

# Valrhona Pressenappe

Gemeinsam  
mit Gutem  
Gutes tun

Unternehmen



zertifiziert



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



# 100 ans d'engagement

100 Jahre – dieses Jubiläum feiert man nicht alle Tage!  
100 gemeinsame Jahre mit einem Kollektiv aus engagierten Menschen, Produzenten, Chef-Pâtisseries und Schokoladenliebhabern. Ein toller Grund zum Feiern!

100 Jahre mit nur einem Ziel vor Augen,  
100 Akteure aus der Welt der verantwortungsbewussten Schokolade, die diese Bewegung verkörpern und gemeinsam mit Gutem Gutes tun.

100 Jahre für eine faire und nachhaltige Branche, für eine kreative und verantwortungsbewusste Gastronomie, um zu handeln und unsere Mission fortzuführen, zu der vor 100 Jahren eine kleine Bohne inspirierte.



# Unsere Unternehmensmission

## GEMEINSAM MIT GUTEM GUTES TUN.

Bei Valrhona wollen wir eine faire und nachhaltige Kakaobranche schaffen und eine kreative und verantwortungsvolle Gastronomie inspirieren, indem wir eine kollektive Bewegung anstoßen, die alle Akteure in der Kakao- und Schokoladenbranche sowie der Gastronomie vereint.

### Wir sind stolz auf unser B Corporation®-Zertifikat

Wir freuen uns, dass wir seit Januar 2020 zu den Unternehmen gehören, die mit dem Zertifikat B Corporation® ausgezeichnet wurden. Mit diesem Siegel werden die engagiertesten Unternehmen der Welt belohnt, die die höchsten Standards in Bezug auf ihre sozialen und ökologischen Auswirkungen erfüllen. Die Zertifizierung bestätigt zudem Valrhonas nachhaltige Entwicklungsstrategie, die darauf abzielt, ein gemeinschaftliches Modell mit positiver Auswirkung für Produzenten, Mitarbeiter, Handwerker des guten Geschmacks und alle Schokoladenliebhaber zu entwickeln.

Valrhona ist der B Corporation®-Bewegung beigetreten, um eine fairere und nachhaltigere Kakaobranche und eine Gastronomie zu schaffen, die mit Gutem und Schönem Gutes tut. Um dies zu erreichen, integrieren wir wichtige gesellschaftliche und ökologische Herausforderungen in unsere Strategie, wie z. B. die Sicherstellung eines gerechten Einkommens für die Produzenten, den Zugang zu Bildung oder die Durchführung von Initiativen hinsichtlich der Umweltkrise.

B Corporation® zu sein ist viel mehr als eine Zertifizierung, es ist eine Philosophie, die bereits von mehr als 4 000 Unternehmen weltweit und mehr als 100 Unternehmen in Frankreich übernommen worden ist. Wir sind sehr stolz darauf, ein Teil davon zu sein.



08-09

PRÄSENTATION



10-11

DIE FRAUEN UND MÄNNER,  
DIE VALRHONA AUSMACHEN



12-13

DAS BESTE AUS SCHOKOLADE  
HERVORBRINGEN ...  
SCHRITT FÜR SCHRITT

# INHALT



14-23

EINE ENGAGIERTE MARKE



24-29

PRODUKTE UND DIENSTLEISTUNGEN



30-35

DIE FREUDE AM TEILEN UND  
AND DER WISSENSWEITERGABE

# Präsentation



Seit 1922 ist Valrhona der Partner der „Handwerker des guten Geschmacks“ und wir glauben, dass wir gemeinsam das Beste aus Schokolade hervorbringen können.

Durch Ihre Zusammenarbeit mit Valrhona werden Sie zum Akteur für eine verantwortungsvolle Entwicklung der Welt der Schokolade, und gemeinsam finden wir die beste Strategie:

## FÜR DIE AUSWAHL

und den Anbau von Edelkakaos sowie zur Förderung der Vielfalt.

## FÜR DIE SCHOKOLADENHERSTELLUNG

und Erweiterung der Aromapalette mit unserer großen Vielfalt an Kuvertüren, Pralinen, Dekors und Degustationsschokolade.

## FÜR DIE STRAHLKRAFT

der Gastronomie dank unserer École und unserer großen Veranstaltungen.



## IN ZAHLEN

**2**  
Schokoladenwerke in Tain l'Hermitage

**832**  
Mitarbeiter

**6**  
Niederlassungen und Vertriebsbüros: New York, Tokio, Hongkong, Mailand, Barcelona, Dubai

**17 215**  
Schokoladenhersteller

**4**  
Écoles Valrhona: Tain, New York, Tokio, Paris

**85**  
Vertriebsländer

**0,13 %**  
des weltweit gekauften Kakaos

**22 000**  
Kunden: Schokoladenhersteller & Pâtisseries, Hotels & Restaurants, ausgesuchte Sparten und Händler



**1922**

Gründung der Schokoladenfabrik Chocolaterie du Vivarais durch Albéric Guironnet



**2006**

Gründung der Valrhona-Stiftung



**1947**

Entstehung der Marke Valrhona



**2013**

Eröffnung des Schokoladenmuseums „Cité du Chocolat“



**1989**

Gründung der École Valrhona und Mitbegründung der Pâtisserie-Weltmeisterschaft



**2015**

Start des Projekts „Cacao Forest“



**1997**

Erste langfristige Partnerschaften mit den Produzenten



**2016**

Valrhona wird Miteigentümer der Plantage Millot in Madagaskar, Beginn des Projekts „Live Long“



**2017**

Ausgleichsaktion für den gezahlten Preis in Côte d'Ivoire



**2018**

Valrhona verpflichtet sich, bis 2025 klimaneutral zu werden



**2019**

Beginn der Unternehmensmission „Gemeinsam mit Gutem Gutes tun“



**2020**

Valrhona erhält die B Corp™-Zertifizierung

# Die Männer und Frauen, die Valrhona ausmachen

Von den Kakao-Sourceurs auf den Plantagen über die Forscher und Entwickler im Bereich Chocolaterie bis hin zu den Chef-Pâtisseries in den Laboren – sie sind es, die Valrhona zu einem wegweisenden Haus mit hundertjähriger Geschichte machen. Und sie sind es auch, die am besten darüber sprechen können.



