



Catálogo de productos de obrador 2021



En Valrhona, tenemos una misión: hacer bien lo que es bueno. Detrás de las palabras, hay hechos: *sourcing*, transformación y transmisión. Y detrás de estas acciones, hay gente. Cuando hablamos de *sourcing*, hablamos de los productores. En Valrhona luchamos cada día para garantizar la continuidad del sector del cacao, ya que contamos con el alcance necesario para que nuestros actos y decisiones tengan un impacto positivo en todo el sector. Cuando hablamos de transformación, hablamos de los equipos de Valrhona y de su saber hacer para trabajar siempre mejor y seguir enriqueciendo la paleta aromática. Una empresa a escala humana, comprometida con el bienestar de sus colaboradores. Cuando hablamos de transmisión, hablamos de nuestros clientes, profesionales que acompañamos y apoyamos, ya que sabemos lo exigentes y difíciles que son los oficios de la gastronomía. Valrhona hace todo lo posible para apoyar al artesanado y ofrecer los medios necesarios a sus clientes para llegar aún más lejos en su arte. En Valrhona, tenemos la convicción de que, colaborando con todos aquellos que forman parte del sector, podemos construir juntos un modelo sostenible en beneficio de todo el mundo: productores, colaboradores, artesanos y aficionados del chocolate, respetando y preservando el planeta. No podemos obtener lo mejor sin dar lo mejor de nosotros mismos.

Clémentine Alzial, directora general de Valrhona



Clémentine Alzial, directora general de Valrhona - Créditos fotográficos: Wildbee

« No podemos obtener lo mejor sin dar lo mejor de nosotros mismos. »



ÍNDICE

1



VALRHONA

- P. 6-9 LA MARCA VALRHONA
- P. 10-13 NUESTRO PROCESO SOSTENIBLE
- P. 14 LA ÉCOLE VALRHONA
- P. 15 LOS ESENCIALES / CERCLE V
- P. 16-17 PERSONALIZACIÓN

2



LOS PIONEROS

- P. 20 LOS BLONDS
- P. 21 DOBLE FERMENTACIÓN
- P. 21 CŒUR DE GUANAJA
- P. 22-23 INSPIRATION

3



COBERTURAS DE CHOCOLATE

- P. 27 LOS CUVÉES
- P. 28-31 LOS GRANDS CRUS
- P. 32-33 CERTIFICADOS Y SIN AZÚCAR
- P. 34-35 LOS GOURMETS
- P. 36-37 SIGNATURE PROFESSIONNELLE

4



PRALINÉS & CO

- P. 40 FABRICACIÓN DE PRALINÉS
- P. 41 LOS INÉDITOS
- P. 42-43 LOS CLÁSICOS
- P. 44 «FAÇON GIANDUJA»
- P. 45 PASTAS DE ALMENDRAS

5



ABSOLUTAMENTE CACAO

- P. 48 PURAS PASTAS
- P. 49 GRUÉ DE CACAO
- P. 49 CACAO EN POLVO
- P. 49 MANTECA DE CACAO

6



LOS COMPLEMENTOS DE OBRADOR

- P. 52-53 ESTRUCTURAR
- P. 54-55 RELLENAR
- P. 56-57 DECORAR
- P. 58 LISTOS PARA USAR

Imaginemos lo mejor del chocolate

VALRHONA, COLABORADOR DE LOS ARTESANOS DEL SABOR DESDE 1922, PIONERO Y REFERENTE EN EL MERCADO, IMAGINA CON USTED LO MEJOR DEL CHOCOLATE. CREEMOS EN UNA VISIÓN COLABORATIVA DEL CHOCOLATE. PENSAMOS QUE SI COMPARTIMOS NUESTRA EXPERIENCIA, PODEMOS DESARROLLAR DE MANERA SOSTENIBLE EL MUNDO DEL CHOCOLATE.

PARA IMAGINAR JUNTOS LO MEJOR DEL CHOCOLATE, PRIMERO HAY QUE RECORRER EL MUNDO EN BUSCA DE CACAOS FINOS.

Es la misión de nuestros expertos, que seleccionan los cacaos más singulares y crean relaciones sostenibles con los productores. Esta colaboración nos permite enriquecer sin parar nuestro conocimiento del cacao, convertirnos nosotros mismos en productores en ciertas plan-

taciones y así innovar en cada etapa (el cultivo, la fermentación, el secado) para promover la diversidad del cacao. El futuro de todo el sector depende de las plantaciones, por lo que nos comprometemos con nuestros colaboradores productores de cacao, invirtiendo en el bienestar de las comunidades locales y en la creación del cultivo del cacao del mañana.



PARA IMAGINAR LO MEJOR DEL CHOCOLATE HACE FALTA UNA AMBICIÓN.

La nuestra es perfeccionar sin cesar nuestro saber hacer chocolatero, traspasar los límites de la creatividad con una amplia paleta aromática e inventar la próxima revolución en el mundo del chocolate. Coberturas, bombones, decoraciones, chocolates de degustación... Queremos que nuestra gama de productos abra nuevos horizontes. Que pueda expresar su talento con productos de calidad y llenos de sabor.

Que pueda contar con un colaborador responsable, comprometido con el medioambiente, la transparencia y la trazabilidad. Estas son algunas creaciones que ilustran nuestro saber hacer: los Grands crus (Tulakalum), los Cuvées du Sourceur (Loma Sotavento, Kilti Haití) así como nuestros productos Pioneros: P125 Cœur de Guanaja, Blond Dulcey y la gama Inspiration. Con Valrhona, le da otra dimensión a sus creaciones.

« Con Valrhona, usted también participa en el desarrollo sostenible del cacao. »



FINALMENTE, PARA IMAGINAR JUNTOS LO MEJOR DEL CHOCOLATE, HAY QUE COMPARTIR.

Compartir el saber hacer para que cada uno progrese sin cesar. En la École Valrhona, centro de maestría del chocolate, podrá formarse y nuestros chefs pasteleros le asesorarán y responderán a todas sus preguntas por teléfono. Uniéndose a nuestra red podrá intercambiar técnicas, consejos y recetas que le ayudarán a inspirarse, mejorar y avanzar. Desde hace

unos 30 años, promovemos la creatividad pastelera a través de eventos como la Copa del mundo de la Pastelería o el C3. Gracias a la Cité du Chocolat y asociándonos con escuelas de formación de oficios de artesanos del sabor, como las escuelas Bocuse o Ferrandi, hacemos crecer los talentos del mañana y participamos en la proyección de la profesión. Con Valrhona, usted entra en el círculo de los apasionados del chocolate.



Simplifique su vida

ENCUENTRE DIFERENTES UNIVERSOS DE VENTA Y NUESTROS CONSEJOS DE ANIMACIÓN



DESCUBRA LA TIENDA Y EL HOTEL RESTAURANTE VIRTUALES

La tienda virtual

SI ES USTED UN PROFESIONAL, ¡LA TIENDA VIRTUAL ES LA HERRAMIENTA IDEAL PARA EL DESARROLLO DE SU OFERTA!

Ya sea para su tienda o su hotel/restaurante, le presentamos varias sugerencias de animación para completar sus ofertas permanentes o de temporada.

En tan solo unos clics, descubra nuestros kits de activación listos para usar, así como nuestras sugerencias de productos e ideas de animación que le ayudarán a responder a las expectativas de sus clientes.

Servicio de impresión Valrhona

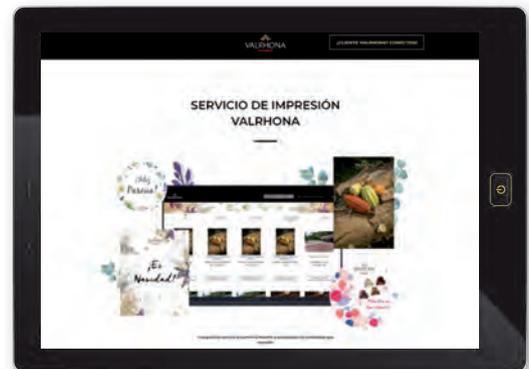
¡PERSONALICE E IMPRIMA TODAS SUS HERRAMIENTAS DE COMUNICACIÓN!

Contenidos totalmente personalizables

Este práctico servicio le permitirá imprimir y personalizar los contenidos que necesite: carteles, vitrofánias, pegatinas, etc. Personalice sus herramientas de comunicación y recíbalas listas para instalarlas en la tienda.

Un servicio exclusivo e intuitivo para ambientar su establecimiento en los momentos importantes del año

1. Elija un tema, un evento o el tipo de herramienta.
2. Elija el logotipo que desee incluir (opcional)
3. Personalice el texto de la herramienta: el nombre de la tableta, un mensaje para escribir en un póster, etc.
4. Pague y reciba las herramientas listas para instalarlas en la tienda.

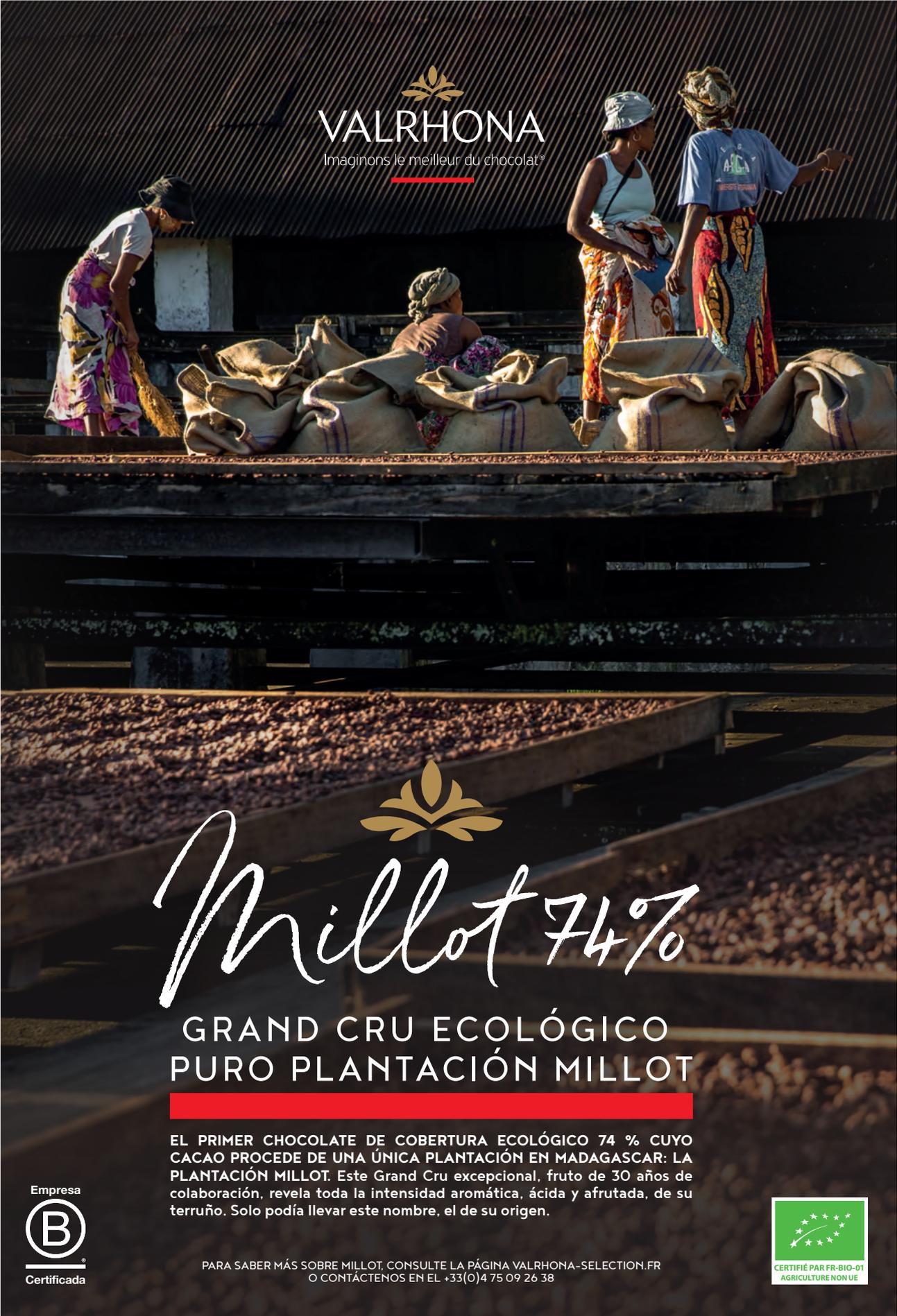


DESCUBRA EL SERVICIO DE IMPRESIÓN EN LÍNEA EN PRINT.VALRHONA.COM





VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Millot 74%

GRAND CRU ECOLÓGICO
PURO PLANTACIÓN MILLOT

EL PRIMER CHOCOLATE DE COBERTURA ECOLÓGICO 74 % CUYO CACAO PROCEDE DE UNA ÚNICA PLANTACIÓN EN MADAGASCAR: LA PLANTACIÓN MILLOT. Este Grand Cru excepcional, fruto de 30 años de colaboración, revela toda la intensidad aromática, ácida y afrutada, de su terruño. Solo podía llevar este nombre, el de su origen.

