIATO

NOME	CODICE	MIN% CACAO.	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSO, GANACHE	GELATIE SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
TROPILIA AMER	8517	70%	Zucchero 27% Mat. Gr. 40%	-	-	-	☺	☺	☺	14 mesi	Cartone fave 12 kg
EXTRA AMER	4663	67%	Zucchero 32% Mat. Gr. 37%	-	-	-	☺	☺	☺	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg
ÉQUATORIALE NOIRE	4661 19836	55%	Zucchero 43% Mat. Gr. 38%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg
EXTRA NOIR	4664	53%	Zucchero 46% Mat. Gr. 31%	-	-	-	☺	☺	☺	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg
ARIAGA NOIRE	12144	66%	Zucchero 33% Mat. Gr. 40%	-	☺	☺	☺	☺	☺	25 mesi	Cartone fave 5 kg
ARIAGA NOIRE	12143	59%	Zucchero 39,8% Mat. Gr. 37%	-	☺	☺	☺	☺	☺	24 mesi	Cartone fave 5 kg
SATILIA NOIRE	7346	62%	Zucchero 37% Mat. Gr. 38%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 mesi	Cartone fave 12 kg
TROPILIA NOIRE	8515 19852	53%	Zucchero 45% Mat. Gr. 35%	-	☺	☺	☺	☺	☺	14 mesi 12 mesi	Cartone fave 12 kg Cartone fave 12 kg MO



## CIOCCOLATO AL LATTE



**4662**  
**ÉQUATORIALE**  
**LACTÉE 35%**

-  
ROTONDO



**12142**  
**ARIAGA LACTÉE**  
**38%**

-  
ROTONDO



**7347**  
**SATILIA LACTÉE**  
**35%**

-  
ROTONDO



**8516**  
**TROPILIA LACTÉE**  
**29%**

-  
ROTONDO

## CIOCCOLATO BIANCO



**19959**  
**SATILIA BLANCHE**  
**31%**

-  
ROTONDO



**12141**  
**ARIAGA BLANCHE**  
**30%**

-  
ROTONDO



NOME	CODICE	MIN% CACAO.	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSO, GANACHE	GELATIE SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
<b>ÉQUATORIALE LACTÉE</b>	<b>4662 19844</b>	70%	Zucchero 43% Latte 19% Mat. Gr. 36%							12 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg
<b>ARIAGA LACTÉE</b>	<b>12142</b>	38%	Zucchero 37% Latte 25% Mat. Gr. 38%	-						18 mesi	Cartone fave 5 kg
<b>SATILIA LACTÉE</b>	<b>7347</b>	35%	Zucchero 43% Latte 21% Mat. Gr. 37%							12 mesi	Cartone fave 12 kg
<b>TROPILIA LACTÉE</b>	<b>8516</b>	29%	Zucchero 40% Latte 20% Mat. Gr. 33%	-						12 mesi	Cartone fave 12 kg
<b>SATILIA BLANCHE</b>	<b>19959</b>	31% burro di cacao	Zucchero 41% Latte 27% Mat. Gr. 37%							12 mesi	Cartone fave 12 kg
<b>ARIAGA BLANCHE</b>	<b>12141</b>	30% burro di cacao	Zucchero 43% Latte 26% Mat. Gr. 36%	-						18 mesi	Cartone fave 5 kg

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





# PRALINATI & CO

---

PRODUZIONE DEI PRALINATI P. 40

GLI INEDITI P. 41

I CLASSICI P. 42-43

“FAÇON GIANDUJA” P. 44

PASTA DI MANDORLE P. 45

# PRALINATI & CO

LA GAMMA DI FRUTTA SECCA VALRHONA RAGGRUPPA 3 GRANDI LINEE INDISPENSABILI: I PRALINATI, I "FAÇON GIANDUJA" E LE PASTE DI MANDORLE.

Cottura della frutta secca e dello zucchero nel calderone



## I PRALINATI VALRHONA

I pralinati hanno fatto il loro ingresso nei laboratori Valrhona oltre 90 anni fa. La competenza e il savoir-faire artigianale sono presenti in ogni fase della produzione. I nostri operatori si impegnano ogni giorno per assicurarvi gusto e consistenza costanti per tutte le referenze di pralinati. Pionieri nel metodo della cottura caramellata, vi offriamo anche un'ampia gamma di pralinati dal profilo fruttato. Questa cottura, tipo "chouchou", rivela infatti il gusto grezzo della mandorla cruda e della nocciola fresca.

**Quali sono le differenze tra un pralinato caramellato e uno fruttato?**

## 1. FRUTTATO

Fin dall'inizio della cottura, la frutta secca e lo zucchero sono riversati nel calderone per essere cucinati insieme. Questa cottura artigianale, chiamata "sablage", conferisce alla gamma dei pralinati fruttati Valrhona tutta l'intensità e l'eleganza delle note calde e piene della frutta secca. ■

## 2. CAMELLATO

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

Scaglie di frutta secca legate con il caramello cotto nel calderone





## GLI INEDITI

Pecan, pistacchio, cocco, pasta di arachidi: sorprendete i vostri clienti con questi inediti pralinati e reinventate le vostre creazioni.



### 19864 PASTA DI ARACHIDI 70%

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



### 19822 MANDORLE 55%, COCCO 12,5%

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



### 11937 PECAN 50%

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



### 11936 PISTACCHIO 42%

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



NOME	CODICE	GUSTO	% FRUTTA SECCA	COMPOSIZIONE	MOUSSE	CREMOSO, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
<b>ARACHIDI</b>	19864	Rivelazione del frutto	70%	Arachidi 70% Zucchero 30% Mat. Gr. 34%				12 mesi	Secchio 5 kg
<b>MANDORLA COCCO</b>	19822	Rivelazione del frutto	55%	Mandorle 55% Cocco 12,5% Zucchero 32,5% Mat. Gr. 34%				12 mesi	Secchio 5 kg
<b>PECAN</b>	11937 19972	Rivelazione del frutto	50%	Noce di Pecan 50% Zucchero 50% Mat. Gr. 36%				12 mesi	Secchio 5 kg Secchio 2 kg
<b>PISTACCHIO</b>	11936	Rivelazione del frutto	42%	Pistacchi 42% Mandorle 18% Zucchero 40% Mat Gr. 28%				12 mesi	Secchio 5 kg

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

# I CLASSICI

## MANDORLA FRUTTATO



### 9015 MANDORLA 70%

#### Mandorle Valencia di Spagna

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



## MANDORLA CARMELLATO



### 2260 MANDORLA 60%

#### Mandorle Valencia di Spagna

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



### 2259 MANDORLA 50%

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



## NOCCIOLA FRUTTATO



### 7531 NOCCIOLA 66%

#### Nocciole romane d'Italia

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



### 11309 NOCCIOLA 55%

#### Nocciole romane d'Italia

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



## NOCCIOLA CARMELLATO



### 2258 NOCCIOLA 60%

#### Nocciole romane d'Italia

Intense note di caramello cotto e una percezione poco dolce.