*Julien Desmedt,  
Sourceur für Valrhona*

„Beim Kakaoanbau ist nicht alles rational. Es geht eben nicht nur um Technik. Die Kakaobäume sind seit Generationen im Besitz der Familien, deshalb gibt es eine enge Verbindung zum Land und zur Tradition. Und das alles muss berücksichtigt werden. Sourceur bei Valrhona zu sein geht über das reine Einkaufen von Kakao hinaus. Auf unseren Reisen begegnen wir regelmäßig Erzeugern, denen es am Herzen liegt, ihre Kultur und Arbeit mit uns zu teilen. Das freut uns sehr.“



*Carole Seignoret,  
Leiterin CSR*

„Für uns bei Valrhona basiert eine faire und nachhaltige Kakaobranche auf den intensiven und bereichernden Beziehungen, die wir mit unseren 17 215 Kakaoproduzenten pflegen. Unser Engagement spiegelt sich in dem Aufbau langfristiger Partnerschaften mit unseren Erzeugerorganisationen wider. Dank dieser Partner, die unsere Werte teilen, können wir eine einwandfreie Qualität und Transparenz gewährleisten. Vom Bau von Unterkünften und Schulen bis hin zum Schutz seltener Kakaosorten: Unsere gemeinsam durchgeführten Projekte zeugen von unserem Engagement für die Erzeugergemeinschaften und die Umwelt.“



*Thomas Banzon,  
Experte für sensorische Analyse*

„Ich arbeite seit zehn Jahren bei Valrhona, wo ich das Glück habe, einen außergewöhnlichen Beruf auszuüben, der darin besteht, Schokolade zu verkosten und verkosten zu lassen. Wer hätte gedacht, dass man daraus einen Beruf machen kann? Jeden Tag nutzen wir in unserem Team unsere Sinne, um die Valrhona-Mitarbeiter in der Kunst der Verkostung und der sensorischen Analyse zu schulen. Mit unseren Geschmacksknospen tragen wir sowohl zur Erhaltung des hohen Qualitätsniveaus der Schokolade als auch zur Entwicklung innovativer Produkte bei. Der Anspruch an den Geschmack ist einer der Grundpfeiler von Valrhona. Es wird alles getan, um die Zufriedenheit unserer Kunden zu gewährleisten. Unsere Arbeit in der sensorischen Analyse wird täglich gefordert und geschätzt, darauf sind wir sehr stolz.“



*Sophie Lair,  
Leiterin der Abteilung Forschung & Entwicklung*

„Ich arbeite seit 18 Jahren als Leiterin der F&E-Abteilung bei Valrhona. Die Vielfalt der Projekte und das Team, mit dem ich hier arbeite, geben meinem Alltag Sinn und ermöglichen es mir, ständig dazuzulernen. Das Unternehmen zeichnet sich dadurch aus, dass es sowohl seine Lieferanten (insbesondere im Bereich Kakao) als auch seine Kunden, Chef-Pâtisseries und Handwerker auf der ganzen Welt, sehr genau kennt. Dieses Unternehmen ist einzigartig, es hat dieses gewisse Etwas, das nur alte Häuser besitzen: eine Seele und sehr engagierte Mitarbeiter, die sich dem Unternehmen verbunden fühlen.“



*Thierry Bridron,  
Leitendes Chef-Pâtissier  
der École Valrhona*

„Ich bin jetzt seit 15 Jahren im Hause Valrhona tätig. In meinem ersten Leben war ich auf der anderen Seite ... Damals war ich Chef-Pâtissier im Lutetia. Als man mir den Posten des Leitenden Chef-Pâtissiers der École Valrhona Paris anbot, habe ich sofort zugesagt. Ich war unglaublich stolz, denn diese Marke ließ mich träumen, und das tut sie heute immer noch! Durch ihre Schule ist Valrhona die einzige Marke der Welt, die über eine solche technische Stärke verfügt. Das liegt daran, dass die Marke den Männern und Frauen, die kreativ tätig sind, einen hohen Stellenwert einräumt. Valrhona ist mutig! Und dank all der Talente, die diesem schönen Haus Leben einhauchen, ist die École Valrhona zu diesem unglaublichen Ort des Austausches und Zuhörens geworden, der die fünf Sinne zum Leben erweckt.“



*Aurélie Rouse, Leiterin  
des Schokoladenmuseums  
„Cité du Chocolat“*

„Als Kind der Region Drôme Ardèche bin ich unglaublich stolz darauf, die Cité du Chocolat zu leiten und ein Team von 40 leidenschaftlichen Mitarbeitern mit Animatoren, Pâtissier-Ausbildern, Chef-Pâtissiers und Verkaufsberatern zu führen. Alle sind Experten und Pädagogen und wollen ihre Liebe zu diesem magischen Material an die 140 000 Besucher\* weitergeben, die eine interaktive Reise der Sinne erleben wollen. Nach dem 100-jährigen Jubiläum des Hauses Valrhona wird die Cité im Jahr 2023 ihr 10-jähriges Bestehen feiern. Durch sie möchten wir ein Schokoladenkonzept verbreiten, das sich entschieden dafür einsetzt, für unseren Planeten Sorge zu tragen.“

\* Besucherzahlen 2019

# Das Beste aus Schokolade hervorbringen... Schritt für Schritt

Valrhona ist seit 1922 Partner der Handwerker des guten Geschmacks, ein Pionier und eine Referenz in der Welt der Schokolade. Valrhona hat das Beste der Schokolade in jeder Etappe der Wertschöpfungskette im Sinn, um eine gerechte und nachhaltige Kakaobranche zu schaffen und Inspiration für eine Gastronomie, die mit Gutem und Schönerem Gutes tut, zu sein.

## DIE AUSWAHL UND DER ANBAU DER FEINSTEN KAKAOSORTEN DER WELT

Das ist die Aufgabe unserer Sourceurs: Sie wählen einzigartige Kakaosorten aus und bauen langfristige Beziehungen zu den Produzenten auf. So kann Valrhona sein Wissen über Kakao ständig erweitern, auf einigen Plantagen selbst Produzent werden und in jeder Phase (Anbau, Fermentation, Trocknung) innovativ sein. Da die Zukunft der Branche in den Händen der Plantagenbesitzer liegt, engagiert sich Valrhona vor Ort zusammen mit seinen Partnern durch Investitionen in das Wohlergehen und die Entwicklung des Kakaoanbaus von morgen. Mit Valrhona wird jeder zu einem Akteur der nachhaltigen Entwicklung.

## VON DER BEREICHERUNG DER AROMAPALETTE BIS HIN ZUR SCHOKOLADENREVOLUTION

Valrhona lotet die Grenzen der Kreativität immer wieder neu aus, um die Aromapalette der Welt der verantwortungsvollen Schokolade zu erweitern und die nächste Revolution einzuleiten. Das Team testet, irrt sich (manchmal) und fängt (immer) wieder neu an, um Innovatives und Kreatives zu bieten. So entstand **Guanaja** (die, als sie 1986 eingeführt wurde, die bitterste Schokolade der Welt war), die blondfarbene Schokolade **Dulcey** (die 4. Schokoladenfarbe) oder **Inspiration**, die erste Fruchtkuvertüre.

Unser Team aus Verkostern stellt täglich die Vorzüglichkeit, die tadellose Qualität und den gleichbleibenden Geschmack dieser unglaublichen Vielfalt an Aromen sicher.

Mit Valrhona verleihen die Handwerker des guten Geschmacks ihren Kreationen eine neue Dimension.

