



Catalogo prodotti da laboratorio 2026


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Certificazione
B
Corporation

Impegnati

per una missione

**Ingredienti provenienti
da tutto il mondo,
agricoltura non controllata,
deforestazione...
E se la gastronomia,
in particolare quella a base
di cioccolato, attraversasse
un periodo difficile di
fronte alle sfide ambientali,
sociali e sanitarie?**

Da tempo, noi di Valrhona ci interroghiamo sulla questione dell'impatto della nostra attività e dei nostri prodotti sulle persone e sul pianeta. Non abbiamo perso tempo nel prendere posizione sull'argomento. Valrhona oggi si definisce un'azienda la cui missione, "Insieme, facciamo del bene con del buono", esprime la forza del proprio impegno.

La filiera del cacao per la quale lavoriamo ogni giorno è equa e sostenibile: rispetta le persone, le risorse e il pianeta. Il 100% delle nostre fave di cacao è tracciato fino ai produttori*, il che ci permette di essere in contatto con i nostri 16.979 produttori per migliorare le loro condizioni di vita, contribuire all'accesso all'istruzione dei loro figli, accompagnarli verso pratiche agricole sostenibili e garantire che la nostra catena di approvvigionamento sia esente dalla deforestazione.

È anche in questo contesto che ci impegniamo ogni giorno per una gastronomia più responsabile. Si tratta di creare un movimento collettivo che

riunisca tutti gli attori della gastronomia per sfidare lo status quo e inventare insieme nuovi modi di lavorare.

Scelta di prodotti locali e rispetto della stagionalità, riciclaggio dei rifiuti, economia circolare, riduzione degli sprechi energetici e alimentari, rispetto della biodiversità, valorizzazione della comunità: tutte pratiche rivoluzionate nell'ottica del futuro della nostra alimentazione.

In questo modo inventiamo, per le generazioni future, una gastronomia del buono, del bello e del bene. Affinché ciascuno sia protagonista di questo cambiamento e possa assumersi la propria responsabilità, la Guida della gastronomia responsabile, vero e proprio riferimento delle buone pratiche, affianca i nostri partner in questa transizione. È in questa stessa ottica di condividere una nuova visione della gastronomia che Frédéric Bau, maestro pasticciere esploratore della Maison Valrhona, con Golosità ragionata ci offre tante ricette per una pasticceria più sana, più virtuosa e sempre golosa.

Grazie a questi sforzi continui, Valrhona è orgogliosa di aver ottenuto per la prima volta a gennaio 2022 e rinnovato a ottobre 2023 una certificazione esigente: B Corporation®. Questo riconoscimento premia le aziende più impegnate al mondo che investono nelle performance economiche, sociali e ambientali in egual misura. La prova tangibile di un cioccolato impegnato.

*Insieme, fare del bene
con del buono non è
mai stato più attuale.*

*in conformità con il regolamento europeo
2023/1115 relativo alla deforestazione



Date importanti

DELLA MAISON VALRHONA

1986



Frutto di una ricetta elaborata a partire da un incontro di Grand Cru, Valrhona crea Guanaja 70%, il cioccolato più amaro del mondo. Il suo successo è quasi immediato tra professionisti e consumatori. Ideale per accompagnare il caffè, è presentato in carré da 5 grammi "da mordere", in una confezione di metallo ispirata alle scatole di sigari.

1989



A Tain l'Hermitage viene creata l'École du Grand Chocolat, che permette di condividere il savoir-faire di Valrhona con artigiani e maestri pasticciatori. L'École Valrhona, vero e proprio centro di eccellenza per il cioccolato, è diventata un luogo di creatività e innovazione da cui emergono le ispirazioni di domani. Dal 1989, sono nate altre tre École: Tokyo nel 2007, Viroflay nel 2010, che oggi si è spostata a Parigi, e Brooklyn nel 2015.

1992



Pasticciere specializzato in confetteria nell'Ardèche, Albéric Guironnet crea la "Chocolaterie du Vivarais" in un'antica falegnameria a Tain l'Hermitage. Attenuto alla qualità, tosta lui stesso le fave, diventando così fornitore di artigiani e pasticciatori.

1948



Prima referenza emblematica del marchio Valrhona, la pralina Rinette resta un classico intramontabile: continua a essere realizzata a mano a Tain l'Hermitage. Quanto al nome, Rinette, deriva dal nome della figlia di Albert Gonnet, Catherine.

2001



Lancio del concept "fava" di cioccolato.

2006



La Fondazione aziendale Valrhona, chiamata oggi Fondo di Solidarietà Valrhona, è nata con un duplice obiettivo: sensibilizzare i bambini e le loro famiglie alla diversità dei gusti e a un'alimentazione sana e variegata, far emergere nei giovani la vocazione per i mestieri della gastronomia dolce e avviare percorsi di formazione.

1990



Valrhona crea Manjari 64%, primo pura origine Madagascar, frutto delle solide partnership che ha saputo tessere con i produttori locali per garantire etica e qualità.

2012



Durante una dimostrazione di pasticceria, Frédéric Bau lascia del cioccolato bianco un po' troppo a lungo a bagnomaria. Il cioccolato, diventato di colore biondo, aveva sviluppato aromi di sablé e latte caramellato. Sono stati necessari 8 anni di ricerca per mettere a punto la ricetta del Dulcey.

2013



Dal 2013, la Cité du Chocolat Valrhona ha l'obiettivo di trasmettere l'amore per il cioccolato di qualità a tutte le generazioni attraverso esperienze sensoriali, laboratori culinari, un viaggio virtuale nelle piantagioni e i segreti della produzione del cioccolato.

2020



La Maison Valrhona ottiene la certificazione B Corporation®. Aderendo al movimento B Corp®, Valrhona riaffirma la sua volontà di creare un modello con impatto positivo sulle persone e sul pianeta. Perché le aziende non possono più essere solo le migliori al mondo, ma migliori per il mondo.

2022



Da ormai 100 anni, partner di cacao, fornitori, collaboratori, golosi, artigiani e maestri pasticciatori di tutto il mondo partecipano con il loro impegno e il loro coinvolgimento, insieme alla Maison Valrhona, a fare del bene con del buono.

2023



Valrhona infrange i codici del settore del cioccolato con Ogo, la prima copertura fondente, prodotta con fave di cacao intere non sguicciate. La sua naturale croccantezza, il suo sapore intenso e il suo aspetto marmorizzato autenticamente grezzo creano il presupposto per sensazioni gustative sorprendenti.

2025



Lancio di "Compoz", l'espressione della vostra personalità attraverso un cioccolato dal gusto unico: il vostro. Adesso, grazie a Valrhona Lab, i nostri clienti professionisti possono creare il loro cioccolato su misura in 4 passaggi.

Innovazione

Partner degli artigiani del gusto da oltre 100 anni, pionieri e punto di riferimento nel mondo del cioccolato, Valrhona non smette di innovare per ispirarvi e accompagnarvi nella vostra creatività.

