



Catalogue produits de laboratoire 2026


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Engagés

par mission

**Ingédients venus du bout
du monde, agriculture non
encadrée, déforestation...
Et si la gourmandise, et plus
spécifiquement celle à base
de chocolat, traversait une
période difficile face aux
enjeux environnementaux,
sociétaux et sanitaires ?**

La question de l'impact de notre activité et de nos produits sur les hommes et la planète, nous nous la posons depuis longtemps chez Valrhona. Et nous n'avons pas attendu pour nous positionner sur le sujet. Désormais nous nous définissons comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de l'engagement.

La filière cacao pour laquelle nous œuvrons chaque jour est juste et durable : elle respecte l'Homme, les ressources et la planète. 100% de nos fèves de cacaos sont tracées depuis les producteurs*, ce qui nous permet d'être en lien avec nos 16 979 producteurs pour améliorer leurs conditions de vie, participer à l'accès à l'éducation de leurs enfants, les accompagner vers des pratiques agricoles durables et pour que notre chaîne d'approvisionnement soit exempte de déforestation.

C'est aussi dans ce cadre que nous nous engageons chaque jour pour une gastronomie plus responsable. Cela consiste à créer un mouvement collectif, qui fédère l'ensemble des acteurs de la gastronomie pour challenger le statu

quo et inventer ensemble de nouvelles façons de faire.

Choix du local et respect de la saisonnalité, recyclage des déchets, économie circulaire, réduction du gaspillage énergétique et alimentaire, respect de la biodiversité, mise en valeur de la communauté. Autant de pratiques réinterrogées sous l'angle du futur de notre alimentation.

S'invente ainsi, et pour les générations à venir, une gastronomie du bon, du beau et du bien. Pour que chacun soit acteur de ce changement et puisse prendre sa part, le Guide de la gastronomie responsable, véritable référentiel de bonnes pratiques, accompagne nos partenaires dans cette transition. C'est dans cette même dynamique de partager une vision nouvelle de la gastronomie que Frédéric Bau, Explorateur Pâtissier de la Maison Valrhona, nous livre dans Gourmandise Raisonnée des recettes autour d'une pâtisserie plus saine, plus vertueuse et toujours aussi gourmande.

De ces efforts continus résulte pour Valrhona une certification exigeante, que nous sommes fiers d'avoir obtenue pour la première fois en janvier 2022 et renouvelée en octobre 2023 : B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. La preuve tangible d'un chocolat engagé.

*Ensemble faire du bien
avec du bon n'a jamais
été plus d'actualité.*

*conformément au règlement européen 2023/1115
relatif à la déforestation



Dates clés

DE LA MAISON VALRHONA

1986



Fruit d'une recette élaborée à partir d'un assemblage de cacaos d'exception, Valrhona crée Guanaja 70%, le chocolat le plus amer du monde. Son succès est quasi-immédiat auprès des professionnels et des consommateurs. Idéal pour accompagner le café, il est présenté en carrés de 5 grammes « à croquer », dans une boîte en métal inspirée des boîtes à cigares.

1989



L'École du Grand Chocolat est créée à Tain l'Hermitage. Elle permet de partager le savoir-faire de Valrhona avec les artisans et les chefs. Véritable centre d'expertise du Chocolat, l'École Valrhona est devenue un lieu de créativité et d'innovation, d'où émergent les inspirations de demain. Depuis 1989, quatre autres Ecoles ont vu le jour : Tokyo en 2007, Viroflay en 2010 qui s'est établi désormais à Paris et Brooklyn en 2015 puis Dubai en 2024.

1922



Pâtissier-confiseur en Ardèche, Albéric Guironnet crée la « Chocolaterie du Vivarais » dans une ancienne menuiserie à Tain l'Hermitage. Soucieux de la qualité, il torréfie lui-même les fèves et devient ainsi fournisseur des artisans et des pâtissiers.

1948



Première référence emblématique de la Marque Valrhona, le bonbon de chocolat la Rinette n'a pas pris une ride : il est toujours réalisé à la main à Tain l'Hermitage. Quant à son nom, Rinette, il vient du prénom de la fille d'Albert Gonnet, Catherine.

2001



Lancement du concept « fève » de chocolat.

2006



La Fondation d'Entreprise Valrhona, aujourd'hui Fonds Solidaire Valrhona est née avec un double objectif : sensibiliser les enfants et leurs familles à la diversité des goûts et à une alimentation saine et variée, ainsi que faire émerger chez les jeunes des vocations pour les métiers de la gastronomie sucrée et enclencher des parcours de formation.

1990



Premier pure origine Madagascar, Valrhona crée Manjari 64%, fruit des partenariats solides que Valrhona a su tisser avec les producteurs locaux pour garantir éthique et qualité.

2012



Lors d'une démonstration pâtissière, Frédéric Bau laissa du chocolat blanc au bain-marie un peu trop longtemps. Le chocolat, devenu blond, avait développé des arômes de sablé et de lait caramélisé. 8 années de recherche furent nécessaires pour mettre au point la recette du Dulcey.

2013



Depuis 2013, la Cité du Chocolat Valrhona a pour ambition de transmettre l'amour du bon chocolat à toutes les générations via des expériences sensorielles, des ateliers culinaires, un voyage virtuel dans les plantations ou encore les secrets de fabrication du chocolat.

2020



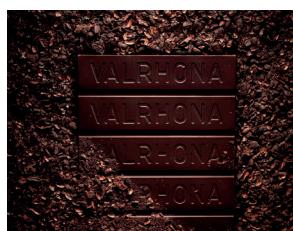
Valrhona obtient la certification B Corporation. En rejoignant le mouvement B Corp®, Valrhona réaffirme sa volonté de créer un modèle à impact positif sur les Hommes et la planète. Parce que les entreprises ne peuvent plus seulement être les meilleures au monde, elles doivent désormais être les meilleures pour le monde.

2022



Partenaires cacao, fournisseurs, collaborateurs, gourmets, artisans et chefs du monde entier, tous participent par leur engagement et leur implication, aux côtés de la Maison Valrhona, à faire du bien avec du bon depuis 100 ans.

2023



Valrhona fait voler en éclats les codes de la chocolaterie avec Oqo, la première couverture noire, réalisée avec des fèves de cacao entières, non découpées. Son croustillant naturel, sa saveur intense et son visuel marbré authentiquement brut ouvrent la voie à de vibrantes sensations gustatives.

2025



Lancement de "Compoz", l'expression de votre personnalité dans un chocolat au goût unique : le vôtre. Nos clients professionnels peuvent désormais créer leur chocolat sur-mesure en 4 étapes grâce au Valrhona Lab.

Pionniers

Partenaire des artisans du goût depuis plus de 100 ans, pionnier et référent dans le monde du chocolat, Valrhona ne cesse d'innover afin de vous inspirer et vous accompagner dans votre créativité.

2008

CONCENTRÉ DE CHOCOLAT

Issu du même assemblage de cacaos fins que Guanaja, P125 Cœur de Guanaja 80% est moins sucré qu'une couverture classique et sa puissance aromatique est renforcée par une quantité de matière sèche de cacao plus importante. Ce concentré de chocolat ne contient pas de beurre de cacao ajouté.



**P 125
CŒUR DE GUANAJA**
Assemblage
CACAOTÉ & GRILLÉ
6360

2012

BLOND

Avec Dulcey, nous avons souhaité nous démarquer de l'univers traditionnel du chocolat blanc. Ode à la créativité et à l'audace qui révolutionne le monde de la pâtisserie. Le nom Dulcey évoque la douceur qui caractérise ce chocolat de couleur blonde.



BLOND DULCEY 35%
BISCUITÉ & POINTE DE SEL
31870

2015

DOUBLE FERMENTATION

Pour créer une nouvelle signature gustative, Valrhona a révolutionné le processus de transformation du cacao en plantation, grâce à plus de dix années de travail main dans la main avec ses producteurs partenaires. Nos chocolats Itakuja et Kidavoa, dont les fèves ont été respectivement associées à de la pulpe de fruit de la passion et de la banane, sont sans arôme ajouté.



ITAKUJA 55%
Fèves de cacao du Brésil
FRUITÉ & FRUIT DE LA PASSION
12219

2017

INSPIRATION

Inspiration est la première gamme de couvertures de fruits créée par Valrhona avec un goût et une couleur naturels. Retrouvez tout le savoir-faire chocolatier de Valrhona mis en œuvre pour développer cette prouesse technique combinant la texture unique d'une couverture au goût et à la couleur intenses des fruits.



INSPIRATION FRAISE
FRUITS CONFITURÉS & FRAISE
1123231



2022

OMBRÉ

Le chocolat libéré des codes de la gastronomie établie qui intrigue par sa gourmandise et fascine par la puissance de son cacao. Dévoilez ce que vous n'avez jamais osé exprimer et redéfinissez votre créativité.



HUKAMBI 53%

Fèves de cacao du Brésil

CACAOTÉ, CÉRÉALES & AMERTUME

49787

2023

COUVERTURE DE FÈVES ENTIÈRES

Valrhona fait voler en éclats les codes de la chocolaterie avec Oqo, la première couverture, réalisée avec des fèves de cacao entières, non décoquées. Son croustillant naturel, sa saveur intense et son visuel marbré authentiquement brut ouvrent la voie à de vibrantes sensations gustatives.



OQO 73%

Fèves entières de Madagascar

FRUITÉ, FÈVES TORRÉFIÉES & CROQUANT

40981

2024

CONFECTION

Avec Confection 80%, soyez sûrs d'avoir choisi le chocolat le plus adapté à l'usage et à l'intensité cacao recherchés. Une gamme de 4 chocolats Pure Origine, sans beurre de cacao ajouté, qui concentre toute l'expertise de Valrhona, pour confectionner et sublimer vos intérieurs (ganaches, crèmes pâtissières), mousses, biscuits, soufflés, glaces. Ghana, Equateur, République Dominicaine, Madagascar, des chocolats pures origines aux profils aromatiques parfaits reflets de leurs terroirs.



GHANA 80%

Fèves de cacao du Ghana

VANILLE, FRUITS SECS GRILLÉS, AMERTUME & CACAOTÉ

46174

2025

COMPOZ

Entrez dans la nouvelle ère de l'émotion chocolat. Révélez l'expression de votre personnalité dans un chocolat au goût unique : le vôtre. Éveillez vos sens grâce à 4 familles de bases Compoz. Guidé par le Valrhona Lab, un service en ligne inédit, assembliez les bases cacaotées, lactées, sucrée et épiciées. Enrichissez la palette aromatique du chocolat d'exception en créant votre chocolat sur-mesure.



KIT DECOUVERTE

45348



100 %
des cacaos
Valrhona
sont tracés
depuis le
producteur*

C'est la mission des sourceurs Valrhona qui sélectionnent les cacaos les plus singuliers et créent des relations durables avec les producteurs. Cette collaboration permet à Valrhona d'enrichir sans cesse sa connaissance du cacao, de devenir elle-même productrice dans certaines plantations et ainsi d'innover à chaque étape (la culture, la fermentation, le séchage).

Parce que c'est en plantation que se joue l'avenir de toute la filière, Valrhona s'engage sur place, avec les partenaires producteurs de cacao, en investissant pour le bien-être des communautés locales et pour la création de la cacao-culture de demain. Avec Valrhona, chacun devient un acteur du développement durable du cacao.

*conformément au règlement européen 2023/1115 relatif à la déforestation

© Pierre Ollier
« Au cœur de Millot », Plantation Millot Madagascar

SOMMAIRE



1. TEMPS FORTS ET INNOVATIONS

P 10-11 40 ANS DE GUANAJA
P 12-13 OMBRÉS CONFECTION
P 14-15 INSPIRATION VIENNOISERY



2. CHOCOLATS

P 18-21 RECOMMANDATIONS TECHNIQUES
P 22-23 VOTRE IDENTITÉ CHOCOLAT
P 24-29 VOUS DIFFÉRENCIER
P 30-31 SUBLIMER VOS INTÉRIEURS (SANS BEURRE DE CACAO AJOUTÉ)
P 32-37 VOS INCONTOURNABLES
P 38-39 SIGNATURE PROFESSIONNELLE



3. PRALINÉS & CO

P 42 PRALINÉS BRUTS
P 43 PRALINÉS CARAMÉLISÉS
P 44-45 PRALINÉS FRUITÉS
P 46 "FAÇON GIANDUJA"
P 47 PÂTES D'AMANDES



4. ABSOLUMENT CACAO

P 50 PURES PÂTES
P 51 GRUÉS DE CACAO
POUDRE DE CACAO
BEURRE DE CACAO
P 52-53 CONCENTRÉ DE JUS DE CACAO



5. COMPLÉMENTS DE LABORATOIRE

P 56-57 STRUCTURER
P 58-59 GARNIR
P 60-61 DÉCORER
P 62-63 BOISSONS



6. L'ACCOMPAGNEMENT CAFÉ

P 66 LES CARRÉS
P 67 LES SECRETS, LES ÉCLATS
LE LINGOT, L'INSTANT



7. LA MARQUE ET SES SERVICES

P 70-71 LA MARQUE VALRHONA
P 72-73 NOTRE MISSION
L'ÉCOLE VALRHONA
P 74-75 LES SERVICES
SE SIMPLIFIER LA VIE
P 76-77 LA PERSONNALISATION



8. CACAOOTHÈQUE ET GUIDE DU GOÛT

P 80-82 CACAOOTHÈQUE
P 84-85 GUIDE DU GOÛT



TEMPS FORTS ET INNOVATIONS 2026

40 ANS DE GUANAJA P8-9

OMBRÉS P10

CONFECTION P11

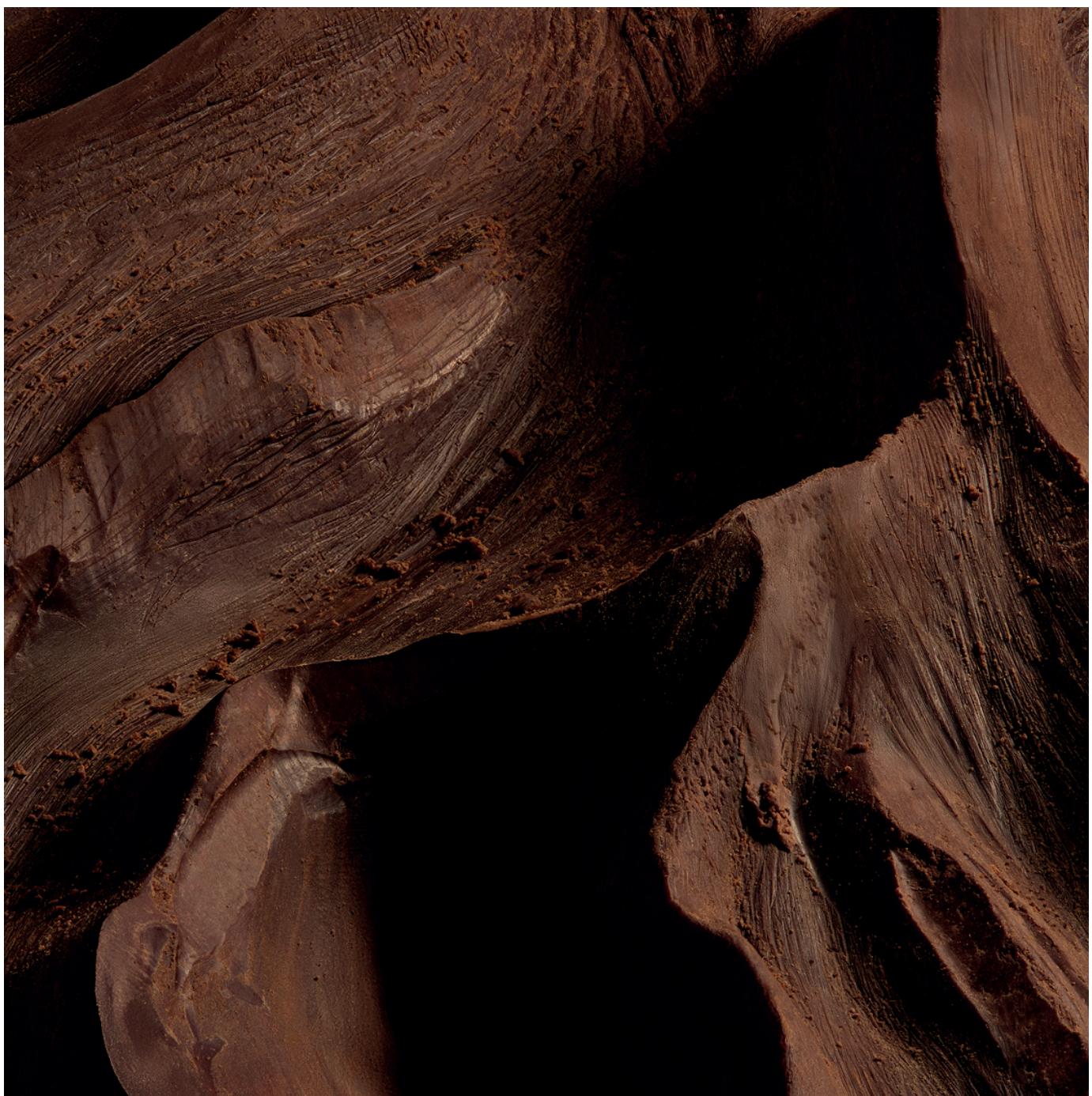
INSPIRATION P12

VIENNOISERY P13

GUANAJA

40 ANS D'EXPLORATIONS

Créé en 1986, Guanaja 70% est devenu une référence incontournable pour les chefs du monde entier. Premier chocolat noir à afficher clairement son pourcentage, il a ouvert la voie à une approche plus précise, plus technique et plus créative du goût.



UN SAVOIR-FAIRE D'ASSEMBLAGE UNIQUE

Guanaja est issu d'un assemblage de nos cacaos les plus fins, pensé pour offrir un profil aromatique stable et parfaitement maîtrisé. Cette signature Valrhona garantit une amertume nette, une grande longueur en bouche, et une puissance équilibrée.

