



SELECTION 2022-2023

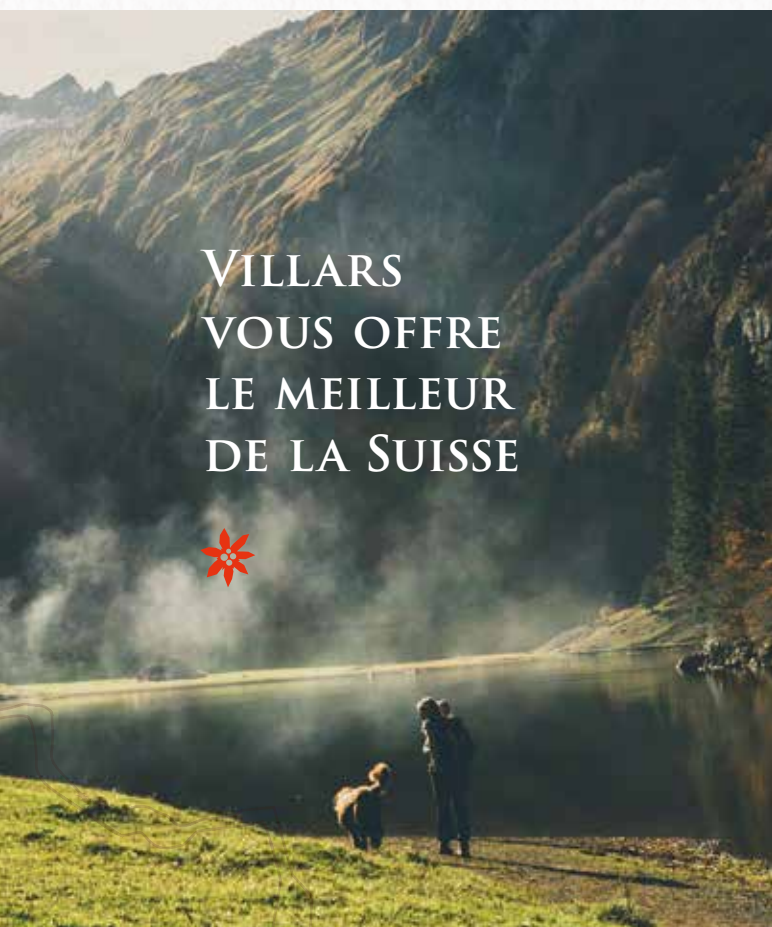
DEPUIS 1901,

Villars vous accompagne pour vous proposer le meilleur de la Suisse en défendant les valeurs de Terroir, durabilité et naturalité pour le monde de la gastronomie et des gourmets du monde entier.

Nous nous engageons auprès de vous pour défendre tous les acteurs de la filière et pour un environnement durable.



VILLARS
VOUS OFFRE
LE MEILLEUR
DE LA SUISSE



VILLARS C'EST,

120 ANS DE SAVOIR-FAIRE

au service des gourmets du monde entier et à présent **des professionnels** ;

UNE COLLABORATION CONSTANTE

avec les producteurs locaux **avec qui nous travaillons main dans la main** pour vous offrir des produits d'une qualité exceptionnelle ;

UNE EXPERTISE UNIQUE

de la transformation des fèves de cacaos, des laits et des sucres suisses depuis le centre même de Fribourg pour vous proposer chaque jour des Couvertures au goût unique, local et typique.

C'est avec vous que nous ouvrons ce nouveau chapitre gourmand et innovant.



|| VILLARS EST UNE CHOCOLATERIE SUISSE ANCRÉE DANS L'AIR DU TEMPS ||

Chez Villars, nous aimons avant tout la nature et nous admirons le paysage des cantons et des alpages suisses. Villars préserve et valorise ce que la nature offre de meilleur en créant des chocolats rares et uniques, au goût exceptionnel.