Empresa

Certificada

PARA SABER MÁS SOBRE MILLOT, CONSULTE LA PÁGINA VALRHONA-SELECTION.FR
O CONTÁCTENOS EN EL +33(0)4 75 09 26 38







El 100% de los cacaos
Valrhona se pueden
trazar hasta el productor

EN VALRHONA, LOS EXPERTOS RECORREN EL MUNDO PARA SELECCIONAR EN LAS PLANTACIONES LOS CACAOS MÁS SINGULARES Y FINOS.

A lo largo de los años, los expertos de Valrhona han construido una relación de confianza privilegiada y sostenible con los productores y, gracias a ellos, han adquirido un conocimiento único en el oficio.

Para imaginar lo mejor del chocolate, Valrhona ha lanzado el programa Live Long, materialización de su política de RSE. El programa de RSE Live Long de Valrhona ha encontrado su identidad en el sudoeste de Ghana. En mayo de 2015, Cédric, experto en cacao de Valrhona, visita la comunidad de Wassa Nkran, donde Valrhona financia la construcción de un centro comunitario, con biblioteca y sala de informática destinada a los niños, así como una sala de formación para los productores. Fue recibido calurosamente por la gente con carteles «We are all Valrhonas», «Live Long Valrhona». Es el detonante: Valrhona adopta «Live Long» para expresar su compromiso de RSE a largo plazo en todas sus dimensiones.

© Pierre Ollier

«En el corazón de Millot», Plantación Millot en Madagascar

Nuestro proceso sostenible

EN VALRHONA, PENSAMOS QUE PARA IMAGINAR LO MEJOR DEL CHOCOLATE DEBEMOS DAR LO MEJOR DE NOSOTROS MISMOS. ES LO QUE HACEMOS CADA DÍA A TRAVÉS DE NUESTRO PROGRAMA RESPONSABLE LIVE LONG.

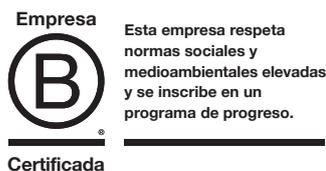
Con nuestros cuatro compromisos Live Long, trabajamos mano a mano con nuestros productores y nuestros clientes para crear un sector del cacao justo y sostenible y una gastronomía de lo bueno, de lo bonito y de lo beneficioso. Juntos, hagamos bien lo que es bueno: es nuestra misión de empresa, nuestra razón de ser y lo que guía nuestras acciones en el día a día. Estamos orgullosos de tener el certificado B Corp y de habernos unido a la comunidad de empresas que trabajan cada día para ser los mejores.



DESCUBRA NUESTROS COLABORADORES EN NUESTRO MAPA INTERACTIVO

LIVE LONG CACAO

Queremos unir a todas las partes implicadas en el sector del cacao, del chocolate y de la gastronomía para avanzar hacia un sector del cacao justo y sostenible. Nuestras dos grandes ambiciones son la mejora de las condiciones de vida de los productores de cacao y la protección del medioambiente. Algunas de las acciones que llevamos a cabo para lograrlo son las colaboraciones a largo plazo, la trazabilidad, los proyectos de apoyo a las comunidades y las acciones relacionados con los ingresos de los productores.



LIVE LONG MEDIOAMBIENTE

Nuestra ambición es que la chocolatería de Tain l'Hermitage sea neutra en huella de carbono de aquí a finales de 2020 y lo mismo para toda nuestra cadena de valor, de la plantación al plato, de aquí a 2025. Para llegar a estos objetivos, estamos haciendo todo lo posible para reducir al máximo nuestras emisiones de gases de efecto invernadero y, para lo que no logremos reducir, recurriremos a una compensación de carbono a través de nuestros programas de reforestación.

LIVE LONG GASTRONOMÍA

La gastronomía forma parte del ADN de Valrhona. Siempre hemos querido apoyar activamente los oficios relacionados con la gastronomía para garantizar su continuidad y su influencia en el mundo. Actualmente, la gastronomía debe reinventarse para hacer frente a los retos del desarrollo sostenible. Creemos, por tanto, que es nuestra responsabilidad orientar a los profesionales sobre las prácticas más sostenibles para conseguir una gastronomía que aúne sentido y consciencia.

LIVE LONG JUNTOS

Deseamos imaginar un modelo sostenible en el que todo el mundo esté implicado: guiar a nuestros productores y a nuestros clientes en los retos a los que se enfrentan, y crear una empresa en la que nuestros empleados se sientan bien. Somos muy conscientes de que todo esto solo es posible si trabajamos unidos, construyendo conjuntamente. Y es así como queremos llevar a cabo todas nuestras acciones.



Deseaba hacer de Valrhona una empresa B Corp, ya que gracias a los resultados de nuestro modelo de negocio podemos tener un impacto social y medioambiental positivo. Las personas, el planeta y el beneficio son indisolubles cuando se trata de la continuidad de una empresa y B Corp es el programa de progreso en el que queremos inscribirnos.



Clémentine Alzial,
directora general de Valrhona



Trabajamos mano a mano con nuestros productores y nuestros clientes para crear un sector del cacao justo y sostenible y una gastronomía de lo bueno, de lo bonito y de lo beneficioso.



La École Valrhona

LA ÉCOLE VALRHONA A SU LADO PARA AMPLIAR LOS LÍMITES DE LA CREATIVIDAD.



Creada hace más de 30 años con la ambición de transmitir un saber hacer de excelencia, la École Valrhona se extiende hoy en día a través del mundo entero, en Tain l'Hermitage, París-Versalles, Tokio y Nueva York.

Verdaderos centros de búsqueda y de creatividad dedicados a la maestría del chocolate, los campus son lugares en experimentación continua, donde se encuentran la I+D, el *sourcing* del cacao y el análisis sensorial. Experiencias, intercambios y una diversidad en los que se inspiran cada día los 30 chefs pasteleros de la École Valrhona para crear sin cesar nuevas recetas, nuevas técnicas y nuevos productos.

Esta riqueza permite a la École Valrhona acompañar a los profesionales más exigentes, a través de un programa de formación excelente y exclusivo.

Un programa que permite a los artesanos del sabor del mundo entero aprender a utilizar los productos, perfeccionar su técnica y sublimar sus creaciones. Un lugar de intercambio y de encuentro entre iguales que permite a cada uno revelar su singularidad.

Más allá de los muros de los campus, los chefs pasteleros de la École Valrhona continúan cada día acompañando a los artesanos del sabor, en el seno de sus obradores y sus tiendas, proponiendo una asistencia telefónica en Francia y misiones de consejo por todo el mundo.

Perfeccionamiento de las técnicas, enriquecimiento del saber hacer, desarrollo de la red comercial... Los campus de la École Valrhona son lugares icónicos para los apasionados del chocolate, que permiten progresar en contacto con los demás para ampliar los límites de la creatividad.



La École Valrhona, centro de maestría del chocolate, se ha convertido en un lugar de creatividad e innovación donde emergen las inspiraciones del mañana.



El acompañamiento de Valrhona

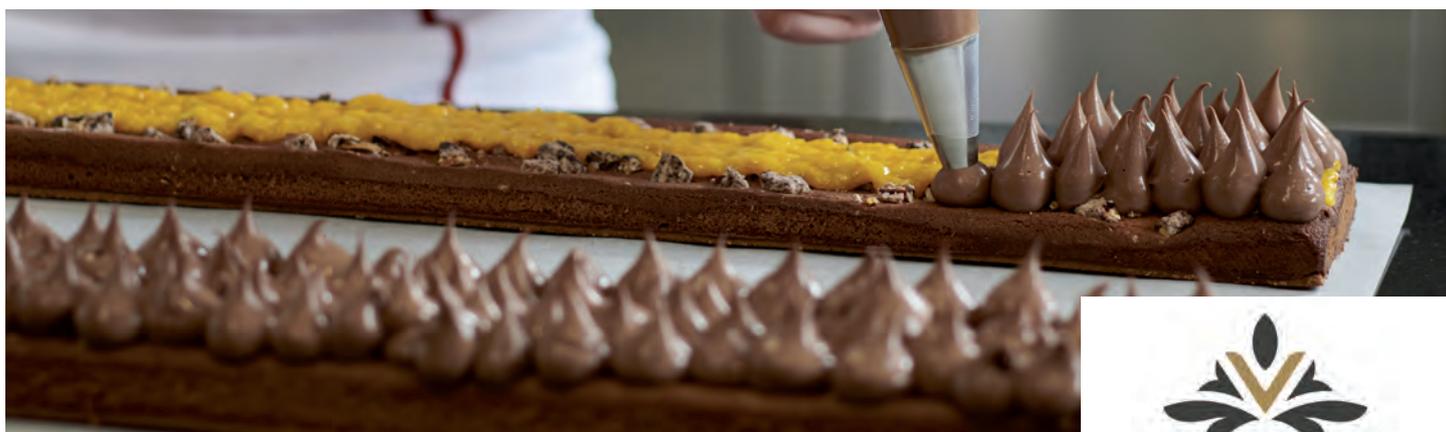


Los Esenciales

EL SERVICIO CONECTADO QUE PERMITE EQUILIBRAR TODAS SUS CREACIONES DULCES.

Los Esenciales de Valrhona, documento de referencia de la profesión, son una recopilación de más de 120 recetas básicas de pastelería y chocolatería, con o sin chocolate. Están disponibles en versión digital con un sistema para ajustar instantáneamente sus recetas. ¡Cree, equilibre y comparta sus creaciones sin límites! Esta versión digital, lanzada en septiembre de 2018 y accesible a través de nuestro sitio web, aporta nuevas funcionalidades para gestionar sus recetas. Cree su propio cuaderno de recetas en línea y ajústelo automáticamente en función del chocolate que desea utilizar y del número de porciones (u otra unidad de medida) que quiera preparar. Le proponemos modelos de recetas preestablecidas para ayudarle a inspirarse, como un tronco de Navidad, un postre, una tarta o una tableta rellena, que podrá utilizar, modificar y personalizar eligiendo el chocolate y añadiendo las elaboraciones que desee. Una oportunidad de utilizar de manera aún más sencilla esta herramienta indispensable para la profesión. ¡Utilice los Esenciales en línea como compañero de obrador! Para las recetas a base de chocolate, elija el chocolate Valrhona que quiera utilizar y la cantidad total de la preparación que necesite para obtener una receta perfectamente equilibrada. Este servicio le ayudará a preparar creaciones eficientes y reducir el desperdicio de alimentos. Gracias a esta herramienta sencilla e instantánea, le será más fácil crear, personalizar, compartir, producir y guardar todas sus recetas.

LOS ESENCIALES EN LÍNEA



Cercle V

EL PROGRAMA DE FIDELIDAD EXCLUSIVO PARA LOS PROFESIONALES DE LA GASTRONOMÍA DULCE.

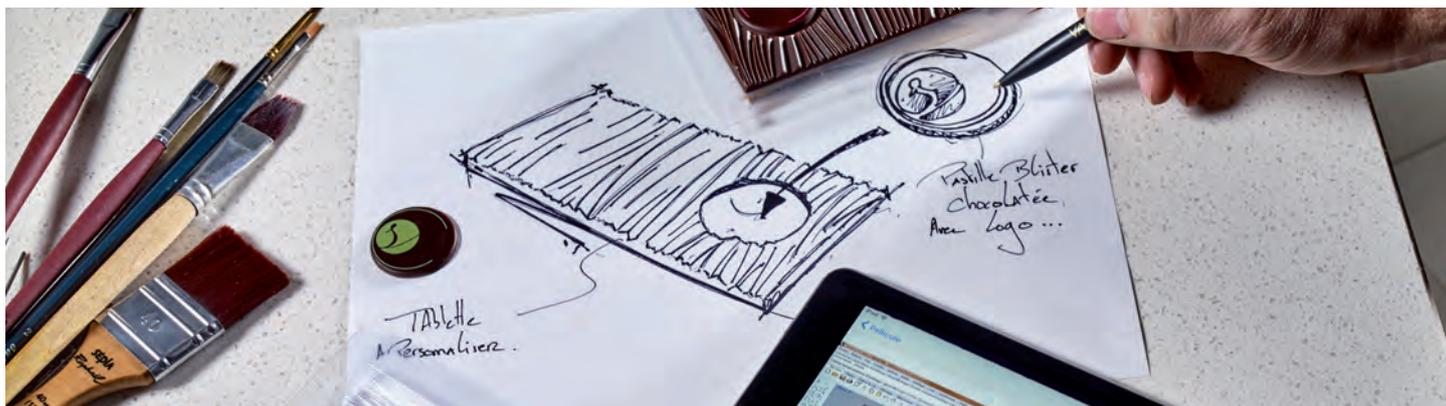
El Cercle V es el programa de colaboración exclusivo para los profesionales de la gastronomía dulce. Este programa contribuye a mantener la colaboración que nos une desde hace ya más de 20 años y que nos reúne en torno a unos valores compartidos: pasión, compromiso y excelencia. El Cercle V ofrece a sus miembros los medios para intercambiar, innovar, nutrirse y beneficiarse de servicios exclusivos.



