

Zum Genießen

Der
schokoladige
Partner der
Pâtisseries

Die neue Kollektion der
Feinschmecker-Tafeln
von Valrhona



VALRHONA

VALRHONA

Die neuen Feinschmecker-Tafeln von Valrhona: 8 Kreationen für ein neues Geschmackserlebnis

Als elementares Produkt in der Welt der Schokolade macht Tafelschokolade einfach jeden Gourmet glücklich. Nur wenige Monate nach der Einführung der neuen Tafel-Kollektion „zum Verkosten“ präsentiert Valrhona jetzt die neuen „Feinschmecker“-Tafeln in einem noch großzügigeren und nachhaltigerem Format. Kreationen aus unglaublich leckeren Zutaten - zum Genießen, Reinbeißen und Teilen.

EIN EINZIGARTIGES GESCHMACKSERLEBNIS

Noch größer und noch leckerer: Diese 8 neuen, außergewöhnlichen Tafeln werden Groß und Klein begeistern! Für noch mehr Genuss erscheint jede Tafel in dem neuen 120-Gramm-Format (vorher 85 Gramm) und ist mit großzügigen Stückchen köstlicher Zutaten versehen: So zaubern Kaffeebohnen, kandierte Orangenschalen und zart geröstete Mandeln völlig neuartige Textur- und Geschmackskompositionen. Diese originellen Kombinationen aus erlesenen, köstlichen Zutaten harmonieren wunderbar mit den kräftigen Aromen der Valrhona-Kakaos.

Jede Tafel lädt zu einem einzigartigen Genussmoment ein und verführt dazu, die ganze Aromapalette der Valrhona-Schokoladen aus hochwertigen und edlen Zutaten auszuprobieren. Eine Reise der Sinne, die Genießer in die Kunst der Schokoladenverkostung einführt. Die verschiedenen Schritte, die für eine Schokoladenverkostung nach allen Regeln der Kunst zu beachten sind, sind im Inneren der Schachtel aufgeführt.

Genießen mit gutem Gewissen

Die Feinschmecker-Tafeln, deren Kakaobohnen zu 100% bis zu den 17 215 Produzenten weltweit zurückverfolgt werden können, stehen im Einklang mit dem Engagement des Hauses Valrhona für eine faire, nachhaltige Kakaobranche und eine verantwortungsbewusstere Gastronomie: **Gemeinsam mit Gutem Gutes tun!**

Im Zeichen seiner B-Corporation®-Zertifizierung im Januar 2020 hat Valrhona eine nachhaltigere Verpackung für seine Tafeln entwickelt. Sie ist zu 100% recycelbar, trägt das FSC-Siegel und besteht aus Materialien, die aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern stammen.

Eine umweltfreundliche, moderne wie auch optisch ansprechende Schachtel mit einem praktischen und raffinierten Verschlusssystem für eine optimale Aufbewahrung der Schokolade.



VALRHONAS KREATIVE ENERGIE STECKT IN EINER TAFEL

Feinschmecker-Tafeln in neuem Format! Sie erscheinen in völlig neuen Verpackungen und Formen in einzigartigen Designs.

Die Verpackungen der einzelnen Tafeln wurden von der engagierten Künstlerin Anne-Lise Boutin entworfen, die auch die neue visuelle Identität der Marke kreiert hat. Ihre farbenfrohen Illustrationen für Valrhona wurden von der Fauna, Kakaokultur und den einzelnen edlen Zutaten inspiriert. Ihr fröhlicher und lebendiger Stil spiegelt die kreative Schaffenskraft des Hauses wider.

Die klassischen Stückchen waren gestern! Mit geometrischen Formen und Texturspielen erzählt jede Feinschmecker-Tafel ihre eigene Geschichte vom Anbau bis hin zur Verkostung. Die Verbindung aus Motiven von Kakaoschoten und Kakaoblättern und verschiedenen Texturen des Kakaobruchs mit vereinzelt glatten Quadraten klassisch verarbeiteter Schokolade lädt zu einzigartigen Genusserlebnissen ein.



8 neue Rezepte zum Entdecken

Eine Auswahl aus 8 Tafeln außergewöhnlicher Schokolade zum Genießen und Teilen: herkunftsreine Grand-Cru-Schokoladen, exklusive Assemblages und Gourmet-Kreationen. Alle aus vollmundigen und unglaublich köstlichen Zutaten!

UNSERE HERKUNFTSREINEN SCHOKOLADEN

MANJARI 64% - HERKUNFT: 100% MADAGASKAR

Orange



Der intensive Geschmack kandierter Orangenschale wird harmonisch mit den fruchtig-säuerlichen Noten der dunklen Schokolade Manjari kombiniert.

Empfohlener Verkaufspreis: 6,90 € INKL. MWST.

BAHIBE 46% - HERKUNFT: 100 % DOMINIKANISCHE REPUBLIK

Mandel



Der feine Röstgeschmack der Mandeln wird harmonisch mit den fruchtigen Kakaonoten von Bahibe kombiniert.