Nous sommes aussi très attachés à notre pays, la Suisse et nous défendons un savoir-faire traditionnel en proposant une haute qualité chocolatière, connue et reconnue pour sa pureté et son authenticité. Depuis 1901, ce sont les histoires de traditions, de rencontres, de métiers et de goût, qui ont créé Villars au cours des générations.

Chez Villars, nous sommes fiers de nos 120 ans, qui attestent que nous savons nous adapter à l'environnement, aux attentes des consommateurs et aux évolutions de la société. Transmis de génération en génération, Villars, est « un petit morceau » emblématique du patrimoine suisse, que nous avons à cœur de préserver et valoriser.

Villars sait faire du bon chocolat de manière durable. Notre mission, avec les 150 collaborateurs, est de le faire rayonner à l'international en revendiquant son origine suisse.

Stephan Buchser
Directeur Général de Villars



Swissness : L'identité suisse

Influencés par notre terroir et inspirés par les valeurs suisses, nous sommes fortement attachés à notre environnement et nous mettons en avant son caractère unique.

C'est dans cette perspective de promotion et de défense des valeurs suisses, de notre savoir-faire traditionnel et local et de notre volonté de les faire rayonner que nous respectons la réglementation Swissness en utilisant 100% des ingrédients suisses disponibles sur le territoire et portons fièrement la croix suisse dans notre logo.

Vision RSE

Mission :

Mobiliser l'ensemble des collaborateurs vers une production de chocolat 100% suisse durable garantissant la pérennité de l'entreprise, les valeurs éthiques et de transparence de nos approvisionnements.

Objectifs :

- Proposer des produits sains et responsables
- Promouvoir les achats responsables de filière agricoles durables
- Réduire l'empreinte environnementale de nos activités
- Favoriser le bien-être et le développement de nos collaborateurs.

NOS ENGAGEMENTS



Pour évaluer sa contribution au Développement Durable, Villars s'intègre dans le programme suisse Swiss Triple Impact pour mesurer son impact environnemental, social et sociétal, dans une démarche de progrès visant la certification B-Corp à échéance 2030.

Sélection des ingrédients



DU LAIT ET DU SUCRE 100% SUISSES

Du lait et du sucre 100% suisses pour s'approvisionner au plus proche de la chocolaterie.

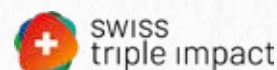
Villars est une chocolaterie engagée. Située à proximité d'un bassin laitier exceptionnel dans les Alpes Suisses, Villars met en place des partenariats pour collecter du lait de producteurs locaux et proposer des couvertures aux laits tracés. Installés dans les cantons limitrophes, ces petites exploitations familiales du Pays de Vaud, de Berne,

de Fribourg et de Lucerne, pratiquent un mode d'élevage traditionnel qui donne au lait 100% suisse ce goût unique et incomparable.

En Suisse, la production laitière est une tradition séculaire et les réglementations du secteur laitier sont l'une des plus strictes au monde.

Dans cette perspective et soucieux de soutenir une production laitière durable, **Villars s'appuie sur le label SwissMilk Green qui met l'accent sur le bien-être animal.**

Le sucre suisse provient de la sucrerie d'Aarberg situé à 40 km de la chocolaterie. Ce sucre est issu de betteraves récoltées dans toute la Suisse ; une culture respectueuse de l'environnement.



BLANCHE ET LAIT

COUVERTURE BLANCHE

INALPA 29%

Réf. 48721

DESSCRIPTIF

Couverture Blanche 29% de cacao - 26% de lait

White Couverture 29% cacao - 26% milk

Weisse Couverture 29% kakao - 26% milch

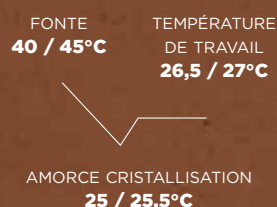
PROFIL

Couverture onctueuse, avec de belles notes de lait frais et de vanille.