### 2257 NOCCIOLA 50%

Forti accenti di caramello cotto e note di nocciola a fine degustazione.



NOME	CODICE	GUSTO	% FRUTTA SECCA	COMPOSIZIONE	MOUSSE	CREMOSO, GANACHE	GELATE SORBETTI	TMC*	CONFEZIONE SECCHIO
MANDORLA	9015	Rivelazione del frutto	70%	Mandorle 70% Zucchero 30% Mat. Gr. 36%				12 mesi	Secchio 5 kg
MANDORLA	2260	Potenza caramellata	60%	Mandorle 60% Zucchero 40% Mat. Gr. 36%				12 mesi	Secchio 5 kg
MANDORLA	2259	Potenza caramellata	50%	Mandorle 50% Zucchero 50% Mat. Gr. 30%				12 mesi	Secchio 5 kg
NOCCIOLA	7531	Rivelazione del frutto	66%	Nocciole 53% Mandorle 14% Zucchero 33% Mat. Gr. 39%				12 mesi	Secchio 5 kg
NOCCIOLA	11309	Rivelazione del frutto	55%	Nocciole 55% Zucchero 45% Mat. Gr. 33%				12 mesi	Secchio 5 kg
NOCCIOLA	2258	Potenza caramellata	60%	Nocciole 60% Zucchero 40% Mat. Gr. 39%				12 mesi	Secchio 5 kg
NOCCIOLA	2257	Potenza caramellata	50%	Nocciole 50% Zucchero 50% Mat. Gr. 30%				12 mesi	Secchio 5 kg



MANDORLA E NOCCIOLA FRUTTATO



**11307**  
**MANDORLA**  
**NOCCIOLA 60%**

**Mandorle Valencia di Spagna**  
**Nocciole Romane d'Italia**

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



**4697**  
**MANDORLA**  
**NOCCIOLA 50%**

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



**5621**  
**MANDORLA**  
**NOCCIOLA 50%**

**FRUTTATO CROCCANTE**

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



**2263**  
**MANDORLA**  
**NOCCIOLA 50%**

**ALL'ANTICA**

Una sensazione di freschezza grazie alla golosa alleanza di frutta secca e zucchero.



**2261**  
**MANDORLA**  
**NOCCIOLA 50%**

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



MANDORLA E NOCCIOLA CARMELLATO

**IL FORMATO DA 2 KG**

PECAN 50% / MANDORLA NOCCIOLA 50% FRUTTATO / MANDORLA NOCCIOLA 50% FRUTTATO CROCCANTE



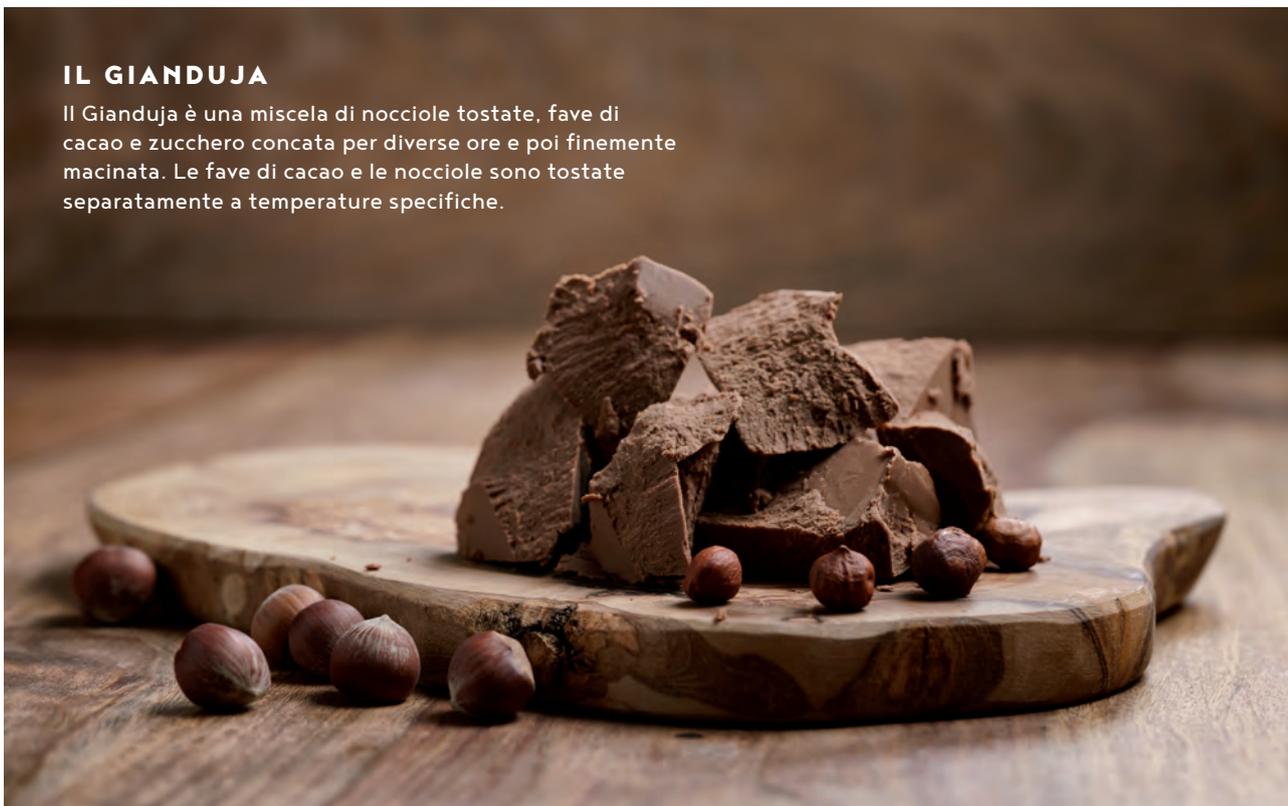
NOME	CODICE	GUSTO	% FRUTTA SECCA	COMPOSIZIONE	MOUSSE	CREMOSO, GANACHE	GELATE SORBETTI	TMC*	CONFEZIONE SECCHIO
MANDORLA NOCCIOLA	11307	Rivelazione del frutto	60%	Mandorle 30% Nocciole 30% Zucchero 40% Mat. Gr. 33%				12 mesi	Secchio 5 kg
MANDORLA NOCCIOLA	4697 19971	Rivelazione del frutto	50%	Mandorle 25% Nocciole 25% Zucchero 49% Mat. Gr. 28%				12 mesi	Secchio 5 kg Secchio 2 kg
MANDORLA NOCCIOLA FRUTTATO CROCCANTE	5621 19973	Rivelazione del frutto	50%	Mandorle 25% Nocciole 25% Zucchero 49% Mat. Gr. 28%				12 mesi	Secchio 5 kg Secchio 2 kg
MANDORLA NOCCIOLA ALL'ANTICA	2263	Rivelazione del frutto	50%	Mandorle 25% Nocciole 25% Zucchero 49% Mat. Gr. 31%	-	-	-	12 mesi	Secchio 5 kg
MANDORLA NOCCIOLA	2261	Potenza caramellata	50%	Mandorle 25% Nocciole 25% Zucchero 50% Mat. Gr. 30%				12 mesi	Secchio 5 kg