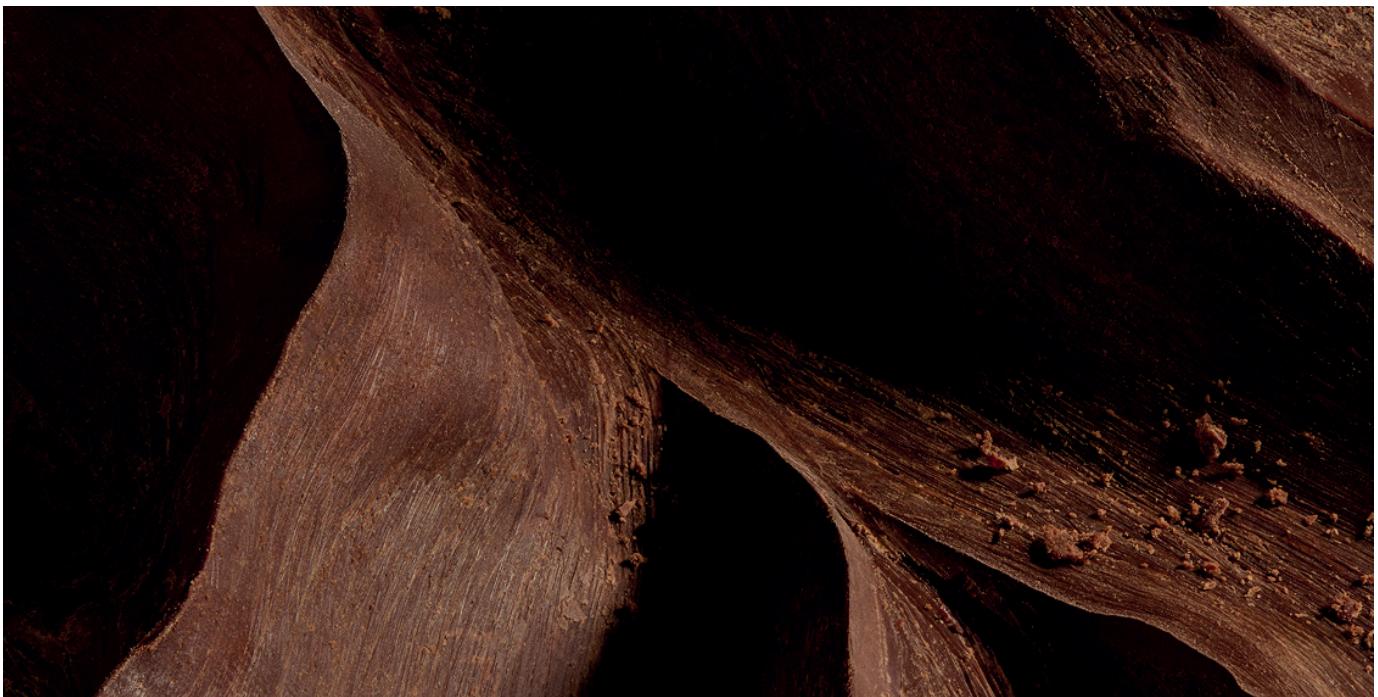
UN CHOCOLAT CONÇU POUR LES PROFESSIONNELS

Né d'un travail pionnier mené avec les chefs, Guanaja reste aujourd'hui un outil technique fiable, idéal pour la pâtisserie, la chocolaterie et la restauration. Sa structure et son intensité en font un allié pour la ganache, le moulage, la crème, la glace ou l'enrobage.

40 ANS D'INSPIRATION

Ikône de la maison, Guanaja continue d'accompagner les artisans dans leurs créations. Un chocolat exigeant, maîtrisé et plus que jamais actuel.

GUANAJA, 40 ans d'explorations et ce n'est que le début.



Les Ombrés

Libéré des codes établis de la gastronomie, le chocolat Ombré allie la gourmandise du lait à la puissance du cacao.



Plongez dans l'univers Ombré : une gamme pensée pour **réinventer le plaisir chocolaté**, où chaque dégustation est une **invitation à la gourmandise**, et à l'**éveil des sens**.

Créative

Moins sucré, plus cacaoté qu'un chocolat au lait classique, les Ombrés dévoilent l'**équilibre parfait** entre **intensité et douceur** dans chaque création.

Gourmande

Une puissance aromatique **inédite**, tout en conservant une **douceur lactée et gourmande**.

Surprenante

Une gamme qui **surprend** et donne une nouvelle dimension **au chocolat au lait**.

Confection 80%

Soyez sûrs d'avoir le chocolat le plus adapté à l'usage et à l'intensité cacao recherchés.

Intensité cacaotée et variation d'intensités

Une gamme de 4 chocolats Pure Origine 80% sans beurre de cacao ajouté.

Repensez l'approche technique du chocolat dans vos créations en dosant l'intensité cacaotée selon vos besoins grâce au travail innovant de l'École Valrhona.



4 profils aromatiques, reflets des terroirs

GHANA 80%



VANILLE, FRUITS SECS GRILLÉS

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%



ACIDULÉ, FRUITS MÛRS

ÉQUATEUR 80%



AMERTUME, VÉGÉTAL

MADAGASCAR 80%



FRUITS ROUGES, ACIDE



Une gamme adaptée au bon usage

Parfait pour les intérieurs (crèmeux, ganache), mousses, biscuits, soufflés et glaces.
Ne convient pas pour les enrobages et moulages.

Inspiration

Avec Inspiration, affranchissez-vous des codes de la gourmandise fruitée & végétale : un nouveau champ des possibles à explorer, pour créer des expériences sensorielles inédites.



Naturelle

De goût et de couleur 100% naturels, chaque référence révèle la richesse authentique de ses ingrédients, sans arôme artificiel ni conservateur.

Intense

Une palette de couleurs profondes et de saveurs intenses conçue pour éveiller les sens. Chaque dégustation offre une expérience unique, intense et mémorable.

Inédite

La texture croquante et fondante du beurre de cacao s'allie à l'intensité gustative et colorée des fruits et du thé. **Cette gamme s'utilise comme une couverture de chocolat tout en possédant ses propres courbes de tempérage.**

Créative

Une émotion. Cette gamme met à l'honneur la créativité et s'affranchit des codes classiques pour offrir des couleurs et des goûts inattendus, qui surprennent et restent en mémoire.



La nouveauté **Inspiration Matcha** rejoint la gamme de 5 couvertures de fruits, qui concentre tout le savoir-faire de Valrhona, pour des goûts intenses et des couleurs 100% naturelles.

LE VERT S'INVITE DANS LA GAMME AVEC LE LANCEMENT D'INSPIRATION MATCHA !

Nouveau goût, nouvelle couleur : Inspiration Matcha réinvente les codes du végétal. L'alliance parfaite entre intensité et finesse. Révélez toute la richesse du matcha sous une nouvelle forme.

Grâce à un sourcing précis et de grande qualité auprès de notre fournisseur japonais, le thé vert matcha First Class utilisé permet d'obtenir un profil sensoriel complexe et singulier. Inspiration Matcha mêle des notes végétales et amères à des notes plus légères, torréfiées et umami.



Viennoisery

La nouvelle gamme Viennoisery de Valrhona offre à vos créations des expériences sensorielles intenses et inédites. 2 nouveaux bâtons pour réaliser des viennoiseries fines et créatives, simplement ; Inspiration Framboise & Façon Gianduja révèlent toute la singularité de votre savoir-faire artisanal. Des ingrédients d'exception pour sublimer votre différence.



BÂTONS PETITS PAINS INSPIRATION FRAMBOISE



BÂTONS PETITS PAINS FAÇON GIANDUJA



“ Les nouveaux Bâtons Petits Pains sont une belle illustration de la créativité de Valrhona. Cette nouvelle gamme propose deux saveurs uniques : Façon Gianduja et Inspiration Framboise. La texture est parfaitement équilibrée, du fait d'un point de fusion contrôlé. Les bâtons fondent en douceur et conservent ainsi leur forme pendant la cuisson. ”



Dayoon Park

CHEFFE PÂTISSIÈRE ÉCOLE VALRHONA CORÉE

“ Cette nouvelle gamme est le fruit de plusieurs années de travail et de réflexion. Elle m'inspire énormément car elle ouvre le champ des possibles en termes de création de viennoiseries, et permet de proposer des produits très différenciants et créatifs, qu'on ne voit pas sur le marché. ”



David Bérian

CHEF PÂTISSIER EXÉCUTIF, MOF 2019,
RESPONSABLE ÉCOLE VALRHONA DE TAIN-L'HERMITAGE



CHOCOLATS

RECOMMANDATIONS TECHNIQUES **P18-21**
VOTRE IDENTITÉ CHOCOLAT **P22-23**
VOUS DIFFÉRENCIER **P24-29**
SUBLIMER VOS INTÉRIEURS **P30-31**
VOS INCONTOURNABLES **P32-37**
SIGNATURE PROFESSIONNELLE **P38-39**

QUELLES COUVERTURES UTILISER POUR ENROBER ?

Toutes les couvertures ont été choisies pour leurs goûts et leurs caractéristiques techniques permettant de réaliser un enrobage fin, brillant et de qualité.

PURES ORIGINES*

COUVERTURES	ORIGINE	COMPOSITION
TULAKALUM 75%	BÉLIZE	Sucre 25% Mat. Gr. 43%
MILLOT 74% BIO	MADAGASCAR	Sucre 26% Mat. Gr. 44%
ARAGUANI 72%	VÉNÉZUELA	Sucre 27% Mat. Gr. 44%
ANDOA NOIRE 70% BIO	PÉROU	Sucre 29% Mat. Gr. 42%
NYANGBO 68%	GHANA	Sucre 31% Mat. Gr. 41%
ALPACO 66%	ÉQUATEUR	Sucre 32% Mat. Gr. 41%
MANJARI 64%	MADAGASCAR	Sucre 35% Mat. Gr. 39%
TAÏNORI 64%	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	Sucre 35% Mat. Gr. 38%
MACAÉ 62%	BRÉSIL	Sucre 37% Mat. Gr. 39%
HUKAMBI 53%	BRÉSIL	Sucre 25% Lait 21% Mat. Gr. 45%
AMATIKA 46%	MADAGASCAR	Sucre 38% Mat. Gr. 43%
BAHIBÉ 46%	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	Sucre 30% Lait 23% Mat. Gr. 43%
ANDOA LACTÉE 39% BIO	PÉROU	Sucre 33% Lait 26% Mat. Gr. 42%
TANARIVA 33%	MADAGASCAR	Sucre 38% Lait 28% Mat. Gr. 36%

CRÉATIONS GOURMANDES

COUVERTURES	COMPOSITION
BLOND DULCEY 35%	Sucre 29% Lait 24% Mat. Gr. 43%
AMATIKA BLANCHE 35%	Sucre 42% Mat. Gr. 41%
IVOIRE 35%	Sucre 43% Lait 22% Mat. Gr. 41%
OPALYS 33%	Sucre 32% Lait 32% Mat. Gr. 44%

ASSEMBLAGES

COUVERTURES	COMPOSITION
GUANAJA 70%	Sucre 29% Mat. Gr. 42%
CARAÏBE 66%	Sucre 32% Mat. Gr. 40%
XOCOLINE 65%	Maltitol 34% Mat. Gr. 43%
EXTRA BITTER 61%	Sucre 38% Mat. Gr. 40%
ORIADO 60% BIO	Sucre 39% Mat. Gr. 39%
XOCOLINE LACTÉE 41%	Maltitol 34% Lait 24% Mat. Gr. 41%
JIVARA 40%	Sucre 35% Lait 23% Mat. Gr. 41%
ORIZABA 39%	Sucre 37% Lait 18% Mat. Gr. 39%
BITTER LACTÉ 39%	Sucre 41% Lait 18% Mat. Gr. 38%

SIGNATURE PROFESSIONNELLE

COUVERTURES	COMPOSITION
SATILIA NOIRE 70%	Sucre 30% Mat. Gr. 40%
SATILIA NOIRE 62%	Sucre 37% Mat. Gr. 38%
ÉQUATORIALE NOIRE 55%	Sucre 43% Mat. Gr. 38%
SATILIA LACTÉE 38%	Sucre 42% Lait 19% Mat. Gr. 37%
ÉQUATORIALE LACTÉE 35%	Sucre 43% Lait 19% Mat. Gr. 39%
SATILIA BLANCHE 31%	Sucre 41% Lait 27% Mat. Gr. 38%



= Nos iconiques

QUELLES COUVERTURES ET PRALINÉS UTILISER POUR VOS GLACES ET SORBETS ?

L'École Valrhona vous recommande une sélection de chocolats en applications glacées.

CHOCOLATS	SORBETS	GLACES AU LAIT	CRÈMES GLACÉES	GLACES SOFTS
P 125 CŒUR DE GUANAJA	● ● ●	● ● ●	● ●	● ●
CONFÉCTION 80%	● ● ●	● ● ●	● ●	● ●
MILLOT 74% BIO	● ● ●	● ●	●	●
GUANAJA 70%	● ●	● ●	●	●
NYANGBO 68%	●	● ●	●	●
EXTRA AMER 67%	● ●	●	●	●
CARAÏBE 66%	● ●	● ●	●	●
ILLANKA 63%	● ● ●	● ● ●	● ●	● ●
MACAÉ 62%	●	● ● ●	● ● ●	● ●
ORIADO 60% BIO	●	● ● ●	● ●	● ●
HUKAMBI 53%		● ● ●	● ●	● ●
BAHIBÉ 46%		● ● ●	● ●	● ●
JIVARA 40%		● ● ●	● ●	● ●
CARAMÉLIA 36%		● ●	●	● ●
BLOND DULCEY 35%		● ● ●	●	● ●
IVOIRE 35%		● ●	● ● ●	● ●
OPALYS 33%		● ●	● ●	● ●
PRALINÉ NOISETTE 66%	●	● ●	●	● ●
PRALINÉ AMANDE NOISETTE 50% CARAMÉLISÉ	● ●	● ● ●	● ●	●
PRALINÉ FRUITÉ AMANDE NOISETTE 50%	● ●	● ● ●	● ●	●
POUDRE DE CACAO	●	●	● ●	

● Application possible

● ● Application recommandée

● ● ● Produit idéal dans cette application

QUELS CHOCOLATS UTILISER POUR MES INTÉRIEURS ?

L'Ecole Valrhona vous recommande ces chocolats, sans beurre de cacao ajouté, adaptés à la réalisation de ganaches et crèmes pâtissières.

PURES ORIGINES*

CHOCOLATS	ORIGINE	COMPOSITION
GHANA 80%	GHANA	Sucre 20% Mat. Gr. 43%
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	Sucre 20% Mat. Gr. 43%
MADAGASCAR 80%	MADAGASCAR	Sucre 20% Mat. Gr. 43%
ÉQUATEUR 80%	ÉQUATEUR	Sucre 20% Mat. Gr. 43%

Retrouvez ces chocolats page 24

ASSEMBLAGES

CHOCOLATS	COMPOSITION
P 125 CŒUR DE GUANAJA	Sucre 19% Mat. Gr. 38%
EXTRA AMER 67%	Sucre 32% Mat. Gr. 38%
EXTRA NOIR 53%	Sucre 46% Mat. Gr. 31%

Retrouvez ces chocolats page 25

Les chocolats, sans beurre de cacao ajouté, sont également adaptés à la réalisation de mousses, crémeux, glaces ou sorbets. Référez-vous aux pictogrammes associés à chaque chocolat.

UN SAVOIR-FAIRE DE LA PLANTATION À LA CHOCOLATERIE

Le savoir-faire couverturier de la maison Valrhona permet aux artisans du goût d'explorer un terrain d'expression infini et de créer leur signature.

Tout commence par la **sélection des matières premières** et notamment des **fèves de cacao** où les sourceurs Valrhona parcourent le monde pour **sélectionner dans les plantations les cacaos les plus singuliers, les plus fins.**

Nous distinguons **les chocolats d'assemblage des chocolats pure origine**. Pour les chocolats d'assemblage, nos experts du goût caractérisent le profil sensoriel de chaque lot de cacao et **assemblent avec précision les profils aromatiques typiques des origines** jusqu'à atteindre un goût constant et singulier.

Quant aux chocolats pure origine*, nous distinguons 2 types : Les grands crus pure origine, fabriqués à partir de fèves de cacao provenant d'une zone géographique particulière (région, district); des cuvées, issues de petites plantations et en quantités limitées. Ils sont **représentatifs du profil aromatique d'un seul pays**.

Grâce à la maîtrise du savoir-faire et au soin apporté à chaque étape de fabrication, la qualité et la constance du goût sont garantis au fil du temps.

**Vous recherchez un chocolat de caractère exprimant un ou plusieurs terroirs ?
Explorer alors les chocolats de notre cacaothèque.**



Exemples d'origines exclusives, non garanties tout au long de l'année.
**conformément au règlement européen 2023/1115 relatif à la déforestation

« Etre partenaire, c'est soutenir une agriculture diversifiée, dont le cacao fait partie intégrante, accompagnée d'autres productions (fruitiers, agrumes...) qui diversifient et sécurisent les revenus des producteurs. »

Nans Mouret
Sourceur

Entrez dans la nouvelle ère de l'émotion chocolat

Compoz

NOUVEAUTÉ

Révélez l'expression de votre personnalité dans un chocolat au goût unique : le vôtre.

Éveillez vos sens grâce à 4 familles de bases Compoz. Guidé par le Valrhona Lab, un service en ligne inédit, assemblez les bases cacaotées, lactées, sucrée et épiciées. Enrichissez la palette aromatique du chocolat d'exception en créant votre chocolat sur-mesure.

Imaginez, créez, vibrez... à l'infini.

Rejoignez le mouvement Compoz.

DÉCOUVREZ L'EXPÉRIENCE COMPOZ



ÉVEILLEZ VOS SENS

...avec les profils aromatiques singuliers des bases cacaotées, lactées et épiciées.



COMPOSEZ

...vos recettes sur-mesure grâce au Valrhona Lab.



CRÉEZ

...facilement votre chocolat personnalisé en assemblant les bases.



VIBREZ

... en dégustant et partageant des créations uniques et infinies !

CRÉEZ VOTRE CHOCOLAT SUR-MESURE EN 4 ÉTAPES GRÂCE AU VALRHONA LAB

1. Choisissez un univers sensoriel ; noir, lait ou blanc.
2. Sélectionnez les bases Compoz en fonction de leurs profils aromatiques.
3. Équilibrez les intensités de chacune pour affiner votre signature.
4. Sauvegardez vos créations sur-mesure dans votre espace personnel pour les retravailler, les éditer en étiquettes, fiches techniques ou fiches de production.

CONNECTEZ-VOUS



LE KIT DÉCOUVERTE

Avec le kit découverte Compoz, découvrez l'ensemble des bases de la gamme en petits formats, pour tester le concept et créer votre première signature chocolat.

Le kit découverte contient :

- Quatre bases cacaos **CONFECTION** en sachets 250g
- Deux bases lactées et une végétale en sachets 250g
- Une base sucrée en sac 1 kg
- Deux bases épiciées, **TADOKA Vanille** et **TADOKA Fumée** en sachets de 8g

LES BASES À ASSEMBLER

Les bases Compoz sont prêtes à l'usage : elles s'utilisent en assemblage les unes avec les autres pour créer une infinité de chocolats noirs, laits, blancs ou créations végétales ! Chacune des bases (hors Famille Cacao) contient du beurre de cacao et l'ingrédient lait, sucre, épice ou végétal pour vous permettre d'avoir le bon apport de chaque ingrédient dans votre recette chocolat finale.

