



Deguste

El chocolate
de los chefs

La nueva colección de
tabletas Gourmet Valrhona



VALRHONA
Let's imagine the best of chocolate®



VALRHONA

VALRHONA

Las nuevas tabletas Gourmet Valrhona: 8 creaciones para una nueva experiencia de degustación

La tableta, producto imprescindible en el mundo del chocolate, hace las delicias de todos los golosos. Unos meses después del lanzamiento de su nueva colección de tabletas Degustación, Valrhona versiona ahora sus tabletas Gourmet en un formato más generoso y sostenible. Creaciones compuestas de ingredientes exquisitos, para degustar, derretirse y compartir sin moderación.

UNA EXPERIENCIA DE DEGUSTACIÓN ÚNICA

Más grandes y más golosas: estas 8 nuevas tabletas de excepción conquistarán a todo el mundo. La exquisitez es la verdadera protagonista de estas referencias gracias a su nuevo formato de 120 gramos (el anterior era de 85 gramos) y a la incorporación de trocitos generosos de otros ingredientes, como granos de café, cortezas de naranjas confitadas o incluso almendras delicadamente tostadas, que aportan una textura inédita y una dimensión muy diferente a la degustación. Asociaciones originales de ingredientes golosos que combinan perfectamente con la potencia aromática de los cacaos Valrhona.

Cada receta invita a una experiencia de degustación única en la que podrá apreciar la riqueza de la paleta aromática de los chocolates Valrhona, sublimados con deliciosos ingredientes de calidad. Un viaje sensorial para dejarse guiar e iniciarse en el arte de la degustación del chocolate. En la solapa del paquete se indican los pasos que hay que seguir para degustar la tableta correctamente.

Exquisitas y responsables

Elaboradas con habas de cacao 100 % trazables desde los productores (17 215 en todo el mundo), las tabletas Gourmet son un reflejo del compromiso de la casa Valrhona a favor de un sector del cacao justo y sostenible y de una gastronomía más responsable. «Juntos, hagamos bien lo que es bueno».

Valrhona, empresa certificada B-Corporation® desde enero de 2020, ha desarrollado un packaging más responsable para sus tabletas. Ahora es 100 % reciclable, cuenta con la etiqueta FSC y está compuesto por materiales procedentes de bosques gestionados de forma sostenible.

Un estuche ecorresponsable, moderno y atractivo al mismo tiempo, con un sistema de cierre práctico e ingenioso para una conservación óptima del chocolate.



LA CREATIVIDAD VALRHONA EXPRESADA EN UNA TABLETA

¡Las tabletas Gourmets se renuevan! Cuentan con nuevos packagings y nuevos moldes con diseños únicos.

El packaging de cada receta ha sido diseñado por la artista comprometida Anne-Lise Boutin, responsable de la nueva imagen de la marca. Boutin firma para Valrhona ilustraciones coloridas, inspiradas en el mundo vegetal, el cultivo del cacao y los diferentes ingredientes. Un estilo alegre y vivo que refleja la energía creativa de la casa.

Las tabletas Gourmet dejan a un lado el diseño de onzas clásico y se adornan con formas geométricas texturizadas que cuentan su propia historia, desde la plantación a la degustación. En estos nuevos diseños encontramos motivos vegetales de la mazorca y las hojas del cacaotero, el aspecto texturizado del grué de cacao o incluso cuadrados más lisos que evocan el chocolate listo para consumo.



8 recetas nuevas por descubrir

Un surtido de 8 tabletas de chocolate de excepción para degustar y compartir: Grands Crus puro origen, mezclas exclusivas y Créations Gourmandes. ¡Todas combinadas con ingredientes generosos e increíblemente golosos!

PURO ORIGEN

MANJARI 64% - PURO ORIGEN MADAGASCAR

Naranja



La intensidad de las cortezas de naranjas confitadas se alía con las notas afrutadas y aciduladas del chocolate negro.

Precio de venta recomendado: 6,90 € (IVA incluido)

BAHIBE 46% - PURO ORIGEN REPÚBLICA DOMINICANA

Almendra



El sabor de las almendras tostadas se asocia a las notas de cacao y afrutadas de Bahibe.

