

Comunicato stampa Valrhona

Insieme,
facciamo
del bene
con del buono

Azienda



Certificata



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



100^{ans} d'engagement

100 anni: un traguardo prezioso!

100 anni con un gruppo di persone impegnate, produttori,
mestri pasticceri, appassionati del cioccolato:
questo anniversario è dedicato a voi.

100 anni animati da una vocazione,
100 attori nel mondo del cioccolato responsabile
che, per l'occasione, incarnano questo movimento e,
insieme, fanno del bene con del buono.

100 anni in più per una filiera equa e sostenibile,
100 anni in più per una gastronomia creativa e responsabile,
100 anni in più per agire e realizzare la nostra missione,
ispirata, 100 anni fa... da una fava di cacao.



La nostra missione aziendale

INSIEME, FACCIAMO DEL BENE CON DEL BUONO.

Noi di Valrhona vogliamo creare una filiera del cacao equa e sostenibile e ispirare una gastronomia creativa e responsabile, dando origine a un movimento collettivo che riunisca tutti gli operatori del cacao, del cioccolato e della gastronomia.

Orgogliosi di avere la certificazione B Corporation®

Da gennaio 2020 abbiamo ottenuto la certificazione B Corporation®, che premia le aziende più impegnate al mondo che soddisfano gli standard più severi in termini di impatto sociale e ambientale. Questa distinzione esalta la nostra strategia di sviluppo sostenibile, basata sulla volontà di costruire insieme un modello con un impatto positivo per produttori, collaboratori, artigiani del gusto e tutti gli appassionati di cioccolato.

Valrhona ha aderito al movimento B Corporation® con l'obiettivo di creare una filiera del cacao più equa e sostenibile e una gastronomia del buono, del bello e del bene. Per fare ciò, integriamo alla nostra strategia le principali questioni sociali e ambientali, come la creazione di un reddito equo per i produttori, l'accesso all'istruzione e il lancio di varie iniziative per affrontare la crisi ambientale.

B Corporation® è molto più di una certificazione, è una filosofia già adottata da oltre 4.000 aziende in tutto il mondo, di cui oltre cento in Francia. Siamo molto orgogliosi di farne parte.



08 / 09

PRESENTAZIONE



10 / 11

LE DONNE E GLI UOMINI CHE DANNO
FORMA A VALRHONA



12 / 13

IMMAGINIAMO IL MEGLIO DEL
CIOCCOLATO... AD OGNI PASSO

SOMMARIO



14 / 23

UN MARCHIO IMPEGNATO



24 / 29

I PRODOTTI E I SERVIZI



30 / 35

IL GUSTO PER LA CONDIVISIONE E
LA TRASMISSIONE

Presentazione



Noi di Valrhona siamo i partner degli artigiani del gusto dal 1922 e pensiamo di poter immaginare, insieme, il meglio del cioccolato.

Unendovi a Valrhona, diventate protagonisti dello sviluppo sostenibile del mondo del cioccolato e, insieme, immaginiamo il meglio:

NELLA SELEZIONE
e coltivazione del cacao, per promuoverne le diversità.

NELLA FABBRICAZIONE
del cioccolato e l'ampliamento della gamma aromatica, con la nostra grande scelta di coperture, praline, decorazioni e cioccolati da degustazione.

PER METTERE IN LUCE
la gastronomia grazie alla nostra scuola e ai nostri eventi.



IN NUMERI

2
ciocolaterie a Tain l'Hermitage

832
collaboratori

6
filiali e uffici commerciali: New York, Tokyo, Hong Kong, Milano, Barcellona, Dubai

17.215
produttori di cacao

4
École Valrhona: Tain, New York, Tokyo, Parigi

85
Paesi in cui sono venduti i prodotti

0,13%
del cacao mondiale acquistato

22.000
clienti: cioccolatieri e pasticceri, hotel e ristoranti, circuiti selettivi e distributori



1922

Creazione della Chocolaterie du Vivarais da parte di Albéric Guironnet



1947

Nascita del marchio Valrhona



1989

Creazione dell'École Valrhona e co-fondazione della Coppa del Mondo della Pasticceria



1997

Firma delle prime partnership a lungo termine con i produttori



2006

Creazione della Fondation Valrhona



2013

Apertura della Cité du Chocolat



2015

Lancio del progetto Cacao Forest



2016

Valrhona diventa coazionista della piantagione Millot, in Madagascar, e lancio di Live Long.



2017

Azione di compensazione del prezzo pagato in Costa d'Avorio



2018

Valrhona si impegna a raggiungere la neutralità carbonica entro il 2025



2019

Lancio della missione aziendale di Valrhona: "insieme, facciamo del bene con del buono"



2020

Valrhona diventa B Corp™

Le donne e gli uomini che danno forma a Valrhona

Dagli esperti di sourcing del cacao nella piantagione, alla ricerca e sviluppo nella cioccolateria, fino ai maestri pasticceri nei loro laboratori, sono loro che fanno di Valrhona una Maison centenaria e pioniera. E sono loro stessi a poterne parlare al meglio.