## DER AUSTAUSCH VON KNOW-HOW

Eine kreative und verantwortungsvolle Gastronomie zu inspirieren und eine kollektive Bewegung anzustoßen, die alle Akteure im Bereich Kakao, Schokolade und Gastronomie vereint, erfordert zwangsläufig den Austausch von Wissen: von Know-how und sozialer Kompetenz.

Könnte es einen besseren Ort des Austauschs geben als eine Schule? Die École Valrhona wurde vor 30 Jahren vom Chef-Pâtissier Frédéric Bau in Tain L'Hermitage gegründet und empfängt jedes Jahr Hunderte von Fachleuten aus ganz Frankreich und aller Welt. In Tain L'Hermitage, New York, Tokio und Paris bilden sie sich weiter und lassen ihrer Kreativität freien Lauf - an einem Ort des Austauschs und Teilens, der der Arbeit mit Schokolade und der süßen Gastronomie im Allgemeinen gewidmet ist.

Teilen, das bedeutet auch die Beteiligung an tollen, großen Projekten, bei denen passionierte Frauen und Männer im Mittelpunkt stehen. Solche, die bereits berühmte Spitzenköche oder Chef-Pâtissiers sind (Coupe du Monde de la Pâtisserie, C3-Wettbewerbe), oder solche, die es werden wollen. Dies ist der Zweck des Programms Graine de Pâtissiers, das dank des Fonds Solidaire Valrhona lanciert wurde. Dieses Projekt verschafft arbeitsmarktfernen jungen Menschen im Alter zwischen 16 und 25 Jahren eine Chance, in einer Branche neu Fuß zu fassen, die Mitarbeiter für die Herstellung von Back-, Konditorei und Schokoladenwaren sucht. Mit Valrhona vergrößert sich der Kreis der Schokoladenliebhaber, sodass der Beruf auch weiterhin vielen Freude schenken kann.





# Eine **MARKE** mit Engagement

Die gemeinsame Schaffung eines Modells mit positiven Auswirkungen durch und für die Produzenten, Mitarbeiter, Handwerker des guten Geschmacks und alle Schokoladenliebhaber steht im Mittelpunkt von Valrhonas Mission „Gemeinsam mit Gutem Gutes zu tun“.

Jenseits von reinen Worten glaubt Valrhona an Taten.

Von folgenden Zielen lässt sich Valrhona dabei inspirieren und leiten:

Schaffung einer gerechten und nachhaltigen Kakaoindustrie

Entwicklung einer kreativen und verantwortungsbewussten Gastronomie

Förderung der Klimaneutralität

Ausrichtung der Unternehmensphilosophie auf den Menschen und die Innovation

# Schaffung einer gerechten und nachhaltigen Kakaoindustrie

Die Kakaobranche steht vor vielfältigen Herausforderungen. Aus diesem Grund hat Valrhona beschlossen, sein Konzept auf drei Säulen aufzubauen:

- die Erhaltung der Terroirs und des Geschmacks
- die Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen der Produzenten
- den Schutz der Umwelt

Diese Schwerpunkte konzentrieren sich auf **wichtige Verpflichtungen**, wie die **Verbesserung der Einkommen von Produzenten und ihrer Familien**, der **Kampf gegen jede Form von Zwangsarbeit und insbesondere Kinderarbeit**, der **Schutz von Waldgebieten und der Artenvielfalt** sowie unsere Zielsetzung, **bis 2025 Klimaneutralität zu erzielen**. Um diese Ziele zu erreichen, baut Valrhona langfristige Partnerschaften mit Frauen und Männern auf, die sich vor Ort in Kakao produzierenden Unternehmen oder Kooperativen engagieren und mit denen das Unternehmen dieselben Werte teilt. So hat Valrhona in 15 Ländern weltweit direkte Beziehungen aufgebaut.

## RÜCKVERFOLGBARKEIT

Enge und direkte Beziehungen zu 17 215 Produzenten aus 14 Ländern sind entscheidend für die Qualität der Valrhona-Bohnen und ihre Auswirkungen auf das Leben der Gemeinschaften und deren Umfeld.

Weitere Informationen finden Sie **HIER**

## UMWELTSCHUTZ

Valrhona weiß, dass der Kakaoanbau ein wesentlicher Faktor für die Abholzung von Wäldern und die Beeinträchtigung der Artenvielfalt sein kann. Diese Umweltschäden tragen zum Klimawandel bei und bedrohen die Lebensgrundlage der Produzenten. Deshalb verpflichtet sich Valrhona dazu, dass in seinen Kakao-Lieferketten keine Abholzungen stattfinden, und unterstützt nachhaltige Landwirtschaft. Valrhona arbeitet eng mit all seinen Kakao-Partnern zusammen, um die Agroforstwirtschaft zu fördern und die Produzenten in guten landwirtschaftlichen Praktiken zu schulen.

In der Wald- und Agroforstpolitik von Valrhona ist das Engagement des Unternehmens für den Schutz der

Wälder in allen Ländern, aus denen der Kakao bezogen wird, insbesondere durch die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit ab der Parzelle, festgelegt.

**HIER** können Sie sich unsere Umweltpolitik anschauen

Valrhona ist stolzes Mitglied der Initiative Cacao Forest, die Schokoladen- und Kakaounternehmen, Regierungen und NGOs dazu verpflichtet, die Abholzung zu stoppen und den Schutz und die Wiederherstellung von Wäldern zu fördern.

**HIER** finden Sie unsere Ziele und Errungenschaften

## LANGFRISTIGE PARTNERSCHAFTEN

Valrhona baut langfristige Partnerschaften mit seinen Kakao-Lieferanten auf. Es handelt sich um mehrjährige Vereinbarungen mit einer Mindestlaufzeit von drei Jahren, die gemeinsam mit jedem der Partnerproduzenten (privates Unternehmen oder Genossenschaft) unterzeichnet werden. Sie bilden den Rahmen für eine übergreifende Zusammenarbeit: für die Qualität unserer Kakaosorten über die Aufwertung der Anbauggebiete bis hin zu Projekten zugunsten der Gemeinschaften, mit denen Valrhona zusammenarbeitet. Sie bekräftigen unseren Willen, Fortschritte zu erzielen und gemeinsam auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit und Widerstandsfähigkeit zu lernen. Jedes Land, jede partnerschaftliche Beziehung und jeder Kontext ist einzigartig und beruht auf seiner Geschichte, seinen Risiken und seinen Bedürfnissen: Bildung, Gesundheit, Einkommensdiversifizierung, Erhaltung seltener Sorten, Kampf gegen die Abholzung von Wäldern etc.

2021 wurden sämtliche Partnerschaften in Belize, Peru und São Tomé um zehn Jahre verlängert.

Die durchschnittliche Laufzeit von Partnerschaften beträgt heute mehr als acht Jahre.



