VALRHONA

MI CHOCOLATE

CREEMOS JUNTOS SU CHOCOLATE A MEDIDA
EN 3 ETAPAS

EXPRESAMOS
su gusto

DESARROLLAMOS
su receta

COMPARTIMOS
su historia

Su firma

POR LOS EXPERTOS VALRHONA

Desde nuestro primer encuentro hasta la creación de su chocolate, le guiamos en cada etapa para crear juntos el chocolate que se parezca a usted.

Para elaborar su receta a medida, primero buscamos identificar las características gustativas y técnicas de su futuro chocolate. Una vez que hemos identificado los principales marcadores, seleccionamos los orígenes que, por su singular perfil aromático, le ofrecen una amplia gama de creación.

Más allá de mezclar los mejores ingredientes, buscamos equilibrarlos lo mejor posible, para que una vez en sus manos, la materia se adapte a todas sus necesidades creativas. A través de diferentes maquetas definiremos la receta óptima, que podrá a la vez degustar y probar en aplicación, para confirmar su elección.

«Selección del cacao, mezcla de ingredientes e intercambio de experiencias».

Crear su chocolate es, también, transcribir su historia, sus emociones y su creatividad. Por ello nuestros equipos aportan todos los contenidos necesarios para informar eficazmente a nuestros clientes.

La expresión del gusto

ENTRE AROMAS Y SABORES

A veces no es fácil encontrar las palabras exactas para expresar sus sentimientos. Además de que cada individuo tiene una interpretación de lo fresco, de lo afrutado, de lo amargo… Priorizamos, por ello, un enfoque centrado en sus percepciones sensoriales.

En el corazón de los orígenes

EL COMIENZO DEL GUSTO

En Valrhona, estamos convencidos de que la calidad de cacao está intrínsecamente relacionada con su origen. Esta noción reagrupa a la vez criterios botánicos y medioambientales sin olvidar el saber-hacer de los productores que es, a nuestro parecer, un criterio fundamental. Este saber-hacer es lo que queremos preservar a través de colaboraciones sostenibles con los productores.

El arte de mezclar

EL EQUILIBRIO JUSTO

El porcentaje no lo es todo. Seleccionar los cacaos, asociarlos a azúcar, a la leche, a las especias, equilibrar la materia grasa, numerosos parámetros entran en juego. Para definir la alianza perfecta, trabajamos en diferentes maquetas hasta encontrar la que le corresponda.

Sublimar la materia

REVELAR TODO SU POTENCIAL

Una vez en sus manos, su chocolate revelará todo su potencial y le permitirá explorar nuevas posibilidades creativas. En interior, moldeado, baño, salsa, helado o para cualquier otro uso, estamos a su disposición a lo largo de todo el proyecto para garantizarle un excelente resultado.

Compartir su historia

ENCANDILE A SUS CLIENTES

Nuestros equipos están a su lado para aportarle todos los datos que le permitirán informar a sus clientes. Elementos de lenguaje, visuales, vídeos, diferentes elementos para ayudarle a valorizar sus creaciones chocolateadas en tienda o en su carta.

VALRHONA

MI CHOCOLATE

#1
informe

#2
maquetas

#3
ajustes

#4
validación

#5
producción

#6
entrega

cantidad mínima = 1000kg

aproximadamente 6 meses de desarrollo

moldeado bloque o habas según volumen

tarificación adaptada a su proyecto

PARA SABER MÁS, CONTACTE CON SU COMERCIAL.

valrhona.com