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

# “FAÇON GIANDUJA”

## IL GIANDUJA

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



Scaglie di Gianduja e nocciole



**2266**  
**NOISETTE CLAIR**  
**39%**

Pasta di nocciole  
al burro di cacao.



**6993**  
**NOISETTE LAIT**  
**35%**

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



**2264**  
**NOISETTE NOIR**  
**34%**

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

NOME	CODICE	% FRUTTA SECCA	COMPOSIZIONE	MOUSSE	CREMOSO, GANACHE	GELATIE SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
<b>NOCCIOLE CHIARO</b>	<b>2266</b>	39%	Nocciole 39% Zucchero 50% Burro di cacao 11% Mat. Gr. 35%	☺	☺	☺	9 mesi	Secchio 5 kg
<b>NOCCIOLE LATTE</b>	<b>6993</b> <b>7112</b>	35%	Nocciole 35% Zucchero 35% Cacao 16% Latte 13% Mat. Gr. 40%	☺	☺	☺	9 mesi	Blocchi 3 x 1 kg Blocco 1 kg
<b>NOCCIOLE FONDENTE</b>	<b>2264</b>	34%	Nocciole 34% Zucchero 34% Cacao 28% Latte 3% Mat. Gr. 41%	☺	☺	☺	9 mesi	Blocchi 3 x 1 kg

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



# PASTA DI MANDORLE



Campi di mandorli in fiore

Per la nostra pasta di mandorle, le mandorle vengono sbiancate, sbucciate e quindi cotte in uno sciroppo di zucchero. La miscela viene poi macinata più o meno finemente a seconda l'utilizzo del prodotto. Scoprite, tra le nostre quattro referenze, due prodotti a base di mandorle con origine in Provenza. E varie percentuali per rispondere a diverse esigenze di utilizzo.



## 3212 PASTA DI MANDORLE DI PROVENZA 70%

Alta percentuale di frutta.  
Tipico sapore di mandorle di  
Provenza, poco dolce.



## 3211 PASTA DI MANDORLE DI PROVENZA 50%

Tipico sapore di mandorle di  
Provenza, equilibrato.



## 7942 PASTA DI MANDORLE 55%

Puro e intenso sapore  
di mandorle, poco dolce.  
Eccellente tecnica.



## 5090 PASTA DI MANDORLE 33%

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

NOME	CODICE	% FRUTTA SECCA	COMPOSIZIONE	MOUSSE	CREMOSO, GANACHE	GELATE SORBETTI	MODELLAGGI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
PASTA DI MANDORLE DI PROVENZA	3212	70%	Mandorle 70%	👉	👉	👉	-	5 mesi	Vaschetta 4 kg
PASTA DI MANDORLE DI PROVENZA	3211	50%	Mandorle 50%	👉	👉	👉	👉	9 mesi	Vaschetta 4 kg
PASTA DI MANDORLE	7942	55%	Mandorle 55%	👉	👉	👉	-	8 mesi	Vaschetta 3,5 kg
PASTA DI MANDORLE	5090	33%	Mandorle 33%	👉	👉	👉	👉	12 mesi	Vaschetta 4 kg

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





# SEMPLICEMENTE CACAO

---

MASSA DI CACAO P. 48

GRUÉ DI CACAO P. 49

CACAO IN POLVERE P. 49

BURRO DI CACAO P. 49

# SEMPLICEMENTE CACAO

RITROVATE TUTTA LA RICCHEZZA DEL CACAO GREZZO IN TUTTE LE SUE FORME: MASSA DI CACAO, GRUÉ, CACAO IN POLVERE E BURRO DI CACAO.