DESCUBRA
NUESTRO PROGRAMA
CERCLE V EN LA WEB
VALRHONA.COM

El taller de personalización

NUESTROS EQUIPOS COMPARTEN SUS MAESTRÍAS PARA AYUDARLE A EXPRESAR SU SINGULARIDAD. DESDE EL CHOCOLATE DE COBERTURA A LA ASISTENCIA TÉCNICA, RESPONDEMOS A TODAS SUS NECESIDADES CON PRODUCTOS Y SERVICIOS A MEDIDA PARA IMAGINAR SUS CREACIONES Y DESARROLLAR SUS VENTAS.



Definir la combinación perfecta



EL SABOR

Para definir la combinación perfecta, seleccionamos los mejores ingredientes (habas de cacao, azúcares, especias, etc.) y trabajamos con diferentes maquetas hasta encontrar la que le corresponde.

La maestría de nuestro equipo le permitirá aliar técnica y sabor. También podemos asesorarle en la creación de su praliné o sus bombones.

OFERTA ACCESIBLE A PARTIR DE 1 T DE COBERTURA EN BLOQUES. MOLDEADO EN HABAS DISPONIBLE A PARTIR DE 3 T. TIEMPO MEDIO DE DESARROLLO: DE 3 A 9 MESES.

Descubra también esta oferta en nuestros Pralinés & Co y complementos de obrador.

Dé relieve a sus creaciones



SU MOLDE

Ponemos a su disposición un verdadero centro de asesoramiento para la creación y el desarrollo de moldes para chocolate y pastelería.

Tabletas, bombones, moldeados festivos o para eventos... Exprese su personalidad en tres dimensiones.

GRACIAS AL EQUIPO DEL ATELIER CREATION, SEGUIMOS TRABAJANDO LAS FORMAS SIN LÍMITES.

ESTE EQUIPO DE DISEÑADORES ENCONTRARÁ LA SOLUCIÓN QUE MEJOR SE ADAPTE A SUS NECESIDADES PARA RECREAR SU FIRMA EN UN MOLDE.

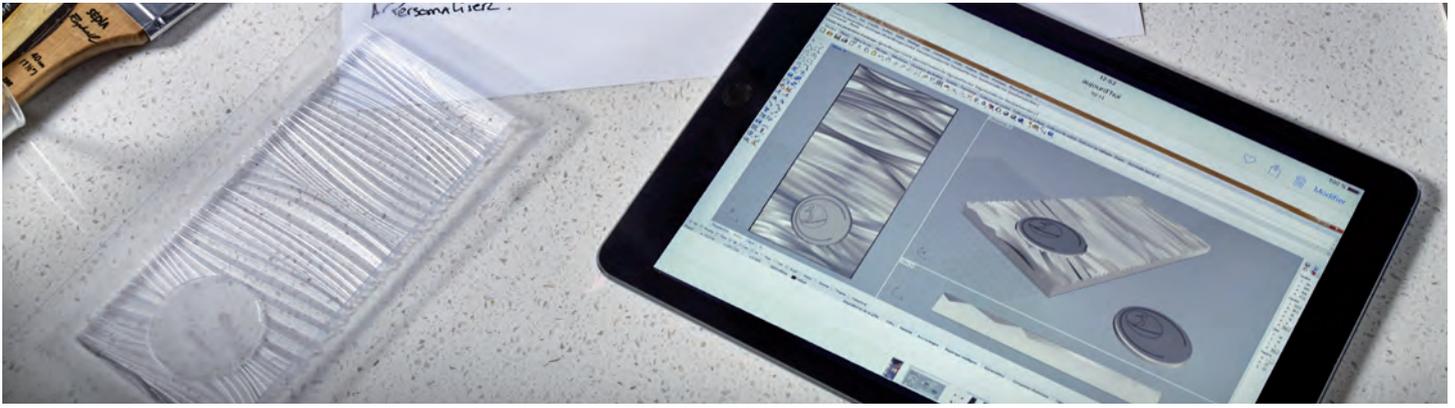


Reportaje



DANNY HO
Chef pastelero ejecutivo
del Hotel Icon (Hong Kong)

APODO
Durian Prince



Productos envasados pensados para usted



SU PACKAGING

Semi a medida:

A partir de un packaging existente (carrés, barritas, tabletas), añadimos su logotipo y/o el universo gráfico que desee promover.

A medida:

Desarrollo de packaging específico para sus productos. Estudiamos su proyecto y evaluamos su viabilidad.

Asesoramiento personalizado



ASESORAMIENTO

Consejo técnico

¿Tiene un problema de uso de nuestros productos con sus equipos? Un técnico le asesora para afinar sus ajustes.

Asistencia pastelera

¿Tiene una pregunta sobre una técnica o el uso de un producto? Nuestros chefs intervienen aportando su experiencia y su creatividad.

Marketing

¿Necesita asesoramiento para potenciar sus creaciones? Nuestros equipos especializados le ayudan en términos de *merchandising*, *storytelling* y comunicación externa.



PARA MÁS INFORMACIÓN, PÓNGASE EN CONTACTO CON SU COMERCIAL.



SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE: +34 934121999



E-MAIL: SERVICIOCLIENTE@VALRHONA-SELECTION.COM

«Llevo desde las 9 h de esta mañana visitando la fábrica de Valrhona para ver cómo se tuestan las habas de cacao. También he visto el proceso completo y cómo se obtiene un chocolate de cobertura. ¡La fábrica es increíble! Se ven las mazorcas de cacao, las habas y su procedimiento para obtener el mejor chocolate del mundo. Cuando recibí mi primer bloque de chocolate personalizado en Hong Kong y lo probé, me gustó tanto que me hice un selfie y lo compartí con mis amigos: "Ya me ha llegado el chocolate a Hong Kong!". Durante dos años, hemos estado seleccionando el sabor y los aromas adecuados para personalizar este chocolate negro al 66%. Lo elijo

porque tiene poca acidez, se marida muy bien con el durián (una fruta típica del sudeste asiático) y aporta un sabor muy equilibrado. Julien (experto en cacao) me ha enseñado cosas sobre los productores, las plantaciones, cómo elegir y mezclar las habas de cacao y crear así bonitos aromas combinando sabores. Esto impresiona bastante. Voy a enseñar lo que he aprendido aquí y transmitir mis conocimientos a mi equipo. También voy a intentar enseñar a las generaciones más jóvenes cómo elegir el chocolate, la receta y la combinación adecuados. Gracias a eso, las jóvenes generaciones podrán continuar en este camino».





LOS PIONEROS

LOS BLONDS P. 20
DOBLE FERMENTACIÓN P. 21
COEUR DE GUANAJA P. 21
INSPIRATION P. 22-23

LOS PIONEROS

REINVENTE SUS RECETAS CON SABORES SORPRENDENTES GRACIAS A ESTOS PRODUCTOS PIONEROS, INNOVADORES Y PRECURSORES. TENEMOS MUY PRESENTE PROPONER PRODUCTOS QUE PUEDAN INSPIRARLE Y GUIARLE EN SU CREATIVIDAD.

LOS BLONDS

CREACIÓN DEL PRIMER CHOCOLATE DE COLOR RUBIO EN 2012

Con la gama de los rubios, hemos deseado diferenciarnos del universo tradicional del chocolate blanco, asociando todo nuestro saber hacer chocolatero con ingredientes únicos. Estos ingredientes, seleccionados con cuidado, confieren a los chocolates de la gama de los blonds su color y su sabor tan particulares, para ofrecerle un nuevo universo de creatividad.



31870 BLOND DULCEY 35 %

NOTAS A GALLETA Y TOQUE DE SAL

-

Dulcey, por su dulzor de galleta ligeramente salada y su sabor de leche caramelizada, tiene ese don de hacernos volver a la infancia, de hacernos viajar en un torbellino a los deliciosos recuerdos de cada uno.



13536 BLOND ORELYS 35 %

Color de reflejos cobrizos

NOTAS A GALLETA Y REGALIZ

-

Las notas de galleta y de regaliz del azúcar mascabado de Orellys evocan el ambiente festivo de un concierto en una playa en el fin del mundo.

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
BLOND DULCEY	31870 27008	35 % manteca de cacao	Azúcar 29 % Mat. Gr. 44 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg
BLOND ORELYS	13536	35 % manteca de cacao	Azúcar 28,8 % Mat. Gr. 40 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	12 meses	Bolsa habas 3 kg

*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. ☺ Aplicación óptima ☺ Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.



DOBLE FERMENTACIÓN

CREACIÓN DE LA DOBLE FERMENTACIÓN EN 2015

Para crear un nuevo universo sensorial, Valrhona ha revolucionado el proceso de transformación del cacao en plantación, gracias a más de 10 años de trabajo mano a mano con los productores colaboradores. Este innovador proceso es el siguiente: una vez terminada la fermentación tradicional, se añade una nueva materia prima, una fruta naturalmente rica en azúcar. Esto inicia una segunda fase de fermentación que permite aportar el sabor de la fruta al chocolate.



12219
ITAKUJA 55 %
PURO BRASIL
AFRUTADO Y FRUTA DE LA PASIÓN

Como una samba apasionada, las notas de cacao y de fruta de la pasión de Itakuja bailan al ritmo del famoso carnaval de Bahía.



13757
KIDAVOA 50 %
Puro Madagascar

CON NOTAS A CACAO, AFRUTADO Y PLÁTANO

El maridaje de las notas de cacao y de plátano hace de Kidavao un chocolate de notas cálidas y armoniosas como las voces de los coros a capela de Madagascar.

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
ITAKUJA	12219	55 %	Azúcar 44 % Mat. Gr. 37 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	14 meses	Bolsa habas 3 kg
KIDAVOA	13757	50 %	Azúcar 34 % Mat. Gr. 39 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	14 meses	Bolsa habas 3 kg

*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. ☺ Aplicación óptima ☺ Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

P125 CŒUR DE GUANAJA

CREACIÓN DE P125 EN 2008

CONCENTRADO DE CHOCOLATE

Cœur de Guanaja permite obtener:

- recetas de chocolate con un fuerte potencial aromático,
- cremas heladas fuertes en chocolate, de textura flexible,
- ganaches con intensidad chocolateada inigualable.



6360



NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
P125 CŒUR DE GUANAJA	6360 8234	80 %	Azúcar 19 % Mat. Gr. 34 %	-	-	-	☺	☺	☺	18 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg

*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. ☺ Aplicación óptima ☺ Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

INSPIRATION

OTRA FORMA DE VER LA FRUTA

Inspiration es la primera gama de coberturas de frutas creada por Valrhona con un sabor y un color naturales. Descubra todo el saber hacer chocolatero de Valrhona puesto en marcha para desarrollar esta proeza técnica que combina la textura única del chocolate con el sabor y el color intensos de las frutas.

RECETA

FRUTA



MANTECA DE CACAO



AZÚCAR

Y UNA PIZCA DE LECITINA

LA EXCEPCIONALIDAD DE INSPIRATION



SABOR Y COLOR
100 % NATURALES

Sin conservantes, ni colorantes
ni aromas artificiales.



SABOR INTENSO
DE LA FRUTA

Desarrollado con la maestría
de los equipos I+D Valrhona.



LA TEXTURA ÚNICA
DE UNA COBERTURA

Inspiration se trabaja como
una cobertura y posee sus propias
curvas de atemperado.

Desde el lanzamiento de Inspiration Almendra en enero de 2017, la gama de coberturas de fruta se ha ido ampliando.



14029 INSPIRATION ALMENDRA

FRUTOS SECOS Y
ALMENDRA DULCE

Las notas suaves y dulces de almendra fresca de Inspiration Almendra nos llevan de paseo por los campos de almendros en un bonito día de verano.



15391 INSPIRATION FRESA

FRUTAS EN
CONFITURA Y FRESA

Las notas de confitura de Inspiration Fresa recuerdan la alegría de tomar una cucharada de mermelada directamente del tarro.



15390 INSPIRATION PASIÓN

FRUTAS TROPICALES
Y PASIÓN

Las notas tropicales y aciduladas de Inspiration Pasión hacen soñar con el frescor de un sorbete de fruta de la pasión bajo el sol de verano.



19999 INSPIRATION FRAMBUESA

FRUTAS EN CONFITURA
Y FRAMBUESA

Inspiration Frambuesa, con una pizca de acidez, evoca el perfume alegre del coulis de frambuesa cocido.



