LA GUIDA DEL GUSTO
COPERTURE FONDENTI

Esplorate. Scegliete. Risvegliate la vostra creatività.

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

ROTONDO

- VANIGLIATO
  - ÉQUATORIALE NOIRE 55% — ASSEMBLAGGIO
  - TROPILIA NOIRE 53% — ASSEMBLAGGIO
- FRUTTA SECCA TOSTATA
  - EXTRA AMER 67% — ASSEMBLAGGIO
  - EXTRA NOIR 53% — ASSEMBLAGGIO
  - SATILIA NOIRE 62% — ASSEMBLAGGIO
- AMARO
  - SATILIA NOIRE 70% — ASSEMBLAGGIO

FRUTTATO

- FAVE TOSTATE
  - MACAÉ 62% — BRASILE . *Avvincente*
  - OQO 73%* — MADAGASCAR . *Originale*
  - croccante
  - tè nero
- FRUTTA SECCA TOSTATA
  - dolcezza
  - ILLANKA 63% — PERÙ . *Singolare*
- ACIDULO
  - frutti rossi
  - MANJARI 64% — MADAGASCAR . *Sensuale*
  - grué di cacao
  - TULAKALUM 75% — BELIZE . *Sognatore*
  - corposo
  - MILLOT 74% — MADAGASCAR . *Intenso*
- BOISÉ
  - amarezza
  - ANDOA NOIRE 70% — PERÙ . *Calmo*
- FRUTTO DELLA PASSIONE
  - ITAKUJA 55% — BRASILE . *Passionale*

EQUILIBRATO

- TOSTATO
  - GUANAJA 70% — ASSEMBLAGGIO . *Energizzante*
  - amarezza
- FRUTTATO
  - frutta gialla
  - TAÏNORI 64% — REP. DOMINICANA . *Generoso*
- VANIGLIATO
  - cocco
  - ORIADO 60% — ASSEMBLAGGIO . *Avvolgente*

AMARO

- BOISÉ
  - cacao grezzo
  - ABINAO 85% — ASSEMBLAGGIO . *Intenso*

SPEZIE DOLCI

- FRUTTA SECCA
  - boisé
  - ALPACO 66% — ECUADOR . *Selvaggio*
  - cocco
  - EXTRA BITTER 61% — ASSEMBLAGGIO . *Ardente*
- TOSTATO
  - amarezza
  - CARAÏBE 66% — ASSEMBLAGGIO . *Avvincente*
  - vaniglia
  - NYANGBO 68% — GHANA . *Affascinante*
- BOISÉ
  - corposo
  - ARAGUANI 72% — VENEZUELA . *Avventuriero*
- AMARO
  - punta di acidità
  - XOCOLINE 65% — ASSEMBLAGGIO . *Leggero*

LEGENDA :

SENSAZIONE DURANTE LA DEGUSTAZIONE :

CONFORTANTE — PIACEVOLE — SORPRENDENTE

CARATTERISTICA PRINCIPALE — NOTA MINORE — nota singolare

COPERTURA
ORIGINE . *Carattere*

*Oqo non è un cioccolato per la sua composizione (fave intere non sgusciate)

Concept e realizzazione: Valrhona © 06/2026 - IT - Riproduzione vietata, tutti i diritti riservati.