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

## PURA MASSA



**5568**  
**ARAGUANI**

Puro Venezuela  
PURA MASSA



**5570**  
**TAINORI**

Pura Repubblica Dominicana  
PURA MASSA



**5569**  
**ALPACO**

Puro Ecuador  
PURA MASSA



**5567**  
**MANJARI**

Puro Madagascar  
PURA MASSA



**25426**  
**MACAÉ**

Puro Brasile  
PURA MASSA



**134**  
**MASSA DI CACAO**

EXTRA 100%  
PURA MASSA

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

NOME	MIN% CACAO	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSO, GANACHE	GELATIE SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
PURA MASSA	100%	Zucchero 0% Mat. Gr. 54%	-	-	-	☺	☺	☺	14 mesi	Blocchi 3 x 1 kg

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



## GRUÉ DI CACAO

## CACAO IN POLVERE

## BURRO DI CACAO



### 3285 GRUÉ DI CACAO

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

**CONFEZIONAMENTO**  
Sacchetto 1 kg

**TMC\***  
12 mesi



### 159 CACAO IN POLVERE

**COMPOSIZIONE**  
Cacao in polvere  
Mat. Gr. 21%

**CONFEZIONAMENTO**  
Scatola 3 sacchetti da 1 kg

**TMC\***  
24 mesi



### 160 BURRO DI CACAO

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

**CONFEZIONAMENTO**  
Secchio 3 kg

**TMC\***  
8 mesi



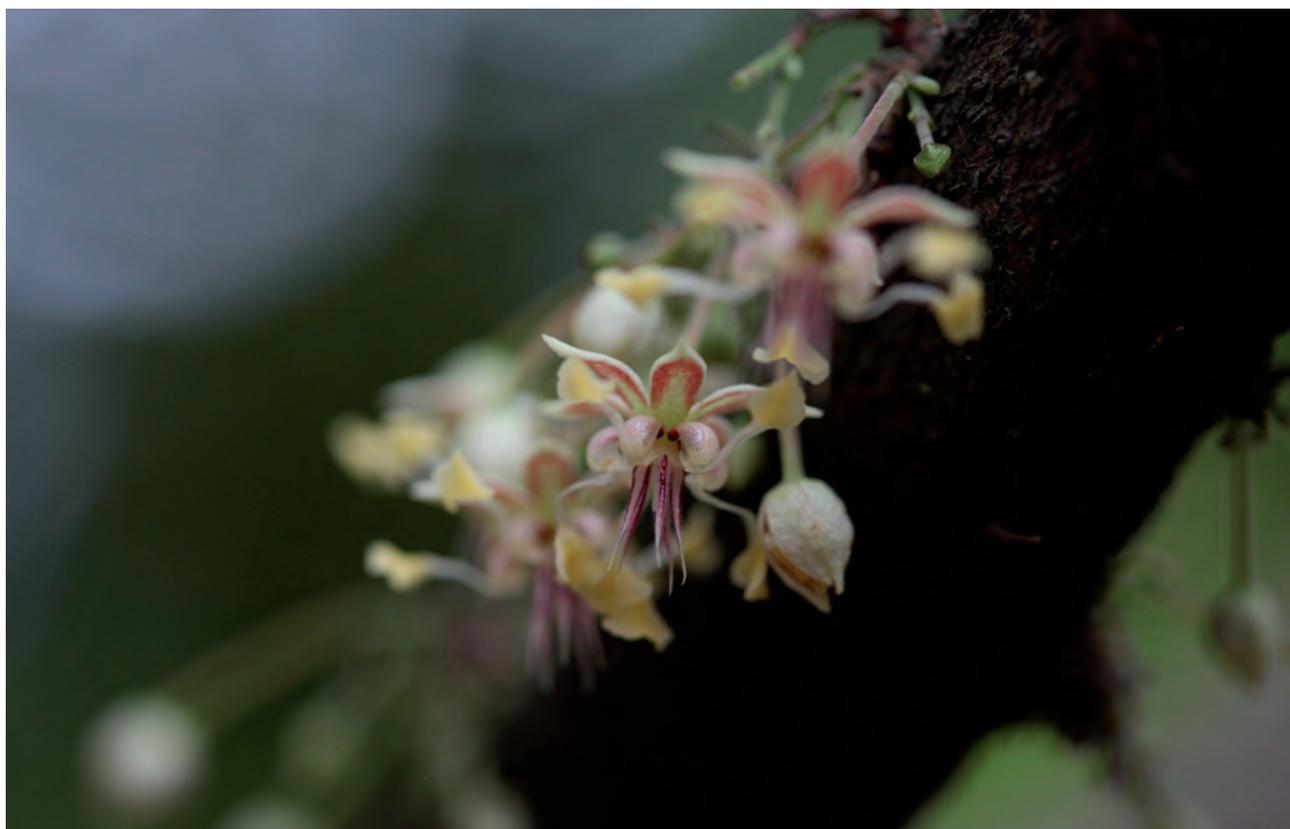
### 28047 BURRO DI CACAO IN PASTIGLIE

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

**CONFEZIONAMENTO**  
Cartone 10 kg

**TMC\***  
8 mesi

Fiore dell'albero di cacao



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





# I PRODOTTI DI SERVIZIO

---

STRUTTURARE P. 52-53

GUARNIRE P. 54-55

DECORARE P. 56-57

PRONTI ALL'USO P. 58

# I PRODOTTI DI SERVIZIO

VALRHONA VI PROPONE UNA GAMMA DI PRODOTTI PER AIUTARVI NELLE VOSTRE CREAZIONI E OTTIMIZZARE IL VOSTRO TEMPO, SENZA RINUNCIARE ALLA QUALITÀ DELLE PRODUZIONI. VOLETE STRUTTURARE, GUARNIRE, DECORARE? TROVATE IL PRODOTTO CHE FA PER VOI IN BASE AL VOSTRO UTILIZZO.