*Julien Desmedt,
Esperto di sourcing del
cacao Valrhona*

«C'è dell'irrazionale nel mondo del cacao. Non si tratta solamente di tecnica. C'è una relazione con la terra, con la tradizione, perché le piante appartengono alle stesse famiglie da generazioni. Tutti questi aspetti confluiscono. Essere un ricercatore per Valrhona è molto più che essere un semplice acquirente di cacao. Durante i nostri viaggi ci piace incontrare regolarmente i produttori con i quali condividiamo passione, cultura e lavoro.»



*Thomas Banzon,
Tecnico dell'analisi sensoriale*

«Lavoro in Valrhona da 10 anni e svolgo un mestiere insolito, che consiste nell'assaggiare e far assaggiare il cioccolato alle persone. Chi non vorrebbe essere al mio posto? Ogni giorno, all'interno del nostro team, utilizziamo i nostri sensi per formare i dipendenti Valrhona all'arte della degustazione e dell'analisi sensoriale. Grazie alle nostre papille gustative partecipiamo alla conservazione di un cioccolato di alto livello qualitativo ma anche allo sviluppo di prodotti innovativi. L'esigenza del gusto è alla base della filosofia di Valrhona. Facciamo di tutto per garantire la soddisfazione dei nostri clienti. Il nostro lavoro di analisi sensoriale è valorizzato e richiesto ogni giorno, e questo ci rende molto orgogliosi.»



*Carole Seignoret,
Responsabile CSR*

«Per noi di Valrhona una filiera del cacao equa e sostenibile si basa sulle relazioni privilegiate e proficue che intrecciamo con i nostri 17.215 produttori di cacao. Il nostro impegno si traduce nella creazione di partnership a lungo termine con le organizzazioni di produttori che condividono la nostra visione e che sono garanzia di qualità e tracciabilità. Dalla costruzione di abitazioni e scuole alla tutela di varietà di cacao rare, i progetti che portiamo avanti insieme riflettono il nostro interesse per le comunità produttrici e l'ambiente.»



*Sophie Lair,
Responsabile Ricerca & Sviluppo*

«Lavoro in Valrhona da 18 anni come responsabile R&S. La diversità dei progetti e il team che ci lavora sono davvero stimolanti, e mi permettono di imparare costantemente. La particolarità dell'azienda è che conosce intimamente i propri fornitori (soprattutto di cacao), ma anche i suoi clienti, maestri pasticceri e artigiani di tutto il mondo. È un'azienda unica, possiede quel qualcosa in più che solo le autentiche aziende possiedono, un'anima e dei dipendenti molto coinvolti e impegnati.»



*Thierry Bridron,
Maestro pasticciere esecutivo
dell'École Valrhona*

«Sono entrato a far parte della Maison Valrhona 15 anni fa. All'epoca, ero maestro pasticciere al Lutetia, ma non ci ho pensato due minuti quando mi hanno offerto il posto di maestro pasticciere dell'École Valrhona di Parigi. È stato un vero onore, sono da sempre un grande fan del marchio, oggi come allora! Grazie alla sua École, Valrhona è l'unico marchio al mondo che possiede una tale forza tecnica, questo grazie all'importanza che attribuisce agli uomini e alle donne che lavorano al suo fianco. Valrhona osa! Grazie a tutti i talenti che animano la Maison, L'École Valrhona è diventata un incredibile luogo di condivisione, un luogo che dà vita ai 5 sensi.»



*Aurélie Rouse,
Direttrice della Cité du Chocolat*

«Sono originaria della Drôme Ardèche e per me è un vero onore dirigere la Cité du Chocolat e gestire un team di 40 persone che lavorano con passione: animatori, pasticceri-formatori, professionisti, consulenti di vendita. Tutti esperti, pedagoghi e desiderosi di trasmettere il loro amore per questo ingrediente magico ai 140.000 visitatori* che vengono a vivere un viaggio interattivo e sensoriale. Dopo il 100° anniversario della Maison Valrhona, la Cité festeggerà il suo 10° anniversario nel 2023. Con essa, vogliamo promuovere un approccio al cioccolato impegnato per il pianeta.»

* dati aggiornati al 2019

Immaginiamo il meglio del cioccolato... ad ogni passo

Partner degli artigiani del gusto dal 1922, pioniera e punto di riferimento nel mondo del cioccolato, Valrhona immagina il meglio del cioccolato in ogni fase della catena del valore per creare una filiera del cacao equa e sostenibile e per ispirare una gastronomia del buono, del bello e del bene.

SELEZIONE E COLTIVAZIONE DEL CACAO PIÙ PREGIATO DEL PIANETA

È la missione dei nostri esperti di sourcing Valrhona che selezionano le varietà di cacao più singolari e creano rapporti duraturi con i produttori. Questa collaborazione consente a Valrhona di arricchire costantemente la propria conoscenza del cacao, di produrre cacao in nuove piantagioni e quindi di innovare ogni fase (coltivazione, fermentazione, essiccazione). Dato che il futuro del settore dipende dalle piantagioni, Valrhona si impegna localmente insieme ai nostri partner produttori di cacao e investe per il benessere delle collettività locali e la creazione della coltivazione futura del cacao. Con Valrhona, tutti diventano attori dello sviluppo sostenibile del cacao.