Empfohlener Verkaufspreis: 6,90 € INKL. MWST.

DIE EXKLUSIVEN ASSEMBLAGES

GUANAJA 70%

Kakaosplitter



Die ausgewogene Bitterkeit von Guanaja wird harmonisch durch Noten gerösteter Kakaobohnensplitter verlängert.

Empfohlener Verkaufspreis: 6,90 € INKL. MWST.

CARAÏBE 66%

Haselnuss



Die schokoladig-nussigen Noten von Caraïbe harmonieren auf vollendete Weise mit dem Aroma gerösteter Haselnüsse.

Empfohlener Verkaufspreis: 6,90 € INKL. MWST.

JIVARA 40%

Pekannuss



Die milchig-malzigen Noten von Jivara werden harmonisch mit knackigen karamellisierten Pekannussplittern kombiniert.

Empfohlener Verkaufspreis: 6,90 € INKL. MWST.

UNSERE KÖSTLICHEN KREATIONEN

DULCEY 35%

Café Arabica aus Äthiopien



Der kräftige Geschmack der Kaffeebohnenplitter des Café Arabica aus Äthiopien wird durch die für Dulcey charakteristischen Biskuitnoten und Aromen karamellisierter Milch gemildert.

Empfohlener Verkaufspreis: 6,90 € INKL. MWST.

CAMELIA 36%

Knusperperlen



Die süßen Noten von Milch, Salzkaramell und Schokolade von Caramélia werden harmonisch mit knusprigen glutenfreien Getreideperlen kombiniert.

Empfohlener Verkaufspreis: 6,90 € INKL. MWST.

IVOIRE 35%

Himbeere



Die köstliche Süße von Jivara, einer weißen Schokolade mit Noten von gekochter Vollmilch, wird vom säuerlichen Geschmack der Himbeeren verfeinert.

Empfohlener Verkaufspreis: 6,90 € INKL. MWST.

Und für noch mehr Genuss sind die Feinschmecker-Tafeln auch als Geschenkpackung mit 3 Tafeln erhältlich:



GESCHENKPACKUNG FEIN-SCHMECKER-KOLLEKTION - DUNKLE & WEISSE SCHOKOLADE

- Manjari 64% - Orange
- Bahibe 46% - Mandel
- Camelia 36% - Knusperperlen

Die ideale Geschenkpackung zum Entdecken der breiten Geschmackspalette von Valrhona mit 3 Grand-Gru-Tafelschokoladen aus dunkler und weißer Schokolade.

Empfohlener Verkaufspreis: 18,00 € INKL. MWST.



GESCHENKPACKUNG KOLLEKTION DIE INTENSIVEN- DUNKLE SCHOKOLADE 100 %

- Guanaja 70% - Kakaosplitter
- Caraïbe 66% - Haselnuss
- Manjari 64% - Orange

Die ideale Geschenkpackung zum Entdecken der atemberaubenden Intensität der Grand-Cru-Schokoladen aus dunkler Valrhona-Schokolade 100 %.

Empfohlener Verkaufspreis: 18,00 € INKL. MWST.

Über Valrhona

VALRHONA, GEMEINSAM MIT GUTEM GUTES TUN

Valrhona ist seit 1922 Partner der „Handwerker des guten Geschmacks“, Pionier und Referenz in der Welt der Schokolade. Heute definiert Valrhona sich als ein Unternehmen, dessen Mission „Gemeinsam mit Gutem Gutes tun“ die Stärke seines Engagements zum Ausdruck bringt. Mit seinen Mitstreitern, den Chef-Pâtisseries und den Kakaoproduzenten, arbeitet Valrhona an der permanenten Weiterentwicklung aller Bereiche rund um die Schokolade, um die Kakaoproduktion fairer und nachhaltiger zu gestalten und um die Gastronomie zu inspirieren, damit sie mit Gutem und Schönem Gutes tun kann.

Der Aufbau direkter und langfristiger Beziehungen zu den Produzenten, die Suche nach der nächsten Schokoladen-Innovation und der Austausch von Know-how sind alltägliche Impulse für Valrhona. An der Seite der Chef-Pâtisseries unterstützt Valrhona das Handwerk und begleitet Konditoren auf der Suche nach Einzigartigkeit dabei, die Grenzen der Kreativität ständig weiter zu verschieben.

Dank seines kontinuierlichen Engagements ist es Valrhona im Januar 2020 gelungen, die sehr anspruchsvolle Zertifizierung als B Corporation® zu erhalten. Diese zeichnet die engagiertesten Unternehmen der Welt aus, die Wirtschaftsleistung in gleichem Maße mit Gemeinwohl und Umweltschutz in Einklang bringen. Die Zertifizierung bestätigt.

www.valrhona.com

Pressekontakt:

CLASSIC COMMUNICATION

Sascha Melein

T. 49 (0) 331 20 10 70 29

M. valrhona@classic-communication.eu

Link zum Herunterladen der Visuals:

<https://bit.ly/tablettesgourmandesvalrhona>