2008

CONCENTRATO DI CIOCCOLATO

Proveniente dalla stessa miscela di cacao fini di Guanaja, P125 Coeur di Guanaja 80% è meno dolce di una copertura convenzionale e la sua potenza aromatica è rinforzata da una quantità di materia secca di cacao maggiore. Questo concentrato di cioccolato non contiene burro di cacao aggiunto.



**P 125
CŒUR DE GUANAJA**
Assemblaggio
CACAO E NOTE TOSTATE
6360

2012

COLORE BIONDO

Con Dulcey, abbiamo voluto distinguerci dal mondo tradizionale del cioccolato bianco. Un'ode alla creatività e all'audacia che rivoluzionano il mondo della pasticceria. Il nome Dulcey evoca la dolcezza che caratterizza questo cioccolato di colore biondo.



BLOND DULCEY 35%
BISCOTTATO E PIZZICO DI SALE
31870

2015

DOPPIA FERMENTAZIONE

Per creare una nuova caratteristica distintiva a livello di sapore, Valrhona ha rivoluzionato il processo di trasformazione del cacao in piantagione, grazie a oltre dieci anni di lavoro a fianco dei suoi partner coltivatori. I nostri cioccolati Itakuja e Kidavoa, le cui fave sono state associate rispettivamente alla polpa del frutto della passione e della banana, **non contengono aromi aggiunti**.



ITAKUJA 55%
Fave di cacao del Brasile
FRUTTATO E FRUTTO DELLA
PASSIONE
12219

2017

INSPIRATION

Inspiration è la prima gamma di coperture di frutta creata da Valrhona con gusto e colori naturali. Ritrovate tutto il savoir-faire di Valrhona in materia di cioccolato, utilizzato per sviluppare questa prodezza tecnica che unisce la struttura unica del cioccolato al sapore e al colore intensi della frutta.



INSPIRATION FRAGOLA
CONFETTURA DI FRUTTA E FRAGOLA
1123231

2022

OMBRÉ

Il cioccolato liberato dai codici della gastronomia consolidata, che incuriosisce per la sua chiara golosità e affascina per la potenza del cacao. Svelate ciò che non avete mai osato esprimere e ridefinite la vostra creatività.



HUKAMBI 53%

Fave di cacao del Brasile

CACAO, CEREALI E AMARO

49787

2023

COPERTURA DI FAVE INTERE

Valrhona infrange i codici del settore del cioccolato con Oqo, la prima copertura, prodotta con fave di cacao intere non sgusciate. La sua naturale croccantezza, il suo sapore intenso e il suo aspetto marmo-rizzato autenticamente grezzo creano il presupposto per sensazioni gustative sorprendenti.



OQO 73%

Fave intere del Madagascar

FRUTTATO, FAVE TOSTATE,
CROCCANTE

40981

2024

CONFECTION

Con Confection 80% avete la garanzia di lavorare con il cioccolato più adatto all'utilizzo e all'intensità di cacao desiderati. Una gamma di 4 cioccolati Pura Origine, senza burro di cacao aggiunto, che concentra tutto il savoir-faire di Valrhona per preparare ed esaltare i ripieni (ganache, creme pasticcere), mousse, biscotti, soufflé e gelati. Ghana, Equateur, République Dominicaine, Madagascar: cioccolati pura origine con profili aromatici che riflettono perfettamente i loro terroir.



GHANA 80%

Fave di cacao del Ghana

VANIGLIA, FRUTTA SECCA TOSTATA,
AMARO E NOTE DI CACAO

46174

2025

COMPOZ

Entrate in una nuova era di emozioni al cioccolato. Rivelate la vostra personalità attraverso un cioccolato dal gusto unico: il vostro. Risvegliate i sensi con 4 famiglie di basi Compoz. Guidati dal Valrhona Lab, un servizio online inedito, assemblate le basi al cacao, al latte, dolci e speziate. Create il vostro cioccolato su misura per arricchire la palette aromatica di un cioccolato d'eccezione.



KIT SCOPERTA

45348



Il 100%
dei cacao
Valrhona è
tracciato
a partire dal
produttore*

È la missione dei nostri esperti di sourcing Valrhona che selezionano le varietà di cacao più singolari e creano rapporti duraturi con i produttori. Questa collaborazione consente a Valrhona di arricchire costantemente la propria conoscenza del cacao, di produrre cacao in nuove piantagioni e quindi di innovare ogni fase (coltivazione, fermentazione, essiccazione).

Dato che il futuro del settore dipende dalle piantagioni, Valrhona si impegna localmente insieme ai nostri partner produttori di cacao e investe per il benessere delle collettività locali e la creazione della coltivazione futura del cacao. Con Valrhona, tutti diventano attori dello sviluppo sostenibile del cacao.

*in conformità con il regolamento europeo 2023/1115 relativo alla deforestazione

© Pierre Ollier
"Au cœur de Millot", Piantagione Millot, Madagascar

SOMMARIO



1. MOMENTI IMPORTANTI E INNOVAZIONI

- P. 10-11 40 ANNI DI GUANAJA
P. 12-13 OMBRÉ CONFECTION
P. 14-15 INSPIRATION VIENNOISERY



2. CIOCCOLATI

- P. 18-21 RACCOMANDAZIONI TECNICHE
P. 22-23 LA VOSTRA IDENTITÀ DI CIOCCOLATO
P. 24-29 FARE LA DIFFERENZA
P. 30-31 ESALTATE I VOSTRI RIPIENI
P. 32-37 GLI IMPERDIBILI
P. 38-39 FIRMA PROFESSIONALE



3. PRALINATI & CO

- P. 42 PRALINATI GREZZI
P. 43 PRALINATI CARAMELLATI
P. 44-45 PRALINATI FRUTTATI
P. 46 "FAÇON GIANDUJA"
P. 47 PASTA DI MANDORLE



4. SEMPLICEMENTE CACAO

- P. 50 MASSA DI CACAO
P. 51 GRUÉ DI CACAO
CACAO IN POLVERE
BURRO DI CACAO
P. 52-53 CONCENTRATO DI SUCCO
DI CACAO



5. PRODOTTI DI SERVIZIO

- P. 56-57 STRUTTURARE
P. 58-59 GUARNIRE
P. 60-61 DECORARE
P. 62-63 BEVANDE



6. PER ACCOMPAGNARE IL CAFFÈ

- P. 66 I CARRÉ
P. 67 I SECRET, GLI ÉCLAT, IL LINGOTTO,
L'INSTANT



7. IL MARCHIO E I SUOI SERVIZI

- P. 70-71 IL MARCHIO VALRHONA
P. 72-73 LA NOSTRA MISSIONE
L'ÉCOLE VALRHONA
P. 74-75 I SERVIZI
SEMPLIFICARSI LA VITA
P. 76-77 LA PERSONALIZZAZIONE