DALL'ARRICCHIMENTO DELLA GAMMA AROMATICA ALLA RIVOLUZIONE DEL CIOCCOLATO

Valrhona oltrepassa costantemente i limiti della creatività per ampliare la gamma aromatica del mondo del cioccolato responsabile e creare la prossima rivoluzione. Quella per cui la squadra prova, testa, sbaglia (a volte) e ricomincia da capo (sempre) per offrire qualcosa di nuovo e creativo. Così sono nati **Guanaja** (il cioccolato più amaro del mondo quando fu lanciato nel 1986), il cioccolato di colore biondo **Dulcey** (il 4° colore di cioccolato) e **Inspiration**, la 1ª copertura di frutta. Una squadra di degustatori garantisce quotidianamente l'eccellenza, la qualità impeccabile e la costanza del gusto di questa incredibile biblioteca di sapori. Con Valrhona, gli artigiani del gusto danno una nuova dimensione alle loro creazioni.

LA CONDIVISIONE DEL SAVOIR-FAIRE

Ispirare una gastronomia creativa e responsabile e guidare un movimento collettivo che riunisca tutti gli attori del cacao, del cioccolato e della gastronomia implica necessariamente la condivisione della conoscenza. "Savoir-faire" (saper fare) e "savoir-être" (saper essere).

E quale posto migliore di un'École per la condivisione? Creata a Tain L'Hermitage 30 anni fa dal maestro pasticcere Frédéric Bau, L'École Valrhona accoglie ogni anno centinaia di professionisti provenienti da tutta la Francia e più in generale da tutto il mondo, da Tain L'Hermitage a Parigi passando per New York e Tokyo, per perfezionare le proprie capacità e dare libero sfogo alla creatività in un luogo di scambio e condivisione dedicato al cioccolato e alla gastronomia dolce in generale.

Condividere significa anche essere coinvolti in progetti che valorizzano le donne e gli uomini che lavorano con passione, che si tratti di chef famosi o pasticceri rinomati (Coppa del Mondo di Pasticceria, concorso C3), o che vogliano diventarlo. Questo è lo scopo del programma Graine de Pâtissiers, creato grazie al Fondo di solidarietà Valrhona. Questo programma offre una seconda opportunità professionale ai giovani francesi dai 16 ai 25 anni senza occupazione, nei settori della pasticceria, panetteria e cioccolateria. Con Valrhona, la cerchia degli appassionati di cioccolato si espande ulteriormente, consentendo alla professione di continuare a evolversi.





Valrhona **MARCHIO** *impegnato*

La co-costruzione di un modello con impatto positivo da parte dei e per i produttori, dipendenti, artigiani del gusto e tutti gli appassionati di cioccolato è al centro della missione di Valrhona: "insieme, facciamo del bene con del buono".

Oltre alle parole, Valrhona crede nell'azione.

Questa missione ci ispira e ci guida a:

Creare una filiera del cacao equa e sostenibile

Sviluppare una gastronomia creativa e responsabile

Contribuire alla neutralità planetaria

Fare delle persone e dell'innovazione la forza dell'azienda

Creare una filiera del cacao equa e sostenibile

La filiera del cacao deve affrontare diverse sfide. Per questo, Valrhona ha deciso di strutturare la sua attività intorno a 3 pilastri:

- la conservazione dei terroir e dei sapori;
- il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro dei produttori;
- la tutela dell'ambiente.

Queste aree principali racchiudono **grandi impegni**, come il **miglioramento dei redditi delle famiglie dei produttori**, la **lotta contro qualsiasi forma di lavoro forzato e in particolare quello minorile**, la **tutela delle aree forestali e della biodiversità** e la **nostra ambizione di raggiungere la neutralità carbonica nel 2025**. Per concretizzare questi obiettivi, Valrhona si impegna in partnership a lungo termine con donne e uomini che lavorano sul campo, all'interno di aziende o cooperative di produzione del cacao che condividono gli stessi valori della Maison. In questo modo, Valrhona ha sviluppato relazioni dirette in 15 Paesi del mondo.

TRACCIABILITÀ

Le relazioni strette e dirette con i 17.215 produttori provenienti da 14 Paesi sono essenziali per controllare la qualità delle fave di cacao di Valrhona e il loro impatto sulla vita delle comunità e sul loro ambiente. Per saperne di più, cliccare [QUI](#)

CONSERVAZIONE DELL'AMBIENTE

Valrhona sa che la coltivazione del cacao può essere pericolosa per la deforestazione e costituire un danno per la biodiversità. Questi danni ambientali contribuiscono al cambiamento climatico e compromettono i mezzi di sostentamento dei produttori. Proprio per questo, Valrhona si impegna a sostenere un'agricoltura sostenibile e a garantire che le sue catene di approvvigionamento del cacao non contribuiscano alla deforestazione. Valrhona lavora a stretto contatto con i suoi partner produttori di cacao per promuovere l'agroforestazione e formare i produttori alle buone pratiche agricole.