Elles sont réparties en 4 grandes familles :

FAMILLE CACAO CONFECTION



GHANA 80%

Sac fèves 3kg : 46174



RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%

Sac fèves 3kg : 46176

FAMILLE SUCRÉE



ÉQUATEUR 80%

Sac fèves 3kg : 46175

FAMILLE ÉPICÉE



MADAGASCAR 80%

Sac fèves 3kg : 46173

FAMILLE CACAO CONFECTION

BASE LAIT ENTIER

Origine Europe

NOTES DE LAIT CUIT, SUCRÉES
BEURRE DE CACAO

La base Lait entier révèle des notes de lait cuit et une saveur légèrement sucrée. Elle apporte onctuosité et rondeur.



Sucre 26%
Lait 67%
Mat. Gr. 51%

Sac pistoles 3kg : 40750

BASE LAIT FERMENTÉ

Origine France

NOTES ACIDULÉES, YAOURT, SUCRÉES

La base Lait fermenté possède des notes lactiques, acidulées rappelant le yaourt. Elle apporte onctuosité et acidité.



Sucre 29%
Lait 57%
Mat. Gr. 44%

Sac pistoles 3kg : 44571

BASE SARRASIN GRILLÉ

Origine France

NOTES DE CÉRÉALES TOASTÉES, SARRASIN,
FRUITS SECS

La base Sarrasin grillé est une alternative végétale et gourmande, avec ses notes de céréales toastées et de fruits secs.



Sucre 0,5%
Mat. Gr. 45%

Sac pistoles 3kg : 45212

FAMILLE SUCRÉE

BASE SUCRE BLANC

Origine France

La base Sucre apporte la sucrerie à vos préparations. Elle se compose de sucre de betterave non raffiné.



Sucre 67%
Mat. Gr. 33%

Sac pistoles 3kg : 45981

RECOMMANDATIONS D'APPLICATIONS
DES CRÉATIONS RÉALISÉES AVEC COMPOZ



FAMILLE ÉPICÉE

TADOKA VANILLE

NOTES BOISÉES, CAMPHRÉES, FLORALES

Sachet 250g : 41835



TADOKA FUMÉE

NOTES FUMÉES, VÉGÉTALES

Sachet 250g : 44651

Vous différencier

CUVÉES



Prenez le risque de l'excellence avec des couvertures pures origines uniques, aux cacaos rares cultivés au cœur de petites plantations. Nous avons découvert et façonné ces **pépites** aux goûts singuliers et inattendus, à l'issue de rencontres d'hommes et de femmes, de coups de cœur de nos sourceurs, pour des terroirs inédits et prometteurs : Jamaïque, Vanuatu, São Tomé... **Avec les Cuvées du sourceur, faites voyager vos clients à travers un chocolat au goût d'exception.**

NOIR



SAO TOMÉ 76%

Fèves de cacao de São Tomé,
Île de São Tomé

AMER, GRUÉ DE CACAO & BOISÉ

À l'image du relief volcanique de São Tomé et de sa forêt tropicale, ce chocolat captive par son amertume soutenue par des notes boisées et de grué de cacao.

Sans lécithine

Sucre 24%
Mat. Gr. 43%



Bloc 1kg : 40959



JAMAÏQUE 70%

Fèves de cacao de Jamaïque,
Île de Jamaïque

VANILLÉ, AMER & FRUITS MÛRS

L'amertume de ce chocolat est sublimée par les notes de vanille et de fruits mûrs, comme les cascades rayonnantes dans la lumière du soleil, au cœur des forêts jamaïcaines.

Sans vanille

Sucre 28%
Mat. Gr. 43%



Bloc 1kg : 12830



HAÏTI 66%

Fèves de cacao d'Haïti,
Plaine du Nord

GRUÉ DE CACAO, FRUITÉ & ÉPICES

Les notes de fruits mûrs et de grué de cacao, associées à une touche d'épices, évoquent les couleurs flamboyantes du crépuscule sur la flore sauvage Haïtienne.

Sans lécithine

Sucre 34%
Mat. Gr. 40%



Bloc 1kg : 19264



VANUATU 66%

Fèves de cacao du Vanuatu, île de Malekula

GRUÉ GRILLÉ, ÉPICES CHAUDES & FRUITS SÉCHÉS

Les notes de grué grillé, d'épices chaudes et de fruits séchés nous transportent au cœur de l'Océan Pacifique, sur l'île de Vanuatu, pour nous faire découvrir un cacao rare et unique.

Sucre 32%
Mat. Gr. 40%



Sac fèves 3kg : 44722



COUVERTURE DE FÈVES ENTIÈRES

Valrhona fait voler en éclats les codes de la chocolaterie avec Oqo, la première couverture, réalisée avec des **fèves de cacao entières**, non décoquées. Son **croustillant naturel**, sa **saveur intense** et son **visuel marbré** authentiquement brut ouvrent la voie à de **vibrantes sensations gustatives**.

NOIR



OQO 73%

Fèves entières de Madagascar
District d'Ambohika

FRUITÉ, FÈVES TORRÉFIÉES & CROQUANT

Tel le crépitement d'un feu, les éclats de fèves entières d'Oqo vous ramènent aux origines du cacao.

Sans lécithine Sans vanille

Sucre 27%
Mat. Gr. 44%

Blocs 3 x 1kg : 40981

Une fève de cacao entière c'est quoi ?



⚠️ OQO N'EST PAS ADAPTÉ À L'ENROBAGE EN MACHINE

DOUBLE FERMENTATION

Pour créer une **nouvelle signature gustative**, Valrhona a révolutionné le processus de transformation du cacao en plantation, grâce à plus de dix années de travail main dans la main avec ses producteurs partenaires. Une fois la première fermentation achevée et les premiers arômes du cacao révélés, une **nouvelle matière première est ajoutée** dans le bac afin d'initier une **deuxième phase de fermentation**. Nos chocolats Itakuja et Kidavoa, dont les fèves ont été respectivement associées à de la pulpe de fruit de la passion et de la banane, sont sans arôme ajouté.

NOIR



ITAKUJA 55%

Fèves de cacao du Brésil, Sud de Bahia

FRUITÉ & FRUIT DE LA PASSION

Comme une samba passionnée, les notes cacaotées et fruits de la passion d'Itakuja dansent au rythme du célèbre carnaval de Bahia.

Sucre 44%
Mat. Gr. 37%

Sac fèves 3kg : 12219

LAIT



KIDAVOA 50%

Fèves de cacao de Madagascar,
District d'Ambohika

CACAOTÉ, FRUITÉ & BANANE

Le mariage des notes cacaotées et de banane fait de Kidavoa un chocolat aux notes chaudes et chantantes comme les voix des chorales a capella de Madagascar.

Sucre 34%
Lait 15%
Mat. Gr. 39%

Sac fèves 3kg : 13757

INSPIRATION

UNE PALETTE À EXPLORER, DES ÉMOTIONS INÉDITES À RÉVÉLER

Avec Inspiration, affranchissez-vous des codes de la gourmandise fruitée & végétale : un nouveau champ des possibles à explorer, pour créer des expériences sensorielles inédites.

COUVERTURES DE FRUITS OU VÉGÉTALES



INSPIRATION FRAISE

FRUITS CONFITURÉS & FRAISE

Les notes confiturées d'Inspiration Fraise rappellent la joie de plonger sa cuillère dans le pot de confiture.

Beurre de cacao 38%
Poudre de Fraise 14%
Sucre 47%
Mat. Gr. 39%



Sac pistoles 3kg :
1123231



INSPIRATION FRAMBOISE

FRUITS CONFITURÉS & FRAMBOISE

Inspiration Framboise, avec sa pointe d'acidité, évoque le parfum réjouissant du coulis de framboises juste cuit.

Beurre de cacao 36%
Poudre de Framboise 12%
Sucre 52%
Mat. Gr. 37%



Sac pistoles 3kg :
1123234



INSPIRATION PASSION

FRUITS TROPICAUX & PASSION

Les notes tropicales et acidulées d'Inspiration Passion font rêver à la fraîcheur d'un sorbet passion sous le soleil d'été.

Beurre de cacao 32%
Poudre de Jus de Passion 17%
Sucre 60%
Mat. Gr. 34%



Sac fèves 3kg :
15390



INSPIRATION YUZU

AGRUMES & YUZU

Inspiration Yuzu exprime à merveille la douceur et l'amertume du yuzu, agrume emblématique du Japon, éblouissant comme les rayons du soleil levant.

Beurre de cacao 34%
Poudre de Jus de Yuzu 2%
Sucre 55%
Mat. Gr. 35%



Sac fèves 3kg :
19998



INSPIRATION AMANDE

FRUITS SECS & AMANDE DOUCE

Les notes douces et sucrées d'amande fraîche d'Inspiration Amande nous emmènent en promenade dans les champs d'amandiers par une belle journée d'été.

Beurre de cacao 31%
Poudre de tourteaux d'amande 31%
Sucre 39%
Mat. Gr. 42%



Sac fèves 3kg :
14029

NOUVEAUTÉ

INSPIRATION MATCHA

THÉ VERT & MATCHA

Inspiration Matcha avec ses notes végétales et la subtile amertume rappellent la quiétude d'un rituel japonaise, où le parfum du thé s'infuse dans la douceur d'Inspiration Matcha.



Beurre de cacao 35%
Sucre 56%
MATCHA 8,1%
Mat. Gr. 36%



Sac fèves 3kg :
45614

Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

Enrobage/Moulage Tablettes Ganaches/Crèmes pâtissières/Mousses Glaces/Sorbets

! CES COUVERTURES NE SONT PAS ADAPTÉES POUR L'ENROBAGE MAIS SONT ADAPTÉES POUR LE MOULAGE.

AMATIKA

QUAND LA GOURMANDISE DEVIENT VÉGÉTALE



AMATIKA 46%

**Fèves de cacao de Madagascar,
District d'Ambanja**
CACAOté, CÉRÉALES & AMANDES
GRILLÉES

La texture fondante d'Amatika révèle des notes cacaotées, d'amandes grillées et une pointe d'acidité, qui invitent à une pause gourmande dans l'ambiance paisible d'un jardin malgache.

Sucre 38%
Mat. Gr. 43%



Sac fèves 3kg : 51470



AMATIKA BLANCHE 35%

FRUITS SECS & AMANDE

La douceur de l'amande et les notes de fruits secs d'Amatika Blanche, invitent à la contemplation des reflets ondulants d'une rivière calme l'été.



Sucre 42%
Mat. Gr. 41%



Sac fèves 3kg : 43096

XOCOLINE

NOIR



XOCOLINE 65%

Assemblage

**ÉPICES DOUCES, AMER & POINTE
D'ACIDITÉ**

Les notes amères, acidulées et vanillées de Xocoline s'expriment avec légèreté comme les sons enjoués d'une guitare.

Avec édulcorant

Maltitol 34%
Mat. Gr. 43%



Blocs 3 x 1kg : 5904



XOCOLINE LACTÉE 41%

Assemblage

**LACTÉ, CACAOté & POINTE
D'AMERTUME**

Xocoline Lactée dévoile des notes subtiles, chocolées et légèrement amères, comme les fleurs blanches scintillantes d'un cacaoyer.

Avec édulcorant

Maltitol 34%
Lait 24%
Mat. Gr. 41%



Blocs 3 x 1kg : 6972

Vos intérieurs sans beurre de cacao ajouté

PURES ORIGINES

CONFECTION

Avec Confection 80%, soyez sûrs d'avoir choisi le chocolat le plus adapté à l'usage et à l'intensité cacao recherchés. Une gamme de 4 chocolats Pure Origine, sans beurre de cacao ajouté, qui concentre toute l'expertise de Valrhona, pour confectionner et sublimer vos intérieurs (ganaches, crèmes pâtissières), mousses, biscuits, soufflés, glaces.

NOIR

NOUVEAUTÉS



GHANA 80%

Fèves de cacao du Ghana,
Districts de Tarkwa et d'Assin Fosu
VANILLE, FRUITS SECS GRILLÉS,
AMERTUME & CACAOté

Ghana 80%, avec ses notes douces de vanille et de noix de coco, de fruits secs grillés et cacaotées nous font voyager au cœur des plantations Ghanéennes.

Sans beurre de cacao ajouté

Sucre 20%
Mat. Gr. 43%



Sac fèves 3kg :
46174



RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%

Fèves de cacao de République Dominicaine, Province Duarte
ACIDULÉ, FRUITS MûRS,
AMERTUME & CACAOté

République Dominicaine 80%, avec ses notes de fruits mûrs et légèrement cacaotées expriment le caractère de l'île de Saint-Domingue.

Sans beurre de cacao ajouté

Sucre 20%
Mat. Gr. 43%



Sac fèves 3kg :
46176



ÉQUATEUR 80%

Fèves de cacao d'Équateur,
9 terroirs*

AMERTUME, VÉTÉTAL,
ASTRINGENT & ÉPICES DOUCES
Équateur 80% nous transporte au cœur de l'écosystème de l'Amazonie avec ses notes amères, végétales et d'épices douces.

Sans beurre de cacao ajouté

Sucre 20%
Mat. Gr. 43%



Sac fèves 3kg :
46175



MADAGASCAR 80%

Fèves de cacao de Madagascar,
District d'Ambohaha

FRUITS ROUGES, ACIDE,
GRUÉ GRILLÉ & AMERTUME

Madagascar 80% est le parfait reflet du terroir Malgache avec ses notes de fruits rouges acides, de grué grillé et d'une légère amertume.

Sans beurre de cacao ajouté

Sucre 20%
Mat. Gr. 43%



Sac fèves 3kg :
46173



LES CHOCOLATS COMPOZ NE SONT PAS ADAPTÉS AU TEMPÉRAGE, MOULAGE ET ENROBAGE.

Utilisez les cacaos de la gamme CONFECTION avec les bases COMPOZ pour créer votre chocolat sur-mesure.



*Vinces, Quinindé, Simon Bolívar, La Unión, Mata de cacao, Ricaurte, San José del Tambo, Naranjal, Lagarto.

Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.

Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

Enrobage/Moulage Tablettes Ganaches/Crèmes pâtissières/Mousses Glaces/Sorbets

ASSEMBLAGES

CONCENTRÉ DE CHOCOLAT NOIR



P125 CŒUR DE GUANAJA

Assemblage

CACAOTÉ ET GRILLÉ

P125 Cœur de Guanaja 80% vous permettra de renforcer l'intensité chocolat et d'apporter une texture plus souple et fondante à de nombreuses recettes (crèmes glacées, ganaches).

⚠ P125 CŒUR DE GUANAJA N'EST PAS ADAPTÉ AU TEMPÉRAGE, MOULAGE ET ENROBAGE.

Sans beurre de cacao ajouté

Sucre 19%
Mat. Gr. 38%



Sac fèves 3kg : 6360
Carton fèves 12kg :
8234

NOIR



EXTRA AMER 67%

Assemblage

ROND & FRUIT SEC GRILLÉ

Très bonne tenue à la cuisson.



EXTRA AMER 67% N'EST PAS ADAPTÉ AU TEMPÉRAGE, MOULAGE ET ENROBAGE.

Sans beurre de cacao ajouté

Sucre 32%
Mat. Gr. 38%



Sac fèves 3kg : 4663



EXTRA NOIR 53%

Assemblage

ROND & FRUIT SEC GRILLÉ

Très bonne tenue à la cuisson.



EXTRA NOIR 53% N'EST PAS ADAPTÉ AU TEMPÉRAGE, MOULAGE ET ENROBAGE.

Sans beurre de cacao ajouté

Sans vanille

Sucre 46%
Mat. Gr. 31%



Sac fèves 3kg : 4664

Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucre ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

/ Enrobage/Moulage ☕ Tablette ☰ Ganaches/Crèmes pâtissières/Mousses ☰ Glaces/Sorbets

Vos incontournables

PURES ORIGINES

NOIR



TULAKALUM 75%

**Fèves de cacao du Bélgique,
District de Cayo**

FRUITÉ, ACIDULÉ & GRUÉ DE CACAO

L'intensité fruitée et la puissance du grué de cacao de Tulakalum est un rêve de la belle biodiversité du Bélgique, pays aux multiples cultures, histoires et couleurs.

Sans lécithine

Sucre 25%
Mat. Gr. 43%



Sac fèves 3kg : 25295



MILLOT 74%

**Fèves de cacao de Madagascar,
District d'Ambohika**

FRUITÉ, ACIDULÉ & CORSÉ

Le chocolat Millot reflète l'intensité de la nature vierge de Madagascar, par la force de ses saveurs acides et amères et de ses notes de fruits et de grué.

Sans lécithine

Sans vanille



Sucre 32%
Mat. Gr. 38%



Sac fèves 3kg : 31508



ARAGUANI 72%

**Fèves de cacao du Venezuela,
Region Sur del Lago**

ÉPICES DOUCES, BOISÉ & CORSÉ

La touche de vanille, les notes boisées et la pointe d'amertume d'Araguani sont comme une aventure à travers les paysages de montagnes, de forêts et de lacs d'eau salée du Venezuela.

Sucre 27%
Mat. Gr. 44%



Sac fèves 3kg : 4656



ANDOA NOIRE 70%

**Fèves de cacao du Pérou,
Region de Piura, San Martin, Amazonas**

FRUITÉ, BOISÉ & AMERTUME

Les notes fruitées d'Andoa Noire évoquent l'air chaud et parfumé du Pérou, tandis que les notes boisées et l'amertume semblent se fondre dans l'atmosphère tranquille du soir.

Sans vanille



Sucre 29%
Mat. Gr. 42%



Sac fèves 3kg : 12515



NYANGBO 68%

**Fèves de cacao du Ghana,
Districts de Tarkwa et d'Assin Fosu**

ÉPICES DOUCES, GRILLÉ & VANILLE

Le déploiement des notes épicées, grillées et vanillées de Nyangbo fait rêver aux couleurs ocres de la terre fascinante du Ghana.

Sucre 31%
Mat. Gr. 41%



Sac fèves 3kg : 6085



ALPACO 66%

**Fèves de cacao d'Équateur,
9 terroirs****

ÉPICES DOUCES, FRUITS SECS & BOISÉ

Avec ses accents de fruits secs et ses notes boisées, Alpaco nous emmène voguer sur l'Amazone au cœur de la nature sauvage équatorienne.

Sucre 32%
Mat. Gr. 41%



Sac fèves 3kg : 5572

Choisir le label Fairtrade/Max Havelaar, c'est permettre aux producteurs de bénéficier d'une meilleure rémunération et de conditions de travail décentes tout en contribuant à préserver l'environnement. Pour plus d'informations : <http://www.maxhavelaarfance.org>



Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.

Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

Enrobage/Moulage Tablettes Ganaches/Crèmes pâtissières/Mousses Glaces/Sorbets

NOIR

**MANJARI 64% ★**

**Fèves de cacao de Madagascar,
District d'Ambohika**

FRUITÉ, ACIDULÉ & FRUITS ROUGES

Manjari, avec ses notes de fruits rouges acidulés et charnus, est un rêve de voyage à Madagascar surnommé « L'Île aux Parfums », où poussent des cacaoyers d'exception, des fruits délicieux et épices merveilleuses.