## STRUTTURARE PRALINE DI CIOCCOLATO



### 1732 SFERA CAVA FONDENTE

CIOCCOLATO FONDENTE 55%

#### COMPOSIZIONE

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

#### CONFEZIONAMENTO

1 scatola 504 pezzi

#### TMC\*

12 mesi

#### PESO

Circa 2,6 g/pezzo



### 1733 SFERA CAVA AL LATTE

CIOCCOLATO AL LATTE 35%

#### COMPOSIZIONE

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

#### CONFEZIONAMENTO

1 scatola 504 pezzi

#### TMC\*

10 mesi

#### PESO

Circa 2,6 g/pezzo



### 1734 SFERA CAVA IVOIRE

CIOCCOLATO BIANCO 35%

#### COMPOSIZIONE

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

#### CONFEZIONAMENTO

1 scatola 504 pezzi

#### TMC\*

8 mesi

#### PESO

Circa 2,6 g/pezzo



### 4325 PALET FONDENTE

CIOCCOLATO FONDENTE 55%

#### COMPOSIZIONE

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

#### CONFEZIONAMENTO

1 scatola 630 pezzi

#### TMC\*

12 mesi

#### PESO

Circa 2,2 g/pezzo



### 4326 PALET LATTE

CIOCCOLATO AL LATTE 35%

#### COMPOSIZIONE

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

#### CONFEZIONAMENTO

1 scatola 630 pezzi

#### TMC\*

10 mesi

#### PESO

Circa 2,2 g/pezzo





## MONOPORZIONI



### 4751 SPHERIS

CIOCCOLATO FONDENTE 55%

#### COMPOSIZIONE

Zucchero 43%  
Mat. Gr. 38%

#### CONFEZIONAMENTO

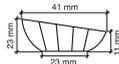
1 scatola 270 pezzi

#### TMC\*

12 mesi

#### PESO

Circa 3,1 g/pezzo



### 4752 OVALIS

CIOCCOLATO FONDENTE 55%

#### COMPOSIZIONE

Zucchero 43%  
Mat. Gr. 38%

#### CONFEZIONAMENTO

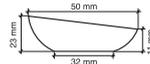
1 scatola 270 pezzi

#### TMC\*

12 mesi

#### PESO

Circa 3,1 g/pezzo



### 4324 OVALIS

CIOCCOLATO FONDENTE 55%

#### COMPOSIZIONE

Zucchero 43%  
Mat. Gr. 38%

#### CONFEZIONAMENTO

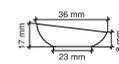
1 scatola 343 pezzi

#### TMC\*

12 mesi

#### PESO

Circa 1,7 g/pezzo



## DESSERT



### 4319 SPHERIS

CIOCCOLATO FONDENTE 55%

#### COMPOSIZIONE

Zucchero 43%  
Mat. Gr. 38%

#### CONFEZIONAMENTO

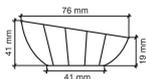
1 scatola 45 pezzi

#### TMC\*

12 mesi

#### PESO

Circa 9,4 g/pezzo



### 4320 OVALIS

CIOCCOLATO FONDENTE 55%

#### COMPOSIZIONE

Zucchero 43%  
Mat. Gr. 38%

#### CONFEZIONAMENTO

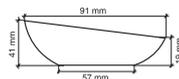
1 scatola 45 pezzi

#### TMC\*

12 mesi

#### PESO

Circa 12 g/pezzo



### 6409 SOLSTIS

CIOCCOLATO FONDENTE 55%

#### COMPOSIZIONE

Zucchero 43%  
Mat. Gr. 38%

#### CONFEZIONAMENTO

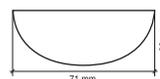
1 scatola 45 pezzi

#### TMC\*

12 mesi

#### PESO

Circa 9,6 g/pezzo



### 14645 SOLSTIS IVOIRE

CIOCCOLATO BIANCO 35%

#### COMPOSIZIONE

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

#### CONFEZIONAMENTO

1 scatola 45 pezzi

#### TMC\*

8 mesi

#### PESO

Circa 9,6 g/pezzo



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

# GUARNIRE

## DOLCI DA FORNO



**12789**

-  
Bastoncino 5,5 g - 55%  
8 cm  
Scatola da 1,6 kg  
(300 pezzi circa)

**BASTONCINI  
PETITS PAINS  
FONDENTI 55%**

- Una nuova composizione creata da una copertura di Grand Chocolat Valrhona dalle note rotonde e golose di cioccolato.
- Un'elevata percentuale di cacao (55%) che conferisce al prodotto un potente gusto di cioccolato.
- Una forma di bastoncini modellata che non taglia più la pasta.
- Un ingrediente perfettamente resistente alla cottura.



**BASTONCINI  
PETITS PAINS  
FONDENTI 48%**

- Una nuova ricetta pensata per soddisfare tutti: potenti note di cacao ed estratto naturale di vaniglia.
- Una forma di bastoncini estrusa che non taglia più la pasta.
- Un ingrediente perfettamente resistente alla cottura.
- 3 diversi formati che consentono di scegliere i prodotti più appropriati alle vostre esigenze.

**12062**

-  
Bastoncino 3,2 g - 48%  
8 cm  
Scatola da 1,6 kg  
(500 pezzi circa)

**12061**

-  
Bastoncino da 5,3 g - 48%  
8 cm  
Scatola da 1,6 kg  
(300 pezzi circa)

**12087**

-  
Bastoncino da 15,4 g - 48%  
36 cm  
Scatola da 5 kg



**12140  
PEPITE  
FONDENTI 60%**

- Una composizione equilibrata: un'alta percentuale di cacao che dà al prodotto un gusto potente di cacao accompagnato da un aroma di vaniglia.
  - Un formato adatto alle vostre esigenze: cartone da 5 kg contenente 20.000 pepite
- CONFEZIONAMENTO**  
Cartone da 5 kg  
(4.000 pepite / kg)



**12060  
PEPITE  
FONDENTI 52%**

- Una ricetta pensata per combinare facilità di utilizzo in pasticceria e immediatezza del gusto, per piacere a tutti.
  - Un formato adatto a tutte le esigenze (cartone da 6 kg).
- CONFEZIONAMENTO**  
Scatola da 6 kg  
(7.500 pepite / kg circa)



**12139  
PEPITE  
AL LATTE 32%**

- Con il loro profilo aromatico equilibrato tra cacao e latte sottolineato da lievi note caramellate, queste pepite porteranno golosità e dolcezza alle vostre creazioni.
  - Formato adatto a tutte le esigenze (cartone 6 kg).
- CONFEZIONAMENTO**  
Scatola da 6 kg  
(7.500 pepite / kg circa)



**15073  
PEPITE  
BIANCHE 24%**

- Delicatamente dolce con un pizzico di vaniglia, la pepita bianca di Valrhona è realizzata con un cioccolato bianco classico e bilanciato.
  - Formato adatto a tutte le esigenze (cartone 6 kg).
- CONFEZIONAMENTO**  
Scatola da 6 kg  
(7.500 pepite / kg circa)