Precio de venta recomendado: 6,90 € (IVA incluido)

MEZCLAS EXCLUSIVAS

GUANAJA 70%

Trocitos de cacao



El equilibrio y el amargor de Guanaja se prolongan de manera armoniosa con notas tostadas de habas de cacao.

Precio de venta recomendado: 6,90 € (IVA incluido)

CARAÏBE 66% CACAO

Avellana



Las notas chocolateadas y de frutos secos de Caraïbe conviven en perfecta armonía con el sabor de las avellanas tostadas.

Precio de venta recomendado: 6,90 € (IVA incluido)

JIVARA 40%

Pecán



Las notas lacteadas y malteadas de Jivara se maridan con el toque crujiente de los trocitos de nueces pecanas caramelizadas.

Precio de venta recomendado: 6,90 € (IVA incluido)

CREACIONES GOLOSAS

DULCEY 35%

Café Arábica de Etiopía



El potente sabor de los granos de café Arábica queda suavizado por las notas de galleta y leche caramelizada características de Dulcey.

Precio de venta recomendado: 6,90 € (IVA incluido)

CARAMÉLIA 36%

Perlas crujientes



La exquisitez de las notas lacteadas, chocolateadas y de caramelo salado de Caramélia se asocia a la de las perlas de cereales crujientes sin gluten.

Precio de venta recomendado: 6,90 € (IVA incluido)

IVOIRE 35%

Frambuesa



El dulzor de Ivoire, chocolate blanco con notas de leche cocida, se sublima con el sabor de las frambuesas aciduladas.

Precio de venta recomendado: 6,90 € (IVA incluido)

Y para disfrutar aún más, las tabletas Gourmet también están disponibles en formato estuche compuesto por 3 tabletas:



EL ESTUCHE COLLECTION GOURMANDE - NEGRO Y CON LECHE

- Manjari 64% - Naranja
- Bahibe 46% - Almendra
- Caramélia 36% - Perlas crujientes

El estuche ideal para degustar una amplia paleta de sabores Valrhona a través de 3 tabletas Grands Crus de chocolate negro y con leche.

Precio de venta recomendado:
18,00 € (IVA incluido)



ESTUCHE COLLECTION INTENSE - 100 % NEGRO

- Guanaja 70% - Trocitos de cacao
- Caraïbe 66% - Avellana
- Manjari 64% - Naranja

El cofre ideal para descubrir toda la intensidad de los Grands Crus 100% chocolate negro de Valrhona.

Precio de venta recomendado:
18,00 € (IVA incluido)

Sobre Valrhona

JUNTOS, HAGAMOS BIEN LO QUE ES BUENO

Compañera de los artesanos del sabor desde 1922, pionera y referente en el mundo del chocolate, Valrhona se define hoy en día como una empresa cuya misión (“Juntos, hagamos bien lo que es bueno”) expresa la fuerza de su compromiso. Con sus colaboradores, los chefs y los productores de cacao, Valrhona imagina lo mejor del chocolate para crear un sector del cacao justo y sostenible e inspirar una gastronomía de lo bueno, lo bello y lo beneficioso.

Construir relaciones directas y a largo plazo con los productores, investigar la próxima innovación de chocolate y compartir conocimientos: estas son las razones que motivan a Valrhona en su día a día. Siempre junto a los chefs, Valrhona apoya a los artesanos y los acompaña en la búsqueda de la singularidad superando sin cesar los límites de la creatividad.

Gracias a su continua movilización en torno a esta razón de ser, Valrhona está orgullosa de haber obtenido en enero de 2020 la exigente certificación B Corporation®, que recompensa las empresas más comprometidas del mundo que ponen al mismo nivel sus resultados económicos, sociales y medioambientales. Esta distinción valoriza la estrategia de desarrollo sostenible Live Long, marcada por la voluntad de construir conjuntamente un modelo de impacto positivo para los productores, los colaboradores, los artesanos del sabor y todos los apasionados del chocolate.

Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate responsable.

El 100 % de los cacaos son trazables desde el productor lo que asegura saber de dónde procede el cacao, quién lo ha cosechado y quién lo ha producido en buenas condiciones. Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate que respeta a las personas y al planeta.

www.valrhona.com

Departamento de prensa:

Maria Ribas

M. maria.ribas@valrhona-selection.com

Enlace para descargar los visuales:

<https://bit.ly/tablettesgourmandesvalrhona>