La politica forestale e agroforestale di Valrhona definisce il suo impegno per la protezione delle foreste in tutti i Paesi di provenienza del cacao, garantendo in particolare la tracciabilità sin dall'appezzamento. Consultate la nostra politica ambientale [QUI](#)

Valrhona è orgogliosa di essere un membro del programma "Initiative Cacao et Forêts", che coinvolge aziende di cioccolato e cacao, autorità e ONG per sradicare la deforestazione e promuovere la protezione e il ripristino delle foreste. Scoprite i nostri obiettivi e i nostri progressi [QUI](#)

PARTNERSHIP A LUNGO TERMINE

Valrhona si impegna in partnership a lungo termine con i suoi fornitori di cacao. Si tratta di accordi pluriennali di almeno 3 anni che vengono stipulati congiuntamente con ciascuno dei produttori partner (imprese private o cooperative). Viene stabilito un quadro di collaborazione trasversale, dalla qualità del nostro cacao alla promozione dei terroir, fino alla realizzazione di progetti a sostegno delle comunità con cui Valrhona collabora. Tali accordi permettono di affermare la volontà reciproca di progredire e imparare insieme per una maggiore sostenibilità e resilienza. Ogni Paese, ogni partnership, ogni contesto è unico e si basa sulla sua storia, sui suoi rischi e sui suoi bisogni: istruzione, salute, diversificazione del reddito, conservazione delle varietà rare, lotta contro la deforestazione...

Nel 2021, le partnership in Belize, Perù e Sao Tomé sono state tutte rinnovate per altri 10 anni.

La durata media di tutte le partnership è ormai superiore a 8 anni.



LA TRACCIABILITÀ
IN QUALCHE
NUMERO

Il **100%**
delle fave di cacao è tracciato
dai 17.215 produttori.

Il **31%**
degli appezzamenti
è geolocalizzato e
il **28%** mappato.

Il **69%**
delle fave Valrhona
proviene da appezzamenti
mappati.

Nel 2021, il 100% del cacao Valrhona proviene da una partnership. Gli esperti di sourcing continuano le loro ricerche, esplorando nuove origini e terroir

per incontrare coloro che contribuiscono alla magia del cacao!
Trovate [QUI](#) ulteriori informazioni sui nostri partner.

OBIETTIVI:

100%
di tracciabilità delle fave di cacao
dai produttori

100%
di tracciabilità delle fave di cacao
dagli appezzamenti

100%
dei Paesi partner visitati
almeno una volta all'anno

REALIZZAZIONI 2021:

100%

69%

64%

14 Paesi sono coperti da una partnership a lungo termine
La durata media delle nostre partnership è di 8,3 anni

Fare delle persone e dell'innovazione il motore dell'azienda

Valrhona è innanzitutto una storia umana. La sua forza sta nei legami che crea con i produttori di cacao, i dipendenti e i clienti. È in questa forza che risiede la nostra capacità di innovare.

Valrhona fa parte di una comunità. È solo attraverso l'innovazione e con l'aiuto di tutti gli attori del settore, ascoltando i loro bisogni e collaborando con loro, che Valrhona potrà realizzare la sua missione: "Insieme, facciamo del bene con del buono".

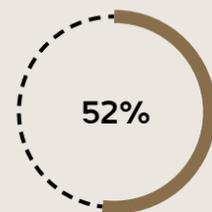
Valrhona costruisce e mantiene queste relazioni in vari modi: sondaggi regolari sul livello di soddisfazione, gruppi di discussione con i collaboratori, i clienti e i fornitori, scambi con le ONG, le organizzazioni professionali e altre aziende.

Per saperne di più: [QUI](#)

OBIETTIVO:

Il 100% dei collaboratori ha un obiettivo RSI nella valutazione annuale

REALIZZAZIONI 2021:



100% di acquisti effettuati presso fornitori firmatari della Carta Acquisti Responsabili

Il 7,8% dei collaboratori ha ricevuto almeno una formazione per lo sviluppo personale

697.428 € di donazioni versate durante l'anno tramite il Fondo di solidarietà



Sviluppare una gastronomia creativa e responsabile

Per Valrhona, la gastronomia è fonte di piacere. Secondo la filosofia della Maison, il nostro modo di mangiare ha un impatto sulla biodiversità, sul clima e sulla salute pubblica, e i professionisti possono influenzare le nostre abitudini di consumo.

È proprio grazie a questo potere che insieme possiamo avere un impatto positivo sul nostro pianeta, sulla nostra alimentazione e sul nostro futuro. I professionisti adottano sempre più misure per integrare il loro impatto sociale e ambientale nelle loro creazioni.



Valrhona vuole sostenerli in questo processo e creare così una gastronomia del buono, del bello e del bene.

GUIDA ALLA GASTRONOMIA RESPONSABILE

Impegnata per una gastronomia creativa e responsabile, Valrhona ha sviluppato, in collaborazione con Food Made Good (il programma della Sustainable Restaurant Association, l'associazione più riconosciuta al mondo in termini di sostenibilità) e trenta chef in tutto il mondo, nuovi strumenti per i professionisti della gastronomia per guidarli verso pratiche più sostenibili. Entrambi disponibili gratuitamente, la guida e lo strumento di autovalutazione hanno lo scopo di accompagnare i professionisti nel loro viaggio verso un approccio più responsabile e di fornire un quadro coerente di buone pratiche.

Per saperne di più, cliccare [QUI](#)

LA CONSIGNE BY VALRHONA

La Consigne by Valrhona è un'iniziativa basata sul principio dell'economia circolare il cui obiettivo è ridurre i rifiuti.