## PASTICCERIE



### 14760 ETNAO GUANAJA

Ganache al cioccolato  
fondente Guanaja

#### CONFEZIONAMENTO

Scatola da 40 pezzi

**TMC\***

8 mesi

**PESO**

Circa 18 g/pezzo



### 14756 ETNAO PRALINATO

Ganache al cioccolato al  
latte e nocciole tostate

#### CONFEZIONAMENTO

Scatola da 40 pezzi

**TMC\***

8 mesi

**PESO**

Circa 18 g/pezzo



### 14755 ETNAO PASSIONE

Ganache al cioccolato  
al latte e purea di frutto  
della passione

#### CONFEZIONAMENTO

Scatola da 40 pezzi

**TMC\***

8 mesi

**PESO**

Circa 18 g/pezzo



### 14754 ETNAO NOCE DI COCCO

Ganache al cioccolato  
al latte profumato alla noce  
di cocco

#### CONFEZIONAMENTO

Scatola da 40 pezzi

**TMC\***

8 mesi

**PESO**

Circa 18 g/pezzo



### 8029 ÉCLAT D'OR

Briciole di crêpe dentelle

#### CONFEZIONAMENTO

Cartone 4 kg  
(4 sacchetti da 1 kg)

**TMC\***

12 mesi



### 5009 BURRO LIQUIDO CHIARIFICATO

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

#### CONFEZIONAMENTO

Scatola 2 kg

**TMC\***

12 mesi

# DECORARE

DA COSPARGERE



## 4341 PERLE CIOCCOLATO FONDENTE

Puro burro di cacao

CIOCCOLATO FONDENTE  
55%

-  
**CONFEZIONAMENTO**  
Sacchetto 4 kg

**TMC\***  
14 mesi



## 8425 PERLE CROCCANTI CARAMÉLIA

Puro burro di cacao

CEREALI BISCOTTATI  
RICOPERTI ALL'87%  
DI CIOCCOLATO  
AL LATTE  
(MINIMO 36% DI CACAO)

-  
**CONFEZIONAMENTO**  
Sacchetto 3 kg

**TMC\***  
12 mesi



## 10840 PERLE CROCCANTI DULCEY

CEREALI BISCOTTATI  
RICOPERTI ALL'87%  
DI CIOCCOLATO BIANCO  
(MINIMO 35% DI BURRO DI CACAO)

-  
**CONFEZIONAMENTO**  
Sacchetto 3 kg

**TMC\***  
10 mesi



## 4719 PERLE CROCCANTI CIOCCOLATO FONDENTE

Puro burro di cacao

CEREALI BISCOTTATI  
RICOPERTI DI CIOCCOLATO  
FONDENTE  
(MINIMO 55% DI CACAO)

-  
**CONFEZIONAMENTO**  
Sacchetto 3 kg

**TMC\***  
14 mesi



## 10843 PERLE CROCCANTI OPALYS

CEREALI BISCOTTATI  
RICOPERTI ALL'87%  
DI CIOCCOLATO FONDENTE (34%  
MINIMO DI CACAO)

-  
**CONFEZIONAMENTO**  
Sacchetto 3 kg

**TMC\***  
10 mesi

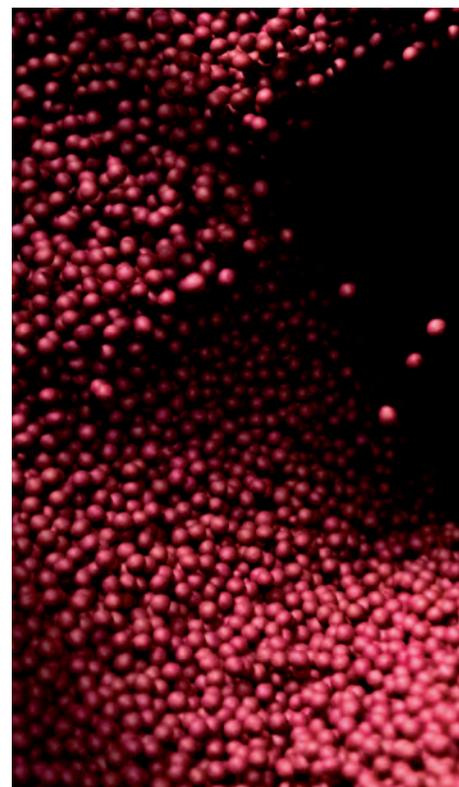


## 26689 PERLE CROCCANTI INSPIRATION LAMPONE

CEREALI BISCOTTATI  
RICOPERTI ALL'88% DI  
INSPIRATION LAMPONE  
(MINIMO 31% DI BURRO  
DI CACAO)

-  
**CONFEZIONAMENTO**  
Sacchetto 1 kg

**TMC\***  
7 mesi





## NAPPAGE E GLASSATURA



### 11820 CREMA PER GLAS- SARE FONDENTE

(MINIMO 18% DI CACAO)

#### CONFEZIONAMENTO

Cartone 10 kg con sacchetto sigillato

#### TMC\*

12 mesi

#### CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto tra i  
16°C e i 18°C



### 11821 CREMA PER GLASSARE AL LATTE

(MINIMO 7% DI CACAO)

#### CONFEZIONAMENTO

Cartone 10 kg con sacchetto sigillato

#### TMC\*

12 mesi

#### CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto tra i  
16°C e i 18°C



### 5010 ABSOLU CRISTAL NAPPAGE NEUTRO

#### CONFEZIONAMENTO

Secchio 5 kg sigillato

#### TMC\*

12 mesi

#### PRIMA DELL'APERTURA

12 mesi in luogo fresco e asciutto

#### DOPO L'APERTURA

1 mese in frigorifero



### 2051 ABSOLU NAPPAGE MORBIDO

(MINIMO 39% DI CACAO)