8. CACAOTeca E GUIDA DEL GUSTO

- P. 80-82 CACAOTeca
P. 84-85 GUIDA DEL GUSTO



MOMENTI IMPORTANTI E INNOVAZIONI 2026

40 ANNI DI GUANAJA P. 10-11

OMBRÉ P. 12

CONFECTION P. 13

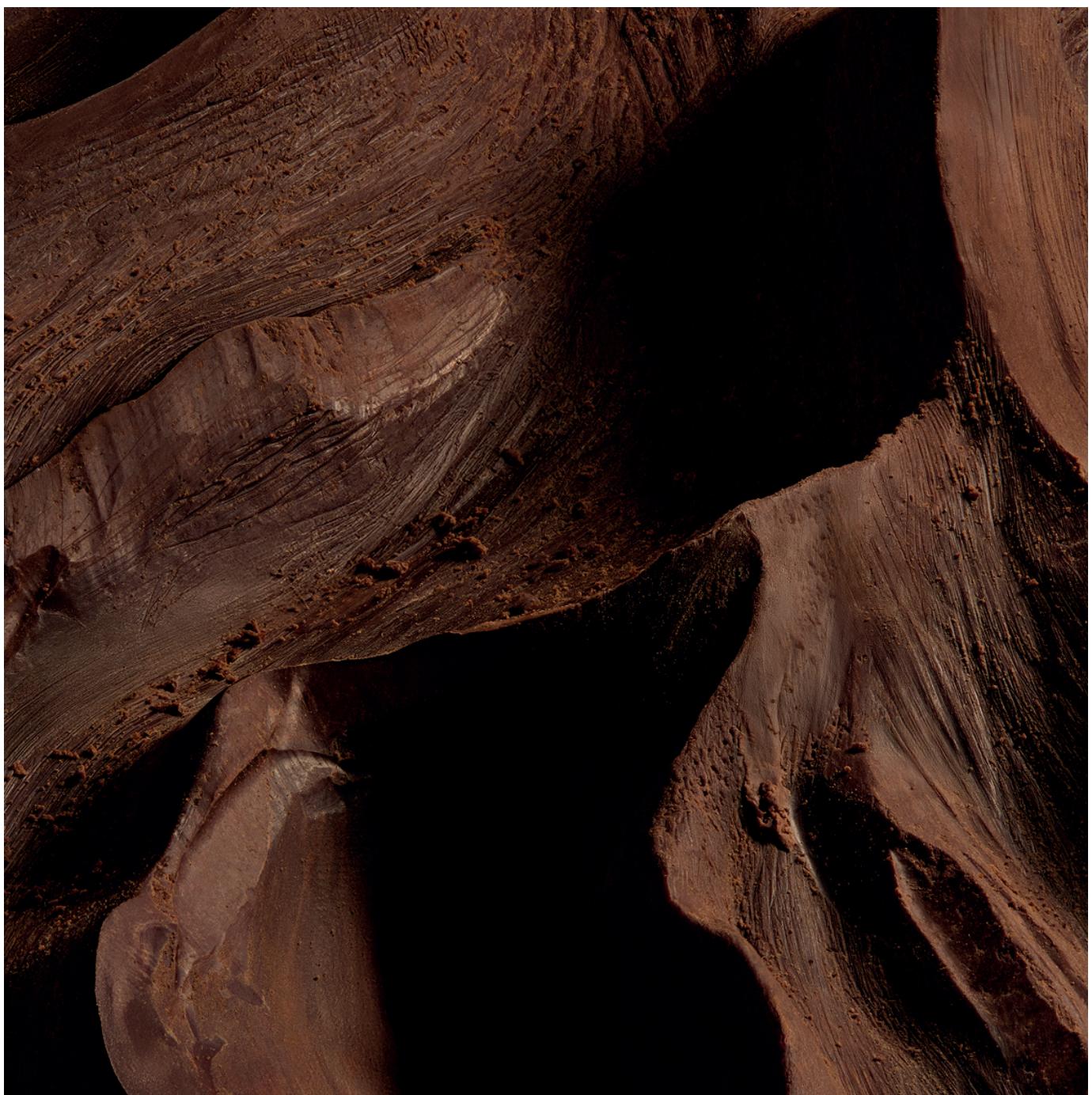
INSPIRATION P. 14

VIENNOISERY P. 15

GUANAJA

40 ANNI DI ESPLORAZIONE

Creato nel 1986, Guanaja 70% è diventato un punto di riferimento imprescindibile per i maestri pasticciatori di tutto il mondo. Primo cioccolato fondente a indicare chiaramente la sua percentuale, ha **aperto la strada** a un approccio al gusto più preciso, più tecnico e più creativo.



UN SAVOIR-FAIRE DI ASSEMBLAGGIO UNICO

Guanaja è il frutto di un blend dei nostri cacao più pregiati, pensato per offrire un profilo aromatico stabile e perfettamente controllato. Quest'icona Valrhona garantisce un'amarezza netta, un'ottima persistenza in bocca e una potenza equilibrata.