Sucre 35%
Mat. Gr. 39%



Sac fèves 3kg : 4655

**TAÏNORI 64%**

**Fèves de cacao de République Dominicaine,
Province Duarte**

ÉQUILIBRÉ, FRUITÉ & FRUITS JAUNES

Les fruits généreux des marchés de République Dominicaine aux premières heures de la journée, se retrouvent dans les notes de fruits jaunes acidulées de Taïnori.

Sucre 35%
Mat. Gr. 38%



Sac fèves 3kg : 5571

**ILLANKA 63%**

**Fèves de cacao du Pérou,
Région Piura**

**FRUITÉ, FRUITS SECS GRILLÉS
& DOUCEUR**

Semblant s'inspirer du relief des Andes péruviennes, le goût singulier d'Illanka oscille entre la douceur et les notes de fruits et de fruits secs.

Sucre 36%
Mat. Gr. 37%



Sac fèves 3kg : 9559

**MACAÉ 62%**

**Fèves de cacao du Brésil,
Sud de Bahia**

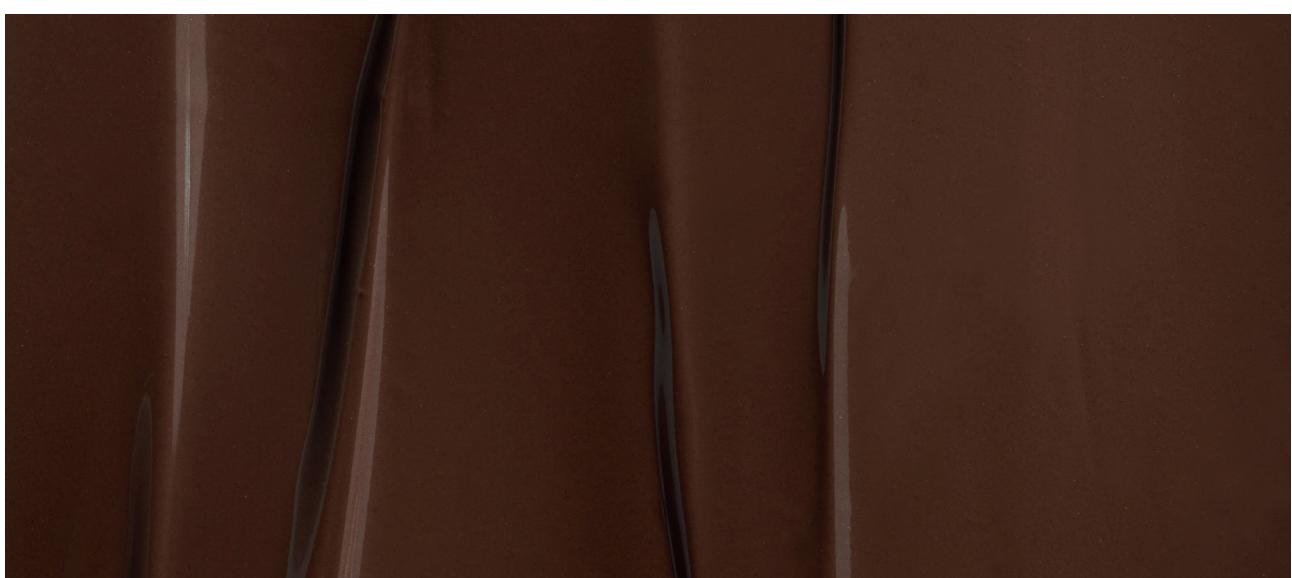
**FRUITÉ, FRUITS SECS GRILLÉS
& THÉ NOIR**

Macaé et ses notes profondes de thé noir et de fruits secs grillés est comme un voyage envoûtant, hors du temps, au cœur de la Mata Atlantica, forêt ancestrale du Brésil.

Sucre 37%
Mat. Gr. 39%



Sac fèves 3kg : 6221



○ Chocolats iconiques

Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucre ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

/ Enrobage/Moulage ☐ Tablettes ☀ Ganaches/Crèmes pâtissières/Mousses ☃ Glaces/Sorbets

Vos incontournables

PURES ORIGINES

OMBRES

NOUVEAUTÉS



SIOKA 56%

Fèves de cacao de Côte d'Ivoire

CACAOTÉ, AMERTUME & BEURRE NOISETTE

À l'image des eaux majestueuses du fleuve Sassandra, ce chocolat au lait surprend par l'intensité de ses notes cacaotées, son amertume et ses notes beurre noisette.

Sans lécithine

Sucre 21,8%
Lait 16,5%
Mat. Gr. 44%



Sac fèves 3kg : 54171



HUKAMBI 53%

Fèves de cacao du Brésil, Sud de Bahia

CACAOTÉ, CÉRÉALES & AMERTUME

Le mariage surprenant des notes cacaotées, amères et légèrement biscuitées d'Hukambi nous invite à la découverte des mystères de la faune et la flore vivant à l'ombre de la forêt millénaire du Brésil.

Sans lécithine

Sucre 25%
Lait 21%
Mat. Gr. 45%



Sac fèves 3kg : 49787

LAIT

BAHIBÉ 46%

Fèves de cacao de République Dominicaine,
Province Duarte

CACAOTÉ, CÉRÉALES & FRUITS MÛRS

Bahibé déploie des notes de fruits mûrs alliées à une note cacaotée exprimant la puissance des cascades et de la végétation de République Dominicaine.



Sucre 30%
Lait 23%
Mat. Gr. 43%



Sac fèves 3kg : 9997

ANDOA LACTÉE 39%

Fèves de cacao du Pérou, San Martin, Amazonas

LACTÉ, TYPE LAIT FERMIER
& POINTE D'ACIDITÉ

Andoa lactée déploie des notes de lait fermier, chaleureuses comme la mélodie d'une flûte andine dans l'air pur des collines au cœur de la Cordillère des Andes péruvienne.



Sans vanille



Sucre 33%
Lait 26%
Mat. Gr. 42%



Sac fèves 3kg : 15001

TANARIVA 33%

Fèves de cacao de Madagascar,
District d'Ambohaha

GORUMAND & CARAMEL MOU

Tanariva Lactée est un chocolat au lait d'une grande douceur, aux notes de caramel mou. Son goût ensoleillé est comme une escale le long du fleuve Sambirano.



Sucre 38%
Lait 28%
Mat. Gr. 36%



Sac fèves 3kg : 4659

Choisir le label Fairtrade/Max Havelaar, c'est permettre aux producteurs de bénéficier d'une meilleure rémunération et de conditions de travail décentes tout en contribuant à préserver l'environnement. Pour plus d'informations : <http://www.maxhavelaarfrance.org>



Chocolats iconiques

Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.

Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

Enrobage/Moulage Tablettes Ganaches/Crèmes pâtissières/Mousses Glaces/Sorbets

ASSEMBLAGES

NOIR



ABINAO 85%

Assemblage

AMER, BOISÉ & CACAO BRUT

Par son intensité brute et boisée et son amertume, Abinao évoque une nuit sans lune enveloppant l'immensité de la forêt tropicale d'Afrique.

Sucre 14%
Mat. Gr. 48%



Sac fèves 3kg : 5614



GUANAJA 70% ★

Assemblage

ÉQUILIBRÉ, GRILLÉ & AMER

Les notes réconfortantes de grué de cacao amer, la force et l'acidité de Guanaja se répondent comme les sons chauds et harmonieux d'un orchestre d'instruments en bois d'ébène mêlés aux rythmes doux de percussions et chants festifs.

Sucre 29%
Mat. Gr. 42%



Sac fèves 3kg : 4653
Carton fèves 12kg : 19849



CARAÏBE 66% ★

Assemblage

ÉPICES DOUCES, GRILLÉ & AMER

Caraïbe, avec ses notes amères intenses et ses accents boisés et de fruits secs grillés, fait rêver à une danse envoûtante à l'ombre des cacaoyers.

Sucre 32%
Mat. Gr. 40%



Sac fèves 3kg : 4654
Carton fèves 12kg : 19843



EXTRA BITTER 61%

Assemblage

ÉPICES DOUCES, FRUITS SECS & NOIX DE COCO

Les notes de cacao légèrement amères, de vanille et de noix de coco charnue d'Extra Bitter évoquent la chaleur d'un vent ardent sur les dunes du désert.

Sucre 38%
Mat. Gr. 40%



Sac fèves 3kg : 4657
Carton fèves 12kg : 19846



ORIADO 60%

Assemblage

ÉQUILIBRÉ, VANILLÉ & NOIX DE COCO

La douceur onctueuse et vanillée d'Oriado invite à une sieste sur le sable chaud, avec la caresse enveloppante du soleil sur la peau.



Sucre 39%
Mat. Gr. 39%



Sac fèves 3kg : 12164



NOIR ORANGE 56%

Assemblage

GORMAND & ORANGE

Noir Orange, ce chocolat aux notes d'oranges confites est un accord intemporel qui nous entraîne dans l'ambiance gourmande des fêtes de fin d'année.

Sucre 43%
Arome orange 0,3%
Mat. Gr. 38%



Bloc 3 x 1kg : 122



Choisir le label Fairtrade / Max Havelaar, c'est permettre aux producteurs de bénéficier d'une meilleure rémunération et de conditions de travail décentes tout en contribuant à préserver l'environnement. Pour plus d'informations : <http://www.maxhavelaarfance.org>

○ Chocolats iconiques

Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

/ Enrobage/Moulage ☐ Tablettes ☐ Ganaches/Crèmes pâtissières/Mousses ☐ Glaces/Sorbets

Vos incontournables

ASSEMBLAGES

LAIT



Sucre 35%
Lait 23%
Mat. Gr. 41%

JIVARA 40% ★

Assemblage

LACTÉ, MALTÉ & VANILLE

Jivara, par sa douceur cacaotée et maltée, est un chocolat chaleureux comme les rayons dorés du soleil à l'aube d'un matin d'été.



Sac fèves 3kg : 4658
Carton fèves 12kg : 19848



Sucre 41%
Lait 18%
Mat. Gr. 38%

BITTER LACTÉ 39%

Assemblage

LACTÉ, TYPE LAIT FRAIS & POINTE DE VANILLE

Bitter Lacté se découvre par ses notes typées lait frais et vanillées, laissant ensuite résonner une douce note cacaotée qui prolonge la dégustation, comme une note grave de piano concluant un morceau de musique.



Sac fèves 3kg : 19953
Carton fèves 12kg : 19893



Sucre 34%
Lait 20%
Mat. Gr. 38%

CARAMÉLIA 36%

Assemblage

GORMAND & CARAMEL SALÉ

Caramélia, par sa douceur chocolatée et une note gourmande de caramel salé, fait immédiatement sourire et nous replonge dans des moments heureux passés entre amis.

Sans vanille



Sac fèves 3kg : 7098



Sucre 30%
Lait 21%
Mat. Gr. 44%

AZÉLIA 35%

Assemblage

GORMAND & NOISETTE

Les notes gourmandes de noisettes grillées d'Azélia sont aussi douces que la sensation mœlleuse d'une chaude couverture les matins des premiers grands froids.



Sac fèves 3kg : 11603

© Chocolats iconiques

Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.

Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

Enrobage/Moulage Tablettes Ganaches/Crèmes pâtissières/Mousses Glaces/Sorbets

COULEUR BLONDE



BLOND DULCEY 35% ★

BISCUITÉ & POINTE DE SEL

Dulcey, par sa douceur biscuitée très légèrement salée et son goût de lait caramélisé, a ce don de nous renvoyer en enfance, de nous faire voyager dans un tourbillon de souvenirs délicieux propres à chacun.

Sucre 29%
Lait 24%
Mat. Gr. 43%



Sac fèves 3kg : 31870

BLANC



WAINA 35%

VANILLÉ & TYPE LAIT FERMIER

La douceur du sucre de canne et de la vanille bourbon de Waina, dévoile un chocolat blanc particulièrement suave, comme une fleur blanche à peine éclosé aux premiers jours du printemps.



Sucre 43%
Lait 21%
Mat. Gr. 42%



Sac fèves 3kg : 15002



IVOIRE 35%

ÉQUILIBRÉ & LAIT CUIT

Les notes réconfortantes de lait cuit du chocolat blanc Ivoire font écho aux éclats de rire d'enfants qui partagent ensemble leurs plus grands moments de bonheur.

Sucre 43%
Lait 22%
Mat. Gr. 41%



Sac fèves 3kg : 4660
Carton fèves 12kg : 19741



OPALYS 33% ☀

VANILLÉ & TYPE LAIT FRAIS

Opalys est un chocolat blanc peu sucré dont la délicatesse du goût lacté et vanillé évoque la pureté d'une neige de Printemps sur les plus hauts sommets.



Sac pistoles 3kg : 44155

Sucre 32%
Lait 32%
Mat. Gr. 44%



Choisir le label Fairtrade / Max Havelaar, c'est permettre aux producteurs de bénéficier d'une meilleure rémunération et de conditions de travail décentes tout en contribuant à préserver l'environnement. Pour plus d'informations : <http://www.maxhavelaarfrance.org>

● Chocolats iconiques

Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucre ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

● Enrobage/Moulage ● Tablettes ● Ganaches/Crèmes pâtissières/Mousses ● Glaces/Sorbets

Signature professionnelle

Nous vous proposons ici des chocolats garantissant facilité de mise en œuvre et excellence de résultat. Ces chocolats d'assemblage, élaborés avec exigence, se distinguent par leur rondeur et leur parfait équilibre.

NOIR

NOUVEAUTÉ



SATILIA NOIRE 70%

ROND & AMERTUME

Sucre 30%
Mat. Gr. 40%



Carton fèves 12kg :
46178



SATILIA NOIRE 62%

ROND & FRUIT SEC GRILLÉ

Sucre 37%
Mat. Gr. 38%



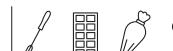
Carton fèves 12kg :
7346



ÉQUATORIALE NOIRE 55%

ROND & VANILLÉ

Sucre 43%
Mat. Gr. 38%



Sac fèves 3kg : 4661
Carton fèves 12kg :
19836



TROPILIA NOIRE 53%

ROND & VANILLÉ

Sucre 45%
Mat. Gr. 35%



Carton fèves 12kg :
8515

Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

Knife/Enrobage/Moulage Grid/Tablettes Pipe/Ganaches/Crèmes pâtissières/Mousses Cone/Glaces/Sorbets

LAIT



SATILIA LACTÉE 38%
ROND

Sans vanille

Sucre 42%
Lait 19%
Mat. Gr. 37%



Carton fèves 12kg :
45894



ÉQUATORIALE LACTÉE 35%
ROND

Sucre 43%
Lait 19%
Mat. Gr. 39%



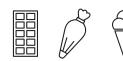
Sac fèves 3kg : 4662
Carton fèves 12kg :
19844



TROPILIA LACTÉE 29%
ROND

Sans vanille

Sucre 46%
Lait 23%
Mat. Gr. 33%



Carton fèves 12kg :
8516

BLANC



SATILIA BLANCHE 31%
ROND

Sucre 41%
Lait 27%
Mat. Gr. 38%



Carton fèves 12kg :
19959

Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucre ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

/ Enrobage/Moulage ☕ Tablette ☰ Ganaches/Crèmes pâtissières/Mousses ☰ Glaces/Sorbets





PRALINÉS & CO

PRALINÉS BRUTS **P42**

PRALINÉS CARAMÉLISÉS **P43**

PRALINÉS FRUITÉS **P44-45**

"FAÇON GIANDUJA" **P46**

PÂTES D'AMANDES **P47**

Pralinés & Co

La gamme des fruits secs de Valrhona regroupe 3 grandes familles indispensables : les pralinés, les «façon gianduja» et les pâtes d'amandes.

Les pralinés ont fait leur apparition dans les ateliers Valrhona il y a plus de 90 ans. Le savoir-faire et la main des Hommes sont présents à chaque étape de sa fabrication. Ainsi, nos opérateurs veillent chaque jour à vous assurer une constance de goût et de texture pour chaque référence de praliné. Pionniers dans la méthode de cuisson caramélisée, nous vous offrons également une large gamme de pralinés au profil fruité. Cette cuisson, type « chouchou », révèle en effet le goût brut de l'amande verte et de la noisette fraîche.

PRALINÉS BRUTS



AMANDE NOISETTE 50% CRAQUANT

Des notes harmonieuses d'amandes et de noisettes légèrement grillées. Des fruits secs délicatement concassés pour une texture craquante et équilibrée.



Amandes 25%
Noisettes 25%
Sucre 49%
Mat. Gr. 28%

DDM*
12 mois

Seau 5kg : 5621



AMANDE NOISETTE 50% BRUT

Réalisé sans étape de cuisson du sucre, simplement par mélange aux fruits torréfiés et broyés grossièrement. Texture granuleuse et goût gourmand.



Amandes 25%
Noisettes 25%
Sucre 49%
Mat. Gr. 29%

DDM*
12 mois

Seau 5kg : 47202

Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

DDM* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication

♂ Ganaches/Crèmes pâtissières/Mousses ♂ Glaces/Sorbets ⚡ Pralinés à cadrer

⚠ Intensité (grillé ou cuisson caramel) de vos pralinés

PRALINÉS CARAMÉLISÉS



AMANDE 60%

Amandes Valencia d'Espagne

Un bel équilibre entre les notes de caramel cuit et celles de l'amande.

CUISSON CARMEL

Amandes 60%
Sucre 40%
Mat. Gr. 36%

DDM*
12 mois
Seau 5kg : 2260



AMANDE 50%

Un bel équilibre entre les notes de caramel cuit et celles de l'amande.

CUISSON CARMEL

Amandes 50%
Sucre 50%
Mat. Gr. 30%

DDM*
12 mois
Seau 5kg : 2259



AMANDE NOISETTE 50%

Des notes légères de caramel à la fois douces et sucrées qui préservent le goût originel d'amandes et de noisettes.

CUISSON CARMEL

Amandes 25%
Noisettes 25%
Sucre 50%
Mat. Gr. 30%

DDM*
12 mois
Seau 5kg : 2261



NOISETTE 60%

Noisettes Romaines d'Italie

Des notes de caramel cuit très intense et une perception peu sucrée.

CUISSON CARMEL

Noisettes 60%
Sucre 40%
Mat. Gr. 39%

DDM*
12 mois
Seau 5kg : 2258



NOISETTE 50%

Des accents puissants de caramel cuit avec des notes de noisettes en fin de dégustation.

CUISSON CARMEL

Noisettes 50%
Sucre 50%
Mat. Gr. 30%

Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucre ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

DDM* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication

❖ Ganaches/Crèmes pâtissières/Mousses ❖ Glaces/Sorbets ❖ Pralinés à cadrer

Intensité (grillé ou cuisson caramel) de vos pralinés

PRALINÉS FRUITÉS

INÉDITS

COMMENT EST FABRIQUÉ

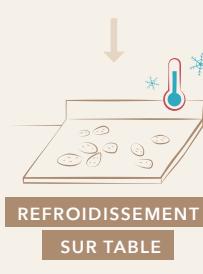
LE PRALINÉ FRUITÉ ?

Les fruits à coque sont cuits à feu vif dans un sirop de sucre, dont l'eau s'évapore laissant les fruits complètement enrobés de grains de sucre, sous forme de sable.