Lanciata a dicembre 2020, La Consigne by Valrhona consiste nella consegna delle fave di cioccolato in contenitori riutilizzabili in plastica riciclabile al 100%, prodotti in Europa, che vengono poi recuperati, lavati e riutilizzati per nuove consegne. Valrhona crede fermamente nella riduzione dei rifiuti, oltre che nel



riciclo, perché "il miglior rifiuto è quello che non viene prodotto".

Per saperne di più, cliccare [QUI](#)

ZOOM SUL PROGETTO GRAINES DE PÂTISSIER

Sostenuto dalla Fondazione Valrhona dal 2017 (diventato Fondo di solidarietà Valrhona nel 2019), questo programma nazionale mette in contatto pasticceri, panettieri e cioccolatieri con i giovani alla ricerca di un apprendistato. Graines de Pâtissier si svolge generalmente tra febbraio e luglio, prima

di un percorso di studi che consentirà di ottenere un diploma. Sostenuti da strutture d'inserimento professionale, i giovani alternano stage, corsi e immersioni nei nostri centri di formazione partner. I giovani imparano i primi gesti di pasticceria, il vocabolario e incontrano dei professionisti prima di intraprendere un apprendistato.

Per saperne di più, cliccare [QUI](#)

In tante parti del mondo, le filiali Valrhona sono impegnate sul campo e realizzano progetti in collaborazione con la professione e le associazioni locali.

Per saperne di più, cliccare [QUI](#)

OBIETTIVI PER IL 2022:

Raggiungere **100** beneficiari all'anno per il progetto Graines de Pâtissier nel 2022

REALIZZAZIONI:

92

40% di giovani che avviano una formazione di pasticceria al termine del programma Graines de Pâtissier >> Obiettivo raggiunto

40%

10.000 persone formate dall'École Valrhona

Contribuire alla neutralità planetaria

Nel cuore di una fava di cioccolato Valrhona si nasconde un mondo intero.

Le attività, dalla coltivazione del cacao alla vendita del cioccolato, hanno un impatto sull'ambiente. Valrhona s'impegna a ridurre al minimo questi impatti. Questo è il motivo per cui, nei prossimi anni, l'azienda si concentrerà principalmente sul contributo agli sforzi mondiali per raggiungere la neutralità carbonica sull'intera catena del valore entro il 2025. Valrhona si impegna a ridurre le emissioni di gas serra nello stabilimento di Tain l'Hermitage, che ha raggiunto la neutralità carbonica nel 2020, a ridurre le emissioni legate ai trasporti, oltre a combattere la deforestazione

e a promuovere pratiche agricole sostenibili. Valrhona lavora attivamente per ridurre al minimo il proprio impatto ambientale, in particolare riducendo i rifiuti, utilizzando energie rinnovabili e sviluppando i propri prodotti in maniera ecologica. Valrhona garantisce che il suo stabilimento rispetta le più severe normative ambientali.

Grazie alle certificazioni ISO 14001 e ISO 5001, Valrhona è in grado di strutturare il modo in cui gestisce l'impronta ambientale e il consumo di energia nelle sue operazioni e di garantire la qualità dei sistemi attuali.

OBIETTIVI PER IL 2025:

Mantenere **-60%** di emissioni di gas serra (scope 1 e 2) rispetto al 2013

100% di valorizzazione dei rifiuti

Il **100%** dei nuovi prodotti soddisfa i nostri criteri di eco-concezione

-50% di produzione globale di rifiuti rispetto al 2013

-50% di consumo d'acqua e d'energia rispetto al 2013

-30% di emissioni di CO₂ legate al nostro trasporto aereo rispetto al 2013

REALIZZAZIONI 2021:

-38%

91%

93%

-18%

Acqua
-60%

Energia
-36%

+20%



ZOOM SUL FONDO DI SOLIDARIETÀ VALRHONA

Il Fondo di solidarietà Valrhona è un fondo di dotazione, un'organizzazione senza scopo di lucro che porta avanti azioni di interesse generale a favore della filiera del cacao e della gastronomia. Creata nel 2019, la sua ambizione è sviluppare una **comunità che lavori per una filiera del cacao giusta e sostenibile** e per una **gastronomia inclusiva e responsabile**.

Finanzia e gestisce progetti che migliorano le condizioni di vita delle comunità nei Paesi produttori

di cacao attraverso tre assi: agroforestazione e biodiversità, accesso all'istruzione e imprenditorialità e diversificazione dei redditi. Agisce anche per una gastronomia e una professione accessibile, rispettosa dell'uomo e del suo ambiente, attraverso il programma Graines de Pâtissier.

Per saperne di più, cliccare [QUI](#)

The background of the entire image is a dense, textured field of chocolate almonds. The almonds are in various orientations, some showing their characteristic oval shape with a central groove. The lighting creates subtle gradients of brown, from light tan to deep chocolate tones.

PRODOTTI e SERVIZI

Per professionisti
e privati

Valrhona per i professionisti

I PRODOTTI

Dal 1922, Valrhona si è sviluppata al fianco degli artigiani del gusto per offrire loro il meglio del cioccolato... e non solo. Cioccolati di copertura, pralinati e cacao in tutte le sue forme... Valrhona propone una vasta gamma di prodotti per la preparazione di ricette eccezionali. L'offerta è completata da una gamma di praline confezionate prevalentemente a mano.