#### CONFEZIONAMENTO

Vaso 1 kg

#### TMC\*

6 mesi

#### PRIMA DELL'APERTURA

Temperatura < 20°C

#### DOPO L'APERTURA

Frigorifero /  
Utilizzare entro 4 giorni

## COLORI



### 142 DECORO ARANCIO

Aromatizzato  
all'arancia  
Puro burro di cacao

PERMANENTE

#### CONFEZIONAMENTO

Blocchi 3 x 1 kg

#### TMC\*

10 mesi



### 143 DECORO VERDE

Puro burro di cacao

DISPONIBILE DAL  
01/10 AL 30/04

#### CONFEZIONAMENTO

Blocchi 3 x 1 kg

#### TMC\*

12 mesi



### 146 DECORO ROSA

Puro burro di cacao

DISPONIBILE DAL  
01/10 AL 30/04

#### CONFEZIONAMENTO

Blocchi 3 x 1 kg

#### TMC\*

12 mesi



### 141 DECORO BLU

Puro burro di cacao

PERMANENTE

#### CONFEZIONAMENTO

Blocchi 3 x 1 kg

#### TMC\*

12 mesi



### 144 DECORO GIALLO

Puro burro di cacao

DISPONIBILE DAL  
01/10 AL 30/04

#### CONFEZIONAMENTO

Blocchi 3 x 1 kg

#### TMC\*

12 mesi

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

# PRONTI ALL'USO



**LA RICETTA DELLA CIOCCOLATA CALDA CELAYA, PREPARATA CON IL CIOCCOLATO VALRHONA, ESPRIME NOTE INTENSE DI CACAO RIMANENDO PERÒ POCO DOLCE. LA SUA CONSISTENZA VELLUTATA, INOLTRE, LE CONFERISCE TUTTA LA GOLOSITÀ CHE CI SI ASPETTA DA UNA CIOCCOLATA CALDA.**

La preparazione è semplicissima: riscaldate in microonde, percolatore, cioccolatiera o casseruola, secondo le vostre abitudini. Celaya può essere proposta anche come cioccolata fredda, aromatizzata (cannella, caffè...) o in infuso (menta, verberna...), ma anche in un cocktail o sul gelato.

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

La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto.

La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

## 3209 CELAYA CIOCCOLATA CALDA

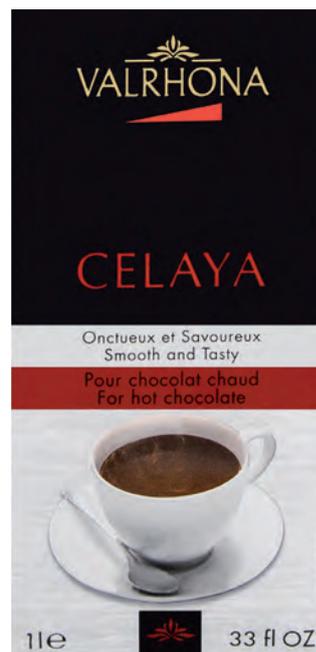
BEVANDA AL CIOCCOLATO  
CON 17,5% DI CIOCCOLATO  
FONDENTE

CONFEZIONAMENTO

6 x 1 Litro

TMC\*

8 mesi



## Instant Café

Rendete indimenticabile la visita dei vostri clienti con un gesto goloso.

Coccolate i vostri clienti aggiungendo tutta la finezza di un grande cioccolato a un piccolo momento di piacere. Di grande versatilità, gli Eclat e gli Instant Café si adattano alla vostra offerta. Da degustare insieme a un buon caffè, al banco o negli spazi relax del vostro punto vendita.



RITROVATE  
TUTTE LE  
PRALINE DI  
CIOCCOLATO  
ONLINE

Scoprite la nostra offerta completa nel catalogo praline e confetteria.



# CACAOTECA

SIETE ALLA RICERCA  
DI UN COLORE? UN'ORIGINE? UNA PERCENTUALE  
DI CACAO? UN CIOCCOLATO BIO? UN CIOCCOLATO  
VEGANO? TROVATE FACILMENTE IL PRODOTTO GIUSTO  
PER VOI NELLA NOSTRA CACAOTECA.

---



COLORE	MIN% CACAO	PURA ORIGINE	PRODOTTO	GAMMA	SOTTO-GAMMA	CONFEZIONAMENTO	CODICE	PAGINA
FONDATE	85%	-	ABINAO	I Cioccolati di copertura	I Grands Crus	Sacchetto fave 3 kg	5614	30
	80%	-	P125 Cœur de Guanaja	L'avanguardia	P125 Cœur de Guanaja	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	6360 8234	21
	75%	BELIZE	TULAKALUM	I Cioccolati di copertura	I Grands Crus	Sacchetto fave 3 kg	25295	28
	74%	MADAGASCAR	MILLOT	I Cioccolati di copertura	I Grands Crus	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	31508 30357	32
	72%	VENEZUELA	ARAGUANI	I Cioccolati di copertura	I Grands Crus	Sacchetto fave 3 kg	4656	28
	70%	GIAMAICA	MORANT BAY	I Cioccolati di copertura	Le Cuvées	Blocco 1 kg	12830	27
	70%	-	GUANAJA	I Cioccolati di copertura	I Grands Crus	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	4653 106 19849	30
	70%	PERÙ	ANDOA NOIRE	I Cioccolati di copertura	La gamma certificata e i Senza zucchero	Sacchetto fave 3 kg	12515	32
	70%	-	TROPILIA AMER	I Cioccolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 12 kg	8517	36
	68%	REPUBBLICA DOMINICANA	LOMA SOTAVENTO	I Cioccolati di copertura	Le Cuvées	Blocco 1 kg	13596	27
	68%	GHANA	NYANGBO	I Cioccolati di copertura	I Grands Crus	Sacchetto fave 3 kg	6085	28
	67%	-	EXTRA AMER	I Cioccolati di copertura	Firma Professionale	Sacchetto fave 3 kg	4663	36
	66%	HAITI	KILTI HAITI	I Cioccolati di copertura	Le Cuvées	Blocco 1 kg	19264	27
	66%	ECUADOR	ALPACO	I Cioccolati di copertura	I Grands Crus	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	5572 19851	28
	66%	-	CARAÏBE	I Cioccolati di copertura	I Grands Crus	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	4654 107 19843	30
	66%	-	ARIAGA NOIRE	I Cioccolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 5 kg	12144	36
	65%	GRENADE	KALINGO	I Cioccolati di copertura	I Grands Crus	Sacchetto fave 3 kg	9789	29
	65%	-	XOCOLINE	I Cioccolati di copertura	La gamma certificata e i Senza zucchero	Blocchi 3 x 1 kg	5904	32
	64%	PURO BELIZE	XIBUN	I Cioccolati di copertura	Le Cuvées	Blocchi 3 x 1 kg	27661	27
	64%	MADAGASCAR	MANJARI	I Cioccolati di copertura	I Grands Crus	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg	4655 117	29
	64%	REPUBBLICA DOMINICANA	TAÏNORI	I Cioccolati di copertura	I Grands Crus	Sacchetto fave 3 kg	5571	29
	63%	PERÙ	ILLANKA	I Cioccolati di copertura	I Grands Crus	Sacchetto fave 3 kg	9559	29
	62%	BRASILE	MACAÉ	I Cioccolati di copertura	I Grands Crus	Sacchetto fave 3 kg	6221	29
	62%	-	SATILIA NOIRE	I Cioccolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 12 kg	7346	36
	61%	-	EXTRA BITTER	I Cioccolati di copertura	I Grands Crus	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	4657 100 19846	30
	60%	-	ORIADO	I Cioccolati di copertura	La gamma certificata e i Senza zucchero	Sacchetto fave 3 kg	12164	32
	59%	-	ARIAGA NOIRE	I Cioccolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 5 kg	12143	36
	57%	-	CAFÉ NOIR	I Cioccolati di copertura	La Création Gourmande	Blocchi 3 x 1 kg	120	34
	56%	-	CARAÏQUE	I Cioccolati di copertura	I Grands Crus	Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	102 19850	30
	56%	-	NOIR ORANGE	I Cioccolati di copertura	La Création Gourmande	Sacchetto fave 3 kg	122	34
	55%	-	CARANOVA	I Cioccolati di copertura	La Création Gourmande	Sacchetto fave 3 kg	20131	34
	55%	-	ÉQUATORIALE NOIRE	I Cioccolati di copertura	Firma Professionale	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	4661 19836	36
55%	BRASILE	ITAKUJA	L'avanguardia	Doppia fermentazione	Sacchetto fave 3 kg	12219	21	
53%	-	EXTRA NOIR	I Cioccolati di copertura	Firma Professionale	Sacchetto fave 3 kg	4664	36	
53%	-	TROPILIA NOIRE	I Cioccolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 12 kg Cartone fave 12 kg MO	8515 19852	36	