En poursuivant la cuisson, le sucre va caraméliser rendant les fruits parfaitement torréfiés à cœur.

Pour chaque recette, la température de fin de grillage conditionne l'équilibre notes de fruits / caramel souhaité

Cette cuisson artisanale, appelée le "sablage", confère à la gamme des Pralinés Fruités Valrhona toute l'intensité et l'élégance des notes chaudes et rondes des fruits secs.



AMANDE 55% NOIX DE COCO 12,5%

Retrouvez l'exotisme de la noix de coco. Ce praliné se distingue par ses notes de coco toastée et sa texture lisse.



Amandes 55%
Noix de coco 12,5%
Sucre 32,5%
Mat. Gr. 36%

DDM*
12 mois

Seau 5kg : 19822



PÉCAN 50%

Le goût frais et intense de la noix de pécan associé à une pointe finale d'amertume.



Noix de Pécans 50%
Sucre 50%
Mat. Gr. 37%

DDM*
12 mois

Seau 5kg : 11937



PISTACHE 42%

Des notes douces et gourmandes de pistache. Une couleur lumineuse et différentiante.



Pistaches 42%
Amandes 18%
Sucre 40%
Mat. Gr. 28%

DDM*
12 mois

Seau 5kg : 11936



PÂTE DE CACAHUÈTE 70%

La pâte de cacahuètes est conçue comme un praliné, elle se distingue par son goût intense de cacahuète aux notes de chouchou et sa texture craquante.



Cacahuètes 70%
Sucre 30%
Mat. Gr. 34%

DDM*
12 mois

Seau 5kg : 19864

Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

DDM* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication

♂ Ganaches/Crèmes pâtissières/Mousses ♂ Glaces/Sorbets ⚡ Pralinés à cadrer

⚠ Intensité (grillé ou cuisson caramel) de vos pralinés

PRALINÉS FRUITÉS

CLASSIQUES



AMANDE 70%

Amandes Valencia d'Espagne

Un goût peu sucré porté par des notes richement grillées d'amandes.



Amandes 70%
Sucre 30%
Mat. Gr. 36%



DDM*
12 mois

Seau 5kg : 9015



NOISETTE 53%

Amande 14%

Noisettes Romaines d'Italie

Une force fruitée rare : un goût franc de noisette très persistant en bouche.



Noisettes 53%
Amandes 14%
Sucre 33%
Mat. Gr. 39%



DDM*
12 mois

Seau 5kg : 7531



NOISETTE 55%

Noisettes Romaines d'Italie

Des notes pures et authentiques de noisettes qui s'intensifient tout au long de la dégustation.



Noisettes 55%
Sucre 45%
Mat. Gr. 33%



DDM*
12 mois

Seau 5kg : 11309



AMANDE NOISETTE 60%

Amandes Valencia d'Espagne

Noisettes Romaines d'Italie

Une belle harmonie de notes fruitées entre le goût subtil de l'amande verte et la puissance aromatique de la noisette fraîche.



Amandes 30%
Noisettes 30%
Sucre 40%
Mat. Gr. 33%



DDM*
12 mois

Seau 5kg : 11307



AMANDE NOISETTE 50%

Des notes de fruits secs grillés pour une perception en bouche peu sucrée. Une couleur brune et chaude.



Amandes 25%
Noisettes 25%
Sucre 49%
Mat. Gr. 29%



DDM*
12 mois

Seau 5kg : 4697



Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

DDM* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication.

❖ Ganaches/Crèmes pâtissières/Mousses ❖ Glaces/Sorbets ❖ Pralinés à cadrer

▲ Intensité (grillé ou cuisson caramel) de vos pralinés

"FAÇON GIANDUJA"

Le Gianduja est un mélange de noisettes grillées, de fèves de cacao et de sucre conché plusieurs heures, puis très finement broyé. Les fèves de cacao et les noisettes sont torréfiées séparément à des températures spécifiques.



Éclats de Gianduja et noisettes



NOISETTE CLAIR 39%

Pâte de noisettes, composée de beurre de cacao.

Sans lactose

Noisettes 39%
Sucre 50%
Beurre de cacao 11%
Mat. Gr. 35%



DDM*
9 mois

Seau 5kg : 2266



NOISETTE LAIT 35%

Mélange de cacaos fins, de noisettes et de lait. Texture fondante.

Noisettes 35%
Sucre 35%
Cacao 16%
Lait 13%
Mat. Gr. 40%



DDM*
9 mois

Blocs 3 x 1kg : 6993
Bloc 1kg : 7112



NOISETTE NOIR 34%

Goût franc de chocolat noir et de noisettes. Grande puissance aromatique.

Noisettes 34%
Sucre 34%
Cacao 28%
Lait 3%
Mat. Gr. 41%



DDM*
9 mois

Blocs 3 x 1kg : 2264

Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

DDM* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication
Ganaches/Crèmes pâtissières/Mousses Glaces/Sorbets

PÂTES D'AMANDES

Pour nos pâtes d'amandes, les amandes sont blanchies, émondées puis cuites dans un sirop de sucre.
Le mélange est ensuite broyé plus ou moins finement suivant l'utilisation du produit.
Parmi nos quatre références, retrouvez deux produits avec des amandes d'origine Provence.
Et plusieurs pourcentages pour répondre à différents besoins d'applications.



Champs d'amandiers en fleurs



PÂTE D'AMANDES DE PROVENCE 70%

Pourcentage de fruits élevé. Goût typique des amandes de Provence, peu sucré.

Amandes 70%



DDM*
5 mois

Barquette 4kg :
3212



PÂTE D'AMANDES 55%

Goût pur et intense d'amandes, peu sucré. Excellente technicité.

Amandes 55%



DDM*
12 mois

Barquette 3,5kg :
7942



PÂTE D'AMANDES DE PROVENCE 50%

Goût typique des amandes de Provence, équilibré.

Amandes 50%



DDM*
5 mois

Barquette 4kg :
3211



PÂTE D'AMANDES 33%

Facilité de modelage et de mise en œuvre, couleur claire adaptée à la coloration.

Amandes 33%



DDM*
12 mois

Barquette 4kg :
5090

Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

DDM* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication

❖ Ganaches/Crèmes pâtissières/Mousses ❖ Glaces/Sorbets ❖ Modelage





ABSOLUMENT CACAO

PURES PÂTES **P50**
GRUÉS DE CACAO, POUDRE DE CACAO,
BEURRE DE CACAO **P51**
CONCENTRÉ DE JUS DE CACAO **P52-53**

Absolument cacao

Retrouvez toute la richesse du cacao brut sous toutes ses formes : pure pâte, grué, poudre de cacao, beurre de cacao et jus de concentré de cacao.

PURES PÂTES

Créez votre chocolat d'origine au pourcentage que vous souhaitez en choisissant parmi 5 origines : Vénézuela, République Dominicaine, Équateur, Madagascar, Brésil.



ARAGUANI
Pur Vénézuela



TAÏNORI
Pur République Dominicaine

Sucre 0%
Mat. Gr. 54%



DDM*
14 mois

Blocs 3 x 1kg :
5568

Sucre 0%
Mat. Gr. 54%



DDM*
14 mois

Blocs 3 x 1kg :
5570



ALPACO
Pur Équateur



MANJARI
Pur Madagascar

Sucre 0%
Mat. Gr. 54%



DDM*
14 mois

Blocs 3 x 1kg :
5569

Sucre 0%
Mat. Gr. 54%



DDM*
14 mois

Blocs 3 x 1kg :
5567



MACAÉ
Pur Brésil



CACAO PÂTE
Extra 100%

Cacao Pâte Extra 100% renforce singulièrement le goût de chocolat dans de nombreuses recettes et enrichit leur saveur, tout en puissance.

Sucre 0%
Mat. Gr. 54%



DDM*
14 mois

Blocs 3 x 1kg :
25426

Sucre 0%
Mat. Gr. 54%



DDM*
14 mois

Blocs 3 x 1kg :
134

Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

DDM* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication

⌚ Ganaches/Crèmes pâtissières/Mousses

⌚ Glaces/Sorbets

GRUÉS DE CACAO

Réalisez votre chocolat à partir de grués provenant des cacaos les plus fins et singuliers, exprimant un terroir : Haïti, Vénézuela, Pérou, Brésil, Ghana, Madagascar.

CONDITIONNEMENT 1KG



GRUÉ DE CACAO Pur Ghana

100% fèves de cacao
Mat. Gr. 54% | DDM* 12 mois | Sac 1kg : 3285



GRUÉ Pur Haïti CACAOté, ACIDE

Sucre 0%
Mat. Gr. 54% | DDM* 18 mois | Carton 11kg : 27632



GRUÉ Pur Vénézuela GRILLÉ, CORSÉ, ÉPICÉ CHAUD

Sucre 0%
Mat. Gr. 54% | DDM* 18 mois | Carton 11kg : 27631



GRUÉ Pur Pérou ACIDITÉ, AMERTUME, AGRUMES

Sucre 0%
Mat. Gr. 54% | DDM* 18 mois | Carton 11kg : 27630



GRUÉ Pur Brésil GRILLÉ, AMERTUME, FRUITS SÉCHÉS

Sucre 0%
Mat. Gr. 54% | DDM* 18 mois | Carton 11kg : 27634



GRUÉ Pur Ghana ÉPICES DOUCES, FRUITS SECS GRILLÉS

Sucre 0%
Mat. Gr. 54% | DDM* 18 mois | Carton 11kg : 27583



GRUÉ Pur Madagascar ACIDITÉ, FRUITÉ, FRUITS SECS GRILLÉS

Sucre 0%
Mat. Gr. 54% | DDM* 18 mois | Carton 11kg : 27633

POUDRE DE CACAO



POUDRE DE CACAO

Poudre de cacao | DDM* 24 mois | Boîte 3 sacs de 1 kg : 159



BEURRE DE CACAO

100% beurre de cacao | DDM* 8 mois | Seau 3kg : 160



BEURRE DE CACAO EN DROPS

100% beurre de cacao | DDM* 8 mois | Carton 10kg : 28047



Choisir le label Fairtrade/Max Havelaar, c'est permettre aux producteurs de bénéficier d'une meilleure rémunération et de conditions de travail décentes tout en contribuant à préserver l'environnement. Pour plus d'informations : <http://www.maxhavelaarfrance.org>

Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucre ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

DDM* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication

CONCENTRÉ DE JUS DE CACAO 72° BRIX

Oabika est un concentré de jus de cacao, lui-même issu du **mucilage de cacao**, cette pulpe blanche encore peu valorisée qui protège les fèves dans la cabosse.

Son profil aromatique tout en nuances, oscillant entre **notes fruitées et acidulées**, nous fait instantanément voyager au cœur des plantations à la découverte du goût rare et exceptionnel du fruit du cacaoyer. Sa texture sirupeuse et sa couleur ambrée en font une matière d'exception, le nouvel ingrédient phare des chefs et artisans du monde entier.



OABIKA

100% pulpe de cacao
Mat. Gr. 0,15%

DDM*
12 mois
Bag in box de 5kg :
34200

Les applications recommandées avec ce produit sont : nappages, sauces, glaçages, ganaches, gelées, mousses, crèmes, glaces, sorbets, boissons.

Le goût exceptionnel du fruit du cacaoyer

Goûter Oabika, c'est vivre l'expérience du goût exceptionnel du fruit du cacaoyer : une puissante acidité et des arômes surprenants. Un profil tout en nuances, oscillant entre de subtiles notes de fermentation, des notes fruitées de petites baies acidulées comme la groseille et des notes plus gourmandes de fruits confiturés.

Oabika est une ode à l'évasion créative. Son goût rare nous fait instantanément voyager au cœur des plantations à la découverte d'un fruit mystérieux, un trésor d'exception caché à l'intérieur de la cabosse.

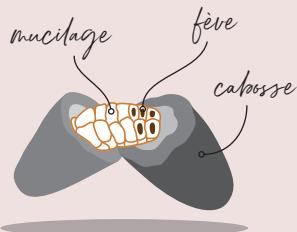
La valorisation d'une matière première d'exception

Le jus frais est récolté de manière durable et responsable directement sur les plantations de cacao au Ghana, puis filtré, pasteurisé et réduit en douceur à 72 degrés Brix pour obtenir un concentré 100% issu de la pulpe de cacao.

Son nom, traduction inspirée de « l'or de la cabosse » en Twi – une langue parlée au Ghana, fait écho à la ressource insoupçonnée et encore peu valorisée qu'est le mucilage de cacao.

En valorisant cette matière première d'exception, Valrhona poursuit ses engagements pour une filière cacao juste et durable en transformant un élément supplémentaire de la cabosse et en permettant aux producteurs de cacao de générer des revenus additionnels issus de la vente de ce co-produit.

COMMENT EST FABRIQUÉ OABIKA ?



1. La récolte

LES CABOSES DE CACAO SONT CUEILLIES PUIS OUVERTES.

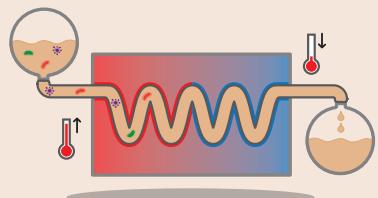


2. L'extraction

LES FÈVES ET LE MUCILAGE SONT PRESSÉS POUR EXTRAIRE LE JUS VIA UNE UNITÉ MOBILE QUI SE DÉPLACE DIRECTEMENT EN PLANTATION.

3. Le transport

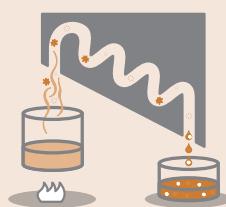
LE JUS RÉCUPÉRÉ EST MIS DANS DES SEAUX QUI SONT ENSUITE TRANSPORTÉS RAPIDEMENT EN MOTO-TAXI JUSQU'À L'USINE.



4. La pasteurisation

LE JUS EST PASTEURISÉ.

5. La concentration



LE GOÛT DU PRODUIT EST PRÉSERVÉ PAR UNE CONCENTRATION DOUCE JUSQU'À 72° BRIX. L'EAU S'ÉVAPORE. LES ARÔMES VOLATILES ET FLORAUX SONT RÉCUPÉRÉS ET RÉINJECTÉS DANS LE CONCENTRÉ FINAL.

6. Le produit

LE JUS DE CACAO CONCENTRÉ OABIKA EST CONDITIONNÉ EN BAG-IN-BOX* DE 5KG.



*POCHE MÉTALLISÉE ÉQUIPÉE D'UN BOUCHON ET DISPOSÉE DANS UN CARTON



7. Les applications

UN PRODUIT QUI PERMET DE NOMBREUSES APPLICATIONS (GELÉES, SAUCES, GANACHES, GLACES, SORBETS, MOUSSES, NAPPAGES, GLAÇAGES, CRÈMES, BOISSONS).





COMPLÉMENTS DE LABORATOIRE

STRUCTURER P56-57

GARNIR P58-59

DÉCORER P60-61

BOISSONS P62-63

Compléments de laboratoire

Valrhona vous propose une gamme de produits pour vous aider dans vos créations et optimiser votre emploi du temps tout en conservant la qualité de vos fabrications.

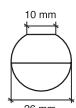
Vous souhaitez structurer, garnir, décorer ? Trouvez le produit qu'il vous faut selon vos usages.

STRUCTURER

BONBONS DE CHOCOLAT

BOULE CREUSE NOIRE

CHOCOLAT NOIR 55%



Cacao 55% min.
Sucre ajoutés 43%
Mat. Gr. 38%

Poids : environ
2,6 g/pièce

DDM*
12 mois

1 boîte (504 pièces) :

1732

BOULE CREUSE LAIT

CHOCOLAT LAIT 35%



Cacao 35% min.
Sucre 43%
Lait 19%
Mat. Gr. 36%

Poids : environ
2,6 g/pièce

DDM*
10 mois

1 boîte (504 pièces) :

1733

BOULE CREUSE IVOIRE

CHOCOLAT BLANC 35%



Beurre de cacao
35% min.
Sucre 43%
Lait 21%
Mat. Gr. 40%

Poids : environ
2,6 g/pièce

DDM*
8 mois

1 boîte (504 pièces) :

1734

PALET NOIR

CHOCOLAT NOIR 55%



Cacao 55% min.
Sucre 43%
Mat. Gr. 38%

Poids : environ
2,2 g/pièce

DDM*
12 mois

1 boîte (630 pièces) :

4325

PALET LAIT

CHOCOLAT LAIT 35%



Cacao 35% min.
Sucre 43%
Lait 19%
Mat. Gr. 36%

Poids : environ
2,2 g/pièce

DDM*
10 mois

1 boîte (630 pièces) :

4326

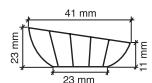
Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

DDM* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication

MIGNARDISES



SPHERIS
CHOCOLAT NOIR 55%

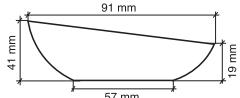


Sucre 43% | Poids : environ 3,1 g/pièce | DDM* 12 mois | 1 boîte (270 pièces) : 4751

DESSERTS



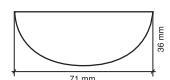
OVALIS
CHOCOLAT NOIR 55%



Sucre 43% | Poids : environ 12 g/pièce | DDM* 12 mois | 1 boîte (45 pièces) : 4320



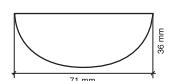
SOLSTIS
CHOCOLAT NOIR 55%



Sucre 43% | Poids : environ 9,6 g/pièce | DDM* 12 mois | 1 boîte (45 pièces) : 6409



SOLSTIS IVOIRE
CHOCOLAT BLANC 35%



Beurre de cacao 35% min.
Sucre 43%
Lait 21%
Mat. Gr. 40%

Poids : environ 9,6 g/pièce | DDM* 8 mois | 1 boîte (45 pièces) : 14645



Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucre ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

DDM* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication

GARNIR

VIENNOISERIES

NOUVEAUTÉS

BÂTONS PETITS PAINS FAÇON GIANDUJA



Ce bâton petits pains, aux notes intenses de noisettes grillées, puis légèrement cacaotées et lactées, évoque la gourmandise du Gianduja. Sa texture est onctueuse, et spécialement conçue pour résister à la cuisson, permettant la création de viennoiseries fines et créatives.

Bâton 7 g environ - 8 cm

DDM* 10 mois

Boîte 1,6kg (220 pièces env.) : 55023

BÂTONS PETITS PAINS INSPIRATION FRAMBOISE



Ce bâton petits pains Inspiration Framboise révèle des notes confiturées, acidulées et légèrement sucrées. Sa texture spécialement conçue pour résister à la cuisson, vous permet de créer des viennoiseries fines et créatives.

Bâton 7 g environ - 7 cm**

DDM* 12 mois

Boîte 1,6kg (220 pièces env.) : 52387

BÂTONS PETITS PAINS NOIRS 55%



Pourcentage de cacao équilibré (55%) au goût cacaoté puissant et aux notes chocolatées rondes et gourmandes. Chocolat qui résiste parfaitement à la cuisson et fond à la dégustation. Forme de bâton moulée qui ne coupe pas la pâte.