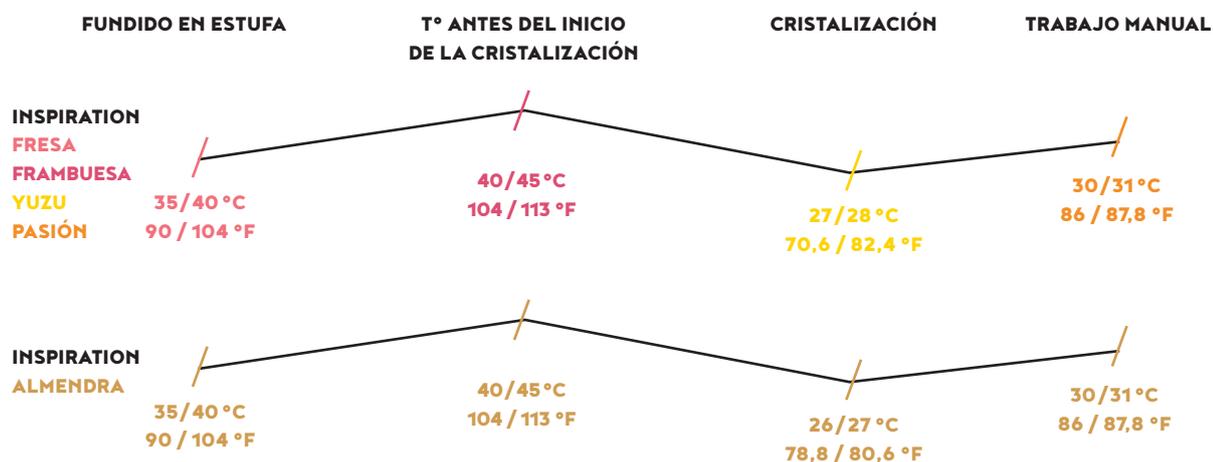
19998 INSPIRATION YUZU

CÍTRICOS Y YUZU

Inspiration Yuzu expresa de maravilla el dulce y el amargor del Yuzu, cítrico emblemático de Japón, deslumbrante como los rayos del sol naciente.



CURVAS DE ATEMPERADO



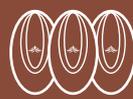
Descubra esta información y las particularidades de uso en la etiqueta-folleto de los sacos de 3 kg.



NOMBRE	CÓDIGO	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
INSPIRATION ALMENDRA	14029	Manteca de cacao 30 % Almendra 31 % Azúcar 39 % Mat. Gr. 42 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 meses	Bolsa habas 3 kg
INSPIRATION FRESA	15391	Manteca de cacao 37 % Fresa 14 % Azúcar 47 % Mat. Gr. 39 %	-	☺	☺	☺	☺	-	10 meses	Bolsa habas 3 kg
INSPIRATION PASIÓN	15390	Manteca de cacao 32 % Zumo de fruta de la pasión 17,3 % Azúcar 49,3 % Mat. Gr. 34 %	-	☺	☺	☺	☺	-	10 meses	Bolsa habas 3 kg
INSPIRATION FRAMBUESA	19999	Manteca de cacao 35 % Frambuesa en polvo 11 % Azúcar 52 % Mat. Gr. 37 %	-	☺	☺	☺	☺	-	10 meses	Bolsa habas 3 kg
INSPIRATION YUZU	19998	Manteca de cacao 34 % Zumo de yuzu 2,4 % Azúcar 55 % Mat. Gr. 38 %	-	☺	☺	☺	☺	-	10 meses	Bolsa habas 3 kg

*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. ☺ Aplicación óptima ☺ Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.





COBERTURAS DE CHOCOLATE

LOS CUVÉES P. 26-27

LOS GRANDS CRUS P. 28-31

LOS CERTIFICADOS Y LOS SIN AZÚCAR P. 32-33

LOS GOURMETS P. 34-35

SIGNATURE PROFESSIONNELLE P. 36-37

COBERTURAS DE CHOCOLATE

¿BUSCA UN CHOCOLATE CON UN CARÁCTER QUE EXPRESE UNO O VARIOS TERRUÑOS?

ENTONCES, EXPLORE LOS CHOCOLATES DE NUESTRA CACAOTECA, FABRICADOS A PARTIR DE LOS CACAOS DE LAS MÁS BELLAS PLANTACIONES, SELECCIONADOS POR NUESTROS PROPIOS MEDIOS. ESTOS CHOCOLATES CON SABORES EXCEPCIONALES PUEDEN PROCEDER:

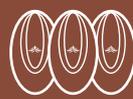
- DE UN TERRUÑO SINGULAR CUYA DISPONIBILIDAD ESTÁ LIMITADA: LOS CUVÉES DU SOURCEUR
- DE UN SOLO ORIGEN PARA UN SABOR CARACTERÍSTICO Y REPRESENTATIVO DE SU PAÍS: LOS PURO ORIGEN
- DE UNA MEZCLA DE VARIOS PERFILES AROMÁTICOS DE CACAOS



Plantación República Dominicana

« Ser socio implica apoyar una agricultura diversificada en la que el cacao forma parte integrante, acompañado por otras producciones (frutales, cítricos...) que diversifican y aseguran los beneficios de los productores. »

Julien Desmedt
Experto en cacao



LOS CUVÉES



12829 LIMEIRA 50 %

Puro Brasil

CON NOTAS A CACAO,
AMARGO Y ACIDULADO

Desvelando una intensidad de cacao amargo y una sensación acidulada, Limeria es un chocolate complejo y encantador, como el vuelo de miles de pájaros que pueblan la inmensa naturaleza de Brasil.



19264 KILTI HAITÍ 66 %

Puro Haití

EQUILIBRADO, FRUTA
MADURA Y GRUÉ DE CACAO

Las notas equilibradas de frutas maduras de Kilti Haití, maridadas con notas de grué de cacao, evocan los colores brillantes del crepúsculo sobre la flora salvaje haitiana.



13596 LOMA SOTAVENTO 68 %

Puro República Dominicana

EQUILIBRADO, AFRUTADO
Y AMARGOR

La energía de los potentes árboles de la República Dominicana confiere a Loma Sotavento notas afrutadas y amargas, y una fresca nota alcanforada.



27661 XIBUN 64 %

Puro Belice

EQUILIBRADO, AFRUTADO
Y FRESCOR

Como la gran laguna azul de Belice y su barrera de coral única, Xibun cautiva por sus notas afrutadas, aciduladas y frescas.



12830 MORANT BAY 70 %

Puro Jamaica

ESPECIAS DULCES, AMARGO
Y FRUTA MADURA

El amargor de Morant Bay destaca por las notas de fruta madura y de especias, como las brillantes cascadas a la luz del sol en el corazón de las selvas jamaicanas.

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
LIMEIRA	12829	50 %	Azúcar 34 % Mat. Gr. 20 %							12 meses	Bloque 1 kg
KILTI HAITÍ	19264	66 %	Azúcar 34 % Mat. Gr. 40 %							14 meses	Bloque 1 kg
LOMA SOTAVENTO	13596	68 %	Azúcar 31 % Mat. Gr. 37 %	-	-					14 meses	Bloque 1 kg
XIBUN	27661	64 %	Azúcar 35 % Mat. Gr. 39 %	-	-				-	14 meses	Bloques 3 x 1 kg
MORANT BAY	12830	70 %	Azúcar 28 % Mat. Gr. 43 %	-	-					14 meses	Bloque 1 kg

*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. Aplicación óptima Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

LOS GRANDS CRUS

CHOCOLATE NEGRO: PURO ORIGEN



25295 TULAKALUM 75 %

Puro Belice

AFRUTADO, ACIDULADO
Y GRUÉ DE CACAO

La intensidad afrutada y del grué de cacao de Tulakalum es un sueño de la bella biodiversidad de Belice, país de múltiples culturas, historias y colores.



4656 ARAGUANI 72 %

Puro Venezuela

ESPECIAS DULCES,
AMADERADO Y POTENTE

El toque de vainilla, las notas amaderadas y la pizca de amargor de Araguani son como una aventura a través de los paisajes de montañas, de bosques y de lagos de agua salada de Venezuela.



6085 NYANGBO 68 %

Puro Ghana

ESPECIAS DULCES,
TOSTADO Y VAINILLA

El despliegue de las notas especiadas, tostadas y avainilladas de Nyangbo le hará soñar con los colores ocres de la fascinante tierra de Ghana.



5572 ALPACO 66 %

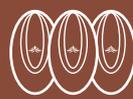
Puro Ecuador

ESPECIAS DULCES, FRUTOS
SECOS Y AMADERADO

Alpaco, con su toque de frutos secos y notas amaderadas, nos invita a navegar por el Amazonas en plena naturaleza salvaje ecuatoriana.

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
TULAKALUM	25295	75 %	Azúcar 25 % Mat. Gr. 43 %	👍	👍	👍	👍	👍	👍	14 meses	Bolsa habas 3 kg
ARAGUANI	4656	72 %	Azúcar 27 % Mat. Gr. 44 %	👍	👍	👍	👍	👍	👍	14 meses	Bolsa habas 3 kg
NYANGBO	6085	68 %	Azúcar 31 % Mat. Gr. 37 %	👍	👍	👍	👍	👍	👍	14 meses	Bolsa habas 3 kg
ALPACO	5572 19851	66 %	Azúcar 32 % Mat. Gr. 40 %	👍	👍	👍	👍	👍	👍	14 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg
KALINGO	9789	65 %	Azúcar 34 % Mat. Gr. 39 %	👍	👍	👍	👍	👍	👍	14 meses	Bolsa habas 3 kg
MANJARI	4655 117	64 %	Azúcar 35 % Mat. Gr. 40 %	👍	👍	👍	👍	👍	👍	14 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg
TAÏNORI	5571	64 %	Azúcar 35 % Mat. Gr. 39 %	👍	👍	👍	👍	👍	👍	14 meses	Bolsa habas 3 kg
ILLANKA	9559	63 %	Azúcar 36 % Mat. Gr. 37 %	👍	👍	👍	👍	👍	👍	14 meses	Bolsa habas 3 kg
MACAÉ	6221	62 %	Azúcar 37 % Mat. Gr. 39 %	👍	👍	👍	👍	👍	👍	14 meses	Bolsa habas 3 kg

*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. 👍 Aplicación óptima 🤏 Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.



CHOCOLATE NEGRO: PURO ORIGEN



**9789
KALINGO 65 %**

Puro Granada

EQUILIBRADO, FRUTAS
MADURAS Y VAINA
DE VAINILLA

Granada, isla de las Antillas de aromas embriagadores de especias y plantas aromáticas, ofrece a Kalingo un cacao de notas singulares de fruta madura, de alcanfor y de vaina de vainilla.



**4655
MANJARI 64 %**

Puro Madagascar

AFRUTADO, ACIDULADO
Y FRUTOS ROJOS

Manjari, con sus notas de frutos rojos acidulados y carnosos, es un sueño de viaje a Madagascar, llamada «La isla de los Perfumes», donde crecen cacaoteros excepcionales, frutas deliciosas y especias maravillosas.



**5571
TAÏNORI 64 %**

Puro República Dominicana

EQUILIBRADO, AFRUTADO
Y FRUTAS AMARILLAS

Las frutas generosas de los mercados de la República Dominicana de las primeras horas del día se encuentran en las notas de frutas amarillas aciduladas de Taïnori.



**9559
ILLANKA 63 %**

Puro Perú

AFRUTADO, FRUTOS SECOS
TOSTADOS Y DULZOR

Inspirándose en el relieve de los Andes peruanos, el sabor singular de Illanka oscila entre el dulzor y las notas de frutas y frutos secos.



**6221
MACAÉ 62 %**

Puro Brasil

AFRUTADO, FRUTOS SECOS
TOSTADOS Y TÉ NEGRO

Macaé y sus notas profundas de té negro y frutos secos tostados es como un viaje envolvente, fuera de toda época, al corazón de la Mata Atlántica, bosque ancestral de Brasil.



LOS GRANDS CRUS

CHOCOLATE NEGRO: MEZCLA



5614 ABINAO 85 %

AMARGO, AMADERADO
Y CACAO AL NATURAL

Por su intensidad natural y amaderada, Abinao evoca una noche sin luna envolviendo la inmensidad de la selva tropical africana.



4653 GUANAJA 70 %

EQUILIBRADO, TOSTADO
Y AMARGOR

Las notas reconfortantes de grué de cacao amargo, la fuerza y la acidez de Guanaja se corresponden como los sonidos cálidos y armoniosos de una orquesta de instrumentos de madera de ébano mezclados con los ritmos suaves de percusiones y cantos festivos.



4654 CARAÏBE 66 %

ESPECIAS DULCES, TOSTADO
Y AMARGOR

Caraïbe, con sus intensas notas amargas y a frutos secos tostados y su toque amaderado, le hará soñar con un baile cautivador a la sombra de los cacaoteros.



4657 EXTRA BITTER 61 %

ESPECIAS DULCES, FRUTOS SECOS
Y COCO

Las notas de cacao ligeramente amargas, de vainilla y de coco carnoso de Extra Bitter evocan el calor de un viento ardiente sobre las dunas del desierto.



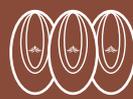
102 CARAQUE 56 %

ESPECIAS DULCES, FRUTOS SECOS
Y DULZOR

Las suaves notas de frutos secos tostados de Caraque, combinados con un toque de vainilla, evocan el tradicional pastel de cumpleaños de nuestra infancia.