COLORE	MIN% CACAO	PURA ORIGINE	PRODOTTO	GAMMA	SOTTO-GAMMA	CONFEZIONAMENTO	CODICE	PAGINA
VEGANO	46%	-	AMATIKA	I Cioccolati di copertura	I Grands Crus	Blocchi 3 x 1 kg	28074	31

LATTE	50%	BRASILE	LIMEIRA	I Cioccolati di copertura	Le Cuvées	Blocco 1 kg	12829	27
	50%	MADAGASCAR	KIDAVOA	L'avanguardia	Doppia fermentazione	Sacchetto fave 3 kg	13757	21
	46%	REPUBBLICA DOMINICANA	BAHIBE	I Cioccolati di copertura	I Grands Crus	Sacchetto fave 3 kg	9997	31
	41%	-	GUANAJA LACTÉE	I Cioccolati di copertura	I Grands Crus	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	7547 19894	31
	41%	-	XOCOLINE LACTÉE	I Cioccolati di copertura	La gamma certificata e i Senza zucchero	Blocchi 3 x 1 kg	6972	32
	40%	-	JIVARA	I Cioccolati di copertura	I Grands Crus	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	4658 189 19848	31
	39%	-	ORIZABA	I Cioccolati di copertura	I Grands Crus	Sacchetto fave 3 kg	6640	31
	39%	-	BITTER LACTÉ	I Cioccolati di copertura	I Grands Crus	Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	6591 19893	31
	39%	PERÙ	ANDOA LACTÉE	I Cioccolati di copertura	La gamma certificata e i Senza zucchero	Sacchetto fave 3 kg	15001	32
	38%	-	ARIAGA LACTÉE	I Cioccolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 5 kg	12142	37
	36%	-	CARAMÉLIA	I Cioccolati di copertura	La Création Gourmande	Sacchetto fave 3 kg	7098	34
	35%	-	AZÉLIA	I Cioccolati di copertura	La Création Gourmande	Sacchetto fave 3 kg	11603	34
	35%	-	ÉQUATORIALE LACTÉE	I Cioccolati di copertura	Firma Professionale	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	4662 19844	37
	35%	-	SATILIA LACTÉE	I Cioccolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 12 kg	7347	37
	34%	-	BISKÉLIA	I Cioccolati di copertura	La Création Gourmande	Sacchetto fave 3 kg	11387	34
	33%	MADAGASCAR	TANARIVA	I Cioccolati di copertura	I Grands Crus	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg	4659 3692	31
29%	-	TROPILIA LACTÉE	I Cioccolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 12 kg	8516	37	

BIANCO	35% burro di cacao	-	WAINA	I Cioccolati di copertura	La gamma certificata e i Senza zucchero	Sacchetto fave 3 kg	15002	32
	35% burro di cacao	-	IVOIRE	I Cioccolati di copertura	La Création Gourmande	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	4660 140 19741	35
	33% burro di cacao	-	OPALYS	I Cioccolati di copertura	La Création Gourmande	Sacchetto fave 3 kg	8118	35
	31% burro di cacao	-	SATILIA BLANCHE	I Cioccolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 12 kg	19959	37
	30% burro di cacao	-	ARIAGA BLANCHE	I Cioccolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 5 kg	12141	37

DI COLORE BIONDO	35% burro di cacao	-	BLOND DULCEY	L'avanguardia	I Cioccolati di colore biondo	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	31870 27008	20
	35% burro di cacao	-	BLOND ORELYS	L'avanguardia	I Cioccolati di colore biondo	Sacchetto fave 3 kg	13536	20





VALRHONA  
VIALE ACHILLE PAPA, 30 - 20149 MILANO - ITALIA  
SERVIZIOCLIENTI@VALRHONA-SELECTION.COM  
SERVIZIO CLIENTI ITALIA: +39 02 317336

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



IT 47329 - Crediti fotografici: Inspan - Ginko - S. De Bourges - E. Matthos - P. Barret - J. Byon - N. Bauchut - Pxabay - P. Le Golf - A different story - P. Olier - L. Vu - C. Robin - Al Studio - L. Muller - S. Benarrom - P. Lippman - T. Valla - Y. Geoffray - O. Boulet - R. House -  
LA NOSTRA PIATTAFORMA - Vietata la riproduzione, tutti i diritti riservati.