BÂTONS PETITS PAINS NOIRS 48%

Pourcentage de cacao équilibré (48%) aux notes cacaotées puissantes et extrait naturel de vanille. Chocolat qui résiste parfaitement à la cuisson. Forme de bâton extrudée qui ne coupe pas la pâte. 3 formats différents pour répondre à vos besoins : un format idéal pour des mini ou des maxi viennoiseries avec le bâton 36 cm.

Bâton 5,5 g
8 cm

DDM*
18 mois

Boîte 1,6kg (300 pièces env.) :
12789

Bâton 3,2 g
8 cm

DDM*
24 mois

Boîte 1,6kg (500 pièces env.) :
12062

Bâton 5,3 g
8 cm

DDM*
24 mois

Boîte 1,6kg (300 pièces env.) :
12061

Bâton 15,4 g
36 cm

DDM*
24 mois

Boîte 5kg (500 pièces env.) :
12087

CHIPS NOIRES 60%



Pourcentage de cacao élevé (60%) aux notes cacaotées puissantes et vanillées. Format adapté à tous les besoins (carton de 5 kg soit environ 20 000 chips).



PÉPITES NOIRES 52%

Recette conçue pour combiner facilité de mise en oeuvre en viennoiserie et goût consensuel (notes cacaotées puissantes et extrait naturel de vanille). Format adapté à tous les besoins (carton de 6 kg).

DDM* 24 mois

Carton 5kg (4 000 pièces/kg env.) : 12140

DDM* 24 mois

Boîte 6kg (7 500 pépites/ kg env.) : 12060



PÉPITES LAIT 32%

Profil aromatique équilibré ponctué de légères notes caramélisées. Format adapté à tous les besoins (carton 6 kg).



PÉPITES BLANCHES 24%

Recette de pépites blanches créée avec un chocolat blanc aux douces notes vanillées. Format adapté à tous les besoins (carton 6 kg).

DDM* 18 mois

Boîte 6kg (7 500 pépites/ kg env.) : 12139

DDM* 18 mois

Boîte 6kg (7 500 pépites/ kg env.) : 15073

PÂTISSERIES

Découvrez notre gamme d'inserts à placer au centre de vos mœlleux pour obtenir un cœur toujours coulant.



ETNAO GUANAJA

Ganache au chocolat noir Guanaja.

Poids : environ 18 g/pièce | DDM* 9 mois | Boîte de 40 pièces : 14760



ETNAO PRALINÉ

Ganache au chocolat au lait et noisettes torréfiées.

Poids : environ 18 g/pièce | DDM* 8 mois | Boîte de 40 pièces : 14756



ETNAO PASSION

Ganache au chocolat au lait et purée de fruit de la passion.

Poids : environ 18 g/pièce | DDM* 8 mois | Boîte de 40 pièces : 14755



ETNAO NOIX DE COCO

Ganache au chocolat au lait parfumée à la noix de coco.

Poids : environ 18 g/pièce | DDM* 8 mois | Boîte de 40 pièces : 14754



ÉCLAT D'OR

Brisures de crêpes croustillantes.

DDM* 15 mois

| 1 sachet 2,5kg : 14592



BEURRE LIQUIDE CLARIFIÉ

Matière grasse laitière anhydre 99,9%
Humidité maximum 0,1%

DDM*
9 mois

Boîte 2kg :
49062

DÉCORER

PARSEMAGE

Les perles craquantes en 5 couleurs ! Le produit idéal pour décorer et apporter une touche croustillante à vos créations (glaces, gâteaux...). Un enrobage généreux et un cœur de céréales soufflées légèrement toastées.



PERLES PLEINES CHOCOLAT NOIR

55% cacao min.

DDM* 14 mois

Sac 4kg : 4341



PERLES CRAQUANTES CHOCOLAT NOIR

Céréales biscuitées enrobées de chocolat noir.

55% cacao min.

DDM* 14 mois

Sac 3kg : 4719



PERLES CRAQUANTES CARAMÉLIA

Céréales biscuitées enrobées de 87% de chocolat au lait.

36% cacao min.

DDM* 12 mois

Sac 3kg : 8425



PERLES CRAQUANTES DULCEY

Céréales biscuitées enrobées de 87% de chocolat blanc.

35% cacao min.

DDM* 12 mois

Sac 3kg : 10840



PERLES CRAQUANTES OPALYS

Céréales biscuitées enrobées de 87% de chocolat blanc.

34% cacao min.

DDM* 10 mois

Sac 3kg : 10843



PERLES CRAQUANTES INSPIRATION FRAMBOISE

Céréales biscuitées enrobées de 88% de spécialité à base de beurre de cacao et de framboise.

31% cacao min.

DDM* 7 mois

Sac 1kg : 26689

NAPPAGE



ABSOLU CRISTAL NAPPAGE NEUTRE

L'ingrédient de base pour tous vos glaçages (prêt à l'emploi, transparent, utilisation à froid ou à chaud, neutre en goût, adapté à la congélation).

DDM* 12 mois

| Seau 5kg operculé : 5010

Avant ouverture, se conserve 12 mois dans un endroit frais et sec.
Après ouverture, se conserve 1 mois au réfrigérateur.



ABSOLU NAPPAGE TENDRE

Un glaçage chocolat gourmand et prêt à l'emploi (nappage au chocolat noir 39%, utilisation au pistolet, à la louche ou en trempage, garantit une texture exceptionnelle).

39% cacao min.

| DDM* 9 mois

| Pot 1kg : 2051

Avant ouverture, se conserve à une température < 20°C.
Après ouverture, se conserve au réfrigérateur, à utiliser sous 4 jours.



BOISSONS

BOISSON LIQUIDE



CELAYA CHOCOLAT CHAUD

Boisson chocolatée avec 17,5% de chocolat noir.

LAIT partiellement écrémé, eau, chocolat noir à 50% de cacao minimum 17,5%, poudre de cacao, épaississant : carraghénanes.

DDM*
10 mois | Carton de 6 briques Tetra Pack 1L
avec bouchon refermable : 3209

Mise en œuvre simple

Pour un rendu mousseux, privilégez la buse vapeur.



Recette gourmande

- Un goût très chocolaté (17,5% de chocolat)
- Tout en restant peu sucré (aucun ajout de sucre en dehors de celui présent dans le chocolat)
- Une texture onctueuse

Applications variées

- Chaud ou froid
- Nature, épice ou aromatisé
- En cocktail ou en glace

Format pratique

- Un conditionnement Tetra Pack 1L pour garantir une conservation optimale
- Un bouchon refermable pour faciliter le service et préserver la fraîcheur des arômes de Celaya

Choisissez l'intensité en goût et la texture de votre boisson chocolatée :

CELAYA PUR



Boisson chocolatée intense
Texture onctueuse

2/3 CELAYA
1/3 LAIT



Boisson équilibrée
Texture fluide

1/2 CELAYA
1/2 LAIT



Boisson légère et lactée
Texture très fluide

CHOCOLAT FINEMENT RÂPÉ



GROUND CHOCOLATE NOIR PURE ORIGINE GHANA

ÉPICES DOUCES, BOISÉ ET CORSE

Cacao MS 68%
Mat. GR. 41%
Sucré 31%

DDM* 14 mois

Sac 3kg : 47814

Mise en œuvre



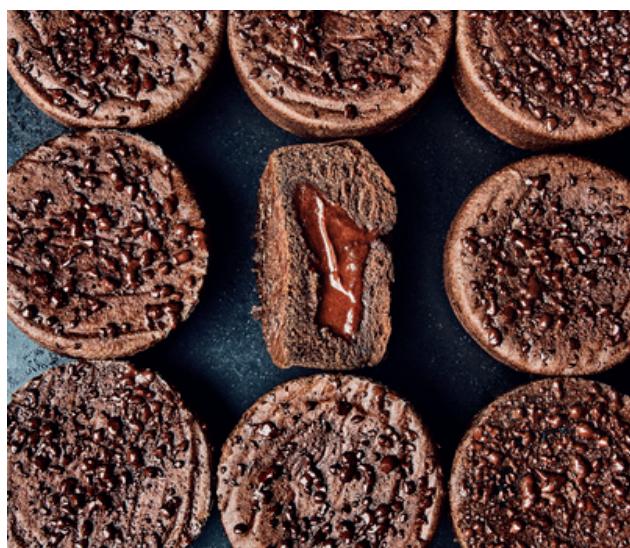
À la buse vapeur : dans un pichet, diluer 30 g de Ground chocolate dans 20 g d'eau chaude. Ajouter 100 ml de lait de vache ou 120 ml de boisson végétale d'avoine, et chauffer le mélange à la buse vapeur pendant 15 secondes.



Vous pouvez également mettre en œuvre le Ground chocolate à la casserole et à la chocolatière.



Ce chocolat peut servir de décor et parsemage, d'inclusion, être servi en boisson ou en stracciatella.



Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

DDM* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication





L'ACCOMPAGNEMENT CAFÉ

LES CARRÉS **P66**

LES SECRETS, LES ÉCLATS,
LE LINGOT, L'INSTANT **P67**

L'accompagnement café

LES CARRÉS



NOIR



CARRÉ GUANAJA 70%

Assemblage

ÉQUILIBRÉ, GRILLÉ & AMER

Les notes réconfortantes de grué de cacao amer, la force et l'acidité de Guanaja se répondent comme les sons chauds et harmonieux d'un orchestre d'instruments en bois d'ébène mêlés aux rythmes doux de percussions et chants festifs

Poids : 5 g/pièce

| DVC* 8 mois

| Carton de 1kg : 510



CARRÉ CARAÏBE 66%

Assemblage

ÉPICES DOUCES, GRILLÉ & AMER

Caraïbe, avec ses notes amères intenses et ses accents boisés et de fruits secs grillés, fait rêver à une danse envoûtante à l'ombre des cacaoyers.

Poids : 5 g/pièce

| DVC* 8 mois

| Carton de 1kg : 511



CARRÉ MANJARI 64%

Fèves de cacao de Madagascar

FRUITÉ, ACIDULÉ & FRUITS ROUGES

Manjari, avec ses notes de fruits rouges acidulés et charnus, est un rêve de voyage à Madagascar surnommé « L'Île aux Parfums », où poussent des cacaoyers d'exception, des fruits délicieux et épices merveilleuses.

Poids : 5 g/pièce

| DVC* 8 mois

| Carton de 1kg : 1895

LAIT



CARRÉ JIVARA 40%

Assemblage

LACTÉ, MALTÉ & VANILLE

Jivara, par sa douceur cacaotée et maltée, est un chocolat chaleureux comme les rayons dorés du soleil à l'aube d'un matin d'été.

Poids : 5 g/pièce

| DVC* 8 mois

| Carton de 1kg : 1896

LES SECRETS



FAÇON GIANDUJA

Chocolat lait.
Lait et crêpe croustillante.

Poids : 10,2 g/pièce | DVC* 5 mois | Carton de 216 pièces : 33742



PRALINÉ AMANDES NOISETTES 50%

Chocolat lait.

Poids : 10,2 g/pièce | DVC* 5 mois | Carton de 216 pièces : 33566



CAFÉ ARABICA

Chocolat noir.
Ganache au chocolat noir infusée aux grains de café arabica

Poids : 10,2 g/pièce | DVC* 5 mois | Carton de 216 pièces : 33564



PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT

Chocolat lait.
Amandes noisettes 50%

Poids : 10,2 g/pièce | DVC* 5 mois | Carton de 216 pièces : 33565

LES ÉCLATS



NOIR

Poids : 4,1g/pièce | DVC* 8 mois | Carton de 1kg : 5112



LAIT

Poids : 4,1g/pièce | DVC* 6 mois | Carton de 1kg : 7457



ANDOA NOIRE 70% Fèves de cacao du Pérou

Poids : 4,1g/pièce | DVC* 8 mois | Carton de 1kg : 8197

LE LINGOT



LE LINGOT

Chocolat lait.
Gianduja lait et crêpe croustillante

Poids : 10,3 g/pièce | DVC* 4 mois | Carton 216 pièces : 44907



INSTANT

NYANGBO 68%

Fèves de cacao du Ghana

Chocolat noir 68%

Poids : 3,3 g/pièce | DVC* 8 mois | Carton de 1600 pièces : 11161



Choisir le label Fairtrade / Max Havelaar, c'est permettre aux producteurs de bénéficier d'une meilleure rémunération et de conditions de travail décentes tout en contribuant à préserver l'environnement. Pour plus d'informations : <http://www.maxhavelaarfance.org>





LA MARQUE ET SES SERVICES

LA MARQUE VALRHONA P70-71

NOTRE MISSION P72

L'ÉCOLE VALRHONA P73

LES SERVICES P74

SE SIMPLIFIER LA VIE P75

LA PERSONNALISATION P76-77

Imaginons le meilleur du chocolat... à chaque étape

PARTENAIRE DES ARTISANS DU GOÛT DEPUIS 1922, PIONNIER ET RÉFÉRENT DANS LE MONDE DU CHOCOLAT, VALRHONA IMAGINE LE MEILLEUR DU CHOCOLAT À CHAQUE ÉTAPE DE LA CHAÎNE DE VALEUR POUR CRÉER UNE FILIÈRE CACAO JUSTE ET DURABLE ET INSPIRER UNE GASTRONOMIE DU BON, DU BEAU ET DU BIEN.

LA SÉLECTION ET LA CULTURE DES CACAO LES PLUS FINS DE LA PLANÈTE.

C'est la mission des sourceurs Valrhona qui sélectionnent les cacaos les plus singuliers et créent des relations durables avec les producteurs. Cette collaboration permet à Valrhona d'enrichir sans cesse sa connaissance du cacao, de devenir elle-même productrice dans certaines plantations et ainsi d'innover à chaque étape (la culture, la fermentation, le séchage). Parce que c'est en plantation que se joue l'avenir de toute la filière, Valrhona s'engage sur place, avec les partenaires producteurs de cacao, en investissant pour le bien-être des communautés locales et pour la création de la cacao-culture de demain. Avec Valrhona, chacun devient un acteur du développement durable du cacao.

« Avec Valrhona, vous devenez vous aussi un acteur du développement durable du cacao. »

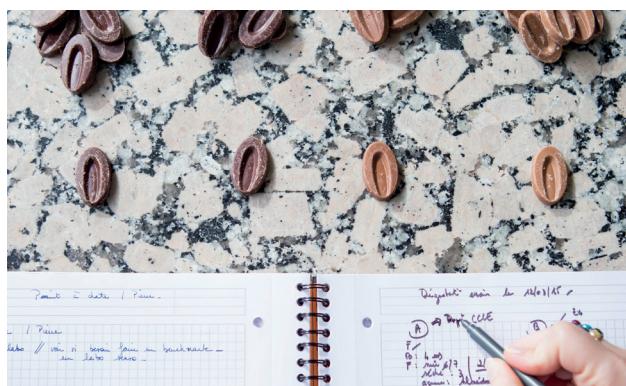


LE PARTAGE DES SAVOIR-FAIRE.

Inspirer une gastronomie créative et responsable et impulser un mouvement collectif qui fédère l'ensemble de tous les acteurs du cacao, du chocolat et de la gastronomie passe forcément par un partage des savoirs. Savoir-faire et savoir-être.

Quel lieu plus propice qu'une École pour partager ? Crée à Tain l'Hermitage il y a 30 ans par le chef pâtissier Frédéric Bau, L'Ecole Valrhona accueille chaque année des centaines de professionnels de toute la France et des 4 coins du monde, de Tain l'Hermitage à Paris en passant par New-York, Tokyo et Dubaï, ils se perfectionnent et laissent libre court à leur créativité dans un lieu d'échange et de partage dédié à la pratique du chocolat et à la gastronomie sucrée en général.

Partager c'est aussi s'impliquer dans de beaux et grands projets qui mettent à l'honneur des femmes et des hommes passionnés. Qu'ils soient déjà grands chefs ou pâtissiers de renoms, (Coupe du Monde de la Pâtisserie, concours C3), ou qu'ils souhaitent le devenir. C'est la vocation du programme Graines de Pâtissier qui a vu le jour grâce au Fonds Solidaire Valrhona. Ce programme donne une seconde chance professionnelle à des jeunes de 16 à 25 ans éloignés de l'emploi dans une filière qui recrute : la Pâtisserie, Boulangerie, Chocolaterie. Avec Valrhona, le cercle des passionnés de chocolat s'agrandit et la profession peut continuer à rayonner.



DE L'ENRICHISSEMENT DE LA PALETTE AROMATIQUE À LA RÉVOLUTION CHOCOLAT.

Valrhona repousse sans cesse les limites de la créativité pour élargir la palette aromatique du monde du chocolat responsable et créer la prochaine révolution. Celle pour laquelle l'équipe essaie, teste, se trompe (parfois) et recommence (toujours) pour proposer de l'inédit et du créatif. Ainsi est né Guanaja (le chocolat le plus amer au monde lorsqu'il fut lancé en 1986), le premier chocolat de couleur blonde (Dulcey) ou encore Inspiration, la 1^{ère} gamme de couvertures de fruits.

C'est aussi un panel de dégustateurs qui, au quotidien, assure l'excellence, la qualité irréprochable et la constance du goût de cette incroyable bibliothèque de saveurs.

Avec Valrhona, les artisans du goût donnent une nouvelle dimension à leurs créations.





« Nous travaillons main dans la main avec nos producteurs et nos clients pour créer une filière cacao juste et durable et une gastronomie du bon, du beau et du bien. »

Ensemble, faisons du bien avec du bon

CHEZ VALRHONA, NOUS VOULONS IMPULSER UN MOUVEMENT COLLECTIF QUI FÉDÈRE L'ENSEMBLE DES ACTEURS DU CACAO, DU CHOCOLAT ET DE LA GASTRONOMIE POUR FAIRE BOUGER LES LIGNES VERS UNE FILIÈRE CACAO JUSTE ET DURABLE ET UNE GASTRONOMIE DU BON, DU BEAU ET DU BIEN.

CETTE MISSION EST AU CŒUR DE TOUT CE QUE NOUS FAISONS CHEZ VALRHONA.

Concrètement, cela signifie que nous travaillons avec nos partenaires cacao pour améliorer les conditions de vie dans les communautés productrices, augmenter les revenus des producteurs, protéger les droits de l'homme, lutter contre la déforestation et promouvoir des pratiques agricoles durables. Nous travaillons également à construire une nouvelle vision pour la gastronomie où la créativité rime avec la responsabilité, que ce soit via des produits et services innovants, la promotion de pratiques durables via l'École Valrhona ou la fourniture d'outils et d'accompagnement pour aider nos clients à devenir eux-mêmes plus durables. Nous nous engageons à le faire tout en contribuant autant que possible aux efforts visant à atteindre la neutralité carbone planétaire.



