INSPIRATION

VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

INSPIRATION

2017 wird das Jahr einer denkwürdigen Innovation sein:
die neue Fruchtkuvertüre INSPIRATION

VALRHONA, PARTNER DER GESCHMACKSKÜNSTLER

Seit mehr als fast einem Jahrhundert fühlt sich VALRHONA drei grundlegenden Werten verpflichtet: Leidenschaft, Engagement und Spitzenqualität. Das Know-how des Unternehmens ist heute weltweit anerkannt.

VALRHONA, steht für eine **strenge Auswahl**, dem nachhaltigem Anbau seltener Kakaosorten, die **Beherrschung** eines hohen Könnens im Bereich Schokolade sowie die **Weitergabe** des Know-hows.

Mit dem Programm Live Long bekräftigt VALRHONA den **Willen**, die Umwelt, die Menschen und die regionalen Besonderheiten zu **achten**. Das Unternehmen **begleitet** all diejenigen, die am Abenteuer Valrhona beteiligt sind, im Rahmen eines soliden, verantwortungsbewussten und transparenten Engagements.

Unser **Leitgedanke**? Damit ein Produkt exzellent ist, muss es von zufriedenen und verantwortungsbewussten Partnern hergestellt werden.

Um sein Know-how **weiterzugeben** und zu **teilen**, stützt sich Valrhona auf seine von Frédéric Bau gegründete Schule, auf die Cité du Chocolat in Tain l'Hermitage sowie die Websites und Seiten in den sozialen Netzwerken des Unternehmens.

Unablässig werden von der höchst innovativen Abteilung Forschung und Entwicklung neue Produkte entwickelt. Zudem sind an 225 Tagen pro Jahr 200 Verkoster tätig, um eine gleichbleibende Qualität zu garantieren.

Bei VALRHONA ist die Auswahl seltener Kakaosorten, herausragender Grands-Crus- und Cuvée-Schokoladen mit bestimmter Herkunft eine echte Kunst und höchste Priorität – kurzum: das Fundament des Hauses. In der Schokoladenbranche sind Begriffe wie Terroir und Cru wie beim Wein von großer Bedeutung.

Mit seinen Produktreihen „Grand Cru de Terroir" und „Cuvées du Sourceur" bietet VALRHONA Schokoladen mit ausgeprägtem und einmaligem Geschmack, der von der Herkunftsregion geprägt ist.

Um diese einzigartigen Kakaoanbauregionen zu entdecken, durchkämmen unsere Einkäufer die Welt, studieren Oberflächenformen, Böden, Klimata und Anbaumethoden der schönsten Plantagen. VALRHONA verpflichtet sich diesen gegenüber in Form von beständigen und fairen Langzeitpartnerschaften.

Entschieden der Zukunft zugewandt, verfolgt das Unternehmen seine Suche nach Spitzenqualität im Dienste der Geschmackskünstler.

Von der GUANAJA, der, bittersten Schokolade der Welt" bei ihrer Einführung 1986, über die 2012 kreierte DULCEY erweitert **VALRHONA ständig sein Angebot an Kuvertüren.**

2017 wird das Jahr einer denkwürdigen Innovation sein: die neue Fruchtkuvertüre INSPIRATION.

INSPIRATION...
EINE PURE OBST-VERFÜHRUNG

Die erste für die Gastronomie entwickelte Fruchtkuvertüren-Reihe von VALRHONA mit einem Geschmack und einer Farbe, die 100 % natürlich sind.

Das revolutionäre Produkt sticht heraus durch die subtile Verbindung von Kakaobutter, Zucker und ... Obst oder Nüssen.

An der endgültigen Rezeptur hat die Abteilung Forschung und Entwicklung des Hauses 5 lange Jahre gearbeitet. Es war eine große Aufgabe, denn das Team stand – trotz einer einfachen Zusammensetzung – vor sehr komplexen technischen Herausforderungen.

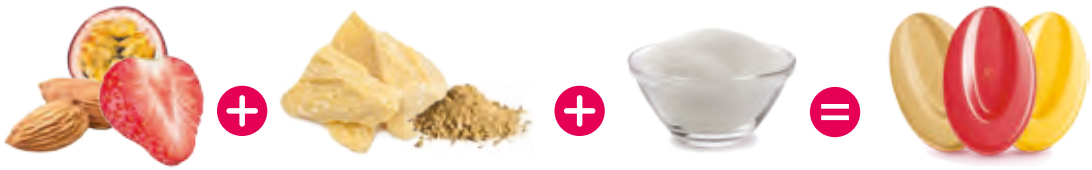
Doch dank des Know-hows, das die Marke kennzeichnet, und eines eisernen Willens wurde das Herstellungsverfahren schließlich gefunden. INSPIRATION war geboren.