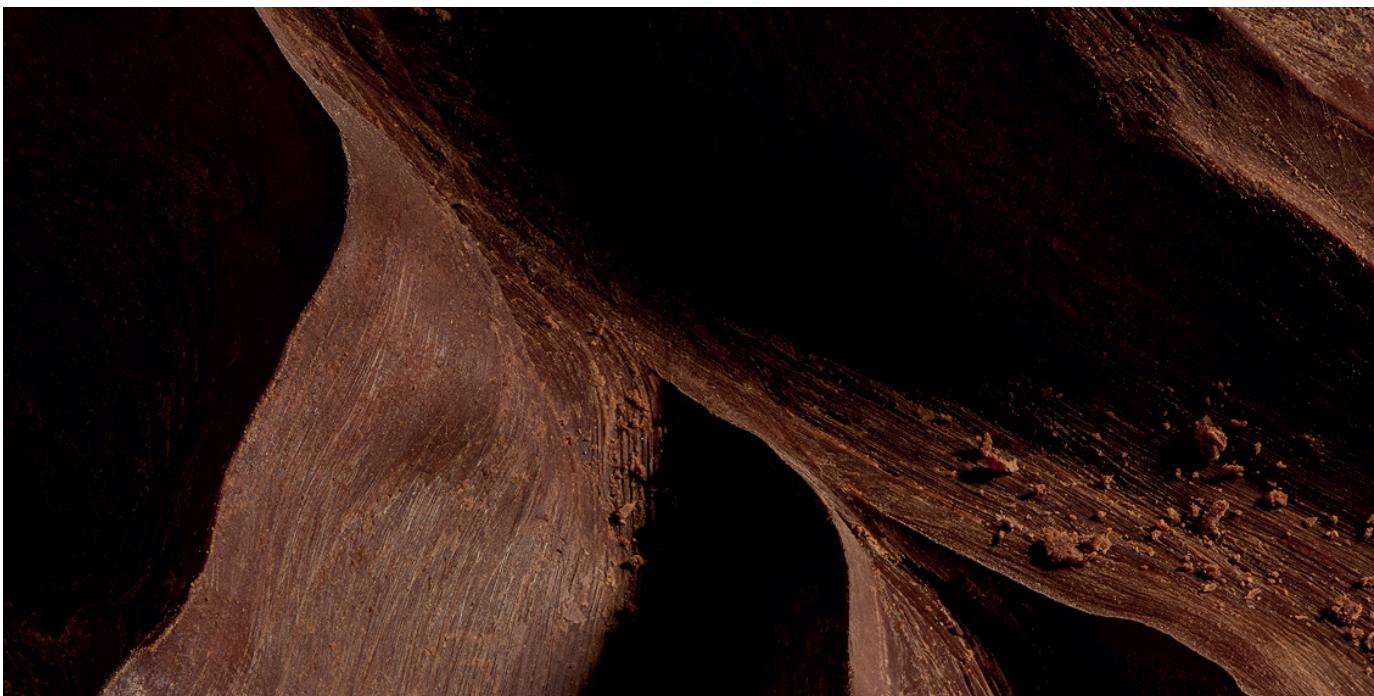
UN CIOCCOLATO PENSATO PER I PROFESSIONISTI

Nato dal lavoro pionieristico svolto insieme ai maestri pasticceri, Guanaja rimane oggi uno strumento tecnico affidabile, ideale per la pasticceria, la cioccolateria e la ristorazione. La sua struttura e intensità lo rendono un alleato affidabile per ganache, modellaggi, creme, gelati o rivestimenti.

40 ANNI D'ISPIRAZIONE

Icona della maison, Guanaja continua a sostenere gli artigiani nelle loro creazioni. Un cioccolato esigente, preciso e più attuale che mai.

GUANAJA, 40 anni di esplorazione. E questo è solo l'inizio.



La gamma Ombré

Liberato dai codici consolidati della gastronomia, il cioccolato Ombré unisce la golosità del latte alla potenza del cacao.



Tuffatevi nel mondo della gamma Ombré, pensata per **reinventare il piacere del cioccolato**, dove ogni degustazione è un **invito alla golosità e al risveglio dei sensi**.

Creativa

Meno dolce e con note di cacao più pronunciate rispetto al cioccolato al latte classico, la gamma Ombré rivela **il perfetto equilibrio tra intensità e dolcezza** in ogni creazione.

Golosa

Una **potenza aromatica unica**, che conserva le **note dolci e golose del latte**.

Sorprendente

Una gamma che **sorprende** e dona una **nuova dimensione** al **cioccolato al latte**.

Confection 80%

Con lui, avete la garanzia di aver scelto il cioccolato più adatto all'utilizzo e all'intensità di cacao desiderata.

Intensità del cacao e variazione di intensità

Una gamma di **4 cioccolati pura origine 80%** senza burro di cacao aggiunto.

Rivoluzionate l'approccio tecnico al cioccolato nelle vostre creazioni, adattando l'**intensità del cacao** in base alle vostre esigenze grazie al lavoro innovativo dell'École Valrhona.



4 profili aromatici che riflettono i terroir

GHANA 80%



VANIGLIA, FRUTTA SECCA
TOSTATA

**RÉPUBLIQUE
DOMINICAINE 80%**



ACIDULO, FRUTTA MATURA

ÉQUATEUR 80%



AMARO, VEGETALE

MADAGASCAR 80%



FRUTTI ROSSI, ACIDITÀ



Una gamma adatta al corretto utilizzo

Ideale per **ripieni** (cremosi, ganache), **mousse**, **biscotti**, **soufflé** e **gelati**. Non è adatta al rivestimento e al modellaggio.

Inspiration

Con Inspiration, liberatevi dai codici della gastronomia fruttata e vegetale: un nuovo orizzonte di possibilità da esplorare per creare esperienze sensoriali inedite.



Naturale

Gusto e colore 100% naturali, ogni referenza rivela l'autentica ricchezza dei suoi ingredienti, senza aromi artificiali né conservanti.

Intenso

Una tavolozza di colori profondi e sapori intensi progettata per risvegliare i sensi. Ogni degustazione offre un'esperienza unica, intensa e memorabile.

Inedito

La consistenza croccante e fondente del burro di cacao si fonde con il gusto intenso e il colore autentico della frutta e del tè. **Questa gamma si lavora come una copertura di cioccolato**, pur distinguendosi per le sue specifiche curve di temperaggio.

Creativo

Un'emozione. Questa gamma celebra la creatività e rompe i codici classici per offrire **colori e sapori inaspettati**, capaci di sorprendere e lasciare un'impronta memorabile.



Il nuovo **Inspiration Matcha** integra la gamma di 5 coperture di frutta, che racchiude tutto il savoir-faire Valrhona per offrirvi **sapori intensi e colori 100% naturali**.

CON IL LANCIO DI INSPIRATION MATCHA, IL VERDE ENTRA A FAR PARTE DELLA NOSTRA GAMMA!

Nuovo sapore, nuovo colore: Inspiration Matcha reinventa i codici dell'universo vegetale. L'equilibrio perfetto tra **intensità e finezza**. Rivelate tutta la **ricchezza del matcha** attraverso una nuova forma.

Grazie al sourcing accurato e di alta qualità del nostro fornitore giapponese, il tè verde matcha First Class che utilizziamo permette di ottenere un profilo sensoriale complesso e distintivo. Inspiration Matcha unisce **note vegetali e amare a sentori più leggeri, tostati e umami**.



Viennoisery

La nuova gamma Viennoisery di Valrhona offre un'esperienza sensoriale intensa e inedita alle vostre creazioni. 2 nuovi bastoncini per realizzare dolci da forno raffinati e creativi, in tutta semplicità; Inspiration Lampone e Tipo gianduia rivelano tutta l'unicità del vostro savoir-faire artigianale. Ingredienti d'eccezione per mettere in risalto la vostra unicità.



BASTONCINI PETITS PAINS INSPIRATION LAMPONE



BASTONCINI PETITS PAINS TIPO GIANDUJA



“ I nuovi bastoncini *petits pains* sono una **splendida illustrazione della creatività** di Valrhona. Questa nuova gamma propone **due gusti unici: Tipo gianduia e Inspiration Lampone**. La **texture** è **perfettamente equilibrata**, grazie al punto di fusione controllato. I bastoncini si sciolgono delicatamente mantenendo la loro forma durante la cottura. ”



Dayoon Park

MAESTRO PASTICCiere, ÉCOLE VALRHONA COREA

“ Questa **nuova gamma** è il risultato di **diversi anni di lavoro e riflessione**. È davvero ispirante, perché **apre un campo di possibilità** nella **creazione dei dolci da forno** e consente di proporre **prodotti unici e creativi**, che non si vedono sul mercato. ”



David Bertrand

MAESTRO PASTICCiere ESECUTIVO,
MOF (MIGLIOR ARTIGIANO DI FRANCIA) 2019,
RESPONSABILE DELL'ÉCOLE VALRHONA DI TAIN-L'HERMITAGE



CIOCCOLATI

RACCOMANDAZIONI TECNICHE P. 18-21
LA VOSTRA IDENTITÀ DI CIOCCOLATO P. 22-23
FARE LA DIFFERENZA P. 24-29
ESALTATE I VOSTRI RIPIENI P. 30-31
GLI IMPERDIBILI P. 32-37
FIRMA PROFESSIONALE P. 38-39

QUALI COPERTURE USARE PER I RIVESTIMENTI?