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
ABINAO	5614	85 %	Azúcar 14 % Mat. Gr. 48 %	-	-	🍫	🍫	🍫	🍫	12 meses	Bolsa habas 3 kg
GUANAJA	4653 106 19849	70 %	Azúcar 29 % Mat. Gr. 42 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg
CARAÏBE	4654 107 19843	66 %	Azúcar 33 % Mat. Gr. 40 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg
EXTRA BITTER	4657 100 19846	61 %	Azúcar 38 % Mat. Gr. 40 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg
CARAQUE	102 19850	56 %	Azúcar 43 % Mat. Gr. 37 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 meses	Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg

*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. 🍫 Aplicación óptima 🍫 Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.



CHOCOLATE VEGANO: PURO ORIGEN

Novedad




**28074
AMATIKA 46 %**

CON NOTAS A CACAO, CEREALES Y ALMENDRAS TOSTADAS

La textura fundente de Amatika desvela notas de cacao, de almendra tostada y una pizca de acidez, que invitan a una pausa dulce en el ambiente apacible de un jardín malgache.

CHOCOLATE CON LECHE: PURO ORIGEN



**9997
BAHIBE 46 %**

Puro República Dominicana
CON NOTAS A CACAO,
CEREALES Y FRUTA MADURA

Bahibe despliega notas de fruta madura asociadas con una nota de cacao que expresa la potencia de las cascadas y de la vegetación de la República Dominicana.



**4659
TANARIVA 33 %**

Puro Madagascar
GOLOSO Y CAMELEO
BLANDO

Tanariva Lactée es un chocolate con leche de un gran dulzor, con notas de caramelo blando. Su sabor soleado es como una escala a lo largo del río Sambirano.

CHOCOLATE CON LECHE: MEZCLA



**7547
GUANAJA
LACTÉE 41 %**

LACTEADO, TIPO LECHE FRESCA Y CON NOTAS A CACAO

Evocando los sonidos relajantes de una pieza de jazz y las cálidas vibraciones de los contrabajos, las notas características de leche fresca de Guanaja Lactée se mezclan con el dulzor de su intensidad de cacao.



**4658
JIVARA 40 %**

LACTEADO, MALTEADO Y VAINILLA

Jivara, por su dulzor de cacao y malta, es un chocolate cálido como los rayos dorados del sol al alba de una mañana de verano.



**6640
ORIZABA 39 %**

LACTEADO, TIPO LECHE DE GRANJA Y NOTAS CAMELIZADAS

Orizaba se distingue por su textura fundente y sus notas de leche de granja que evocan la brisa tranquila de verano en los pastos de alta montaña.



**6591
BITTER
LACTÉ 39 %**

LACTEADO, TIPO LECHE FRESCA Y TOQUE DE VAINILLA

Bitter Lacté desvela notas típicas de leche fresca y avainilladas, que dejan paso a una dulce nota de cacao que se prolonga en la degustación como la nota final grave de piano de una pieza de música.

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
AMATIKA	28074	46 %	Azúcar 37 % Mat. Gr. 42,9 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 meses	Bloques 3 x 1 kg
BAHIBE	9997	46 %	Azúcar 30 % Leche 23 % Mat. Gr. 42 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 meses	Bolsa habas 3 kg
TANARIVA	4659 3692	33 %	Azúcar 37 % Leche 28 % Mat. Gr. 37 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg
GUANAJA LACTÉE	7547 19894	41 %	Azúcar 34 % Leche 24 % Mat. Gr. 40 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg
JIVARA	4658 189 19848	40 %	Azúcar 34 % Leche 23 % Mat. Gr. 41 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg
ORIZABA	6640	39 %	Azúcar 37 % Leche 18 % Mat. Gr. 39 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 meses	Bolsa habas 3 kg
BITTER LACTÉ	6591 19893	39 %	Azúcar 41 % Leche 18 % Mat. Gr. 38 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 meses	Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg

*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. ☺ Aplicación óptima ☺ Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

CERTIFICADOS Y SIN AZÚCAR

Elija un chocolate respetuoso con el hombre y el medioambiente. Le proponemos una gama de chocolates fruto de la Agricultura Biológica y con la certificación Fairtrade/Max Havelaar. El desarrollo sostenible y los procesos justos siempre han formado parte integrante de nuestras preocupaciones. Descubra también una oferta de productos sin azúcares añadidos: el placer del chocolate con leche y del chocolate negro sin azúcares añadidos.

CHOCOLATE ECOLÓGICO

Novedad



31508 MILLOT 74 %

AFRUTADO, ACIDULADO Y POTENTE

El chocolate MilLOT, por la fuerza de sus sabores ácidos y amargos y de sus notas de frutas y de grué, refleja la intensidad de la naturaleza virgen de Madagascar.




12515 ANDOA NOIRE 70 %

Puro Perú

AFRUTADO, AMADERADO Y AMARGOR

Las notas afrutadas de Andoa Noire evocan el aire cálido y perfumado de Perú, mientras que las notas amaderadas y el amargor parecen fundirse en la atmósfera tranquila de la tarde.




12164 ORIADO 60 %

EQUILIBRADO, AVAINILLADO Y COCO

El dulzor untuoso y avainillado de Oriado invita a una siesta sobre la arena caliente, con la caricia envolvente del sol sobre la piel.




15001 ANDOA LACTÉE 39 %

Puro Perú

LACTEADO, TIPO LECHE DE GRANJA Y PUNTA DE ACIDEZ

Andoa Lactée despliega notas de leche de granja, cálidas como la melodía de una flauta andina en el aire puro de las colinas en el corazón de la cordillera de los Andes peruana.




15002 WAINA 35 %

AVAINILLADO Y TIPO LECHE DE GRANJA

El dulzor del azúcar de caña y de la vainilla bourbon de Waina desvela un chocolate blanco particularmente suave, como una flor blanca que acaba de abrirse en los primeros días de primavera.



NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
MILLOT	31508 30357	74 %	Azúcar 25,5 % Mat. Gr. 43,6 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg
ANDOA NOIRE	12515	70 %	Azúcar 29 % Mat. Gr. 40 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 meses	Bolsa habas 3 kg
ORIADO	12164	60 %	Azúcar 39 % Mat. Gr. 39 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 meses	Bolsa habas 3 kg
ANDOA LACTÉE	15001	39 %	Azúcar 33 % Leche 26 % Mat. Gr. 42 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 meses	Bolsa habas 3 kg
WAINA	15002	35 % manteca de cacao	Azúcar 42 % Leche 21 % Mat. Gr. 42 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	12 meses	Bolsa habas 3 kg



SIN AZÚCARES AÑADIDOS

5904 XOCOLINE 65 %

ESPECIAS DULCES, AMARGO
Y PUNTA DE ACIDEZ

Las notas amargas, aciduladas y avainilladas de Xocoline se expresan con ligereza como los sonidos alegres de una guitarra.



6972 XOCOLINE LACTÉE 41 %

LACTEADO, CON NOTAS A CACAO
Y PUNTA DE AMARGOR

Xocoline Lactée desvela notas sutiles, chocolateadas y ligeramente amargas, como las flores blancas brillantes de un cacaotero.



NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
XOCOLINE	5904	65 %	Maltitol 34 % Mat. Gr. 43 %	☉	☉	☉	☉	☉	☉	14 meses	Bloques 3 x 1 kg
XOCOLINE LACTÉE	6972	41 %	Maltitol 34 % Leche 24 % Mat. Gr. 41 %	☉	☉	☉	☉	☉	☉	12 meses	Bloques 3 x 1 kg

NOVEDAD



Millet 74%

GRAND CRU ECOLÓGICO
PURO PLANTACIÓN MILLOT

LOS GOURMETS

Descubra una paleta de sabores exquisitos y originales a través de esta gama de chocolates, que ofrece nuevos sabores e invita a la creatividad.

CHOCOLATE NEGRO



120 CAFÉ NOIR 57 %

GOLOSO Y CAFÉ

Voluptuoso como un tango al caer la noche, las notas de chocolate negro y de café suave aportan a Café Noir la voluptuosidad de un tango improvisado al caer la noche.



122 NOIR ORANGE 56 %

GOLOSO Y NARANJA

Noir Orange, chocolate con notas de naranjas confitadas, es una armonía intemporal que nos arrastra al ambiente goloso de las fiestas de fin de año.



2013 CARANOA 55 %

GOLOSO
Y CARAMELO

Las notas regresivas de cacao y caramelo de mantequilla salada de Caranoa giran alegremente como en un antiguo carrusel.

CHOCOLATE CON LECHE



7098 CARAMÉLIA 36 %

GOLOSO
Y CARAMELO SALADO

Caramélia, por su dulzor chocolateado y un delicioso toque de caramelo salado, despierta una sonrisa al momento y nos sumerge en recuerdos felices entre amigos.



11603 AZÉLIA 35 %

GOLOSO
Y AVELLANA

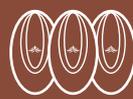
Las exquisitas notas de avellanas tostadas de Azélia son dulces como esa sensación de calidez bajo una suave manta en una mañana de frío.



11387 BISKÉLIA 34 %

GOLOSO
Y BIZCOCHO CARAMELO

Las palabras tiernas y tranquilizadoras de nuestra infancia parecen infusionadas con las notas de galletas exquisitas y caramelizadas de Biskélia.



CHOCOLATE BLANCO

4660 IVOIRE 35 %

EQUILIBRADO Y
LECHE COCIDA

-

Las notas reconfortantes de leche cocida del chocolate blanco Ivoire se hacen eco de las risas de los niños que comparten grandes momentos de felicidad.



8118 OPALYS 33 %

AVAINILLADO Y TIPO
LECHE FRESCA

-

Opalys es un chocolate blanco poco dulce con un sabor lacteado y avainillado delicado que evoca la pureza de la nieve en primavera en las más altas cumbres.



NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
CARANOVA	20131	55 %	Azúcar 37 % Mat. Gr. 39 %	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	14 meses	Bolsa habas 3 kg
NOIR ORANGE	122	56 %	Azúcar 43 % Aroma de naranja 0,3 % Mat. Gr. 38 %	-	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	10 meses	Bloques 3 x 1 kg
CAFÉ NOIR	120	57 %	Azúcar 40 % Café 1,3 % Mat. Gr. 37 %	-	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	10 meses	Bloques 3 x 1 kg
CARAMÉLIA	7098	36 %	Azúcar 34 % Leche 20 % Mat. Gr. 38 %	-	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	12 meses	Bolsa habas 3 kg
AZÉLIA	11603	35 %	Azúcar 30 % Leche 21 % Mat. Gr. 44 %	-	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	10 meses	Bolsa habas 3 kg
BISKÉLIA	11387	34 %	Azúcar 31 % Leche 27 % Mat. Gr. 42 %	-	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	12 meses	Bolsa habas 3 kg
IVOIRE	4660 140 19741	35 % manteca de cacao	Azúcar 43 % Leche 22 % Mat. Gr. 40 %	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	12 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg
OPALYS	8118	33 % manteca de cacao	Azúcar 32 % Leche 32 % Mat. Gr. 44 %	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	10 meses	Bolsa habas 3 kg

* FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. 🍷 Aplicación óptima 🍷 Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.



SIGNATURE PROFESSIONNELLE

Le ofrecemos chocolates que garantizan una aplicación fácil y un resultado excelente. Estos chocolates de mezcla, elaborados con exigencia, se diferencian por su redondez y su perfecto equilibrio.

CHOCOLATE NEGRO



**8517
TROPILIA AMER
70 %**

REDONDO Y AMARGO



**4663
EXTRA AMER
67 %**

REDONDO Y FRUTOS
SECOS TOSTADOS



**4661
ÉQUATORIALE
NOIRE 55 %**

REDONDO Y AVANILLADO



**4664
EXTRA NOIR
53 %**

REDONDO Y FRUTOS
SECOS TOSTADOS



**12144
ARIAGA NOIRE
66 %**

REDONDO Y AMARGO



**7346
SATILIA NOIRE
62 %**

REDONDO Y FRUTOS
SECOS TOSTADOS



**12143
ARIAGA NOIRE
59 %**

REDONDO Y AVANILLADO



**8515
TROPILIA NOIRE
53 %**

REDONDO Y AVANILLADO

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
TROPILIA AMER	8517	70 %	Azúcar 27 % Mat. Gr. 40 %	-	-	-	🍫	🍫	🍫	14 meses	Caja habas 12 kg
EXTRA AMER	4663	67 %	Azúcar 32 % Mat. Gr. 37 %	-	-	-	🍫	🍫	🍫	14 meses	Bolsa habas 3 kg
ÉQUATORIALE NOIRE	4661 19836	55 %	Azúcar 43 % Mat. Gr. 38 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg
EXTRA NOIR	4664	53 %	Azúcar 46 % Mat. Gr. 31 %	-	-	-	🍫	🍫	🍫	14 meses	Bolsa habas 3 kg
ARIAGA NOIRE	12144	66 %	Azúcar 33 % Mat. Gr. 40 %	-	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	25 meses	Caja habas 5 kg
ARIAGA NOIRE	12143	59 %	Azúcar 39,8 % Mat. Gr. 37 %	-	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	24 meses	Caja habas 5 kg
SATILIA NOIRE	7346	62 %	Azúcar 37 % Mat. Gr. 38 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 meses	Caja habas 12 kg
TROPILIA NOIRE	8515 19852	53 %	Azúcar 45 % Mat. Gr. 35 %	-	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 meses 12 meses	Caja habas 12 kg Caja habas 12 kg OM

*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. 🍫 Aplicación óptima | 🍫 Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.