## DIE RÜCKVERFOLGBARKEIT IN ZAHLEN

**100 %**

der Kakaobohnen sind bis zu den 17 215 Produzenten rückverfolgbar.

**31 %**

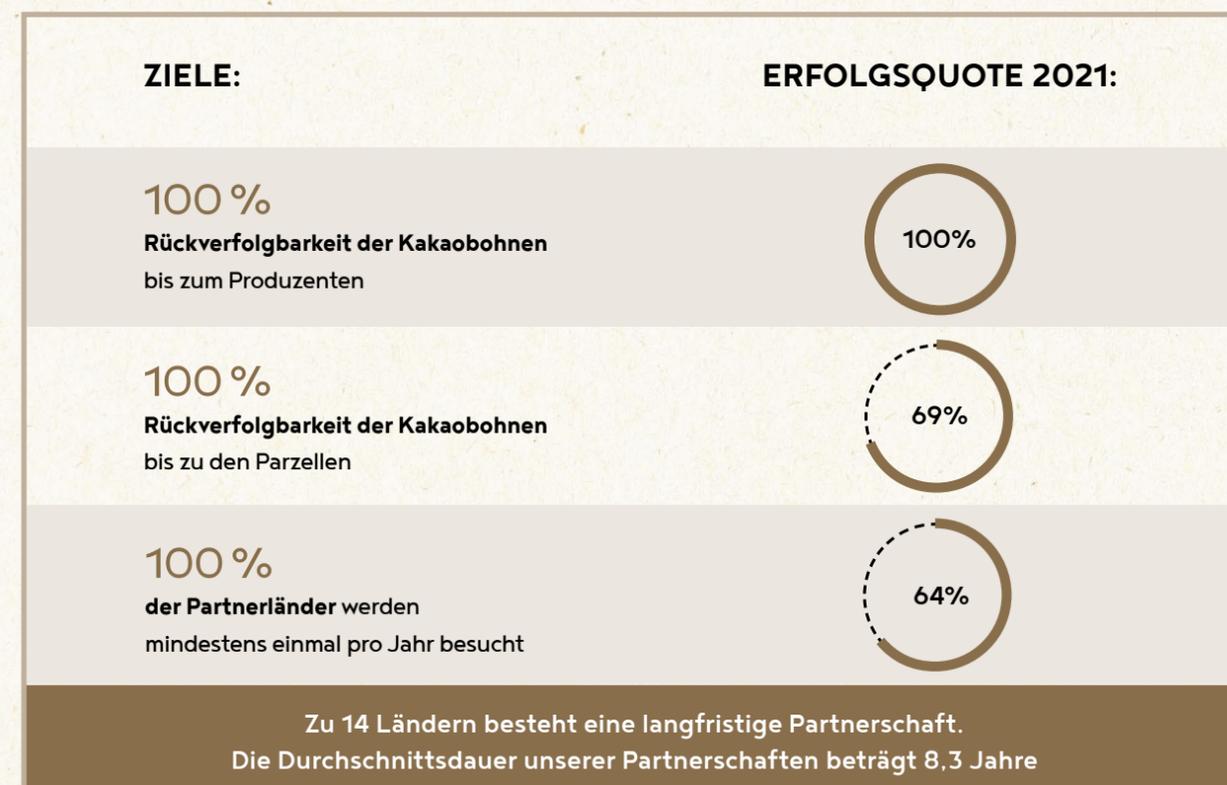
der Parzellen sind geolokalisiert und 28 % kartiert.

**69 %**

der Valrhona-Bohnen stammen aus kartierten Parzellen.

Im Jahr 2021 stammten 100 % des Valrhona-Kakaos aus einer Partnerschaft. Die Sourceurs werden auch weiterhin ein offenes Ohr für die Welt des Kakaos haben und neue Herkunfts- und Anbauggebiete bereisen, um die Menschen zu treffen, die die Magie des Kakaos heute und in Zukunft verkörpern!

Weitere Informationen zu unseren Partnern finden Sie **HIER**



# Ausrichtung der Unternehmensphilosophie auf den Menschen und die Innovationen

Valrhona beruht vor allem auf menschlichen Werten. Seine Stärke liegt in den Beziehungen, die das Unternehmen zwischen den Kakaoproduzenten, den Mitarbeitern und den Kunden aufbaut. In dieser Stärke liegt auch unsere Fähigkeit zur Innovation.

Valrhona ist Teil einer Gemeinschaft. Nur wenn Valrhona gemeinsam mit all seinen Akteuren innovativ handelt, auf ihre Bedürfnisse eingeht und mit ihnen zusammenarbeitet, kann das Ziel erreicht werden: „Gemeinsam mit Gutem Gutes tun!“

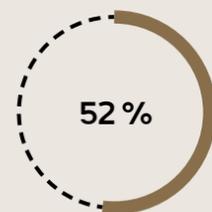
Valrhona baut diese Beziehungen auf vielfältige Weise auf und pflegt sie: durch regelmäßige Umfragen zur Zufriedenheit, Gesprächsgruppen mit Mitarbeitern, Kunden und Lieferanten, Austausch mit NGOs, Berufsverbänden und anderen Unternehmen.

Mehr dazu [HIER](#)

## ZIEL:

100 % der Mitarbeiter haben ein CSR-Ziel in ihrer jährlichen Beurteilung

## ERFOLGSQUOTE 2021:



100 % des Einkaufs wurde bei Zulieferern getätigt, die die Charta für den verantwortungsvollen Einkauf unterzeichnet haben

7,8 % der Mitarbeiter haben mindestens eine Schulung im Bereich persönlicher Entwicklung erhalten

697 428 € an Spenden sind im Laufe des Jahres über den Fonds Solidaire ausgezahlt worden



# Entwicklung einer kreativen und verantwortungsbewussten Gastronomie

Valrhona ist der Meinung, dass Gastronomie eine Quelle des Genusses ist. Das Unternehmen glaubt zudem auch, dass die Art und Weise, wie wir uns ernähren, Auswirkungen auf die Artenvielfalt, das Klima und die öffentliche Gesundheit hat. Es ist seine tiefe Überzeugung, dass Küchenchefs und Chef-Pâtisseries die Art und Weise, wie wir konsumieren, beeinflussen können.

Dank dieser Fähigkeit können wir gemeinsam positiv Einfluss auf unseren Planeten, unsere Ernährung und unsere Zukunft nehmen. Immer häufiger ergreifen Küchenchefs Maßnahmen, um ihre sozialen und ökologischen Belange in die eigenen Kreationen mit-

einzu beziehen. Valrhona möchte sie dabei unterstützen und auf diese Weise eine Gastronomie schaffen, die mit Gutem und Schönerem Gutes tut.