CONTENANCE

Contenance totale en beurre de cacao	29%
Contenance totale en gras	37%
Contenance en lait entier	26%
Contenance en sucre	43%

COURBE DE TEMPÉRAGE



PROFIL AROMATIQUE

CRÉMEUX
VANILLE
LACTÉ (FRAIS)
SUCRÉ

USAGES RECOMMANDÉS

Enrobage	Non recommandé
Moulage	***
Tablette	***
Mousse	****
Crèmeux / Ganaches	****

COUVERTURE LAIT

LAUENA 37%

Réf. 48735

DESSCRIPTIF

Couverture Lait Assemblage 37% de cacao - 19% de lait

Milk Couverture 37% cacao - 19% milk

Milch Couverture 37% kakao - 19% milch

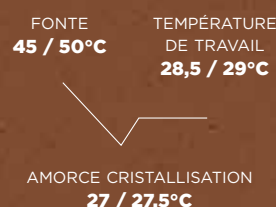
PROFIL

Couverture ronde et équilibrée avec d'intenses notes de lait, de céréales et caramel qui révèle tout son caractère cacao.

CONTENANCE

Contenance totale en beurre de cacao	35,5%
Contenance totale en gras	39%
Contenance en lait	19%
Contenance en sucre	38%

COURBE DE TEMPÉRAGE



PROFIL AROMATIQUE

LACTÉ
ÉQUILIBRÉ
CÉRÉALES
CAMEL
CACAOTÉ

USAGES RECOMMANDÉS

Enrobage	****
Moulage	****
Tablette	****
Mousse	***
Crèmeux / Ganaches	****

NOIR



COUVERTURE NOIRE

BOUDJI 63%

Réf. 48736

DESRIPTIF

Couverture Noire Assemblage 63% de cacao

Dark Couverture 63% cacao

Couverture Dunkel 63% kakao

PROFIL

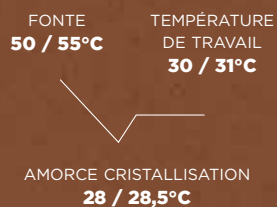
Couverture ronde et équilibrée, chocolatée, avec de légères notes boisées.

CONTENANCE

Contenance totale en beurre de cacao **41%**

Contenance en sucre **35%**

COURBE DE TEMPÉRAGE



PROFIL AROMATIQUE

ÉQUILIBRÉ
CACAOTÉ
BOISÉ

USAGES RECOMMANDÉS

Enrobage	*****
Moulage	*****
Tablette	*****
Mousse	*****
Crèmeux / Ganaches	*****

Notre sourcing cacao : une passion, un engagement

L'approvisionnement de cacaos durables et traçables est un enjeu majeur pour Villars.

Nous œuvrons chaque jour pour une filière plus responsable en proposant des chocolats de haute qualité, uniques et rares. **En 2025, Villars vise 100% de ses achats cacaos tracés et issus de partenariats durables certifiés Rainforest Alliance.**

Villars est également l'un des membres fondateurs de la plateforme Chocosuisse qui contribue à créer un secteur durable et attractif pour les générations actuelles et futures.



PARTENARIAT

SWISSMILK



La qualité du lait suisse

La réputation du lait suisse a largement dépassé les frontières des prairies alpines où ses vaches se nourrissent librement dans un environnement pur.

Sa qualité gustative et son onctuosité se retrouvent dans le chocolat Villars. Dans un bassin laitier exceptionnel, s'étendant de Neuchâtel au Valais en passant par Fribourg, nous collectons exclusivement du lait au sein de petites exploitations familiales de 20 à 25 bêtes issues des meilleures races laitières. Dans ces fermes, « la Tachetée, la Brune et la fameuse Holstein fribourgeoise » se nourrissent d'herbe fraîche et de foin.

Villars et Swissmilk Green : un duo vertueux

L'histoire de Villars est indissociable de son territoire dont elle dynamise et protège les ressources.