CHOCOLATE CON LECHE



**4662
ÉQUATORIALE
LACTÉE 35 %**

REDONDO



**12142
ARIAGA
LACTÉE 38 %**

REDONDO



**7347
SATILIA
LACTÉE 35 %**

REDONDO



**8516
TROPILIA
LACTÉE 29 %**

REDONDO

CHOCOLATE BLANCO



**19959
SATILIA BLANCHE
31 %**

REDONDO



**12141
ARIAGA BLANCHE
30 %**

REDONDO



NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
ÉQUATORIALE LACTÉE	4662 19844	70 %	Azúcar 43 % Leche 19 % Mat. Gr. 36 %							12 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg
ARIAGA LACTÉE	12142	38 %	Azúcar 37 % Leche 25 % Mat. Gr. 38 %	-						18 meses	Caja habas 5 kg
SATILIA LACTÉE	7347	35 %	Azúcar 43 % Leche 21 % Mat. Gr. 37 %							12 meses	Caja habas 12 kg
TROPILIA LACTÉE	8516	29 %	Azúcar 40 % Leche 20 % Mat. Gr. 33 %	-						12 meses	Caja habas 12 kg
SATILIA BLANCHE	19959	31 % manteca de cacao	Azúcar 41 % Leche 27 % Mat. Gr. 37 %							12 meses	Caja habas 12 kg
ARIAGA BLANCHE	12141	30 % manteca de cacao	Azúcar 43 % Leche 26 % Mat. Gr. 36 %	-						18 meses	Caja habas 5 kg

*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. Aplicación óptima Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.





PRALINÉS & CO

FABRICACIÓN DE PRALINÉS P. 40

LOS INÉDITOS P. 41

LOS CLÁSICOS P. 42-43

«FAÇON GIANDUJA» P. 44

PASTA DE ALMENDRAS P. 45

PRALINÉS & CO

LA GAMA DE FRUTOS SECOS DE VALRHONA AGRUPA 3 GRANDES FAMILIAS INDISPENSABLES: LOS PRALINÉS, LOS «TIPO GIANDUJA» Y LAS PASTAS DE ALMENDRAS.

Cocción de los frutos secos y el azúcar en el caldero



LOS PRALINÉS VALRHONA

Los pralinés aparecieron en los talleres Valrhona hace más de 90 años. El saber hacer y la presencia humana intervienen en cada etapa de su fabricación. De esta manera, nuestros operadores garantizan la constancia del sabor y de la textura de cada uno de los pralinés. Pioneros en el método de cocción caramelizada, también ofrecemos una amplia gama de pralinés de perfil afrutado. Esta cocción tipo garrapiñada revela el sabor auténtico de la almendra verde y de la avellana fresca.

¿Cuál es la diferencia entre un praliné caramelizado y un praliné afrutado?

1. AFRUTADO

En el inicio de la cocción, los frutos secos y el azúcar se vierten en un caldero para cocerlos juntos. Esta cocción artesanal, llamada el *sablage* (arenado), otorga a la gama de pralinés afrutados Valrhona toda la intensidad y la elegancia de las redondas y cálidas notas de los frutos secos. ■

2. CARMELIZADO

Un auténtico caramelo se realiza en un caldero de cobre. Después de un tueste intenso, se le incorporan los frutos secos. La mezcla se enfría sobre una mesa para ser a continuación triturada y refinada. Este procedimiento es la firma de los pralinés Valrhona desde hace más de 90 años y permite obtener pralinés caramelizados intensos. ■

Trocitos de frutos secos mezclados con el caramelo cocido en el caldero





LOS INÉDITOS

Pecán, pistacho, coco, pasta de cacahuete: con los pralinés inéditos, sorprenda a sus clientes y reinvente sus creaciones.



19864 PASTA DE CACAHUETE 70 %

La pasta de cacahuete está concebida como un praliné, se distingue por su sabor intenso de cacahuete con notas de garrapiñada y su textura crujiente.



19822 ALMENDRA 55 % COCO 12,5 %

Descubra el exotismo del coco. Este praliné se distingue por sus notas de coco tostadas y su textura lisa.



11937 PECÁN 50 %

Sabor fresco e intenso de nueces pecanas con un toque final de amargor.



11936 PISTACHO 42 %

Notas dulces y golosas de pistacho. Un color diferenciador y luminoso.



NOMBRE	CÓDIGO	SABOR	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
CACAHUETE	19864	Revelación del fruto	70 %	Cacahuetes 70 % Azúcar 30 % Mat. Gr. 34 %				12 meses	Cubo 5 kg
ALMENDRA COCO	19822	Revelación del fruto	55 %	Almendras 55 % Coco 12,5 % Azúcar 32,5 % Mat. Gr. 34 %				12 meses	Cubo 5 kg
PECÁN	11937 19972	Revelación del fruto	50 %	Nueces pecanas 50 % Azúcar 50 % Mat. Gr. 36 %				12 meses	Cubo 5 kg Cubo 2 kg
PISTACHO	11936	Revelación del fruto	42 %	Pistachos 42 % Almendras 18 % Azúcar 40 % Mat Gr. 28 %				12 meses	Cubo 5 kg

*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. Aplicación óptima Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

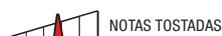
LOS CLÁSICOS

ALMENDRA
AFRUTADO



9015
ALMENDRA 70 %

Almendras de Valencia (España)
Un sabor poco dulce procedente de notas de almendra ricamente tostadas.



ALMENDRA
CARMELIZADO



2260
ALMENDRA 60 %

Almendras de Valencia (España)
Un buen equilibrio entre las notas del caramelo y las de la almendra.



2259
ALMENDRA 50 %

Un buen equilibrio entre las notas del caramelo y las de la almendra.

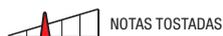


AVELLANA
AFRUTADO



7531
AVELLANA 66 %

Avellanas romanas de Italia
Una fuerza afrutada inusual: un sabor auténtico de avellana muy persistente en boca.



11309
AVELLANA 55 %

Avellanas romanas de Italia
Notas puras y auténticas de avellana que se intensifican a lo largo de la degustación.



AVELLANA
CARMELIZADO



2258
AVELLANA 60 %

Avellanas romanas de Italia
Notas de caramelo cocido muy intenso y percepción poco dulce.



2257
AVELLANA 50 %

Potentes notas de caramelo cocido con notas de avellana al final de la degustación.



NOMBRE	CÓDIGO	SABOR	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN CUBO
ALMENDRA	9015	Revelación del fruto	70 %	Almendras 70 % Azúcar 30 % Mat. Gr. 36 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg
ALMENDRA	2260	Potencia caramelizada	60 %	Almendras 60 % Azúcar 40 % Mat. Gr. 36 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg
ALMENDRA	2259	Potencia caramelizada	50 %	Almendras 50 % Azúcar 50 % Mat. Gr. 30 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg
AVELLANA	7531	Revelación del fruto	66 %	Avellanas 53 % Almendras 14 % Azúcar 33 % Mat. Gr. 39 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg
AVELLANA	11309	Revelación del fruto	55 %	Avellanas 55 % Azúcar 45 % Mat. Gr. 33 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg
AVELLANA	2258	Potencia caramelizada	60 %	Avellanas 60 % Azúcar 40 % Mat. Gr. 39 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg
AVELLANA	2257	Potencia caramelizada	50 %	Avellanas 50 % Azúcar 50 % Mat. Gr. 30 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg



ALMENDRA Y AVELLANA AFRUTADO



11307
ALMENDRA
AVELLANA 60 %

Almendras de Valencia (España) y avellanas romanas de Italia.

Una bonita armonía de notas afrutadas entre el sabor sutil de la almendra verde y la potencia aromática de la avellana fresca.



4697
ALMENDRA
AVELLANA 50 %

Notas de frutos secos tostados para una percepción en boca poco dulce. Un color castaño y cálido.



5621
ALMENDRA
AVELLANA 50 %

AFRUTADO CRUJIENTE

Notas armoniosas de almendras y de avellanas ligeramente tostadas. Frutos secos delicadamente triturados para una textura crujiente y equilibrada.



2263
ALMENDRA
AVELLANA 50 %

A LA ANTIGUA

Una sensación de frescor gracias a la alianza golosa de frutos secos y de azúcar.



2261
ALMENDRA
AVELLANA 50 %

Notas ligeras de caramelo a la vez suaves y dulces que preservan el gusto original de las almendras y las avellanas.



ALMENDRA Y AVELLANA CARMELIZADO

EL FORMATO DE 2 KG

PECÁN 50 % / ALMENDRA AVELLANA 50 % AFRUTADO / ALMENDRA AVELLANA 50 % AFRUTADO CRUJIENTE



NOMBRE	CÓDIGO	SABOR	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN CUBO
ALMENDRA AVELLANA	11307	Revelación del fruto	60 %	Almendras 30 % Avellanas 30 % Azúcar 40 % Mat. Gr. 33 %	👉	👉	👉	12 meses	Cubo 5 kg
ALMENDRA AVELLANA	4697 19971	Revelación del fruto	50 %	Almendras 25 % Avellanas 25 % Azúcar 49 % Mat. Gr. 28 %	👉	👉	👉	12 meses	Cubo 5 kg Cubo 2 kg
ALMENDRA AVELLANA AFRUTADO CRUJIENTE	5621 19973	Revelación del fruto	50 %	Almendras 25 % Avellanas 25 % Azúcar 49 % Mat. Gr. 28 %	👉	👉	👉	12 meses	Cubo 5 kg Cubo 2 kg
ALMENDRA AVELLANA A LA ANTIGUA	2263	Revelación del fruto	50 %	Almendras 25 % Avellanas 25 % Azúcar 49 % Mat. Gr. 31 %	-	-	-	12 meses	Cubo 5 kg
ALMENDRA AVELLANA	2261	Potencia caramelizada	50 %	Almendras 25 % Avellanas 25 % Azúcar 50 % Mat. Gr. 30 %	👉	👉	👉	12 meses	Cubo 5 kg

*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. 📏 Aplicación óptima 📏 Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

«FAÇON GIANDUJA»

GIANDUJA

La gianduja es una mezcla de avellanas tostadas, de habas de cacao y de azúcar conchada durante varias horas, y después triturada de manera muy fina. Las habas de cacao y las avellanas se tuestan separadamente a temperaturas específicas.



Trocitos de Gianduja y avellanas



2266
NOISETTE CLAIR
39 %

Pasta de avellanas con manteca de cacao.



6993
NOISETTE LAIT
35 %

Mezcla de cacao finos, de avellanas y de leche. Textura fundente.



2264
NOISETTE NOIR
34 %

Sabor auténtico de chocolate negro y avellanas. Gran potencia aromática.

NOMBRE	CÓDIGO	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN	MOUSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
NOISETTE CLAIR	2266	39 %	Avellanas 39 % Azúcar 50 % Manteca de cacao 11 % Mat. Gr. 35 %	🍷	🍷	🍷	9 meses	Cubo 5 kg
NOISETTE LAIT	6993 7112	35 %	Avellanas 35 % Azúcar 35 % Cacao 16 % Leche 13 % Mat. Gr. 40 %	🍷	🍷	🍷	9 meses	Bloques 3 x 1 kg Bloque 1 kg
NOISETTE NOIR	2264	34 %	Avellanas 34 % Azúcar 34 % Cacao 28 % Leche 3 % Mat. Gr. 41 %	🍷	🍷	🍷	9 meses	Bloques 3 x 1 kg

*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. 🍷 Aplicación óptima 🍷 Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.



PASTA DE ALMENDRAS



Campos de almendros en flor

Para nuestras pastas de almendras, las almendras son blanqueadas, peladas y después cocidas en un sirope de azúcar. La mezcla, a continuación, se tritura más o menos finamente según el uso del producto. Entre nuestras cuatro referencias, encontrará dos productos con almendras de origen provenzal y varios porcentajes para responder a diferentes necesidades de aplicaciones.



3212 PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA 70 %

Porcentaje de frutos elevado.
Sabor típico de las almendras
de Provenza, poco dulce.



3211 PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA 50 %

Sabor típico de las
almendras de Provenza,
equilibrado.



7942 PASTA DE ALMENDRAS 55 %

Sabor puro e intenso
a almendra, poco dulce.
Excelente técnica.



5090 PASTA DE ALMENDRAS 33 %

Facilidad de moldeado y
de uso, color claro adaptado
a la coloración.