Tutte le coperture sono state scelte per il loro gusto e le loro caratteristiche tecniche che permettono di ottenere un rivestimento fine, lucido e di qualità.

PURA ORIGINE*

COPERTURE	ORIGINE	COMPOSIZIONE
TULAKALUM 75%	BELIZE	Zucchero 25% Mat. Gr. 43%
MILLOT 74% BIO	MADAGASCAR	Zucchero 26% Mat. Gr. 44%
ARAGUANI 72%	VENEZUELA	Zucchero 27% Mat. Gr. 44%
ANDOA NOIRE 70% BIO	PERÙ	Zucchero 29% Mat. Gr. 42%
NYANGBO 68%	GHANA	Zucchero 31% Mat. Gr. 41%
ALPACO 66%	ECUADOR	Zucchero 32% Mat. Gr. 41%
MANJARI 64%	MADAGASCAR	Zucchero 35% Mat. Gr. 39%
TAÏNORI 64%	REPUBBLICA DOMINICANA	Zucchero 35% Mat. Gr. 38%
MACAÉ 62%	BRASILE	Zucchero 37% Mat. Gr. 39%
HUKAMBI 53%	BRASILE	Zucchero 25% Latte 21% Mat. Gr. 45%
AMATIKA 46%	MADAGASCAR	Zucchero 38% Mat. Gr. 43%
BAHIBÉ 46%	REPUBBLICA DOMINICANA	Zucchero 30% Latte 23% Mat. Gr. 43%
ANDOA LACTÉE 39% BIO	PERÙ	Zucchero 33% Latte 26% Mat. Gr. 42%
TANARIVA 33%	MADAGASCAR	Zucchero 38% Latte 28% Mat. Gr. 36%

CREAZIONI GOLOSE

COPERTURE	COMPOSIZIONE
BLOND DULCEY 35%	Zucchero 29% Latte 24% Mat. Gr. 43%
AMATIKA BLANCHE 35%	Zucchero 42% Mat. Gr. 41%
IVOIRE 35%	Zucchero 43% Latte 22% Mat. Gr. 41%
OPALYS 33%	Zucchero 32% Latte 32% Mat. Gr. 44%

ASSEMBLAGGI

COPERTURE	COMPOSIZIONE
GUANAJA 70%	Zucchero 29% Mat. Gr. 42%
CARAÏBE 66%	Zucchero 32% Mat. Gr. 40%
XOCOLINE 65%	Maltilito 34% Mat. Gr. 43%
EXTRA BITTER 61%	Zucchero 38% Mat. Gr. 40%
ORIADO 60% BIO	Zucchero 39% Mat. Gr. 39%
XOCOLINE LACTÉE 41%	Maltilito 34% Latte 24% Mat. Gr. 41%
JIVARA 40%	Zucchero 35% Latte 23% Mat. Gr. 41%
ORIZABA 39%	Zucchero 37% Latte 18% Mat. Gr. 39%
BITTER LACTÉ 39%	Zucchero 41% Latte 18% Mat. Gr. 38%

FIRMA PROFESSIONALE

COPERTURE	COMPOSIZIONE
SATILIA NOIRE 70%	Zucchero 30% Mat. Gr. 40%
SATILIA NOIRE 62%	Zucchero 37% Mat. Gr. 38%
ÉQUATORIALE NOIRE 55%	Zucchero 43% Mat. Gr. 38%
SATILIA LACTÉE 38%	Zucchero 42% Latte 19% Mat. Gr. 37%
ÉQUATORIALE LACTÉE 35%	Zucchero 43% Latte 19% Mat. Gr. 39%
SATILIA BLANCHE 31%	Zucchero 41% Latte 27% Mat. Gr. 38%

 = Le nostre ricette iconiche

QUALI CIOCCOLATI UTILIZZARE PER I MIEI GELATI E SORBETTI?

L'École Valrhona propone una selezione di cioccolati ideali per ricette gelate.

CIOCCOLATI	SORBETTI	GELATI AL LATTE	CREME GELATO	GELATI SOFT
P 125 CŒUR DE GUANAJA	• • •	• • •	• •	• •
CONFECTION 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%		• •	• •	• •
PRALINATO NOCCIOLE 66%	•	• •	•	• •
PRALINATO MANDORLE NOCCIOLE 50% CARAMELLATO	• •	• • •	• •	•
PRALINATO FRUTTATO MANDORLE E NOCCIOLE 50%	• •	• • •	• •	•
CACAO IN POLVERE	•	•	• •	

● Applicazione possibile ●● Applicazione consigliata ●●● Prodotto ideale per questa applicazione

QUALI CIOCCOLATI UTILIZZARE PER I MIEI RIPIENI?

L'École Valrhona consiglia questi cioccolati, senza burro di cacao aggiunto, adatti alla realizzazione di ganache e creme pasticciere.

PURA ORIGINE*

CIOCCOLATI	ORIGINE	COMPOSIZIONE
GHANA 80%	GHANA	Zucchero 20% Mat. Gr. 43%
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%	REPUBBLICA DOMINICANA	Zucchero 20% Mat. Gr. 43%
MADAGASCAR 80%	MADAGASCAR	Zucchero 20% Mat. Gr. 43%
ÉQUATEUR 80%	ECUADOR	Zucchero 20% Mat. Gr. 43%

Ritrovate questi cioccolati a pagina 24

ASSEMBLAGGI

CIOCCOLATI	COMPOSIZIONE
P 125 CŒUR DE GUANAJA	Zucchero 19% Mat. Gr. 38%
EXTRA AMER 67%	Zucchero 32% Mat. Gr. 38%
EXTRA NOIR 53%	Zucchero 46% Mat. Gr. 31%

Ritrovate questi cioccolati a pagina 25

I cioccolati, senza burro di cacao aggiunto, sono adatti anche per la preparazione di mousse, cremosi, gelati e sorbetti. Vi invitiamo a riferirvi ai simboli associati a ciascun cioccolato.

UN SAVOIR-FAIRE DALLA PIANTAGIONE ALLA CIOCCOLATERIA

L'esperienza di Valrhona con le coperture consente agli artigiani del gusto di esplorare infiniti campi espressivi e di creare la loro firma personale.

Tutto inizia con la **selezione delle materie prime** e in particolare delle **feve di cacao**: gli esperti di sourcing Valrhona girano il mondo per **selezionare i cacao più unici e pregiati** delle piantagioni.

Distinguiamo i **cioccolati di assemblaggio** da quelli **pura origine**.

Per i cioccolati d'assemblaggio, i nostri esperti del gusto caratterizzano il profilo sensoriale di ogni lotto di cacao e **assemblano con precisione i profili aromatici tipici delle origini** fino a ottenere un **gusto costante e unico**.

