

Weihnachten 2021

Fahren Sie auf
verschneiten Straßen in
Richtung Weihnachten

Weihnachtskollektion
2021 Feine Pralinen



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Weihnachten 2021

Mit Valrhona können große und kleine Feinschmecker den Zauber der Weihnacht entdecken und genießen: Die neue Kollektion ist von den Landschaften des hohen Nordens inspiriert, in denen der Schnee Bäume und Wiesen ziert.

In jedem Kästchen spielt sich eine schneeweiße Geschichte ab! Unter den Buntstiften der Illustratorin Anne-Lise Boutin werden die Tiere und Pflanzen des Waldes lebendig.



Köstlich und wunderschön: der erste Schokoladen-Adventskalender von Valrhona

Dieses Jahr wird das Warten auf Weihnachten noch besser schmecken als sonst: Denn Weihnachten 2021 erscheint der erste Schokoladen-Adventskalender von Valrhona.

Einmal geöffnet präsentiert er sich als wunderschönes Gemälde einer märchenhaften Landschaft. Hinter jedem Türchen verbirgt sich eine Auswahl von Schokoladenbonbons (Vollmilch, dunkel und blondfarben) – so ist für jeden Geschmack etwas dabei! Als Geschenk für große und kleine Kinder oder einfach für Sie selbst ...



ADVENTSKALENDER

170 g - 19,99 € UVP

24 Türchen, 24 Tage Glück und Genuss. Jeden Tag erwartet Sie eine köstliche Überraschung, die den Zauber der Weihnacht in den Alltag bringt! Mit Vollmilchschokolade oder dunkler Schokolade umhüllte Mandeln und Haselnüsse, Praliné-Pralinen, mit Blond Dulcey überzogene knusprige malzige Cerealien etc.



GESCHENKPACKUNG MIT 16 PRALINEN - DUNKEL, VOLLMILCH, WEISS
155 g - 21,95 € UVP

Eine Feinschmecker-Auswahl an Pralinen mit einzigartigen Aromennoten: Praliné-Täfelchen, Granité Passion, Pure Origin Grand Cru Macaé und Earl-Grey-Tee.



GESCHENKPACKUNG MIT 16 TRÜFFEL-SPEZIALITÄTEN
210 g - 25,40 € UVP

Das Jahr kann unmöglich ohne Trüffel zu Ende gehen. Valrhona zeigt sie von einer neuen und ungewohnten Seite: Zitrone, Dulcey Mandel-Praliné, Karamell & Pure Origin Grand Cru Guanaja.



BALLOTIN-SCHACHTEL - EINE AUSWAHL FEINSTER SCHOKOLADEN
230 g - 25,47 € UVP

Geschenkidee! 230 Gramm Genuss umhüllt von einem hübschen Geschenkpapier. Kann direkt unter den Baum gelegt werden. Der Inhalt umfasst u. a.: kandierter Orangenschalenstreifen, Ganache mit Salzkaramell, Ganache mit Himbeerfruchtmark bestreut mit Biskuit-Bruch, Mandel-Praliné ...



SCHACHTEL WEIHNACHTLICHE KÖSTLICHKEITEN - DUNKEL, VOLLMILCH, BLOND DULCEY
140 g - 13,15 € UVP

Tanne, Kugel oder Lebkuchenmann: Diese köstlich-verspielte Auswahl mit weihnachtlichen Motiven in dunkler, Vollmilch- und Blond Dulcey-Schokolade wird die ganze Familie verzaubern.

Über Valrhona

VALRHONA, GEMEINSAM MIT GUTEM GUTES TUN

Valrhona ist seit 1922 Partner der „Handwerker des guten Geschmacks“, Pionier und Referenz in der Welt der Schokolade. Heute definiert Valrhona sich als ein Unternehmen, dessen Mission „Gemeinsam mit Gutem Gutes tun“ die Stärke seines Engagements zum Ausdruck bringt. Mit seinen Mitstreitern, den Chef-Pâtissiers und den Kakaoproduzenten, arbeitet Valrhona an der permanenten Weiterentwicklung aller Bereiche rund um die Schokolade, um die Kakaoproduktion fairer und nachhaltiger zu gestalten und um die Gastronomie zu inspirieren, damit sie mit Gutem und Schönem Gutes tun kann.

Der Aufbau direkter und langfristiger Beziehungen zu den Produzenten, die Suche nach der nächsten Schokoladen-Innovation und der Austausch von Know-how sind alltägliche Impulse für Valrhona. An der Seite der Chef-Pâtissiers unterstützt Valrhona das Handwerk und begleitet Konditoren auf der Suche nach Einzigartigkeit dabei, die Grenzen der Kreativität ständig weiter zu verschieben.

Dank seines kontinuierlichen Engagements ist es Valrhona im Januar 2020 gelungen, die sehr anspruchsvolle Zertifizierung als B Corporation® zu erhalten. Diese zeichnet die engagiertesten Unternehmen der Welt aus, die Wirtschaftsleistung in gleichem Maße mit Gemeinwohl und Umweltschutz in Einklang bringen. Die Zertifizierung bestätigt zudem Valrhonas nachhaltige Entwicklungsstrategie „Live Long“, die darauf abzielt, ein gemeinschaftliches Modell mit positiver Auswirkung für Produzenten, Mitarbeiter, die „Handwerker guten Geschmacks“ und alle Schokoladenliebhaber zu entwickeln.

Wer sich für Valrhona entscheidet, engagiert sich für eine verantwortungsvolle Schokolade. Die 100-prozentige Rückverfolgung des Kakaos bis zum Produzenten gibt die beruhigende Gewissheit über die Herkunft des Kakaos, die Menschen, die ihn geerntet haben und die guten Bedingungen, unter denen er produziert wurde. Wer sich für Valrhona entscheidet, entscheidet sich für eine Schokolade, die Menschen und Umwelt respektiert.

www.valrhona.com

Pressekontakt:

CLASSIC COMMUNICATION

T. +49 331 20 10 70 29

M. valrhona@classic-communication.eu

