INSPIRATION

VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

INSPIRATION

2017 será el año de una creación que hará historia:
la nueva cobertura de frutas INSPIRATION

VALRHONA, EL COLABORADOR DE LOS ARTESANOS DEL GUSTO

Desde hace casi un siglo, Valrhona se compromete a respetar tres valores esenciales: pasión, compromiso y excelencia. Su saber hacer es hoy en día reconocido en el mundo entero.

VALRHONA,es **la exigencia** de una **selección**, el cultivo sostenible de cacaos únicos, el **dominio** de un saber hacer chocolatero, la **transmisión** de una maestría.

Con el programa Live Long, Valrhona afirma su **voluntad** de **respetar** el medioambiente, a los hombres y los terruños. La Firma **acompaña a** todas las partes interesadas en la aventura Valrhona gracias a un compromiso sólido y responsable de total transparencia.

¿Su **convicción**? Para que un producto sea excelente, no puede estar hecho más que por hombres felices y responsables.

Para **transmitir** y **compartir** su maestría, VALRHONA se apoya en su École creada por Frédéric Bau, en la Cité du Chocolat de Tain l'Hermitage y en sus webs y redes sociales.

Constantemente, el innovador departamento de Investigación y desarrollo crea nuevos productos y la constancia de calidad está garantizada por el control de **200 degustadores** que trabajan **225 días por año**.

En VALRHONA, la selección de cacaos únicos, grands crus y cuvées de origen se considera un arte, es el pilar de la empresa, su prioridad. En el chocolate, las nociones de terroir y de cru, como en el vino, son esenciales.

Con sus gamas « Grand Cru de Terroir » y « Cuvées du Sorceur" VALRHONA propone chocolates con gustos característicos y únicos, marcados por su terruño de origen.

Para descubrir estos terruños excepcionales, los buscadores de orígenes recorren el mundo, estudian relieves, suelos, climas y métodos de cultivo de las más bellas plantaciones. VALRHONA se compromete con ellas a través de colaboraciones de larga duración, asegurándoles una relación perenne y justa.

Firmemente dirigida al futuro, la firma continúa su búsqueda de la excelencia al servicio de los artesanos del gusto.

Desde GUANAJA, el chocolate « más amargo del mundo" en su lanzamiento en 1986, pasando por DULCEY creado en 2012, **VALRHONA no cesa de enriquecer su colección de chocolates de cobertura.**

2017 será el año de una creación que hará historia: la nueva cobertura de frutas INSPIRATION.

INSPIRATION...
ATREVERSE CON LA FRUTA EN ESTADO PURO

La primera gama de coberturas de frutas de VALRHONA con un gusto y un color 100% naturales destinadas a los profesionales.

Un producto revolucionario con el maridaje completo de la manteca de cacao, el azúcar y... la fruta.

Para llegar a la receta definitiva, han sido necesarios **5 largos años de trabajo llevados a cabo por el departamento de Investigación y Desarrollo de la Firma**, el desafío ha sido importante, el equipo ha tenido que enfrentarse a cuestiones técnicas muy complejas, a pesar de tener una composición muy simple.

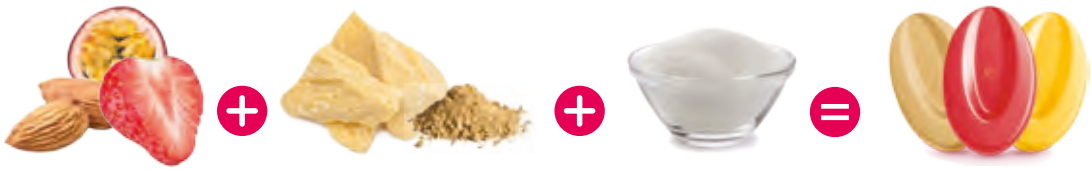
Pero gracias a la maestría incontestable propia de la empresa y a una voluntad a toda prueba, la fórmula de fabricación por fin se ha desarrollado. INSPIRATION ha nacido.

LOS PROS DE INSPIRATION

Para fabricar estas dos nuevas coberturas de frutas, fresa y pasión, la receta se prepara a partir de **frutas frescas** transformadas de primera calidad, sin colorantes, sin aromas artificiales, sin conservantes que arruinen el color y el buen gusto **natural** de la fruta.