Per quanto riguarda i cioccolati pura origine*, ne distinguiamo 2 tipi: i **grand cru pura origine**, ottenuti da feve di cacao provenienti da una particolare area geografica (regione, distretto); e i **cuvée**, prodotti da piccole piantagioni in quantità limitate. Essi sono **rappresentativi del profilo aromatico di un singolo Paese**.

Grazie alla padronanza del savoir-faire e alla cura riservata a ogni fase della produzione, la qualità e la costanza del gusto sono garantite nel tempo.

Cercate un cioccolato dal gusto intenso che sia l'espressione di uno o più **terroir**?
Esplorate i cioccolati della nostra **cacaoteca**.



Esempi di origini esclusive, non garantite tutto l'anno.
**in conformità con il regolamento europeo 2023/1115 relativo alla deforestazione

“ Essere partner significa sostenere un'agricoltura diversificata, di cui il cacao è parte integrante, affiancata da altre produzioni (frutta, agrumi, ecc.) che diversificano e tutelano il reddito dei produttori. ”

Julien Desmedt
Esperto di sourcing

Entrate in una nuova era di emozioni al cioccolato

Compoz

NOVITÀ

Rivelate la vostra personalità attraverso un cioccolato dal gusto unico: il vostro.

Risvegliate i sensi con 4 famiglie di basi Compoz. Guidati dal Valrhona Lab, un servizio online inedito, assemblate le basi al cacao, al latte, dolci e speziate. Create il vostro cioccolato su misura per arricchire la palette aromatica di un cioccolato d'eccezione.

Immaginate, create, sperimentate... all'infinito.

Unitevi al movimento Compoz.

SCOPRITE L'ESPERIENZA COMPOZ



RISVEGLIATE I VOSTRI SENSI

...con i profili aromatici unici delle basi al cacao, al latte e speziate.



COMPONENTE

...le vostre ricette su misura grazie al Valrhona Lab.



CREATE

...facilmente il vostro cioccolato personalizzato assemblando le basi.



Sperimentate

...assaggiando e condividendo creazioni uniche e infinite!

CREATE IL VOSTRO CIOCCOLATO SU MISURA IN 4 PASSAGGI GRAZIE AL VALRHONA LAB

1. Scegliete un universo sensoriale: fondente, al latte o bianco.
2. Selezionate le basi Compoz in base ai loro profili aromatici.
3. Bilanciate le intensità di ciascuna per affinare la vostra firma.
4. Salvate le creazioni su misura nella vostra area personale per trasformarle, modificare le etichette, le schede tecniche o le schede di produzione.

EFFETTUATE L'ACCESSO



KIT SCOPERTA
45348

IL KIT SCOPERTA

Con il kit scoperta Compoz, scoprite tutte le basi della gamma in piccoli formati, per testare il concetto e creare la vostra prima firma di cioccolato.

Il kit scoperta contiene:

- Quattro basi al cacao **CONFECTION** in sacchetti da 250 g
- Due basi al latte e una vegetale in sacchetti da 250 g
- Una base dolce in sacchetti da 1 kg
- Due basi speziate, **TADOKA vaniglia** e **TADOKA affumicato** in sacchetti da 8 g

LE BASI DA ASSEMBLARE

Le basi Compoz sono pronte all'uso: possono essere utilizzate in combinazione tra loro per creare un'infinità di creazioni al cioccolato fondente, al latte, bianco o vegetali! Ognuna delle basi (esclusa la Famiglia cacao) contiene burro di cacao e latte, zucchero, spezie o ingredienti vegetali per permettervi di apportare alla vostra ricetta finale al cioccolato la giusta quantità di ciascun ingrediente.

Si dividono in 4 grandi famiglie:

FAMIGLIA CACAO
CONFECTION

FAMIGLIA AL LATTE
E VEGETALE

FAMIGLIA DOLCE

FAMIGLIA SPEZIATA

cioccolati

FAMIGLIA CACAO CONFECTION



**GHANA
80%**

Sacchetto
fave 3 kg:
46174



**RÉPUBLIQUE
DOMINICAINE 80%**

Sacchetto
fave 3 kg:
46176



**ÉQUATEUR
80%**

Sacchetto
fave 3 kg:
46175



**MADAGASCAR
80%**

Sacchetto
fave 3 kg:
46173

FAMIGLIA AL LATTE E VEGETALE



BASE LATTE INTERO

Origine Europa

NOTE DI LATTE COTTO E BURRO
DI CACAO, DOLCI

La base di latte intero rivela note di latte
cotto e un sapore leggermente dolce.
Conferisce cremosità e rotondità.

Zucchero 26%
Latte 67%
Mat. Gr. 51%

Sacchetto pastiglie 3 kg: 40750



BASE AL LATTE FERMENTATO

Origine Francia

NOTE ACIDULE, DI YOGURT, DOLCI

La base di latte fermentato ha note
lattiche e acidule che ricordano lo yogurt.
Conferisce cremosità e acidità.

Zucchero 29%
Latte 57%
Mat. Gr. 44%

Sacchetto pastiglie 3 kg: 44571



BASE GRANO SARACENO TOSTATO

Origine Francia

NOTE DI CEREALI TOSTATI,
GRANO SARACENO, FRUTTA SECCA

La base di grano saraceno tostato è
un'alternativa vegetale e deliziosa, con
le sue note di cereali tostati e frutta secca.

Zucchero 0,5%
Mat. Gr. 45%

Sacchetto pastiglie 3 kg: 45212

FAMIGLIA DOLCE



BASE ZUCCHERO BIANCO

Origine Francia

La base di zucchero conferisce dolcezza
alle vostre preparazioni. È costituita da
zucchero di barbabietola non raffinato.

Zucchero 67%
Mat. Gr. 33%

Sacchetto pastiglie 3 kg: 45981



CONSIGLI DI APPLICAZIONE DELLE
CREAZIONI REALIZZATE CON COMPOZ

FAMIGLIA SPEZIATA



TADOKA VANIGLIA

NOTE LEGNOSE, FLOREALI, DI CANFORA

Sacchetto 250 g: 41835



TADOKA AFFUMICATO

NOTE AFFUMICATE E VEGETALI

Sacchetto 250 g: 44651

Fare la differenza

CUVÉES



Osate proporre l'eccellenza con le coperture pura origine uniche, con cacao rari coltivati nel cuore di piccole piantagioni. Abbiamo scoperto e dato forma a queste **pepite** dai gusti unici e inaspettati, nate dall'incontro delle persone, da cacao selezionati dai nostri esperti, per terroir nuovi e promettenti: Giamaica, Vanuatu, São Tomé... **Con le Cuvées du Sourceur, accompagnate i vostri clienti in un viaggio nel cuore di un cioccolato dal gusto eccezionale.**

FONDENTE

SÃO TOMÉ 76%

Fave di cacao di São Tomé,
Isola di São Tomé

AMARO, GRUÉ DI CACAO E AROMI DI BOSCO
Come il rilievo vulcanico di São Tomé e la sua foresta tropicale, questo cioccolato conquista grazie alla sua amarezza sostenuta da aromi di bosco e di grué di cacao.