L'AVANGUARDIA

Da sempre pioniera, Valrhona innova costantemente per offrire ai suoi clienti professionisti nuove e audaci creazioni.

Nel 1986, ha creato Guanaja 70%. Questo cioccolato ha dato origine a una vera e propria svolta. È stato il primo vero cioccolato fondente con il 70% di cacao, il più amaro al mondo.

Nel 2008, su richiesta di professionisti appassionati di gusti intensi, Valrhona sviluppa una tecnologia unica e innovativa per creare P125 Cœur de Guanaja. Un concentrato di cioccolato, un prodotto rivoluzionario, che porta gusto, colore e potenza aromatica a tutte le creazioni di pasticceria.

Nel 2012, Valrhona ha creato il Blond Dulcey 32%, cremoso e biscottato, assolutamente irresistibile, avvincente... Molto più di un semplice cioccolato, Dulcey è di per sé una rivoluzione poiché con la sua creazione Valrhona inventa il 4° colore di cioccolato.

2015: la messa a punto della doppia fermentazione dopo 10 anni di collaborazione con i produttori. Il frutto viene infuso nel cuore delle fave di cacao.



Nel 2017, Valrhona osa associare la frutta al burro di cacao e lancia Inspiration, coperture di frutta dal colore e gusto naturali. Disponibile in 5 gusti, questa gamma offre infinite possibilità creative e fruttate agli artigiani del gusto.

Nel 2021, Oabika fa la sua comparsa: un nuovissimo ingrediente a base di concentrato di succo di cacao. Reinventarsi e superare costantemente i limiti della creatività, questa è Valrhona.

I CIOCCOLATI DA COPERTURA, UN INTERO MONDO DA SCOPRIRE...

L'esperienza di Valrhona con le coperture consente agli artigiani del gusto di esplorare infiniti campi espressivi e di creare la loro firma personale: cioccolati pura origine, il cui cacao è selezionato all'interno di

I PROFILI AROMATICI

Fruttati, con note di spezie dolci o di frutta secca, amari, golosi, al latte... ognuno di questi cioccolati di copertura ha le sue specificità in termini organolettici.

Per la prima volta, il gusto del cioccolato viene raccontato come un'esperienza fatta di sensazioni ed emozioni.

Nella sua guida del gusto, Valrhona permette a professionisti e golosi di scoprire le sue gamme di prodotti e un universo inedito per ogni cioccolato, esprimendo la propria creatività. Un mondo creato insieme a loro affinché il gusto sia sempre fonte di ispirazione e permetta di reinventare la golosità ogni giorno.

Una caratteristica principale, una nota minore e una nota singolare descrivono il gusto. Il cioccolato fa vivere emozioni, Valrhona le decifra e invita i golosi a sognare e viaggiare.

una piantagione o di un Paese, esclusivi cioccolati d'assemblaggio che aprono il campo delle possibilità grazie alla sottile e controllata alleanza di profili aromatici di cacao rari.

I Grand Cru Pura Origine

Come nel caso dell'indicazione geografica protetta, i Grand Cru Pura Origine provengono da un unico Paese, il che permette loro di rivelare tutta la finezza e l'intensità di un terroir.

Lo sapevate? Per la prima volta nella sua storia, nel 2021, Valrhona ha creato il suo primo cioccolato da copertura proveniente dalla propria piantagione in Madagascar, Millot 74%.

I Grand Cru d'assemblaggio

Offrono un connubio di vari cacao con profili aromatici diversi ma complementari.

Creazioni Golose

Pensate per i professionisti, queste coperture di cioccolato di pura origine o d'assemblaggio hanno un tocco in più: caramello al burro salato, nocciola, arancia...

Les Cuvées du Sourceur

Create nel 2008, le Cuvées du Sourceur rivelano un terroir e una nuova identità con una storia speciale. Parliamo di cacao eccezionali, che i ricercatori selezionano in tutto il mondo per il loro raro potenziale aromatico.

MA ANCHE...

I pralinati

La gamma di pralinati Valrhona esiste da più di 90 anni. I pralinati sono il risultato di un savoir-faire unico che permette di offrire consistenza del gusto e texture.

La gamma "semplicemente cacao"

Questa gamma invita a riscoprire tutta la ricchezza e la potenza del cacao grezzo in tutte le sue forme: massa di cacao al 100%, per esaltare singolarmente il gusto del cioccolato. Ma anche gruë, cacao in polvere e burro di cacao.

I prodotti di servizio

Creati appositamente per aiutare gli artigiani e i maestri pasticceri nelle loro creazioni, ma anche per far risparmiare loro tempo. La gamma di prodotti di servizio può essere utilizzata per decorare, strutturare o guarnire.

Scoprite tutti i nostri prodotti professionali **QUI**

I SERVIZI

Da quasi un secolo Valrhona sostiene i professionisti della gastronomia dolce. In un'ottica di costruzione collaborativa, i team Valrhona lavorano quotidianamente insieme a maestri pasticceri e artigiani per offrire loro soluzioni e servizi volti ad aiutarli nel loro desiderio di formarsi, migliorarsi o semplicemente di semplificarci la vita.

