



Déguster

Le chocolat
partenaire
des chefs

La nouvelle collection de
tablettes gourmandes
Valrhona



VALRHONA

VALRHONA

Les nouvelles tablettes gourmandes Valrhona: 8 créations pour une nouvelle expérience de dégustation

Produit incontournable dans l'univers du chocolat, la tablette fait le bonheur de tous les gourmands. Quelques mois après le lancement de sa nouvelle collection de tablettes « dégustation », Valrhona revisite aujourd'hui ses tablettes « gourmandes » dans un format plus généreux et plus responsable. Des créations composées d'ingrédients infiniment gourmands, à déguster, à croquer et à partager sans limite.

UNE EXPÉRIENCE DE DÉGUSTATION UNIQUE

Plus grandes, plus gourmandes : ces 8 nouvelles tablettes d'exception feront le plaisir des petits et des grands ! Chaque référence fait la part belle à la gourmandise grâce à un nouveau format de 120 grammes (85 grammes auparavant) et à l'ajout de généreux éclats d'ingrédients : grains de café, écorces d'oranges confites, ou encore amandes délicatement grillées apportent une texture inédite et une toute autre dimension à la dégustation. Des associations originales d'ingrédients gourmands qui s'accordent parfaitement avec la puissance aromatique des cacaos Valrhona.

Chaque recette invite à une expérience de dégustation unique où chacun pourra apprécier la richesse de la palette aromatique des chocolats Valrhona, sublimés par des ingrédients gourmands de qualité. Un voyage sensoriel dans lequel on se laisse guider et initier à l'art de la dégustation du chocolat. Les différentes étapes à respecter pour une dégustation dans les règles de l'art sont indiquées à l'intérieur de chaque étui.

Une gourmandise responsable

Élaborées à partir de fèves de cacao 100% tracées depuis les 17 215 producteurs à travers le monde, les tablettes gourmandes s'inscrivent dans la continuité des engagements de la Maison Valrhona en faveur d'une filière cacao juste et durable et d'une gastronomie plus responsable. « Ensemble, faisons du bien avec du bon ».

Valrhona, entreprise certifiée B-Corporation® depuis janvier 2020, a ainsi développé un packaging plus responsable pour ses tablettes. Désormais 100% recyclable, il est labellisé FSC et composé de matériaux issus de forêts gérées durablement.

Un étui à la fois éco-responsable, moderne et attractif, doté d'un système de fermeture pratique et astucieux pour une conservation optimale du chocolat.



TOUTE L'EXPRESSION DE LA CRÉATIVITÉ VALRHONA DANS UNE TABLETTE

Les tablettes gourmandes font peau neuve! Elles se parent d'un nouveau packaging et d'un nouveau moule aux designs singuliers.

Le packaging de chaque recette a été imaginé par l'artiste engagée Anne-Lise Boutin à l'origine de la nouvelle identité visuelle de la marque. Elle signe pour Valrhona des illustrations colorées, inspirées de l'univers végétal, de la culture du cacao ainsi que de chaque ingrédient gourmand. Un style joyeux et vivant, à l'image de l'énergie créatrice de la Maison.

Exit les carreaux de chocolat classiques, les tablettes gourmandes se parent de formes géométriques texturées au travers desquelles la tablette raconte sa propre histoire, de la plantation à la dégustation. On y retrouve des motifs végétaux de cabosses et feuilles de cacao, l'aspect texturé du gruë de cacao ou encore des carrés plus lisses qui évoquent le chocolat travaillé, prêt à être dégusté.



8 nouvelles recettes à découvrir

Un assortiment de 8 tablettes de chocolat d'exception, à déguster et à partager : grands crus pures origines, assemblages exclusifs, créations gourmandes. Toutes composées d'ingrédients généreux et infiniment gourmands!

LES PURES ORIGINES

MANJARI 64% - CACAO PUR MADAGASCAR

Orange



L'intensité des écorces d'oranges confites est alliée aux notes fruitées et acidulées du chocolat noir Manjari.

Prix de vente conseillé : 6,90 €

BAHIBÉ 46% - PURE ORIGINE RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Amande



Le goût torréfié des amandes grillées s'associe aux notes cacaotées et fruitées de Bahibé.

Prix de vente conseillé : 6,90 €

LES ASSEMBLAGES EXCLUSIFS

GUANAJA 70%

Éclat de cacao



L'équilibre et l'amertume de Guanaja sont harmonieusement prolongés par les notes torréfiées des éclats de fèves de cacao.

Prix de vente conseillé : 6,90 €

CARAÏBE 66% CACAO

Noisette



Les notes chocolatées et de fruits secs de Caraïbe sont en parfaite harmonie avec le goût des noisettes grillées.

Prix de vente conseillé : 6,90 €

JIVARA 40%

Pécan



Les notes lactées et maltées de Jivara se marient avec le croquant des éclats de noix de pécan caramélisées.

Prix de vente conseillé : 6,90 €

LES CRÉATIONS GOURMANDES

DULCEY 35%

Café Arabica d'Éthiopie



Prix de vente conseillé : 6,90 €

Le goût puissant des éclats de grains de café Arabica d'Éthiopie est adouci par les notes biscuitées et de lait caramélisé caractéristiques de Dulcey.

CARAMÉLIA 36%

Perles craquantes



Prix de vente conseillé : 6,90 €

La gourmandise aux notes lactées, caramel salé et chocolatées de Caramélia, est associée à des perles de céréales croustillantes sans gluten.

IVOIRE 35%

Framboise



Prix de vente conseillé : 6,90 €

La douceur d'Ivoire, chocolat blanc aux notes de lait cuit, est sublimée par le goût des framboises acidulées.

Et pour toujours plus de gourmandise, les tablettes gourmandes sont également disponibles en format coffrets composés de 3 tablettes :



LE COFFRET COLLECTION GOURMANDE - NOIR & LAIT

- Manjari 64% - Orange
- Bahibé 46% - Amande
- Caramélia 36% - Perles craquantes

Le coffret idéal pour déguster une large palette de goûts Valrhona, au travers de 3 tablettes Grands Crus au chocolat noir et lait.

Prix de vente conseillé : 18,00 €



LE COFFRET COLLECTION INTENSE - NOIR

- Guanaja 70% - Éclats de cacao
- Caraïbe 66% - Noisette
- Manjari 64% - Orange

Le coffret idéal pour partir à la découverte de toute l'intensité des Grands Crus 100% chocolat noir Valrhona.

Prix de vente conseillé : 18,00 €

À propos de Valrhona

VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement. Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité.

Grâce à sa mobilisation continue autour de cette raison d'être, Valrhona est fière d'avoir obtenu en janvier 2020 la très exigeante certification B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable « Live Long », marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable.

100 % de nos fèves de cacaos sont tracés depuis le producteur ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

www.valrhona.com

Contacts Presse :

AGENCE 14 SEPTEMBRE

Alexandra Grange

T. 06 03 94 62 47

M. alexandrgrange@14septembre.com

Mathilde Tabone

T. 07 72 77 40 20

M. mathildetabone@14septembre.com

Fanette Lambert

T. 06 38 65 39 84

M. fanettelambert@14septembre.com

Lien pour télécharger les visuels :

<https://bit.ly/tablettesgourmandesvalrhona>