En utilisant du lait certifié Swissmilk Green, nous participons au développement et rayonnement de la filière lait suisse, engagée envers le bien-être animal et largement plébiscitée par les consommateurs suisses.

Nous pouvons revendiquer : **une provenance locale gage de fraîcheur, une qualité exemplaire, une production et une transformation durables.**

En adhérant de facto à la Charte du Lait Suisse, nous en partageons les 7 engagements :

- 1** Le lait utilisé pour la fabrication des produits laitiers **est produit dans le respect des conditions locales, de la nature et des ressources.**
- 2** Toutes les vaches laitières **peuvent bouger librement** et sont nourries en majorité avec du fourrage naturel.
- 3** Les producteurs sont **rétribués de manière transparente.**
- 4** **Le lait suisse est transformé en produits de haute qualité** au moyen de processus durables.
- 5** La branche laitière contrôle de manière professionnelle **le respect des standards sectoriels** et les résultats de ces contrôles, communiqués en toute transparence.
- 6** La marque laitière « Swissmilk Green » **garantit la valeur ajoutée** du lait et des produits laitiers suisses.
- 7** La branche laitière suisse s'engage à développer et améliorer en permanence ses standards sectoriels.

PUR LAIT DE TERROIR



COUVERTURE LAIT DE TERROIR
ORIGINE CÔTE D'IVOIRE

FRIBOURG LEITY 33%

Réf. 40316

DESSCRIPTIF

Couverture Lait de Terroir Fribourg 33% de cacao - 23% de lait

Fribourg Terroir Milk Couverture 33% cacao - 23% milk

Freiburg Terroir Milch Couverture 33% kakao - 23% milch

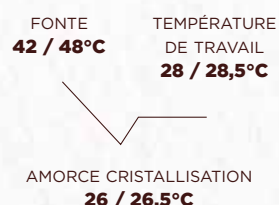
PROFIL

Couverture signature crémeuse, avec des notes intenses de lait fermier suisse, de biscuit et de notes maltées et grillées.

CONTENANCE

Contenance totale en beurre de cacao	28,5%
Contenance totale en gras	36%
Contenance en lait entier	23%
Contenance en sucre	36,5%

COURBE DE TEMPÉRAGE



PROFIL AROMATIQUE

LACTÉ (FERMIER)
CRÉMEUX
CÉRÉALES (MALT)
BISCUIT
GRILLÉ

USAGES RECOMMANDÉS

Enrobage	***
Moulage	***
Tablette	***
Mousse	****
Crèmeux / Ganaches	****

COUVERTURE LAIT DE TERROIR
ORIGINE RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

LUCERNE MILCHELI 38%

Réf. 48738

DESSCRIPTIF

Couverture Lait de Terroir Lucerne 38% de cacao 28% de lait

Luzern Terroir Milk Couverture 38% cacao - 28% milk

Luzern Terroir Milch Couverture 38% kakao - 28% milch

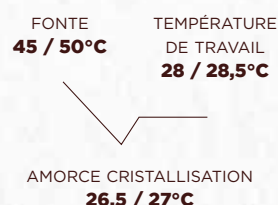
PROFIL

Couverture crémeuse, notes intenses de lait cuit, caramel et épices.

CONTENANCE

Contenance totale en beurre de cacao	32%
Contenance totale en gras	40%
Contenance en lait entier	28%
Contenance en sucre	29,5%

COURBE DE TEMPÉRAGE



PROFIL AROMATIQUE

LACTÉ (CUIT)
CRÉMEUX
CARAMEL
ÉPICES
LONGUEUR EN BOUCHE

USAGES RECOMMANDÉS

Enrobage	***
Moulage	****
Tablette	****
Mousse	***
Crèmeux / Ganaches	***

ORIGINES UNIQUES



COUVERTURE PURE ORIGINE
SAINT DOMINGUE

BERGLI 66%

Réf. 40317

DESRIPTIF

**Couverture Noire Pure Origine Saint Domingue
66% de cacao**

Dark Couverture Pure Origin Saint Domingue
66% cacao
Couverture Dunkel Saint Domingue 66% kakao

PROFIL

Couverture élégante qui s'ouvre et se développe agréablement sur des notes fruitées, un soupçon de notes florales et une légère acidité.