IL PROGRAMMA FEDELTA' CERCLE V

Il programma fedeltà Cercle V Valrhona è stato **creato per tutti i professionisti della gastronomia dolce**. Far parte di questa **community di maestri pasticceri e artigiani** significa avere l'opportunità di discutere, innovare, trarre ispirazione e beneficiare di vantaggi esclusivi (prodotti in anteprima, ricette riservate, eventi e conferenze in esclusiva, ecc.).

Esistono 3 livelli di accesso al Cercle V (bronzo, argento, oro) definiti secondo un fatturato annuo minimo a seconda della professione esercitata. Ogni livello offre diversi vantaggi.

Ulteriori informazioni [QUI](#)

GLI ESSENZIALI VALRHONA

Insostituibili per tantissimi artigiani e ristoratori in tutto il mondo, gli "Essenziali" sono una collezione di ricette di base perfettamente equilibrate da realizzare con i prodotti Valrhona.

Creati dai maestri pasticceri dell'École Valrhona, "Gli Essenziali" mettono a disposizione online (e in formato cartaceo) 6 categorie di ricette: biscotti, impasti e basi, gelato, cioccolato e bevande a base di cioccolato. Si tratta di **oltre 150 ricette dettagliate accompagnate da video che vengono messi a disposizione dei professionisti della gastronomia**.

Ulteriori informazioni [QUI](#)

VALRHONA SELECTION

Il negozio online Valrhona Selection **dedicato esclusivamente ai professionisti francesi** consente di ordinare i prodotti Valrhona in qualsiasi momento e di riceverli entro 24/48 ore, con un **accompagnamento quotidiano**. È anche un'occasione per scoprire nuovi prodotti di alta qualità e impegnati (vaniglia, puree di frutta, basi per torte, decorazioni, ecc.).

Ulteriori informazioni [QUI](#)

Scoprite tutti i nostri servizi professionali [QUI](#)



L'OFFERTA DEDICATA AI GOLOSI

Valrhona condivide il suo savoir-faire con tutti gli appassionati di cioccolato grazie a un'ampia gamma di prodotti per pasticceria, da gustare e regalare.

CIOCCOLATI PER PASTICCERIA

Con questa gamma esclusiva di cioccolato per pasticceria, Valrhona offre la possibilità ai più golosi e agli appassionati più esigenti di realizzare creazioni degne dei più grandi maestri pasticceri. In sacchetti da 1 kg o da 250 g, la fava di cioccolato è un must in pasticceria. Facile da dosare e da fondere grazie alla sua forma unica, appositamente studiata per la pasticceria.

Per risvegliare la loro creatività e portare un tocco di golosità alle loro preparazioni di pasticceria, Valrhona propone ai golosi una selezione di ausili per la pasticceria. Cuore fondente Guanaja e pralinato, gocce di cioccolato, perle croccanti, creme spalmabili, scaglie: i pasticceri amatoriali potranno fare concorrenza ai professionisti!

CIOCCOLATI DA REGALARE, REGALARSI E DEGUSTARE

Valrhona propone cioccolati da degustare (da soli o in compagnia): un'ampia gamma di tavolette da degustazione e golose, bastoncini di cioccolato pura origine, assemblaggi esclusivi, certificati bio. Gli ingredienti sono accuratamente selezionati per garantire l'assoluta tracciabilità, qualità e golosità.

Scoprite gli assortimenti di cioccolato fondente, al latte, di colore biondo e bianco in ballotin e cofanetti di cioccolato per regali d'eccezione. I famosi cofanetti quadrati e i cioccolatini fini artigianali con ricette raffinate svelano tutto il savoir-faire di Valrhona. E come dimenticare i cofanetti da condividere Equinoxes, dalla texture croccante e avvincente?

Scoprite la nostra gamma completa di cioccolati dedicati ai privati [QUI](#)





Il gusto per la
CONDIVISIONE
e la
TRASMISSIONE

VALRHONA

L'École Valrhona: il futuro del cioccolato è qui

Creata nel 1989 a Tain L'Hermitage e poi pensata come un centro di esperienza dedicato al cioccolato, l'École Valrhona è diventata oggi un luogo di trasmissione, creazione, innovazione e perfezionamento da cui emergono le ispirazioni di domani. Una scuola di creatività, di competenza tecnica, un luogo di scambio e condivisione sul cioccolato.

Tain L'Hermitage, Parigi, Brooklyn, Tokyo... Oggi, 4 École Valrhona in tutto il mondo e 30 maestri pasticceri accolgono e accompagnano, ogni anno, in formazione professionisti appassionati, virtuosi della golosità.

Laboratorio di idee, fonte di innovazione, preziosa rete di relazioni, l'École Valrhona offre un'opportunità unica per perfezionare le proprie abilità sul cioccolato

in cioccolateria, pasticceria, panetteria, gelateria, dessert per ristorazione, ecc. L'École propone anche laboratori tematici tenuti dai maestri pasticceri dell'École o da professionisti della gastronomia dolce di fama internazionale. Oltre agli stage, l'École si presta regolarmente a momenti di scambio grazie a giornate di ispirazione, workshop e conferenze.



FRÉDÉRIC BAU

Maestro pasticciere esploratore Valrhona, Frédéric Bau ha creato l'École du Grand Chocolat Valrhona nel 1989. L'ha diretta per 20 anni e l'ha resa un luogo di creatività e un punto di riferimento mondiale per il savoir-faire tecnico del cioccolato. Pioniere e tuttofare, Frédéric Bau è anche autore di numerosi libri che, tradotti in diverse lingue, sono diventati famosi in tutto il mondo (l'Encyclopédie du chocolat, ecc.).