DIE VORTEILE VON INSPIRATION

Für die Herstellung dieser beiden neuen Fruchtkuvertüren Erdbeere und Passionsfrucht werden **frische Früchte** bester Qualität verwendet und es werden kein Farbstoff, kein künstlicher Aromastoff, kein Konservierungsstoff hinzugefügt. Nichts verändert die Farbe und den **natürlichen** Geschmack der Frucht.

Beim Genuss einer Bohne aus der Serie Inspiration erlebt man sofort ein **Spektakel** für die Sinne. Der frische, reine und intensive **Fruchtgeschmack** ist da und explodiert geradezu am Gaumen.

Das Rezept



NÜSSE ODER OBST + **KAKAOBUTTER** + **ZUCKER** = **INSPIRATION-BOHNEN**

Enthält gentechnisch garantiert unverändertes Sojalecithin für eine bessere Verarbeitbarkeit des Produkts.

Eine technische Meisterleistung

Wer sich mit der Materie nicht auskennt, mag sich fragen, warum es so schwierig war.

Die Antwort lautet: Schokolade und Wasser sind kein gutes Paar. Jede Etappe des Herstellungsverfahrens von Schokolade zielt darauf ab, die Feuchtigkeit in den Kakaobohnen zu reduzieren und die Kakaobutter ihrerseits lässt sich wie jedes Fett nur schwer mit Wasser vermischen.

Na und? Nun, die meisten Früchte bestehen zu einem großen Teil aus Wasser. Die Verbindung von Früchten mit Schokolade oder Kakaobutter ist folglich eine ganz besondere Herausforderung.

Dies war also das Problem, das bis jetzt ungelöst blieb.

Heute kann Valrhona ein Ergebnis vorweisen: ein Produkt, das die einzigartige Textur der Schokoladenkuvertüre mit der kräftigen Farbe und dem intensivem Geschmack der Frucht kombiniert.

Den Konditoren, Chocolatiers und Köchen wird damit eine neue Dimension für Ihre Kreationen eröffnet, eine echte ... INSPIRATION!

Chocolatiers, Köche und Konditoren können endlich Frucht und Schokolade vermählen sowie mit den Farben, Aromen, Texturen und vor allem dieser unerwarteten Frische spielen.

Die Verwendungsmöglichkeiten sind unendlich: Formgebung, Überzug, Tafel, Ganache, Mousse, Creme, Eis, Dessert ... und noch viele andere Überraschungen erwarten uns dank der Talente der Chocolatiers, Köche und Konditoren, die Inspiration entdecken und verwenden werden.

Das Produkt präsentiert sich in Form von **Bohnen** in der Farbe der gewählten Früchte und lässt sich dank der einmaligen Textur der Kakaobutter wie eine Schokoladenkuvertüre verarbeiten.

ZUSAMMENSETZUNG

INSPIRATION PASSIONSFRUCHT

Passionsfruchtsaft
17,3 %

Kakaobutter:
mind.
32 % min.

Zucker
49,3 %

INSPIRATION ERDBEERE

Erdbeeren
14,2 %

Kakaobutter:
mind.
37 % min.

Zucker
47 %

INSPIRATION MANDEL

Mandeln
31 %

Kakaobutter:
mind.
30 % min.

Zucker
38 %

IINSPIRATIONEN...

Die Konditormeister der École VALRHONA haben sich schon mit Leidenschaft dieser neuen **Kreation gewidmet und leckere Rezepte kreiert, von denen eines origineller, köstlicher und ... fruchtiger ist als das andere.**

Und da man bei VALRHONA gerne mit allen teilt,
wird die Produktreihe INSPIRATION ab 2018 auch für
die breite Öffentlichkeit angeboten werden.

ADRESSEN/INFOS ZUM UNTERNEHMEN

CHOCOLATERIE & UNTERNEHMENSSITZ
14, av. du Président Roosevelt
26 600 Tain l'Hermitage
FRANKREICH
Tél: +33 (0)4 75 07 90 90

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

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

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

PRESSEKONTAKT

VALRHONA BACKSTUBE & BÜRO
5 Otto-Hahn Strasse
77694 Kehl- Auenheim
Deutschland

https://inter.valrhona.com/de

Besuchen Sie uns in den sozialen Netzwerken
https://www.facebook.com/valrhonadeutschland/
https://twitter.com/Valrhona
https://www.instagram.com/valrhona_de_at/

VALRHONA
IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

VALRHONA BACKSTUBE & BÜRO
5 Otto-Hahn Strasse - 77694 Kehl- Auenheim - Deutschland