CONTENANCE

Contenance totale en gras	41%
Contenance en sucre	33%

COURBE DE TEMPÉRAGE

FONTE
50 / 55°C
 TEMPÉRATURE
DE TRAVAIL
30 / 31°C
 AMORCE CRISTALLISATION
28 / 28,5°C

PROFIL AROMATIQUE

FRUITÉ
FLEURI
ACIDITÉ
LONGUEUR EN
BOUCHE

USAGES RECOMMANDÉS

Enrobage	****
Moulage	***
Tablette	***
Mousse	****
Crèmeux / Ganaches	****



COUVERTURE PURE ORIGINE
CÔTE D'IVOIRE

ACAÏOU 70%

Réf. 48737

DESRIPTIF

**Couverture Noire Pure Origine Côte d'Ivoire
70% de cacao**

Dark Couverture Pure Origin Ivory Coast
70% cacao
Couverture Dunkel Côte d'Ivoire 70% kakao

PROFIL

Couverture puissante, avec des arômes marqués de cacaos torréfiés, une agréable amertume et une belle longueur en bouche.

CONTENANCE

Contenance totale en gras	44%
Contenance en sucre	27,5%

COURBE DE TEMPÉRAGE

FONTE
50 / 55°C
 TEMPÉRATURE
DE TRAVAIL
30 / 31°C
 AMORCE CRISTALLISATION
28 / 28,5°C

PROFIL AROMATIQUE

CACAOTÉ
TORRÉFIÉ
AMERTUME
LONGUEUR EN
BOUCHE

USAGES RECOMMANDÉS

Enrobage	****
Moulage	***
Tablette	***
Mousse	****
Crèmeux / Ganaches	****

BÂTONS PETITS PAINS



Bâton blond 10,5g
Réf. 40320



Bâton lait fourré 11g
Réf. 40319

Une gamme de bâtons petits pains composée de deux recettes pouvant rentrer dans la fabrication de pains au chocolat.

Des recettes conçues pour satisfaire tous les goûts et palais avec des notes rondes de cacao, de lait frais et de lait caramélisé. Ces bâtons ont été spécialement développés pour s'adapter à vos créations en pâtisserie et viennoiserie.

CONDITIONNEMENT

RÉFÉRENCE	NOM	BLANCHE	POIDS NET PAR CARTON	DLUO
48721	INALPA	Blanche 29%	5kg	12 Mois

RÉFÉRENCE	NOM	LAIT	POIDS NET PAR CARTON	DLUO
48735	LAUENA	Lait 37%	5kg	12 Mois
40316	LEITY	Lait 33% Terroir Fribourg	5kg	12 Mois
48738	MILCHELI	Lait 38% Terroir Lucerne	5kg	12 Mois

RÉFÉRENCE	NOM	NOIR	POIDS NET PAR CARTON	DLUO
48736	BOUDJI	Noir 63%	5kg	16 Mois
48737	ACAÏOU	Origine Côte d'Ivoire 70%	5kg	16 Mois
40317	BERGLI	Origine Saint Domingue 66%	5kg	16 Mois

RÉFÉRENCE	NOM	PRODUITS PROFESSIONNELS	POIDS NET PAR CARTON	DLUO
40320		Bâton blond 234X10,5g	235 bâtons environ / 2.4kg	12 Mois
40319		Bâton lait fourré 234X11g	234 bâtons environ / 2.5kg	11 Mois



www.villars.com

Route de la Fonderie 18 - 1701 - Fribourg - Suisse