Nel 2012, ha inventato il quarto colore di cioccolato con il Blond Dulcey 32%. Sempre alla ricerca di idee innovative e forte della sua esperienza e competenza,

è incaricato di esplorare nuovi territori del cioccolato per immaginare il futuro di Valrhona. Sia artista che artigiano, creativo e tecnico, sostiene questo duplice approccio che combina la poesia dei gusti e l'alta tecnologia per sviluppare una pasticceria estetica, gastronomica e responsabile.

È il pioniere della golosità responsabile, su cui ha scritto il libro *Gourmandise Raisonnée* insieme al suo assistente José Manuel Augusto e al nutrizionista Thierry Hahn, pubblicato nel 2021 da La Martinière e già tradotto in 5 lingue.

Creare “l’evento” intorno al cioccolato

LA COPPA DEL MONDO DI PASTICCERIA

Dal 1989, Valrhona fa parte dei co-fondatori della Coppa del Mondo della Pasticceria, un evento importante per la gastronomia mondiale, che mette in luce il talento di ogni Paese. Un riferimento assoluto per l’intera professione. Fonte di ispirazione creativa, individuazione di nuovi talenti, una rara opportunità per i membri del network Valrhona di raggiungere i vertici dell’eccellenza. Presieduta da Pierre Hermé, la CMP è anche veicolo degli impegni presi dagli attori della gastronomia dolce, tra cui Valrhona, che desiderano valorizzare con emozione e passione una pasticceria creativa e responsabile.

IL C3 (CHOCOLATE CHEF COMPETITION)

Il C3 (Chocolate Chef Competition) è il concorso internazionale dei dessert da ristorazione. Creato da Valrhona nel 2008, il C3 è il primo concorso internazionale che riunisce i professionisti della ristorazione e del catering. Aperto a tutti, riunisce ogni anno una quarantina di candidati selezionati in tutto il mondo. I candidati partecipano alle varie prove regionali di qualificazione organizzate nel corso dell’anno.

Vengono selezionati 8 concorrenti per il gran finale, e in quest’occasione vengono presentati i dessert al piatto più belli.

Il C3 è un evento di rilevanza internazionale che valorizza la pasticceria da ristorazione e la arricchisce con il suo approccio multiculturale unico.



La Cité du chocolat, l’esperienza del cioccolato responsabile

Attenta nel trasmettere e condividere con quante più persone possibile, Valrhona ha creato la Cité du Chocolat Valrhona nel 2013.

Situata a Tain-L’Hermitage, accoglie i visitatori tutto l’anno per mostrare le mille sfaccettature di questo magico prodotto che è il cioccolato.

Vero e proprio centro di scoperta per il grande pubblico, la Cité du Chocolat invita tutte le generazioni

a un viaggio iniziatico e interattivo per il cioccolato responsabile in tutte le sue forme. Esperienze sensoriali, laboratori di pasticceria, segreti di lavorazione, immersione nelle piantagioni...

Grandi e piccini potranno entrare nel delizioso e misterioso mondo di un cioccolato eccezionale. Un grande successo, visto che il luogo è stato classificato 1° sito del cioccolato in Francia, con 140.000 visitatori all’anno.



A proposito di Valrhona

VALRHONA: INSIEME, FACCIAMO DEL BENE CON DEL BUONO

Partner degli artigiani del gusto dal 1922, pioniera e punto di riferimento per il mondo del cioccolato, Valrhona oggi si definisce un'azienda la cui missione, "Insieme, facciamo del bene con del buono", esprime la forza del proprio impegno. Con i suoi collaboratori, maestri pasticciere e produttori di cacao, Valrhona immagina il meglio del cioccolato per creare una filiera del cacao equa e sostenibile, ed ispirare una gastronomia del buono, del bello e del bene.

Costruire rapporti diretti e a lungo termine con i produttori, innovare il mondo del cioccolato e condividere il savoir-faire: questo è ciò che guida Valrhona ogni giorno. Al fianco dei maestri pasticciere, Valrhona sostiene l'artigianato e li accompagna nella loro ricerca dell'unicità, oltrepassando i limiti della creatività.

Grazie alla sua continua mobilitazione e al suo impegno, Valrhona è orgogliosa di aver ottenuto a gennaio 2020 l'importante certificazione B Corporation®. Questo riconoscimento premia le aziende più impegnate al mondo che investono allo stesso modo nelle performance economiche, sociali e ambientali. Questa distinzione esalta la sua strategia di sviluppo sostenibile "Live Long", basata sulla volontà di costruire in collaborazione un modello con un impatto positivo per produttori, collaboratori, artigiani del gusto e tutti gli appassionati di cioccolato.

Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato responsabile. Il 100% del cacao è tracciato sin dal produttore. Questo fornisce una garanzia sulla provenienza del cacao, su chi lo ha raccolto e sulle condizioni di produzione. Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato che rispetti le persone e il pianeta.

www.valrhona.com

Contatto stampa:

MN COMM

M. viviana.pepe@mncomm.it

Tel. 346 6600299

M. claudio.colombo@mncomm.it

Tel. 349 0763206