## LEITFADEN FÜR EINE VERANTWORTUNGSBEWUSSTE GASTRONOMIE

Valrhona setzt sich für eine kreative und verantwortungsvolle Gastronomie ein und hat in Zusammenarbeit mit Food Made Good (dem weltweit anerkanntesten Programm für Nachhaltigkeit der Association de la Restauration Durable) und dreißig Küchenchefs aus aller Welt neuartige Tools für Gastronomiefachleute entwickelt, die sie zu nachhaltigeren Praktiken anleiten sollen. So sollen ein Leitfaden und ein Selbstbewertungstool – beide kostenlos verfügbar – diese Fachleute bei ihrem Umstellungsprozess hin zu einem verantwortungsbewussteren Ansatz begleiten, indem ihnen ein solides Grundgerüst aus guten Praktiken an die Hand gegeben wird.

Weitere Informationen finden Sie [HIER](#)

## LA CONSIGNE BY VALRHONA

La Consigne by Valrhona ist eine Initiative, die auf dem Prinzip der Kreislaufwirtschaft beruht und zum Ziel hat, Abfälle zu reduzieren.

La Consigne by Valrhona wurde im Dezember 2020 eingeführt: Schokoladenbohnen werden in wiederverwendbaren Behältern aus 100 % recycelbarem Kunststoff geliefert, die in Europa hergestellt und anschließend gesammelt, gereinigt und für neue



Lieferungen wiederverwendet werden. Valrhona glaubt fest an Abfallvermeidung als Ergänzung zum Recycling, denn „der beste Abfall ist der, den man gar nicht erst produziert“.

Weitere Informationen finden Sie [HIER](#)

## DAS PROJEKT „GRAINES DE PÂTISSIER“

Dieses nationale Programm, das seit 2017 von der Fondation Valrhona (2019 übergegangen in den Fonds Solidaire Valrhona) geleitet wird, bringt Pâtisseries, Bäcker und Chocolatiers mit Jugendlichen zusammen, die auf der Suche nach einer Lehrstelle sind. Graines de Pâtissier findet in der Regel zwischen Februar und

Juli statt. Begleitet von Strukturen zur beruflichen Eingliederung, absolvieren die Jugendlichen verschiedene Praktika, Kurse und Schnupperstunden in unseren Partnerausbildungszentren. Die Jugendlichen lernen die ersten Handgriffe in der Pâtisserie sowie die Fachbegriffe kennen und treffen Fachleute, bevor sie ihre Lehre beginnen.

Weitere Informationen finden Sie [HIER](#)

Überall sonst auf der Welt engagieren sich die Valrhona-Tochtergesellschaften vor Ort, indem sie in Partnerschaft mit dem Berufsstand und lokalen Verbänden Projekte realisieren.

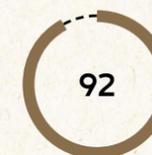
Weitere Informationen finden Sie [HIER](#)

### ZIELE FÜR 2022:

**100** Teilnehmer an dem Projekt „Graines de Pâtissier“ im Jahr 2022

**40 %** der Jugendlichen beginnen nach Abschluss des Programms Graines de Pâtissier eine Ausbildung zum Pâtissier  
 >> Ziel erreicht

### ERFOLGSQUOTE:



10 000 Personen haben einen Lehrgang an der École Valrhona absolviert



# Förderung der Klimaneutralität

Im Herzen einer Valrhona-Schokoladenbohne verbirgt sich eine ganze Welt.

Die Aktivitäten - vom Kakaoanbau bis zum Verkauf von Schokolade - haben Auswirkungen auf die Umwelt. Valrhona verpflichtet sich, diese Auswirkungen so gering wie möglich zu halten. Daher wird sich das Unternehmen in den nächsten Jahren vor allem darauf konzentrieren, zu den weltweiten Bemühungen um CO<sub>2</sub>-Neutralität beizutragen und dieses Ziel bis 2025 über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg zu erreichen. Es setzt alles daran, seine Treibhausgasemissionen zu senken, indem es den Fußabdruck seiner Schokoladenfabrik in Tain l'Hermitage, die 2020 Klimaneutralität erreicht hat, verringert, sowie auch die Emissionen im Zusammenhang mit dem Transport zu reduzieren, die Abholzung von Wäldern zu bekämpfen und nachhaltige

landwirtschaftliche Praktiken zu fördern. Valrhona arbeitet aktiv daran, seine Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, insbesondere durch Abfallvermeidung, die Nutzung erneuerbarer Energien und das Ökodesign seiner Produkte. Valrhona achtet darauf, dass seine Schokoladenfabrik die anspruchsvollsten Umweltvorschriften erfüllt.

Dank der Zertifizierungen nach ISO 14001 und ISO 5001 ist Valrhona in der Lage, die Art und Weise zu strukturieren, wie das Unternehmen den ökologischen Fußabdruck und den Energieverbrauch in seinen Betrieben verwaltet, und die Qualität der vorhandenen Systeme zu gewährleisten.

## ZIELE FÜR 2025:

-60 % Treibhausgasemissionen Scope 1 & 2 im Vergleich zum Jahr 2013 **beibehalten**

100 % Abfallverwertung

100 % der neuen Produkte erfüllen unsere Ökodesign-Kriterien

-50 % Gesamtabfallproduktion im Vergleich zum Jahr 2013

-50 % Wasser- und Energieverbrauch im Vergleich zum Jahr 2013

-30 % CO<sub>2</sub>-Emissionen im Zusammenhang mit dem Transport per Flugzeug im Vergleich zu 2013

## ERFOLGSQUOTE 2021:

-38 %

91 %

93 %

-18 %

Wasser  
-60 %

Energie  
-36 %

+20 %



## DER SOLIDARITÄTSFONDS VON VALRHONA IM FOKUS

Der Fonds Solidaire Valrhona ist ein Stiftungsfonds, eine gemeinnützige Einrichtung, die Maßnahmen zum Wohle aller und zugunsten der Kakaobranche und der Gastronomie ergreift. Seit seiner Gründung im Jahr 2019 ist es sein Ziel, eine **Community aufzubauen**, die sich für eine **faire und nachhaltige Branche** sowie für eine **inklusive und verantwortungsbewusste Gastronomie einsetzt**.

Er finanziert und verwaltet Projekte, die die Lebensbedingungen der Gemeinschaften in den

Kakaoanbauländern durch drei Schwerpunkte verbessern: Agroforstwirtschaft & Biodiversität, Zugang zu Bildung und Unternehmertum & Einkommensdiversifizierung. Zudem setzt er sich mithilfe des Programms „Graines de Pâtissier“ für eine Gastronomie und einen Berufsstand ein, die für alle zugänglich sind und sowohl die Menschen als auch die Umwelt respektieren.

Weitere Informationen finden Sie **HIER**

The background of the entire image is a dense, textured field of chocolate almonds. The almonds are light brown and have a characteristic oval shape with a central groove. They are scattered across the frame, creating a rich, warm, and indulgent visual.