NOMBRE	CÓDIGO	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN	MOUSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	MOLDEADOS	FCP*	PRESENTACIÓN
PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA	3212	70 %	Almendras 70 %	👍	👍	👍	-	5 meses	Tarrina 4 kg
PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA	3211	50 %	Almendras 50 %	👍	👍	👍	👍	9 meses	Tarrina 4 kg
PASTA DE ALMENDRAS	7942	55 %	Almendras 55 %	👍	👍	👍	-	8 meses	Tarrina 3,5 kg
PASTA DE ALMENDRAS	5090	33 %	Almendras 33 %	👍	👍	👍	👍	12 meses	Tarrina 4 kg

*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. 👍 Aplicación óptima 👎 Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.





ABSOLUTAMENTE CACAO

PURAS PASTAS P. 48

GRUÉ DE CACAO P. 49

CACAO EN POLVO P. 49

MANTECA DE CACAO P. 49

ABSOLUTAMENTE CACAO

DESCUBRA TODA LA RIQUEZA DEL CACAO AL NATURAL EN TODAS SUS FORMAS: PURA PASTA, GRUÉ, CACAO EN POLVO Y MANTECA DE CACAO.



Cree su chocolate de origen del porcentaje que desee eligiendo entre los 5 chocolates de origen: Venezuela, República Dominicana, Ecuador, Madagascar y Brasil.

PURAS PASTAS



5568
ARAGUANI

Puro Venezuela
PURA PASTA



5570
TAINORI

Puro República Dominicana
PURA PASTA



5569
ALPACO

Puro Ecuador
PURA PASTA



5567
MANJARI

Puro Madagascar
PURA PASTA



25426
MACAÉ

Puro Brasil
PURA PASTA



134
PASTA DE CACAO

EXTRA 100 %
PURA PASTA

La pasta de cacao extra 100 % refuerza singularmente el sabor del chocolate en numerosas recetas y lo enriquece aportando potencia.

NOMBRE	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
PURAS PASTAS	100 %	Azúcar 0 % Mat. Gr. 54 %	-	-	-	☺	☺	☺	14 meses	Bloques 3 x 1 kg

*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. ☺ Aplicación óptima ☺ Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.



GRUÉ DE CACAO



3285 GRUÉ DE CACAO

COMPOSICIÓN
100 % habas de cacao
Mat. Gr. 54 %

PRESENTACIÓN
Bolsa 1 kg

FCP*
12 meses

CACAO EN POLVO



159 CACAO EN POLVO

COMPOSICIÓN
Cacao en polvo
Mat. Gr. 21 %

PRESENTACIÓN
Caja 3 bolsas de 1 kg

FCP*
24 meses

MANTECA DE CACAO



160 MANTECA DE CACAO

COMPOSICIÓN
100 % manteca de cacao
Mat. Gr. 100 %

PRESENTACIÓN
Cubo 3 kg

FCP*
8 meses



28047 GOTAS DE MANTECA DE CACAO

COMPOSICIÓN
100 % manteca de cacao
Mat. Gr. 100 %

PRESENTACIÓN
Caja 10 kg

FCP*
8 meses

Flor de cacaotero



*FCP: Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.





LOS COMPLEMENTOS DE OBRADOR

-
- ESTRUCTURAR P. 52-53
 - RELLENAR P. 54-55
 - DECORAR P. 56-57
 - LISTOS PARA USAR P. 58

LOS COMPLEMENTOS DE OBRADOR

VALRHONA LE PROPONE UNA GAMA DE PRODUCTOS PARA AYUDARLE EN SUS CREACIONES Y OPTIMIZAR SU TIEMPO CONSERVANDO LA CALIDAD DE SUS FABRICACIONES. ¿DESEA ESTRUCTURAR, RELLENAR, DECORAR? ENCUENTRE EL PRODUCTO QUE NECESITA SEGÚN SUS USOS.

ESTRUCTURAR BOMBONES



1732 BOLA VACÍA NEGRA

CHOCOLATE NEGRO 55 %

COMPOSICIÓN

Cacao 55 % mín.
Azúcar añadido 43 %
Mat. Gr. 38 %

PRESENTACIÓN

1 caja 504 unidades

FCP*

12 meses

PESO

Aproximadamente 2,6 g/unidad



1733 BOLA VACÍA LECHE

CHOCOLATE CON LECHE 35 %

COMPOSICIÓN

Cacao 35 % mín.
Azúcar 43 % Leche 19 %
Mat. Gr. 36 %

PRESENTACIÓN

1 caja 504 unidades

FCP*

10 meses

PESO

Aproximadamente 2,6 g/unidad



1734 BOLA VACÍA IVOIRE

CHOCOLATE BLANCO 35 %

COMPOSICIÓN

Manteca de cacao 35 % mín.
Azúcar 43 % Leche 21 %
Mat. Gr. 40 %

PRESENTACIÓN

1 caja 504 unidades

FCP*

8 meses

PESO

Aproximadamente 2,6 g/unidad



4325 PALET NEGRO

CHOCOLATE NEGRO 55 %

COMPOSICIÓN

Cacao 55 % mín.
Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %

PRESENTACIÓN

1 caja 630 unidades

FCP*

12 meses

PESO

Aproximadamente 2,2 g/unidad



4326 PALET LECHE

CHOCOLATE CON LECHE 35 %

COMPOSICIÓN

Cacao 35 % mín.
Azúcar 43 % Leche 19 %
Mat. Gr. 36 %

PRESENTACIÓN

1 caja 630 unidades

FCP*

10 meses

PESO

Aproximadamente 2,2 g/unidad





MIGNARDISES



4751 SPHERIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

COMPOSICIÓN

Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %

PRESENTACIÓN

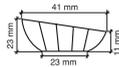
1 caja 270 unidades

FCP*

12 meses

PESO

Aproximadamente 3,1 g/unidad



4752 OVALIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

COMPOSICIÓN

Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %

PRESENTACIÓN

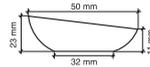
1 caja 270 unidades

FCP*

12 meses

PESO

Aproximadamente 3,1 g/unidad



4324 OVALIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

COMPOSICIÓN

Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %

PRESENTACIÓN

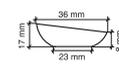
1 caja 343 unidades

FCP*

12 meses

PESO

Aproximadamente 1,7 g/unidad



POSTRES



4319 SPHERIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

COMPOSICIÓN

Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %

PRESENTACIÓN

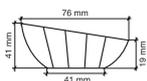
1 caja 45 unidades

FCP*

12 meses

PESO

Aproximadamente 9,4 g/unidad



4320 OVALIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

COMPOSICIÓN

Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %

PRESENTACIÓN

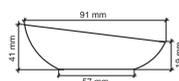
1 caja 45 unidades

FCP*

12 meses

PESO

Aproximadamente 12 g/unidad



6409 SOLSTIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

COMPOSICIÓN

Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %

PRESENTACIÓN

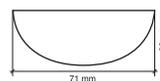
1 caja 45 unidades

FCP*

12 meses

PESO

Aproximadamente 9,6 g/unidad



14645 SOLSTIS IVOIRE

CHOCOLATE BLANCO 35 %

COMPOSICIÓN

Manteca de cacao 35 % mín.
Azúcar 43 % Leche 21 %
Mat. Gr. 40 %

PRESENTACIÓN

1 caja 45 unidades

FCP*

8 meses

PESO

Aproximadamente 9,6 g/unidad



*FCP: Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

RELLENAR

BOLLERÍA



12789

-
Barrita 5,5 g - 55 %
8 cm
Caja de 1,6 kg
(300 unidades aprox.)

**BARRITAS PARA
BOLLERÍA NEGRAS
55 %**

- Una nueva composición creada a partir de una cobertura de Grand Chocolat Valrhona con notas redondas chocolateadas y golosas.
- Un porcentaje de cacao elevado (55 %) que confiere al producto un fuerte sabor a cacao.
- Una forma de barritas moldeadas que ya no cortan la masa.
- Una materia que resiste perfectamente a la cocción.



**BARRITAS PARA
BOLLERÍA NEGRAS
48 %**

- Una nueva receta concebida para gustar a todo el mundo: notas potentes de cacao y extracto natural de vainilla.
- Una forma de barritas extrudida que ya no corta la pasta.
- Una materia que resiste perfectamente a la cocción.
- 3 formatos diferentes que le permiten elegir el producto que mejor se adaptan a sus necesidades.

12062

-
Barrita 3,2 g - 48 %
8 cm
Caja de 1,6 kg
(500 unidades aprox.)

12061

-
Barrita de 5,3 g - 48 %
8 cm
Caja de 1,6 kg
(300 unidades aprox.)

12087

-
Barrita de 15,4 g - 48 %
36 cm
Caja de 5 kg



**12140
CHIPS NEGRAS
60 %**

- Una composición equilibrada: un porcentaje de cacao elevado que confiere al producto un sabor a cacao potente acompañado de un aroma de vainilla natural.
- Un formato adaptado a sus necesidades: caja de 5 kg que contiene 20 000 chips.

PRESENTACIÓN

Caja de 5 kg
(4000 chips/kg)



**12060
PEPITAS NEGRAS
52 %**

- Una receta óptima: concebida para combinar facilidad de uso en bollería y consenso en el gusto, gustará a la mayoría.
- Un formato adaptado a todas las necesidades (caja de 6 kg).

PRESENTACIÓN

Caja de 6 kg
(7500 pepitas/kg aprox.)



**12139
PEPITAS LECHE
32 %**

- Por su perfil aromático equilibrado entre cacao y leche con ligeras notas caramelizadas, estas pepitas le darán un apetitoso toque de dulzor a sus creaciones.
- Un formato adaptado a todas las necesidades (caja 6 kg).

PRESENTACIÓN

Caja de 6 kg
(7500 pepitas/kg aprox.)



**15073
PEPITAS BLANCAS
24 %**

- Delicadamente dulce con una pizca de vainilla, la pepita blanca Valrhona se realiza a partir de un chocolate blanco clásico y equilibrado.
- Un formato adaptado a todas las necesidades (caja 6 kg).

PRESENTACIÓN

Caja de 6 kg
(7500 pepitas/kg aprox.)



PASTELERÍA



14760 ETNAO GUANAJA

Ganache de chocolate negro
Guanaja.

PRESENTACIÓN
Caja de 40 unidades

FCP*
8 meses

PESO
Aproximadamente 18 g/unidad



14756 ETNAO PRALINÉ

Ganache de chocolate con
leche y avellanas tostadas.

PRESENTACIÓN
Caja de 40 unidades

FCP*
8 meses

PESO
Aproximadamente 18 g/unidad



14755 ETNAO PASIÓN

Ganache de chocolate
con leche y puré de fruta
de la pasión.

PRESENTACIÓN
Caja de 40 unidades

FCP*
8 meses

PESO
Aproximadamente 18 g/unidad



14754 ETNAO COCO

Ganache de chocolate con
leche perfumada con coco.

PRESENTACIÓN
Caja de 40 unidades

FCP*
8 meses

PESO
Aproximadamente 18 g/unidad



8029 ÉCLAT D'OR

Trocitos de crêpe dentelle.

PRESENTACIÓN
Caja 4 kg
(4 bolsas de 1 kg)

FCP*
12 meses



5009 MANTEQUILLA LÍQUIDA CLARIFICADA

COMPOSICIÓN
Materia grasa lechera anhidra 99,9 %
Humedad máxima 0,1 %

PRESENTACIÓN
Caja 2 kg

FCP*
12 meses

*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación.