Senza lecitina



Zucchero 24%
Mat. Gr. 43%

| | Blocco 1kg: 40959

JAMAÏQUE 70%

Fave di cacao della Giamaica,
isola di Giamaica

VANIGLIA, AMARO E FRUTTA Matura

L'amarezza di questo cioccolato è sublimata dalle note di vaniglia e frutta matura, come le cascate che risplendono alla luce del sole, nel cuore delle foreste giamaicane.

Senza vaniglia



Zucchero 28%
Mat. Gr. 43%

| | Blocco 1kg: 12830

HAÏTI 66%

Fave di cacao di Haiti,
Plaine du Nord

GRUÉ DI CACAO, FRUTTATO E SPEZIE

Le note di frutta matura e grué di cacao, associate a un tocco di spezie, evocano i colori fiammeggianti del crepuscolo sulla flora selvatica di Haiti.

Senza lecitina



Zucchero 34%
Mat. Gr. 40%

| | Blocco 1kg: 19264

VANUATU 66%

Fave di cacao di Vanuatu, isola di Malekula
GRUÉ TOSTATO, SPEZIE CALDE
E FRUTTA SECCA

Le note di grué tostato, spezie calde e frutta secca ci trasportano nel cuore dell'Oceano Pacifico, sull'isola di Vanuatu, per farci scoprire un cacao raro e unico.



Zucchero 32%
Mat. Gr. 40%

| | Sacchetto fave 3 kg:
44722



cioccolati

COPERTURA DI FAVE INTERE

Valrhona infrange i codici del settore del cioccolato con Oqo, la prima copertura fondente, prodotta con fave di cacao intere non sgusciate. La sua **naturale croccantezza**, il suo **sapore intenso** e il suo **aspetto marmorizzato** autenticamente grezzo creano il presupposto per **sensazioni gustative sorprendenti**.

FONDENTE



OQO 73% Fave intere del Madagascar, distretto di Ambanja

FRUTTATO, FAVE TOSTATE, CROCCANTE

Come il crepito del fuoco, le scaglie di fave intere di Oqo riportano alle origini del cacao.

Senza lecitina Senza vaniglia

Zucchero 27%
Mat. Gr. 44%



Blocchi 3 x 1kg: 40981

Cos'è una fava di cacao intera?



⚠️ Oqo NON È ADATTO PER IL RIVESTIMENTO A MACCHINA

DOPPIA FERMENTAZIONE

Per creare una **nuova caratteristica distintiva** a livello di sapore, Valrhona ha rivoluzionato il processo di trasformazione del cacao in piantagione, grazie a oltre dieci anni di lavoro a fianco dei suoi partner coltivatori. Una volta completata la prima fermentazione e rivelati i primi aromi del cacao, al recipiente viene **aggiunta una nuova materia prima** per avviare una **seconda fase di fermentazione**. I nostri cioccolati **Itakuja** e **Kidavoa**, le cui fave sono state associate rispettivamente alla polpa del frutto della passione e della banana, non contengono aromi aggiunti.

FONDENTE



ITAKUJA 55%

Fave di cacao del Brasile, sud di Bahia
FRUTTATO E FRUTTO DELLA PASSIONE

Come una samba appassionata,
le note di cacao e frutto della passione
di Itakuja danzano al ritmo del celebre
Carnevale di Bahia.

Zucchero 44%
Mat. Gr. 37%



Sacchetto fave 3 kg:
12219

AL LATTE



KIDAVOA 50%

Fave di cacao del Madagascar,
distretto di Ambanja
AL CACAO, FRUTTATO E BANANA

L'abbinamento delle note di cacao
e banana rende Kidavoa un cioccolato
dalle note calde e armoniose come
le voci dei cori a cappella del Madagascar.

Zucchero 34%
Latte 15%
Mat. Gr. 39%



Sacchetto fave 3 kg:
13757

La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto.

La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

■ Rivestimento/Modellaggio □ Tavolette ○ Ganache/Creme pasticciere/Mousse △ Gelati/Sorbetti

INSPIRATION

UNA GAMMA DA ESPLORARE, NUOVE EMOZIONI DA SVELARE

Con Inspiration, liberatevi dai codici della gastronomia fruttata e vegetale: un nuovo orizzonte di possibilità da esplorare per creare esperienze sensoriali inedite.

COPERTURE DI FRUTTA O VEGETALI



INSPIRATION FRAGOLA

CONFETTURA DI FRUTTA E FRAGOLA

Le note di marmellata di Inspiration Fragola ricordano la gioia di immergere il cucchiaio in un vasetto di marmellata.

Burro di cacao 38%
Fragola in polvere 14%
Zucchero 47%
Mat. Gr. 39%



Sacchetto
pastiglie 3 kg:
1123231



INSPIRATION LAMPONE

CONFETTURA DI FRUTTA E LAMPONE

Inspiration Lampone, con la sua punta di acidità, evoca il profumo brioso del coulis di lamponi ancora caldo.

Burro di cacao 36%
Lampone in polvere 12%
Zucchero 52%
Mat. Gr. 37%



Sacchetto
pastiglie 3 kg:
1123234



INSPIRATION PASSIONE

FRUTTA TROPICALE E FRUTTO DELLA PASSIONE

Le note tropicali e acidule di Inspiration Passione fanno sognare la freschezza di un sorbetto al frutto della passione sotto il sole d'estate.

Burro di cacao 32%
Succo di frutto della
passione in polvere 17%
Zucchero 60%
Mat. Gr. 34%



Sacchetto
fave 3 kg:
15390



INSPIRATION YUZU

AGRUMI E YUZU

Inspiration Yuzu esprime a meraviglia la dolcezza e l'amarezza dello yuzu, agrume emblematico del Giappone, abbagliante come i raggi del sole nascente.

Burro di cacao 34%
Succo di yuzu in
polvere 2%
Zucchero 55%
Mat. Gr. 35%



Sacchetto
fave 3 kg:
19998



INSPIRATION MANDORLA

FRUTTA SECCA E MANDORLA DOLCE

Le note delicate e dolci della mandorla fresca di Inspiration Mandorla ci portano a passeggiare nei campi di mandorli durante una bella giornata estiva.

Burro di cacao 31%
Panelli di mandorle
in polvere 31%
Zucchero 39%
Mat. Gr. 42%



Sacchetto
fave 3 kg:
14029

NOVITÀ

INSPIRATION MATCHA

TÈ VERDE E MATCHA

Le note vegetali e la sottile amarezza ricordano la tranquillità di un rituale giapponese, dove la fragranza del tè si fonde con la delicatezza di Inspiration Matcha.



Burro di cacao 35%
Zucchero 56%
MATCHA 8,1%
Mat. Gr. 36%



Sacchetto fave
3 kg:
45614

La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto. La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

✓ Rivestimento/Modellaggio ■ Tavolette ⚡ Ganache/Creme pasticcere/Mousse ⌂ Gelati/Sorbetti

⚠ QUESTE COPERTURE NON SONO ADATTE AL
RIVESTIMENTO MA SONO ADATTE AL MODELLAGGIO.