# **PRODUKTE** *und* **DIENST- LEISTUNGEN**

Für Fachleute  
und Privatpersonen

# Valrhona für Fachleute

## PRODUKTE

Seit 1922 entwickelt sich Valrhona an der Seite der Handwerker des guten Geschmacks weiter, um ihnen das Beste der Schokolade zu bieten – und nicht nur das. Kuvertüren, Pralinés und Kakao in allen Formen ... Valrhona bietet eine breite Palette an Produkten für die Umsetzung außergewöhnlicher Rezepte. Pralinen, die größtenteils von Hand hergestellt werden, runden das Angebot ab.

## DIE PIONIERE

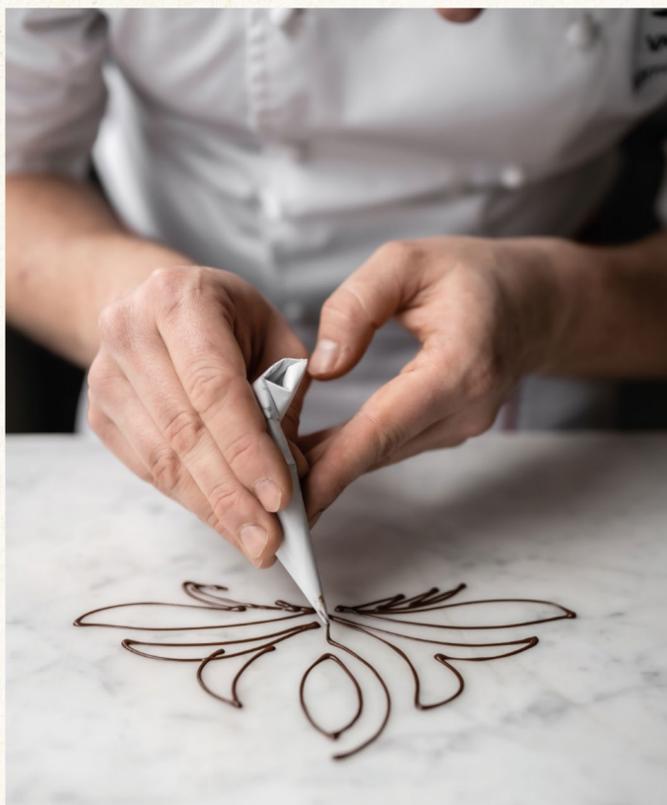
Valrhona ist seit jeher ein Pionier und betätigt sich stets innovativ, um seinen Geschäftskunden neue, kühne Kreationen anbieten zu können.

1986 wurde Guanaja 70 % kreiert. Diese Schokolade war ein echter Meilenstein. Es war die allererste dunkle Schokolade mit einem Kakaoanteil von 70 % und damit die bitterste Schokolade der Welt.

2008 entwickelte Valrhona für Gastronomie-Profis auf der Suche nach noch mehr Intensität eine einzigartige, innovative Technologie, um P125 Cœur de Guanaja zu kreieren. Ein Schokoladenkonzentrat, ein revolutionäres Produkt, das allen Backkreationen intensiven Geschmack, Farbe und aromatische Kraft verleiht.

2012 kreierte Valrhona die Schokolade Blond Dulcey 32 %, cremig mit einem Hauch von Biskuit, absolut unwiderstehlich, mit echtem Suchtfaktor ... Dulcey ist viel mehr als eine einfache Schokolade, sie ist eine Revolution, denn mit ihrer Kreation erfand Valrhona die vierte Schokoladenfarbe.

2015: Die Entwicklung der doppelten Fermentation nach zehn Jahren der Zusammenarbeit mit den Produzenten. Die Frucht wird in das Herz der Kakaobohnen infundiert.



2017 wagte Valrhona den Schritt der Kombination von Kakaobutter mit Früchten und brachte fruchtige Kuvertüren mit natürlicher Farbe und Geschmack unter dem Namen Inspiration auf den Markt. Erhältlich in fünf Geschmacksrichtungen, eröffnet diese Produktreihe den Handwerkern des guten Geschmacks unglaublich viele fruchtig-kreative Möglichkeiten.

Im Jahr 2021 wurde Oabika, ein völlig neues, außergewöhnliches Produkt, das aus Kakaosaftkonzentrat hergestellt wird, auf den Markt gebracht. Sie immer wieder neu zu erfinden und die Grenzen der Kreativität immer wieder neu auszuloten, auch das ist Valrhona.

## DIE WELT DER KUVERTÜRE

Das Know-how von Valrhona im Bereich der Kuvertüre ermöglicht es den Handwerkern des guten Geschmacks, ein unendliches Feld zu erkunden und ihre ganz persönliche Note zu entwickeln: Schokoladen reinen

## AROMAPROFIL

Fruchtig, würzig-süß, mit Noten von Trockenfrüchten, bitter, Gourmet-, milchig ... Jede dieser Kuvertüren hat ihre eigenen organoleptischen Besonderheiten. Zum ersten Mal lässt sich der Geschmack einer Schokolade als eine Erfahrung von Empfindung und Emotion zugleich beschreiben.

Mit seinem Geschmacksführer ermöglicht es Valrhona den Chef-Pâtisiers und Schokoladenliebhabern, seine Produktsortimente kennenzulernen, die völlig neue Welt zu entdecken, die jede Schokolade entfaltet, und ihrer Kreativität Ausdruck zu verleihen. Eine Welt, die mit ihnen gemeinsam erschaffen wurde, damit der Geschmack immer eine Quelle der Inspiration ist und es ermöglicht, jeden Tag neu Leckereien zu erfinden.

Eine Hauptnote, eine Nebennote und eine besondere Note beschreiben den Geschmack. Schokolade weckt Emotionen, Valrhona entschlüsselt sie und lädt die Menschen, die sie lieben, zum Träumen und Reisen ein.

Ursprungs, deren Kakao innerhalb einer Plantage oder eines Landes ausgewählt wird, Schokoladen exklusiver Zusammenstellungen, die dank der subtilen und gekonnten Verbindung der aromatischen Profile seltener Kakaosorten unendlich viele Möglichkeiten eröffnen.

## Die herkunftstreuen Grands Crus

Wie bei einem Produkt mit geschützter geografischer Angabe stammen die herkunftstreuen Grands Crus aus ein und demselben Land, wodurch sie die ganze Feinheit und Intensität eines Terroirs entfalten können. Wussten Sie schon? Zum ersten Mal in seiner Geschichte hat Valrhona 2021 die allererste Kuvertüre aus seiner eigenen Plantage in Madagaskar, Millot 74 %, kreiert.

## Die Grand Crus d'Assemblage

Sie bieten eine Kombination aus mehreren Kakaosorten mit unterschiedlichen, aber sich ergänzenden Aromaprofilen.

## Unsere köstlichen Kreationen

Diese für Profis erdachten Schokoladenkuvertüren, die entweder herkunftstreuen oder Assemblages sind, haben eine zusätzliche besondere Note: Karamell mit gesalzener Butter, Haselnuss, Orange etc.