DECORAR

PARA ESPOLVOREAR



4341 PERLAS CHOCOLATE NEGRO

Pura manteca de cacao
CHOCOLATE NEGRO 55 %

-
PRESENTACIÓN

Bolsa 4 kg

FCP*

14 meses



8425 PERLAS CRUJIENTES CARAMÉLIA

Pura manteca de cacao
CEREALES CRUJIENTES
BAÑADOS CON UN 87 %
DE CHOCOLATE CON LECHE
(36 % DE CACAO MÍNIMO)

-
PRESENTACIÓN

Bolsa 3 kg

FCP*

12 meses



10840 PERLAS CRUJIENTES DULCEY

CEREALES CRUJIENTES
BAÑADOS CON UN 87 %
DE CHOCOLATE BLANCO
(35 % DE MANTECA
DE CACAO MÍNIMO)

-
PRESENTACIÓN

Bolsa 3 kg

FCP*

10 meses



4719 PERLAS CRUJIENTES CHOCOLATE NEGRO

Pura manteca de cacao
CEREALES CRUJIENTES
BAÑADOS CON
CHOCOLATE NEGRO
(55 % DE CACAO MÍNIMO)

-
PRESENTACIÓN

Bolsa 3 kg

FCP*

14 meses



10843 PERLAS CRUJIENTES OPALYS

CEREALES CRUJIENTES
BAÑADOS CON UN 87 %
DE CHOCOLATE BLANCO
(34 % DE MANTECA
DE CACAO MÍNIMO)

-
PRESENTACIÓN

Bolsa 3 kg

FCP*

10 meses



26689 PERLAS CRUJIENTES INSPIRATION FRAMBUESA

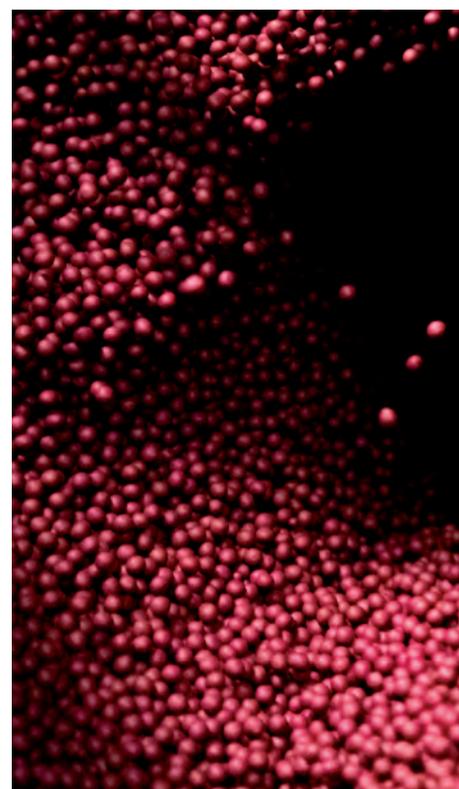
CEREALES CRUJIENTES
BAÑADOS CON UN
88 % DE INSPIRATION
FRAMBUESA
(31 % DE MANTECA
DE CACAO MÍNIMO)

-
PRESENTACIÓN

Bolsa 1 kg

FCP*

7 meses





GLASEADO



11820 PASTA DE GLASEAR NEGRA

(18 % DE CACAO MÍNIMO)

PRESENTACIÓN

Caja 10 kg con bolsa sellada

FCP*

12 meses

CONSERVACIÓN

En un lugar fresco y seco entre
16 y 18 °C



11821 PASTA DE GLASEAR CON LECHE

(7 % DE CACAO MÍNIMO)

PRESENTACIÓN

Caja 10 kg con bolsa sellada

FCP*

12 meses

CONSERVACIÓN

En un lugar fresco y seco entre 16 y
18 °C



5010 ABSOLU CRISTAL GLASEADO NEUTRO

-

PRESENTACIÓN

Cubo 5 kg termosellado

FCP*

12 meses

SIN ABRIR

12 meses en un lugar fresco y seco

UNA VEZ ABIERTO

1 mes en la nevera



2051 ABSOLU GLASEADO TIERNO

(39 % DE CACAO MÍNIMO)

PRESENTACIÓN

Bote 1 kg

FCP*

6 meses

SIN ABRIR

temperatura < 20 °C

UNA VEZ ABIERTO

Nevera /
Utilizar en 4 días

COLORES



142 DECORACIÓN NARANJA

Con aroma de naranja
Pura manteca de cacao

PERMANENTE

-

PRESENTACIÓN

Bloques 3 x 1 kg

FCP*

10 meses



143 DECORACIÓN VERDE

Pura manteca
de cacao

ENTRE EL 1/10
Y EL 30/04

-

PRESENTACIÓN

Bloques 3 x 1 kg

FCP*

12 meses



146 DECORACIÓN ROSA

Pura manteca
de cacao

ENTRE EL 1/10
Y EL 30/04

-

PRESENTACIÓN

Bloques 3 x 1 kg

FCP*

12 meses



141 DECORACIÓN AZUL

Pura manteca
de cacao

PERMANENTE

-

PRESENTACIÓN

Bloques 3 x 1 kg

FCP*

12 meses



144 DECORACIÓN AMARILLA

Pura manteca
de cacao

ENTRE EL 1/10
Y EL 30/04

-

PRESENTACIÓN

Bloques 3 x 1 kg

FCP*

12 meses

*FCP: Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

LISTOS PARA USAR



LA RECETA DEL CHOCOLATE CALIENTE CELAYA, ELABORADO A PARTIR DE CHOCOLATE VALRHONA, POSEE UN SABOR MUY CHOCOLATEADO SIENDO POCO DULCE. SU TEXTURA UNTUOSA LE APORTA TODO EL SABOR QUE SE ESPERA DE UN CHOCOLATE CALIENTE.

Su aplicación es muy sencilla, puede calentarlo como prefiera: en el microondas, el percolador, la chocolatera o la cacerola. Celaya también puede declinarse en chocolate frío, aromatizado (con canela, café, etc.) o infusionado (menta, verbena, etc.), así como en cóctel o en helado.

*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación.

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto.

El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

3209 CELAYA CHOCOLATE CALIENTE

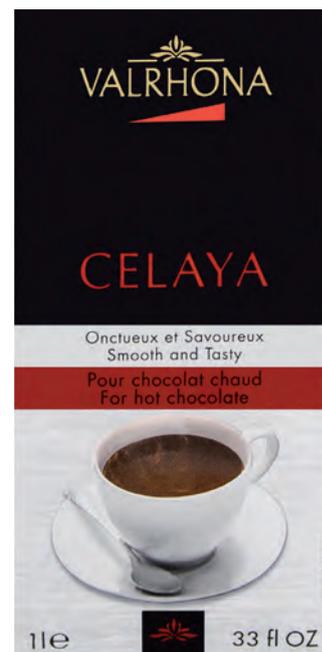
BEBIDA DE CHOCOLATE
CON UN 17,5 % DE
CHOCOLATE NEGRO

PRESENTACIÓN

6 x 1 litro

FCP*

8 meses



Instant Café

Marque la visita de sus clientes con un gesto goloso.

Deleite a su clientela con toda la sutileza de un gran chocolate en un pequeño momento de placer. Polivalentes, los éclats e instant café se adaptan a su oferta. Para degustar con un café, en la barra o en espacios de relajación de su establecimiento.



DESCUBRA
TODOS
LOS BOMBONES
EN LÍNEA

Descubra nuestra oferta completa en el catálogo de bombones y dulces.



CACAOTECA

¿BUSCA UN COLOR,
UN ORIGEN, UN PORCENTAJE DE CACAO
ESPECÍFICOS O UN CHOCOLATE ECOLÓGICO?
ENCUENTRE FÁCILMENTE EL CHOCOLATE
QUE NECESITA EN NUESTRA CACAOTECA.



COLOR	% CACAO Min.	PURO ORIGEN	PRODUCTO	GAMA	SUBGAMA	PRESENTACIÓN	CÓDIGO	PÁGINA
NEGRO	85 %	-	ABINAO	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	5614	30
	80 %	-	P125 Cœur de Guanaja	Los pioneros	P125 Cœur de Guanaja	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	6360 8234	21
	75 %	BELICE	TULAKALUM	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	25295	28
	74 %	MADAGASCAR	MILLOT	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	31508 30357	32
	72 %	VENEZUELA	ARAGUANI	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	4656	28
	70 %	JAMAICA	MORANT BAY	Coberturas de chocolate	Los Cuvées	Bloque 1 kg	12830	27
	70 %	-	GUANAJA	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg	4653 106 19849	30
	70 %	PERÚ	ANDOA NOIRE	Coberturas de chocolate	Certificados y sin azúcar	Bolsa habas 3 kg	12515	32
	70 %	-	TROPILIA AMER	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 12 kg	8517	36
	68 %	REPÚBLICA DOMINICANA	LOMA SOTAVENTO	Coberturas de chocolate	Los Cuvées	Bloque 1 kg	13596	27
	68 %	GHANA	NYANGBO	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	6085	28
	67 %	-	EXTRA AMER	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Bolsa habas 3 kg	4663	36
	66 %	HAÍTÍ	KILTI HAÍTÍ	Coberturas de chocolate	Los Cuvées	Bloque 1 kg	19264	27
	66 %	ECUADOR	ALPACO	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	5572 19851	28
	66 %	-	CARAÏBE	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg	4654 107 19843	30
	66 %	-	ARIAGA NOIRE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 5 kg	12144	36
	65 %	GRANADA	KALINGO	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	9789	29
	65 %	-	XOCOLINE	Coberturas de chocolate	Certificados y sin azúcar	Bloques 3 x 1 kg	5904	32
	64 %	PURO BELICE	XIBUN	Coberturas de chocolate	Los Cuvées	Bloques 3 x 1 kg	27661	27
	64 %	MADAGASCAR	MANJARI	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg	4655 117	29
	64 %	REPÚBLICA DOMINICANA	TAÏNORI	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	5571	29
	63 %	PERÚ	ILLANKA	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	9559	29
	62 %	BRASIL	MACAÉ	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	6221	29
	62 %	-	SATILIA NOIRE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 12 kg	7346	36
	61 %	-	EXTRA BITTER	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg	4657 100 19846	30
	60 %	-	ORIADO	Coberturas de chocolate	Certificados y sin azúcar	Bolsa habas 3 kg	12164	32
	59 %	-	ARIAGA NOIRE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 5 kg	12143	36
	57 %	-	CAFÉ NOIR	Coberturas de chocolate	Los gourmets	Bloques 3 x 1 kg	120	34
	56 %	-	CARAQUE	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg	102 19850	30
	56 %	-	NOIR ORANGE	Coberturas de chocolate	Los gourmets	Bolsa habas 3 kg	122	34
	55 %	-	CARANOVA	Coberturas de chocolate	Los gourmets	Bolsa habas 3 kg	20131	34
	55 %	-	ÉQUATORIALE NOIRE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	4661 19836	36
55 %	BRASIL	ITAKUJA	Los pioneros	Doble fermentación	Bolsa habas 3 kg	12219	21	
53 %	-	EXTRA NOIR	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Bolsa habas 3 kg	4664	36	
53 %	-	TROPILIA NOIRE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 12 kg Caja habas 12 kg OM	8515 19852	36	

COLOR	% CACAO MÍN.	PURO ORIGEN	PRODUCTO	GAMA	SUBGAMA	PRESENTACIÓN	CÓDIGO	PÁGINA
-------	--------------	-------------	----------	------	---------	--------------	--------	--------

VEGANO	46 %	-	AMATIKA	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bloques 3 x 1 kg	28074	31
--------	------	---	---------	-------------------------	-----------------	------------------	-------	----

LECHE	50 %	BRASIL	LIMEIRA	Coberturas de chocolate	Los Cuvées	Bloque 1 kg	12829	27
	50 %	MADAGASCAR	KIDAVOA	Los pioneros	Doble fermentación	Bolsa habas 3 kg	13757	21
	46 %	REPÚBLICA DOMINICANA	BAHIBE	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	9997	31
	41 %	-	GUANAJA LACTÉE	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	7547 19894	31
	41 %	-	XOCOLINE LACTÉE	Coberturas de chocolate	Certificados y sin azúcar	Bloques 3 x 1 kg	6972	32
	40 %	-	JIVARA	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg	4658 189 19848	31
	39 %	-	ORIZABA	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	6640	31
	39 %	-	BITTER LACTÉ	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg	6591 19893	31
	39 %	PERÚ	ANDOA LACTÉE	Coberturas de chocolate	Certificados y sin azúcar	Bolsa habas 3 kg	15001	32
	38 %	-	ARIAGA LACTÉE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 5 kg	12142	37
	36 %	-	CARAMÉLIA	Coberturas de chocolate	Los gourmets	Bolsa habas 3 kg	7098	34
	35 %	-	AZÉLIA	Coberturas de chocolate	Los gourmets	Bolsa habas 3 kg	11603	34
	35 %	-	ÉQUATORIALE LACTÉE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	4662 19844	37
	35 %	-	SATILIA LACTÉE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 12 kg	7347	37
	34 %	-	BISKÉLIA	Coberturas de chocolate	Los gourmets	Bolsa habas 3 kg	11387	34
	33 %	MADAGASCAR	TANARIVA	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg	4659 3692	31
29 %	-	TROPILIA LACTÉE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 12 kg	8516	37	

BLANCO	35 % manteca de cacao	-	WAINA	Coberturas de chocolate	Certificados y sin azúcar	Bolsa habas 3 kg	15002	32
	35 % manteca de cacao	-	IVOIRE	Coberturas de chocolate	Los gourmets	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg	4660 140 19741	35
	33 % manteca de cacao	-	OPALYS	Coberturas de chocolate	Los gourmets	Bolsa habas 3 kg	8118	35
	31 % manteca de cacao	-	SATILIA BLANCHE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 12 kg	19959	37
	30 % manteca de cacao	-	ARIAGA BLANCHE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 5 kg	12141	37

BLOND	35 % manteca de cacao	-	BLOND DULCEY	Los pioneros	Los Blonds	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	31870 27008	20
	35 % manteca de cacao	-	BLOND ORELYS	Los pioneros	Los Blonds	Bolsa habas 3 kg	13536	20



VALRHONA
C/PAU CLARIS 95 1° - 1A - 08009 BARCELONA - ESPAÑA
SERVICIOCLIENTE@VALRHONA-SELECTION.COM
SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE: +34 934121999

www.valrhona.com