Basta con morder una haba Inspiration para sentir una verdadera **emoción** sensorial, **la fruta** está aquí, explota en boca, **fresca**, **pura**, **intensa**, en todo su **apetecible esplendor**.

La receta



FRUTAS + **MANTECA DE CACAO** + **AZÚCAR** = **HABAS INSPIRATION**

Contiene lecitina de soja garantizada sin OMG para trabajar mejor el producto.

Una proeza técnica

La mayor parte de los neófitos se preguntarán ¿por qué tal dificultad?

De hecho, al chocolate no le gusta el agua y con razón: Cada etapa del proceso de fabricación del chocolate trata de reducir la humedad contenida en las habas de cacao, en cuanto a la manteca de cacao, como cualquier materia que se precie, es difícil mezclarla con el agua.

¿Entonces? Pues bien, la mayoría de las frutas se componen de agua en un porcentaje elevado. L**a unión de la fruta, con el chocolate o la manteca de cacao es, por lo tanto, un verdadero reto.**

Este era el problema que se mantenía hasta ahora sin solución.

Hoy la solución ya está aquí: un producto que combina **la textura única del chocolate de cobertura con el color y el gusto intensos de la fruta.**

Y que aportará a los pasteleros, chocolateros y cocineros una nueva dimensión a sus creaciones, una verdadera... INSPIRATION.

Los artesanos chocolateros, los cocineros, los pasteleros podrán, finalmente, **maridar la fruta y el chocolate, jugar con los colores, los gustos, las texturas y sobre todo con este frescor inesperado.**

Las posibles declinaciones son infinitas: **moldeado, baño, tabletas, ganaches, mousse, cremosos, helados, tartas**.... y muchas sorpresas más nos esperan gracias al talento de los profesionales que descubrirán y utilizarán Inspiration.

El producto se presenta **en forma de habas** de los colores de las frutas elegidas, se trabaja como un chocolate de cobertura, gracias a la textura única de la manteca de cacao.

COMPOSICIÓN

INSPIRATION PASIÓN

Zumo de maracuyá 17,3%

Manteca de cacao 32% min.

Azúcar 49,3%

INSPIRATION FRESA

Fresa 14,2%

Manteca de cacao 37% min.

Azúcar 47%

INSPIRATION ALMENDRA

Almendra 31%

Manteca de cacao 30% min.

Azúcar 38%

INSPIRACIONES...

Los Chefs pasteleros en la École Valrhona han abordado con pasión esta nueva creación y ya han elaborado **deliciosas recetas, todas diferentes, todas originales y deliciosamente... afrutadas.**

Y como en VALRHONA, sabemos ser generosos,
la gama INSPIRATION estará disponible
para el gran público en el horizonte de 2018.

TARJETA DE IDENTIDAD

CHOCOLATERÍA & SEDE SOCIAL
14, av. du Président Roosevelt
26 600 Tain l'Hermitage
FRANCIA
Tél: +33 (0)4 75 07 90 90

ÉCOLE VALRHONA
8, quai du Général de Gaulle
26 600 Tain l'Hermitage
FRANCIA
Tél: +33 (0)4 75 07 90 95
ecole@valrhona.fr

LA CITÉ DU CHOCOLAT
12, av. du Président Roosevelt
26 600 Tain l'Hermitage
FRANCIA
Tél: +33 (0)4 75 09 27 27
cite@valrhona.fr

FONDATION VALRHONA POUR LE GOÛT
14, av. du Président Roosevelt
26 600 Tain l'Hermitage
FRANCIA
Tél: +33 (0)4 75 07 90 90
fondation@valrhona.fr

DEPARTAMENTO DE PRENSA
OFICINA VALRHONA ESPAÑA
C/ Pau Claris 95 1º -
1A - 08009 Barcelona

+34 934121999
+34933015419
serviceclients.espagne@valrhona.fr

https://inter.valrhona.com/es

Encuéntrenos en redes sociales !
https://twitter.com/ValrhonaES
https://www.instagram.com/valrhonaes
https://www.facebook.com/Valrhona

COPYRIGHTS : Jerôme Bryon, AJJ ESTUDI, GINKO, INSIGN, LaurentVU, Elisa Mattos, B. Gaudillière.

VALRHONA
IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

OFICINA VALRHONA ESPAÑA - C/ Pau Claris 95 1º - 1A - 08009 Barcelona
+34 934121999 - +34933015419 - serviceclients.espagne@valrhona.fr