## Unsere Cuvées du Sourceur

Seit ihrer Einführung im Jahr 2008 werden mit den Cuvées du Sourceur regelmäßig neue Terroirs vorgestellt und neue Identitäten mit einzigartiger Geschichte offenbart. Es handelt sich dabei um kostbare Kakaosorten, die aufgrund ihres seltenen Aromapotentials von unseren Sourceurs auf der ganzen Welt aufgespürt werden.

## WEITERE KÖSTLICHKEITEN

### Pralinés

Das Praliné-Sortiment von Valrhona besteht bereits seit über 90 Jahren. Es ist das Ergebnis eines einzigartigen Know-hows, das es ermöglicht, bei jeder Praliné-Sorte einen gleichbleibenden Geschmack und eine gleichbleibende Textur zu garantieren.

### Das Sortiment „Absolument Cacao“

Dieses Sortiment lädt dazu ein, den ganzen Reichtum und die Kraft des Rohkakaos in all seinen Formen wiederzuentdecken: 100 % reine Kakaomasse, um den Schokoladengeschmack einzigartig zu verstärken. Aber auch Kakaobruch, Kakaopulver und Kakaobutter.

### Ergänzungen für die Backstube

Sie wurden speziell dafür geschaffen, um Handwerker und Chef-Pâtisiers bei ihren Kreationen zu unterstützen, aber auch, damit sie Zeit sparen können. Mit dem Ergänzungs-Sortiment für die Backstube können Sie dekorieren, strukturieren oder auch garnieren.

Entdecken Sie **HIER** alle unsere Produkte für Profis

## DIE DIENSTLEISTUNGEN

Seit fast einem Jahrhundert begleitet Valrhona die Profis der süßen Gastronomie. Die Valrhona-Teams setzen auf gemeinsames Schaffen und arbeiten täglich eng mit Chef-Pâtissiers und Handwerkern zusammen, um ihnen Lösungen und Dienstleistungen anzubieten, die sie dabei unterstützen, sich weiterzubilden und ihre Fähigkeiten zu perfektionieren, oder um ihnen einfach nur das Leben leichter zu machen.

### DAS CERCLE V-TREUEPROGRAMM

Das Treueprogramm Cercle V Valrhona wurde für alle **Fachleute der süßen Gastronomie ins Leben gerufen**. Der Beitritt zu dieser **Gemeinschaft von Chef-Pâtissiers und Handwerkern** gibt Ihnen die Möglichkeit, sich auszutauschen, innovativ zu sein, sich inspirieren zu lassen und von exklusiven Vorteilen zu profitieren (Vorpremieren von Produkten, besondere Rezepte, exklusive Veranstaltungen und Konferenzen etc.).

Es gibt drei Zugangsstufen zum Cercle V (Bronze, Silber, Gold), die anhand eines jährlichen Mindestumsatzes je nach ausgeübtem Beruf festgelegt werden. Jede Stufe ermöglicht den Zugriff auf unterschiedliche Vorteile.

Mehr Informationen finden Sie **HIER**

### DIE GRUNDREZEPTE VON VALRHONA

Als treuer Begleiter im Küchenlabor tausender Pâtissiers und Gastronomen auf der ganzen Welt enthält „Les Essentiels“ eine Sammlung von perfekt ausgewogenen Basisrezepten auf Grundlage von Valrhona-Produkten.

Von den Chef-Pâtissiers der École Valrhona kreiert, bietet „**Les Essentiels**“ online (und in gedruckter Form) den Zugriff auf sechs Rezeptkategorien: Kekse, Teige und Basisprodukte, Eis, Schokolade und Schokoladengetränke. Es handelt sich um **mehr als 150 detaillierte Rezepte mit Videos, die Fachleuten aus der Gastronomie zur Verfügung gestellt werden**.

Mehr Informationen finden Sie **HIER**

Entdecken Sie **HIER** alle unsere Dienstleistungen für Fachleute



## DAS ANGEBOT FÜR FEINSCHMECKER

Valrhona teilt sein Know-how dank einer breiten Palette zum Backen, Verkosten, Naschen und Verschenken mit allen Schokoladenliebhabern.

### PÂTISSERIESCHOKOLADE

Mit dem exklusiven Sortiment an Pâtisserieschokolade bietet Valrhona leidenschaftlichen, anspruchsvollen Feinschmeckern die Möglichkeit, eigene Süßspeisen zu kreieren wie die größten Meister. Im 1kg-Sack oder im 250g-Beutel gibt die Valrhona-Schokoladenbohne den Ton an. Einfach zu dosieren und zu schmelzen dank des einzigartigen Bohnenformats, das speziell für die Pâtisserie entwickelt wurde.

Um ihre Kreativität zu wecken und ihren Backmischungen eine Gourmet-Note zu verleihen, bietet Valrhona Feinschmeckern eine Auswahl an Backhilfen. Zartschmelzendes Guanaja-Praliné-Herz, Schokoladentropfen, Knusperperlen, Streichcreme, Schokospäne: So können Backfans mit den Chef-Pâtissiers mithalten!

### SCHOKOLADE ZUM VERSCHENKEN, NASCHEN UND GENIESSEN

Valrhona bietet Schokolade zum Genießen (allein oder gemeinsam): eine große Auswahl an Schokoladentafeln zum Probieren und Genießen, herkunftsreine Schokoladenstäbchen, Schokoladenstäbchen aus exklusiven Assemblages und solche mit Bio-Zertifizierung. Die Zutaten werden sorgfältig ausgewählt, um eine einwandfreie Rückverfolgbarkeit, Qualität und Köstlichkeit zu gewährleisten.

Zusammenstellungen aus Zartbitter-, Vollmilch-, blonder und weißer Schokolade sind in Ballotin-Schachteln und Geschenkpackungen verfügbar und werden so zu einem ganz besonderen Präsent. Die berühmten quadratischen Schachteln und nach raffinierten Rezepten handgefertigten feinen Schokoladen offenbaren das ganze Können von Valrhona. Besonders erwähnenswert sind auch die Equinoxes-Schachteln zum Teilen mit knackigen Texturen, denen niemand widerstehen kann.

Entdecken Sie **HIER** unser gesamtes Schokoladenangebot für Privatpersonen





Die Freude am  
**TEILEN**  
und  
**WEITERGEBEN**

VALRHONA

# Die École Valrhona, hier entsteht die Zukunft der Schokolade

Die École Valrhona wurde 1989 in Tain L'Hermitage gegründet und war damals als Kompetenzzentrum für Schokolade gedacht. Heute ist sie ein Ort der Kreation, der Innovation und der Perfektionierung, an dem die Inspirationen von morgen entstehen. Die Schule fördert Kreativität, vermittelt Techniken und schafft Raum für Austausch zum Thema Schokolade.