RETROUVEZ LES BONNES PRATIQUES
DURABLES DE LA GASTRONOMIE ET
L'OUTIL D'AUTO-ÉVALUATION ICI

CRÉER UNE FILIÈRE CACAO JUSTE ET DURABLE.

La filière cacao est confrontée à de multiples enjeux. C'est pourquoi Valrhona a décidé de structurer sa démarche autour de 3 piliers : la préservation des terroirs et des goûts, l'amélioration des conditions de vie et de travail des producteurs, la protection de l'environnement. Ces grands axes concentrent des engagements majeurs, comme l'amélioration des revenus des familles de producteurs, la lutte contre toute forme de travail forcé et notamment celui des enfants, la protection des zones forestières et de la biodiversité, ou encore faire le choix de s'aligner sur la trajectoire mondiale de neutralité carbone. Afin d'atteindre ces objectifs, Valrhona déploie des partenariats à long terme avec des femmes et des hommes engagés sur le terrain au sein d'entreprises ou de coopératives productrices de cacao, avec qui l'entreprise partage les mêmes valeurs. Elle a ainsi développé des relations directes dans 14 pays à travers le monde.

FAIRE DE L'HOMME ET L'INNOVATION LES MOTEURS DE L'ENTREPRISE.

Valrhona, c'est avant tout une histoire humaine. Sa force réside dans les liens qu'elle tisse entre les producteurs de cacao, les collaborateurs et les clients. C'est dans cette force que réside notre capacité à innover. Valrhona fait partie d'une communauté. Ce n'est qu'en innovant avec toutes ses parties prenantes, en écoutant leurs besoins et en collaborant avec eux, que Valrhona pourra réaliser sa mission : « Ensemble, faisons du bien avec du bon ». Valrhona construit et entretient ces relations de diverses manières : enquêtes de satisfaction régulières, groupes de discussion avec les collaborateurs, les clients et les fournisseurs, échanges avec des ONG, des organismes professionnels et autres entreprises.

DEVELOPPER UNE GASTRONOMIE CRÉATIVE ET RESPONSABLE.

Valrhona pense que la gastronomie est une source de plaisir. L'entreprise croit également que la manière dont nous nous nourrissons a des impacts sur la biodiversité, le climat et la santé publique. Sa conviction profonde est que les chefs ont la capacité d'influencer notre manière de consommer. C'est grâce à ce pouvoir que nous pourrons ensemble avoir un impact positif sur notre planète, notre alimentation et notre avenir. De plus en plus, les chefs prennent des mesures pour intégrer leur impact social et environnemental dans leurs créations. Valrhona souhaite les soutenir dans cette démarche et ainsi créer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

CONTRIBUER À LA NEUTRALITÉ PLANÉTAIRE.

Les activités – de la culture du cacao jusqu'à la vente de chocolat – ont un impact sur l'environnement. Valrhona s'engage à minimiser ces impacts. C'est pourquoi l'entreprise se concentre principalement au cours des prochaines années sur la contribution aux efforts mondiaux visant à atteindre la trajectoire mondiale de neutralité carbone et à atteindre cet objectif sur l'ensemble de la chaîne de valeur en 2025. Elle s'efforce à diminuer ses émissions de gaz à effet de serre en réduisant l'empreinte de sa chocolaterie de Tain l'Hermitage ; à réduire de 30% les émissions liées aux transports, ainsi qu'en luttant contre la déforestation et en promouvant des pratiques agricoles durables. Valrhona travaille activement à minimiser son impact environnemental, notamment en réduisant de 50% sa production globale de déchets, en utilisant des énergies renouvelables et en éco-concevant 100% de ses produits. Valrhona veille à ce que sa chocolaterie respecte les réglementations environnementales les plus exigeantes. Grâce à nos certifications ISO 14001 et ISO 5001, Valrhona est en mesure de structurer la façon dont elle gère l'empreinte environnementale et la consommation d'énergie dans ses opérations et de garantir la qualité des systèmes en place.

Entreprise



Cette entreprise respecte
des normes sociales et
environnementales
élevées et s'inscrit dans
une démarche de progrès.

Certifiée

L'École Valrhona

L'ÉCOLE VALRHONA, LE FUTUR DU CHOCOLAT S'INVENTE ICI.



Créée en 1989 à Tain L'Hermitage et pensée alors comme un centre d'expertise du chocolat, l'École Valrhona est devenue aujourd'hui un lieu de transmission, de création, d'innovation et de perfectionnement d'où émergent les inspirations de demain. Une école de la créativité, de l'expertise technique, un lieu d'échanges et de partages autour du chocolat.

Tain L'Hermitage, Tokyo, Brooklyn, Paris, Dubaï... Aujourd'hui, il existe 5 Écoles Valrhona à travers le monde et 36 chefs pâtissiers Valrhona qui accueillent et accompagnent chaque année en formation des professionnels passionnés, virtuoses de la gourmandise. Laboratoire d'idées, pépinière d'innovation, réseau de relations précieux, l'École Valrhona offre une opportunité unique de se perfectionner en chocolaterie, pâtisserie, boulangerie, glacerie, desserts de restaurant... L'École propose également de suivre des formations animées par les Chefs de l'École ou des professionnels de renommée internationale de la gastronomie sucrée.

Au-delà des stages, l'École se prête régulièrement à des moments d'échange grâce des workshops et conférences.

« L'École Valrhona, centre d'expertise du chocolat, est devenue un lieu de créativité et d'innovation d'où émergent les inspirations de demain. »

Les services

Les Essentiels

LE SERVICE CONNECTÉ QUI PERMET D'ÉQUILIBRER TOUTES VOS CRÉATIONS SUCRÉES.

Véritable compagnon de laboratoire de milliers d'artisans et restaurateurs dans le monde, « Les Essentiels » est un recueil de recettes de base parfaitement équilibrées avec l'ensemble des produits Valrhona.

Créé par les chefs de l'Ecole Valrhona, « Les Essentiels » rend accessible en ligne (et en version imprimée), 7 catégories d'appareils : les biscuits et pâtes, les textures crèmeuses, les textures mousseuses, les fruits, la glacerie, la chocolaterie ou encore les finitions. Ce sont plus de 120 recettes détaillées accompagnées de vidéos qui sont mises à disposition des professionnels de la gastronomie.

« Les Essentiels » en ligne vous apportent de nouvelles fonctionnalités dans la gestion de vos recettes. Centralisez votre cahier de recettes en ligne et équilibrer vos recettes automatiquement en fonction du chocolat sélectionné et du nombre de portions (ou unité de mesure au choix) à produire. Nous vous proposons des modèles de recettes préétablis en guise d'inspiration : bûche, entremets, tarte ou tablette. Grâce à cet outil simple et instantané, simplifiez vous la création, la personnalisation, le partage, la production et la sauvegarde de vos recettes.

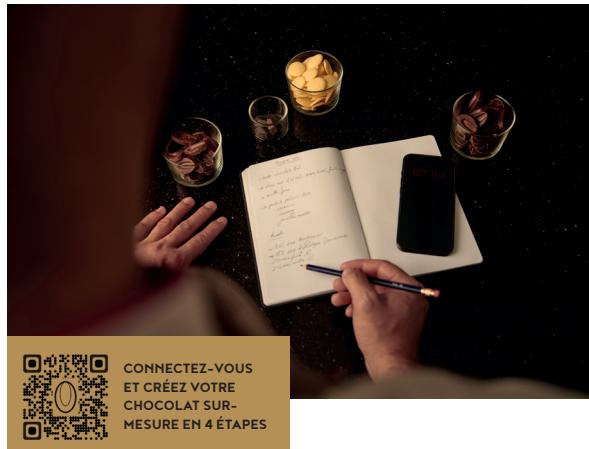


RETRouvez tout
notre programme
Cercle V sur le site
VALRHONA.COM

Le programme de fidélité Cercle V

Le programme de fidélité Cercle V a été créé pour tous les professionnels de la gastronomie sucrée. Entrer dans cette communauté de chefs et d'artisans c'est avoir la possibilité d'échanger, d'innover, de s'inspirer et de bénéficier d'avantages exclusifs (produits en avant-première, recettes dédiées, événements et conférences en exclusivité...).

Il existe 3 niveaux d'accès au Cercle V (Bronze, Silver ou Gold) défini selon un chiffre d'affaire annuel minimum en fonction du métier exercé. Chaque palier ouvre à des avantages différents.



CONNECTEZ-VOUS
ET CRÉEZ VOTRE
CHOCOLAT SUR-
MESURE EN 4 ÉTAPES

Valrhona Lab

Découvrez un service unique vous permettant de créer vos propres signatures goûts facilement. Grâce à cet outil en ligne, votre téléphone devient un atelier pour vos créations chocolat personnalisées.

Dans l'univers sensoriel de votre choix, assembliez et équilibrer les bases aromatiques qui vous ressemblent pour révéler votre identité chocolat.

Sauvegardez vos créations dans votre espace pour les modifier et les éditer en étiquettes, fiches techniques ou fiches de production.

Se simplifier la vie

RETROUVEZ DIFFÉRENTS UNIVERS DE VENTE ET NOS CONSEILS D'ANIMATION.

Le service d'impression en ligne Valrhona

Ce nouveau service proposé exclusivement à vous, clients Valrhona, va vous permettre de valoriser votre savoir-faire et augmenter vos ventes avec une communication sur-mesure, authentique et saisonnalisée.

82 % des acheteurs prennent leurs décisions d'achat en magasin en fonction de l'impact de la mise en avant des produits, et 18 % des achats des consommateurs sont des achats d'impulsion favorisés par les publicités sur le lieu de vente.

Printed Valrhona est une solution en ligne intuitive qui vous simplifie la création de tous les éléments de communication pour promouvoir votre offre en boutique : affiches, stickers, vitrines...

Adaptez vos supports de communication selon vos besoins et recevez-les prêts à être affichés en magasin !

À VOUS DE JOUER !



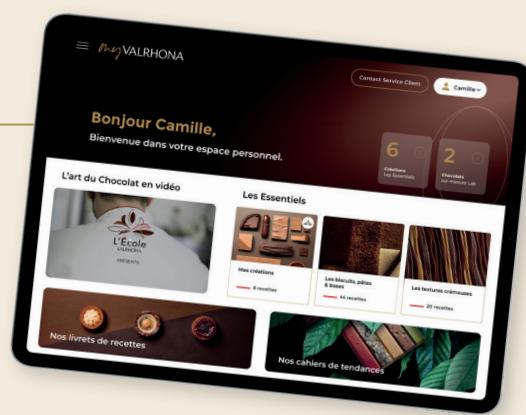
MyValrhona

MyValrhona est le nouvel espace digital conçu pour accompagner les professionnels dans leur quotidien. Plus qu'un simple portail, il centralise l'ensemble de l'expertise Valrhona pour offrir une expérience fluide et personnalisée.

Pensé pour s'adapter à votre métier MyValrhona vous aide à gagner du temps, à nourrir votre créativité et à valoriser votre savoir-faire.

Organisé autour de quatre piliers – S'inspirer, Se simplifier la vie, Se perfectionner et Se distinguer – il incarne notre engagement à vous offrir des solutions adaptées et innovantes.

MyValrhona, c'est bien plus qu'un espace client : c'est votre partenaire digital pour aller plus loin dans l'excellence.

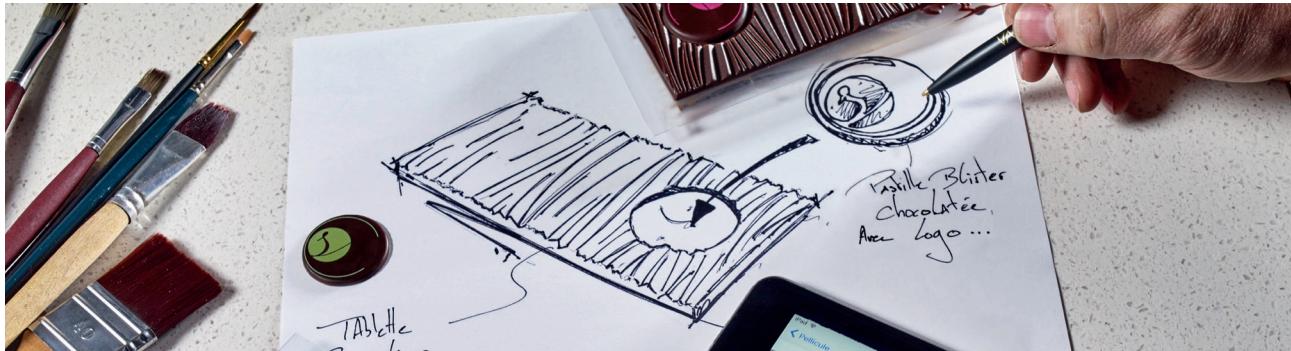


ACCÉDEZ AU SERVICE
MYVALRHONA



L'atelier personnalisation

NOS ÉQUIPES PARTAGENT LEURS EXPERTISES POUR VOUS ACCOMPAGNER À EXPRIMER VOTRE SINGULARITÉ. DU CHOCOLAT DE COUVERTURE À L'ASSISTANCE TECHNIQUE, NOUS RÉPONDONS À VOS ATTENTES AVEC DES PRODUITS ET SERVICES SUR-MESURE POUR IMAGINER VOS CRÉATIONS ET DÉVELOPPER VOS VENTES.



Définir l'accord parfait

VOTRE GOÛT

Pour définir l'accord parfait, nous sélectionnons les meilleurs ingrédients (fèves de cacao, sures, épices...) et travaylons sur différentes maquettes jusqu'à trouver celle qui vous correspond.

L'expertise de notre équipe vous permettra d'allier technicité et goûts. Nous pouvons également vous accompagner dans la création de votre praliné ou de vos bonbons de chocolat.

OFFRE ACCESSIBLE DÈS 500 KG DE COUVERTURE EN PISTOLES, MOULAGE EN FÈVES DISPONIBLE À PARTIR DE 3 T. TEMPS MOYEN DE DÉVELOPPEMENT : 3 À 9 MOIS.

Retrouvez également cette offre sur nos Pralinés & co et compléments de laboratoire.



Donnez du relief à vos créations

VOTRE MOULE

Nous mettons à votre disposition un véritable centre d'expertise pour la création et le développement de moules pour chocolat et pâtisserie.

Tablettes, bonbons, bûches, moules festifs ou événementiels... Laissez votre personnalité s'exprimer en volume.

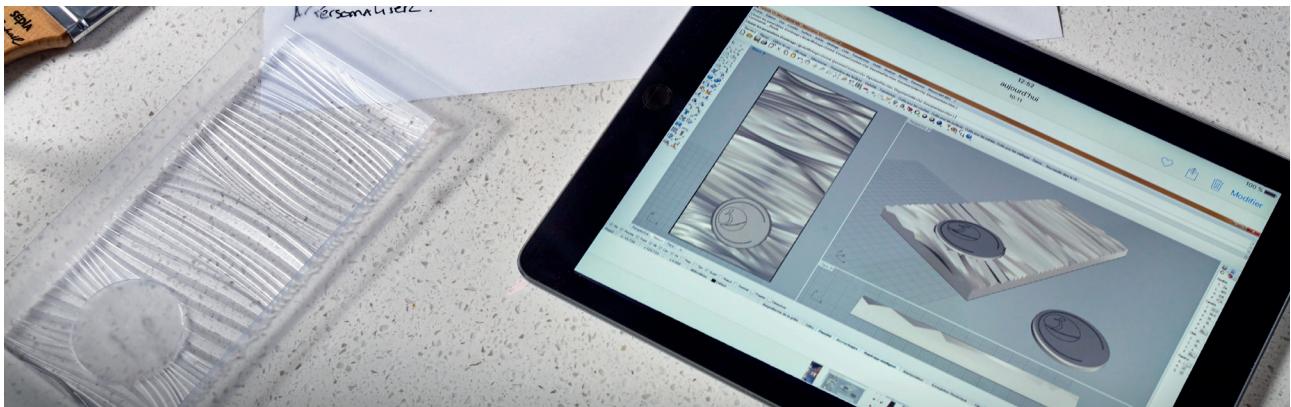
GRÂCE À L'ÉQUIPE DE L'ATELIER CRÉATION REPOUSSONS LES LIMITES DES FORMES !
CE COLLECTIF DE DESIGNERS TROUVERA LA SOLUTION LA PLUS ADAPTÉE À VOS BESOINS POUR RETRANSCRIRE VOTRE SIGNATURE EN MOULAGE.



Reportage



SIMON ATTRIDGE
Chef pâtissier exécutif
Hôtel Gleneagles, Écosse



Des produits packagés, pensés pour vous



VOTRE PACKAGING

Semi-personnalisation :

À partir d'un packaging existant (carrés, bâtons, tablettes), nous ajoutons votre logo et/ou l'univers graphique que vous souhaitez mettre en avant.

Sur-mesure :

Développement de packaging spécifique pour vos produits. Nous étudions votre projet et évaluons sa faisabilité.



Personnalisez votre accompagnement

VOTRE ACCOMPAGNEMENT

Conseil technique

Il vous faut réadapter l'utilisation de votre nouveau produit personnalisé avec vos équipements ? Un technicien vous accompagne pour affiner vos réglages.

Réglementaire

Vous souhaitez que votre produit puisse être exportable dans certains pays ? Nous sollicitons notre service qualité réglementaire pour vous assurer de formuler vos recettes avec des ingrédients exportables et conformes au niveau de l'étiquetage.

Marketing

Besoin d'accompagnement sur la mise en valeur de vos créations ? Nos équipes spécialisées vous aident en termes de merchandising, storytelling, communication externe.



PLUS D'INFORMATIONS
AUPRÈS DE VOTRE COMMERCIAL



SERVICE CLIENT
AU 0475092638



MAIL
SCVALRHONA@VALRHONA.FR

«Phill a eu l'idée de créer son propre chocolat. Travailler avec Valrhona nous est apparu comme une évidence. Nous sommes certainement le plus grand complexe hôtelier d'Ecosse et l'un des plus grands du Royaume-Uni. Il s'agissait de trouver un point de divergence avec tous ces autres concurrents. Valrhona était au cœur de tout cela. Je pense qu'en tant que jeune chef, c'est une idée incroyable de travailler avec une entreprise comme la vôtre pour créer son propre chocolat. L'expérience que j'ai acquise depuis les idées, en passant par la conception, jusqu'au développement, a été pour tout le monde une excellente occasion d'apprendre. Tous les chefs, le personnel

d'accueil ... Tout le monde a montré de l'intérêt, et cela a ouvert de nombreuses opportunités. Tout cela nous donne une vraie identité et contribue à l'image de l'entreprise. J'ai apprécié les dégustations, et mention pour la deuxième couverture : j'étais parti sur une voie, puis vous m'avez réorienté. C'est un peu comme une synergie entre deux entreprises qui travaillent côté à côté et qui partagent des idées. Il y a donc énormément de leçons à tirer de tout cela. Pas uniquement sur la création des couvertures mais aussi sur tout le processus de dégustation. Des relations se sont tissées, et c'est ce qui nous amène au point où nous en sommes aujourd'hui.»