Tain L'Hermitage, Paris, Brooklyn und Tokio: Heute werden Profis mit Leidenschaft und einem Händchen für Köstlichkeiten in vier Schulen weltweit von 30 Chef-Pâtissiers ausgebildet und begleitet.

**Ideenlabor, Innovationsschmiede, und wertvolles Beziehungsnetz**, die École Valrhona bietet eine einzigartige Gelegenheit, sich rund um das Thema Schokolade in den Bereichen Chocolaterie, Pâtisserie,

Bäckerei, Eisherstellung, Desserts für Restaurants etc. weiterzubilden. Die Schule ermöglicht es auch, an Themenworkshops teilzunehmen, die von den Chef-Pâtissiers der Schule oder von international renommierten Fachleuten der süßen Gastronomie geleitet werden. Neben den Schulungen lädt die École auch regelmäßig im Rahmen von Inspirationstagen, Workshops und Konferenzen zum Austausch.



## FRÉDÉRIC BAU

Als Pâtissier und Forscher des Hauses Valrhona gründete Frédéric Bau 1989 die École du Grand Chocolat Valrhona. Er leitet sie 20 Jahre lang und macht sie zu einem Ort der Kreativität und einer weltweiten Referenz für technisches Know-how im Bereich der Schokoladenherstellung. Als Pionier und Tausendsassa ist Frédéric Bau auch Autor mehrerer Bücher, die in verschiedene Sprachen übersetzt worden sind, und weltweit als Referenz gelten (L'Encyclopédie du Chocolat uvm.).

Im Jahr 2012 war er es, der mit Blond Dulcey 32 % die vierte Schokoladenfarbe erfand. Für die Erfüllung seiner Aufgabe der Erkundung neuer Gebiete, in denen vielleicht die Zukunft von Valrhona liegt, kann er sich

auf seine Erfahrung, sein Wissen sowie auf seine immerwährende Fülle neuer Ideen stützen. Er ist gleichzeitig Künstler und Handwerker, Kreativer und Techniker und nutzt diesen zweifachen, Poesie und Hightech vereinigenden Ansatz zur Entwicklung von ästhetischen, köstlichen und verantwortungsbewussten Konditorwaren.

Er war der Initiator der „Gourmandise raisonnée“ (ein Konzept, bei dem es um einen verantwortungsvollen Genuss geht), über die er zusammen mit seinem Assistenten José Manuel Augusto und dem Ernährungswissenschaftler Thierry Hahn ein Buch geschrieben hat, das 2021 im Verlag La Martinière erschienen ist und bereits in fünf Sprachen übersetzt wurde.

# Events rund um die Schokolade

## MITBEGRÜNDUNG DER PATISSERIE-WELTMEISTERSCHAFT

Valrhona gehört seit 1989 zu den Gründungsmitgliedern der Pâtisserie-Weltmeisterschaft, einem für die weltweite Gastronomie bedeutenden Event, das die Talente der jeweiligen Länder ins Rampenlicht rückt. Ein wichtiges Datum für den gesamten Berufsstand. Es bedeutet eine Möglichkeit, sich inspirieren zu lassen und neue Talente zu entdecken, und eine seltene Gelegenheit für Mitglieder des Valrhona-Netzwerks, der Perfektion einmal ganz nahezukommen. Unter dem Vorsitz von Pierre Hermé ist die Pâtisserie-Weltmeisterschaft auch treibende Kraft für die Engagements der Akteure der süßen Gastronomie, zu denen auch Valrhona gehört, und die mit Emotionen und Leidenschaft eine kreative und verantwortungsbewusste Pâtisserie ins Rampenlicht stellen wollen.

## C3 (CHOCOLATE CHEF COMPETITION)

Der C3 (Chocolate Chef Competition) ist der internationale Wettbewerb für Restaurant-Desserts. Der C3 wurde 2008 von Valrhona ins Leben gerufen und ist der erste internationale Wettbewerb, der Fachleute aus den Bereichen Gastronomie und Catering zusammenbringt. Er steht allen offen und führt jedes Jahr etwa 40 Kandidaten aus aller Welt zusammen, die anhand ihrer Bewerbungsunterlagen ausgewählt wurden. Die Kandidaten nehmen an verschiedenen regionalen Qualifikationsprüfungen teil, die im Laufe des Jahres stattfinden.

Acht Köche werden für das große Finale ausgewählt, anlässlich dessen die köstlichsten Desserts serviert werden.

Der C3 ist eine Veranstaltung von internationalem Interesse, die die Pâtisserie im Gastronomiebereich in den Mittelpunkt stellt und durch ihren multikulturellen Ansatz bereichert.



# La Cité du Chocolat, das Erleben verantwortungsvoller Schokolade

In dem Bestreben, möglichst vielen Menschen etwas zu vermitteln und mitzugeben, gründete Valrhona 2013 das Schokoladenmuseum Cité du Chocolat Valrhona.

Es befindet sich in Tain-L'Hermitage (26) und empfängt das ganze Jahr über Besucher, die die vielen Facetten des magischen Produkts Schokolade entdecken möchten.

Als echtes Entdeckungszentrum für die breite Öffentlichkeit lädt die Cité du Chocolat alle Gene-

rationen zu einer inspirierenden und interaktiven Entdeckungsreise rund um verantwortungsvolle Schokolade in allen Formen ein. Sinneserfahrungen, Pâtisserie-Workshops, Herstellungsgeheimnisse, Entdecken der Plantagen etc.

Groß und Klein werden in die köstlichen Geheimnisse einer außergewöhnlichen Schokolade eingeweiht. Und das mit Erfolg: Das Zentrum wurde als bester Standort zur Schokolade in Frankreich ausgezeichnet und empfängt 140 000 Besucher pro Jahr.



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 Küchenchefs unterstützt Valrhona das Handwerk und begleitet Pâtisseries 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 zudem Valrhonas nachhaltige Entwicklungsstrategie „Live Long“, die darauf abzielt, ein gemeinschaftliches Modell mit positiver Auswirkung für Produzenten, Mitarbeiter, die Handwerker des guten Geschmacks und alle Schokoladenliebhaber zu entwickeln.

Wer sich für Valrhona entscheidet, engagiert sich für eine verantwortungsvolle Schokolade. Die 100-prozentige Rückverfolgung des Kakaos bis zum Produzenten gibt die beruhigende Gewissheit über die Herkunft des Kakaos, die Menschen, die ihn geerntet haben und die guten Bedingungen, unter denen er produziert wurde. Wer sich für Valrhona entscheidet, entscheidet sich für eine Schokolade, die Mensch und Umwelt respektiert.

[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

### **Pressekontakt:**

**Classic Communication**

**Sascha Melein**

**Tel.: +49 (0) 331 20 10 70 29**

**[valrhona@classic-communication.eu](mailto:valrhona@classic-communication.eu)**