CACAOOTHÈQUE ET GUIDE DU GOÛT

CACAOOTHÈQUE P80-82
GUIDE DU GOÛT P84-85

Cacaothèque

COULEUR	CACAO MIN%	ORIGINE	PRODUIT	COMPOSITION	APPLICATIONS	DDM*	CONDITIONNEMENT	CODE
NOIR	85%	-	ABINAO	Sucre 14% Mat. Gr. 48%	   	18 mois	Sac fèves 3 kg	5614
	80%	MADAGASCAR	MADAGASCAR	Sucre 20% Mat. Gr. 43 %	 	18 mois	Sac fèves 3 kg	46173
	80%	GHANA	GHANA	Sucre 20% Mat. Gr. 43 %	 	18 mois	Sac fèves 3 kg	46174
	80%	ÉQUATEUR	ÉQUATEUR	Sucre 20% Mat. Gr. 43 %	 	18 mois	Sac fèves 3 kg	46175
	80%	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	Sucre 20% Mat. Gr. 43 %	 	18 mois	Sac fèves 3 kg	46176
	80%	-	P125 CŒUR DE GUANAJA	Sucre 19% Mat. Gr. 38%	 	18 mois	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	6360 8234
	76%	SAO TOMÉ	CUVÉE SAO TOMÉ	Sucre 24% Mat. Gr. 43%	   	18 mois	Bloc 1 kg	40959
	75%	BÉLIZE	TULAKALUM	Sucre 25 % Mat. Gr. 43 %	   	18 mois	Sac fèves 3 kg	25295
	74%	MADAGASCAR	MILLOT	Sucre 26% Mat. Gr. 44%	   	18 mois	Sac fèves 3 kg	31508
	73%	MADAGASCAR	OQO	Sucre 27% Mat. Gr. 44%	  	18 mois	Blocs 3 x 1 kg	40981
	72%	VÉNÉZUELA	ARAGUANI	Sucre 27% Mat. Gr. 44%	   	18 mois	Sac fèves 3 kg	4656
	70%	JAMAÏQUE	CUVÉE JAMAÏQUE	Sucre 28% Mat. Gr. 43%	   	18 mois	Bloc 1 kg	12830
	70%	-	GUANAJA	Sucre 29% Mat. Gr. 42%	   	18 mois	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	4653 19849
	70%	-	SATILIA NOIRE	Sucre 29% Mat. Gr. 40%	   	18 mois	Carton fèves 12 kg	46178
	70%	PÉROU	ANDOA NOIRE	Sucre 29% Mat. Gr. 42%	   	18 mois	Sac fèves 3 kg	12515
	68%	GHANA	NYANGBO	Sucre 31% Mat. Gr. 41%	   	18 mois	Sac fèves 3 kg	6085
	67%	-	EXTRA AMER	Sucre 32% Mat. Gr. 38%	 	18 mois	Sac fèves 3 kg	4663
	66%	HAÏTI	CUVÉE HAÏTI	Sucre 34% Mat. Gr. 40%	   	18 mois	Bloc 1 kg	19264
	66%	VANUATU	CUVÉE VANUATU	Sucre 32% Mat. Gr. 40%	   	18 mois	Sac fèves 3 kg	44722
	66%	ÉQUATEUR	ALPACO	Sucre 32% Mat. Gr. 41%	   	18 mois	Sac fèves 3 kg	5572
	66%	-	CARAÏBE	Sucre 32% Mat. Gr. 40%	   	18 mois	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	4654 19843
	65%	-	XOCOLINE	Maltitol 34% Mat. Gr. 43%	   	18 mois	Blocs 3 x 1 kg	5904

*Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication Sucre ajouté / Enrobages/Moulages ☰ Tablettes ☀ Ganaches/Crèmes pâtissières/Mousses ☃ Glaces/Sorbets
Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit. Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

COULEUR	CACAO MIN%	ORIGINE	PRODUIT	COMPOSITION	APPLICATIONS	DDM*	CONDITIONNEMENT	CODE
NOIR	64%	MADAGASCAR	MANJARI	Sucre 35% Mat. Gr. 39%		14 mois	Sac fèves 3 kg	4655
	64%	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	TAÏNORI	Sucre 35% Mat. Gr. 38%		18 mois	Sac fèves 3 kg	5571
	63%	PÉROU	ILLANKA	Sucre 36% Mat. Gr. 37%		14 mois	Sac fèves 3 kg	9559
	62%	BRÉSIL	MACAÉ	Sucre 37% Mat. Gr. 39%		18 mois	Sac fèves 3 kg	6221
	62%	-	SATILIA NOIRE	Sucre 37% Mat. Gr. 38%		18 mois	Carton fèves 12 kg	7346
	61%	-	EXTRA BITTER	Sucre 38% Mat. Gr. 40%		18 mois	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	4657 19846
	60%	-	ORIADO	Sucre 39% Mat. Gr. 39%		18 mois	Sac fèves 3 kg	12164
	56%	-	NOIR ORANGE	Sucre 43% Arôme orange 0,3% Mat. Gr. 38%		10 mois	Blocs 3 x 1 kg	122
	55%	-	ÉQUATORIALE NOIRE	Sucre 43% Mat. Gr. 38%		18 mois	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	4661 19836
	55%	BRÉSIL	ITAKUJA	Sucre 44% Mat. Gr. 37%		14 mois	Sac fèves 3 kg	12219
	53%	-	EXTRA NOIR	Sucre 46% Mat. Gr. 31%		18 mois	Sac fèves 3 kg	4664
	53%	-	TROPILIA NOIRE	Sucre 45% Mat. Gr. 35%		18 mois	Carton fèves 12kg	8515

OMBRE	56%	CÔTE D'IVOIRE	SIOKA	Sucre 21,8% Lait 16,5% Mat. Gr. 44%		15 mois	Sac fèves 3 kg	54171
	53%	BRÉSIL	HUKAMBI	Sucre 25% Lait 21% Mat. Gr. 45%		12 mois	Sac fèves 3 kg	49787

LAIT	50%	MADAGASCAR	KIDAVOA	Sucre 34% Lait 15% Mat. Gr. 39%		12 mois	Sac fèves 3 kg	13757
	46%	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	BAHIBÉ	Sucre 30% Lait 23% Mat. Gr. 43%		15 mois	Sac fèves 3 kg	9997
	41%	-	XOCOLINE LACTÉE	Maltitol 34% Lait 24% Mat. Gr. 41%		15 mois	Blocs 3 x 1 kg	6972
	40%	-	JIVARA	Sucre 35% Lait 23% Mat. Gr. 41%		15 mois	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	4658 19848
	39%	-	BITTER LACTÉE	Sucre 41% Lait 18% Mat. Gr. 38%		15 mois	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	19953 19893
	39%	PÉROU	ANDOA LACTÉE 39%	Sucre 33% Lait 26% Mat. Gr. 42%		15 mois	Sac fèves 3 kg	15001
	38%	-	SATILIA LACTEE 38%	Sucre 42% Lait 19% Mat. Gr. 37%		15 mois	Carton fèves 12 kg	45894

BIO

SANS BEURRE DE CACAO AJOUTÉ

AVEC EDULCORANT

COULEUR	CACAO MIN%	ORIGINE	PRODUIT	COMPOSITION	APPLICATIONS	DDM*	CONDITIONNEMENT	CODE
LAIT	36%	-	CARAMÉLIA 36%	Sucre 34% Lait 20% Mat. Gr. 38%	   	15 mois	Sac fèves 3 kg	7098
	35%	-	ÉQUATORIALE LACTÉE 35%	Sucre 43% Lait 19% Mat. Gr. 39%	   	15 mois	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	4662 19844
	35%	-	AZÉLIA 35%	Sucre 30% Lait 21% Mat. Gr. 44%	   	12 mois	Sac fèves 3 kg	11603
	33%	MADAGASCAR	TANARIVA 33%	Sucre 38% Lait 28% Mat. Gr. 36%	   	15 mois	Sac fèves 3 kg	4659
	29%	-	TROPILIA LACTÉE 29%	Sucre 46% Lait 23% Mat. Gr. 33%	   	15 mois	Carton fèves 12 kg	8516

BLANC	35% beurre de cacao	-	WAINA 35%	Sucre 43% Lait 21% Mat. Gr. 42%	   	15 mois	Sac fèves 3 kg	15002
	35% beurre de cacao	-	IVOIRE 35%	Sucre 43% Lait 22% Mat. Gr. 41%	   	15 mois	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	4660 19741
	33% beurre de cacao	-	OPALYS 33%	Sucre 32% Lait 32% Mat. Gr. 44%	   	12 mois	Sac pistoles 3 kg	44155
	31% beurre de cacao	-	SATILIA BLANCHE 31%	Sucre 41% Lait 27% Mat. Gr. 38%	   	12 mois	Carton fèves 12 kg	19959

BLOND	35% beurre de cacao	-	BLOND DULCEY 35%	Sucre 29% Lait 24% Mat. Gr. 43%	   	12 mois	Sac fèves 3 kg	31870
-------	---------------------	---	------------------	---------------------------------------	---	---------	----------------	-------

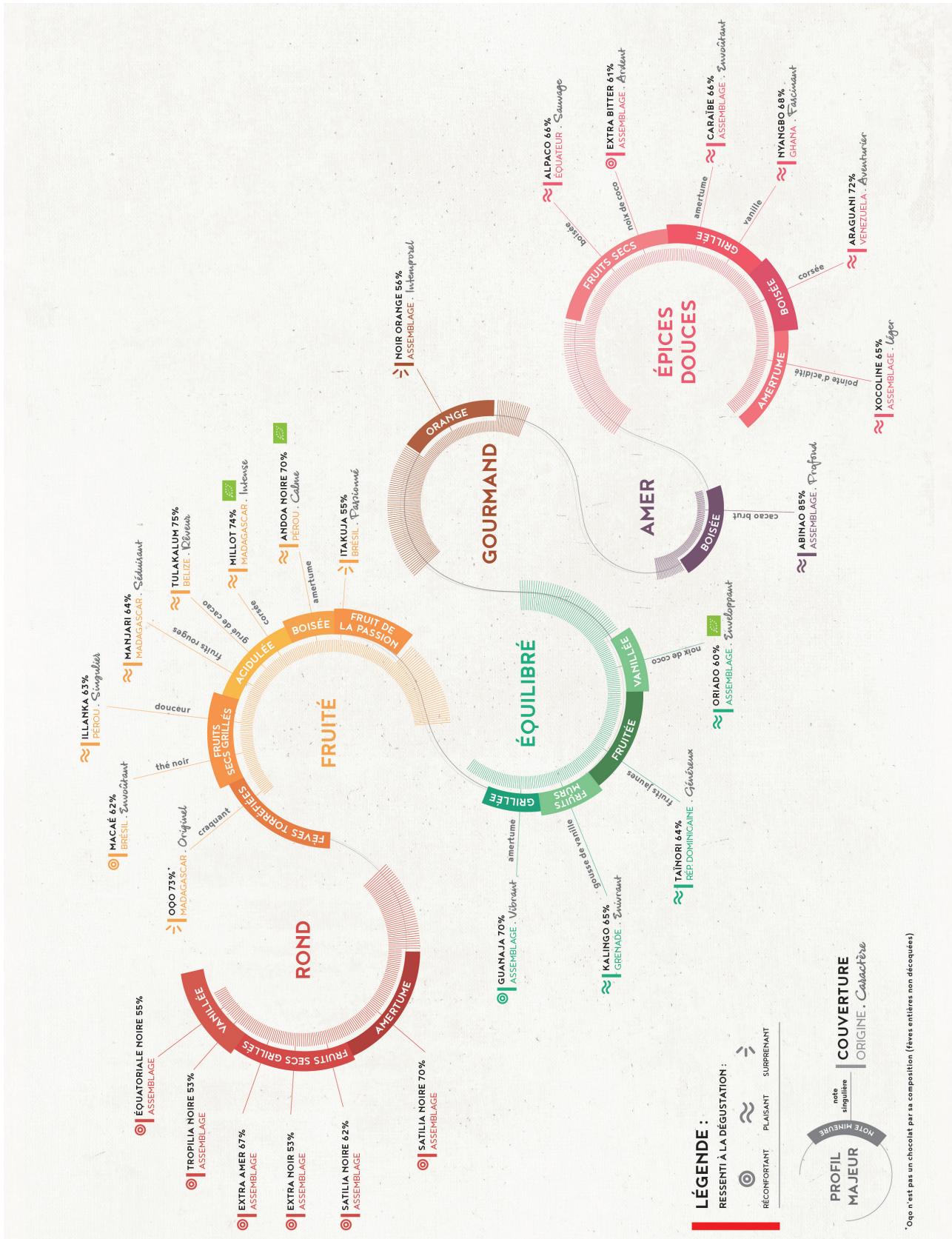
VÉGÉTAL	46%	MADAGASCAR	AMATIKA 46%	Sucre 38% Mat. Gr. 43%	   	15 mois	Sac fèves 3kg	51470
	35%	-	AMATIKA BLANCHE 35%	Sucre 42% Mat. Gr. 41%	   	12 mois	Sac fèves 3 kg	43096

INSPIRATION	38% beurre de cacao	-	INSPIRATION FRAISE	Poudre de Fraise 14% Sucre 47% Mat. Gr. 39%	 	10 mois	Sac pistoles 3 kg	1123231
	36% beurre de cacao	-	INSPIRATION FRAMBOISE	Poudre de Framboise 12 % Sucre 52 % Mat. Gr. 37 %	 	10 mois	Sac pistoles 3 kg	1123234
	32% beurre de cacao	-	INSPIRATION PASSION	Poudre de Jus de Passion 17 % Sucre 60 % Mat. Gr. 34 %	 	10 mois	Sac fèves 3 kg	15390
	34% beurre de cacao	-	INSPIRATION YUZU	Poudre de Jus de Yuzu 2 % Sucre 55 % Mat. Gr. 35 %	 	10 mois	Sac fèves 3 kg	19998
	31% beurre de cacao	-	INSPIRATION AMANDE	Poudre de tourteaux d'amandes 31% Sucre 39% Mat. Gr. 42%	   	14 mois	Sac fèves 3 kg	14029
	35% beurre de cacao	-	INSPIRATION MATCHA	Poudre de Matcha 8,1% Sucre 56% Mat. Gr. 36%	 	10 mois	Sac fèves 3 kg	45614

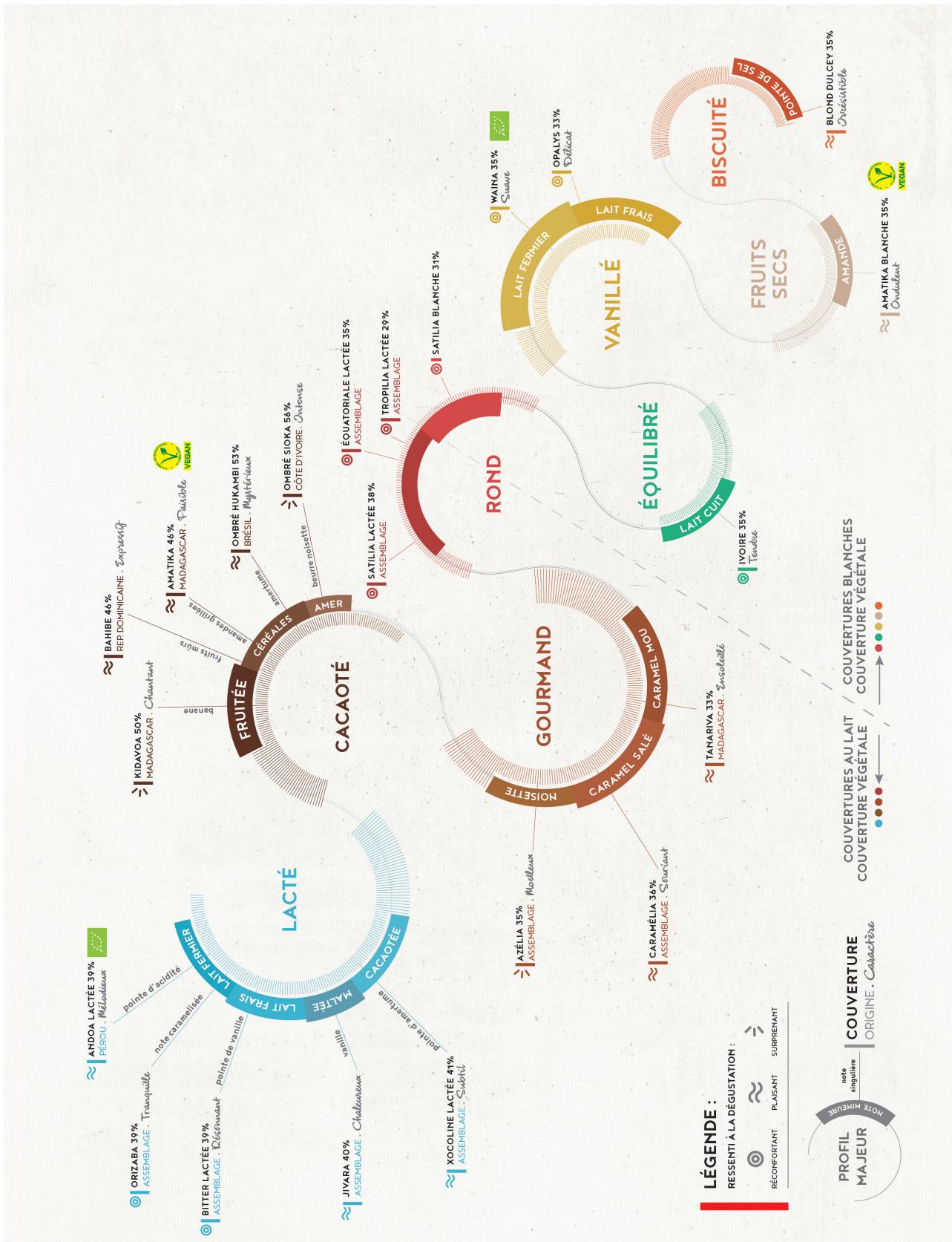
BIO

*Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication **Sucre ajouté / Enrobages/Moulages ☒ Tablettes ☒ Ganaches/Crèmes pâtissières/Mousses ☒ Glaces/Sorbets
Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit. Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

Couvertures noires



Couvertures blanches, au lait et végétales



Notes

Notes



Viennoisery

L'EXCEPTION AU CŒUR DE VOS CRÉATIONS

La nouvelle gamme Viennoisery de Valrhona offre à vos créations des expériences sensorielles intenses et inédites. 2 nouveaux bâtons pour réaliser des viennoiseries fines et créatives, simplement : Inspiration Framboise & Façon Gianduja révèlent toute la singularité de votre savoir-faire artisanal. Des ingrédients d'exception pour sublimer votre différence.

POUR DÉCOUVRIR VIEENOISERY RENDEZ-VOUS SUR VALRHONA.COM
OU CONTACTEZ-NOUS AU +33 (0)4 75 09 26 38