AMATIKA

QUANDO LA GOLOSITÀ DIVENTA VEGETALE



AMATIKA 46%

Fave di cacao del Madagascar,
distretto di Ambanja

CACAO, CEREALI E MANDORLE
TOSTATE

La texture fondente di Amatika svela note di cacao, mandorle tostate e un pizzico di acidità, che invitano a una pausa golosa nell'atmosfera amena di un giardino del Madagascar.

Zucchero 38%
Mat. Gr. 43%

Sacchetto fave 3 kg:
51470



AMATIKA BLANCHE 35%

FRUTTA SECCA E MANDORLE

La dolcezza della mandorla e le note di frutta secca di Amatika Blanche invitano a contemplare i riflessi ondulati di un fiume calmo d'estate.



Zucchero 42%
Mat. Gr. 41%

Sacchetto fave 3 kg:
43096



XOCOLINE

FONDENTE



XOCOLINE 65%

Assemblaggio

SPEZIE DOLCI, AMARO E UN PIZZICO
DI ACIDITÀ

Le note amare, acidule e vanigliate di Xocoline si esprimono con leggerezza come i suoni allegri di una chitarra.

Con edulcorante

Maltitolo 34%
Mat. Gr. 43%

Blocco 3 x 1 kg: 5904



AL LATTE



XOCOLINE LACTÉE 41%

Assemblaggio

CON NOTE DI LATTE, CACAO
E UNA PUNTA DI AMAREZZA

Xocoline Lactée svela note sottili di cioccolato e leggermente amare, come i fiori bianchi scintillanti degli alberi di cacao.

Con edulcorante

Maltitolo 34%
Latte 24%
Mat. Gr. 41%

Blocco 3 x 1 kg: 6972



I vostri ripieni senza burro di cacao aggiunto

PURA ORIGINE

CONFECTION

Con Confection 80% avete la garanzia di lavorare con il cioccolato più adatto all'utilizzo e all'intensità di cacao desiderati. Una gamma di 4 cioccolati Pura Origine, senza burro di cacao aggiunto, che concentra tutto il savoir-faire di Valrhona per preparare ed esaltare i ripieni (ganache, creme pasticcere), mousse, biscotti, soufflé e gelati.

FONDENTE

NOVITÀ



GHANA 80%

Fave di cacao del Ghana,
distretti di Tarkwa e Assin Fosu
VANIGLIA, FRUTTA SECCA TOSTATA,
AMARO E NOTE DI CACAO

Ghana 80%, con le sue dolci note di vaniglia e cocco, frutta secca tostata e cacao, ci trasporta in un viaggio nel cuore delle piantagioni del Ghana.

Senza burro di cacao aggiunto

Zucchero 20%
Mat. Gr. 43%



Sacchetto
fave 3 kg:
46174



RÉPUBLIQUE

Dominicaine 80%

Fave di cacao della Repubblica
Dominicana, provincia di Duarte
ACIDULO, FRUTTA Matura, AMARO
E NOTE DI CACAO

République Dominicaine 80%, con le sue note di frutta matura e cacao delicato, esprime il carattere dell'isola di Santo Domingo.

Senza burro di cacao aggiunto

Sucre 20%
Mat. Gr. 43%



Sacchetto
fave 3 kg:
46176



ÉQUATEUR 80%

Fave di cacao dell'Ecuador,
9 terroir*
AMARO, VEGETALE, ASTRINGENTE
E SPEZIE DOLCI

Équateur 80% ci trasporta nel cuore dell'ecosistema dell'Amazzonia con le sue note amare, vegetali e di spezie dolci.

Senza burro di cacao aggiunto

Zucchero 20%
Mat. Gr. 43%



Sacchetto
fave 3 kg:
46175



MADAGASCAR 80%

Fave di cacao del Madagascar,
distretto di Ambanja

FRUTTI ROSSI, ACIDO, GRUÉ
TOSTATO E AMARO
Madagascar 80% riflette perfettamente il terroir malgascio, con le sue note di frutti rossi acidi, grué tostato e una leggera amarezza.

Senza burro di cacao aggiunto

Zucchero 20%
Mat. Gr. 43%



Sacchetto
fave 3 kg:
46173



I CIOCCOLATI CONFECTION NON SONO ADATTI PER IL TEMPERAGGIO, IL MODELLAGGIO E IL RIVESTIMENTO

Utilizzate i cacao della gamma CONFECTION con le basi COMPOZ per creare il vostro cioccolato su misura.



*Vinces, Quinindé, Simon Bolívar, La Unión, Mata de cacao, Ricaurte, San José del Tambo, Naranjal, Lagarto.
La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto.
La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

/ Rivelamento/Modellaggio Tavolette ⚡ Ganache/Creme pasticcere/Mousse ⌂ Gelati/Sorbetti

ASSEMBLAGGI

CONCENTRATO DI CIOCCOLATO FONDENTE



P125 CŒUR DE GUANAJA

Assemblaggio

AL CACAO E TOSTATO

P125 Cœur de Guanaja 80% vi permetterà di rafforzare l'intensità del cioccolato e di apportare una consistenza più morbida e fondente a numerose ricette (creme gelato, ganache).

**⚠ P125 CŒUR DE GUANAJA NON È ADATTO
A TEMPERAGGIO, MODELLAGGIO E RIVESTIMENTO.**

Senza burro di cacao aggiunto

Zucchero 19%
Mat. Gr. 38%



Sacchetto fave 3 kg:
6360
Cartone fave 12 kg:
8234

FONDENTE



EXTRA AMER 67%

Assemblaggio

ROTONDO E FRUTTA SECCA TOSTATA

Ottima resistenza alla cottura.

**⚠ EXTRA AMER 67% NON È ADATTO
A TEMPERAGGIO, MODELLAGGIO E RIVESTIMENTO.**

Senza burro di cacao aggiunto

Zucchero 32%
Mat. Gr. 38%



Sacchetto fave 3 kg:
4663



EXTRA NOIR 53%

Assemblaggio

ROTONDO E FRUTTA SECCA TOSTATA

Ottima resistenza alla cottura.

**⚠ EXTRA NOIR 53% NON È ADATTO
A TEMPERAGGIO, MODELLAGGIO E RIVESTIMENTO.**

Senza burro di cacao aggiunto Senza vaniglia

Zucchero 46%
Mat. Gr. 31%



Sacchetto fave 3 kg:
4664

Gli imperdibili

PURA ORIGINE

FONDENTE



TULAKALUM 75%

Fave di cacao del Belize,
distretto di Cayo

FRUTTATO, ACIDULO E GRUÉ DI CACAO

L'intensità fruttata e la potenza del grué di cacao di Tulakalum rimandano alla biodiversità del Belize, Paese dalle molteplici culture, storie e dai colori più vari.

Senza lecitina

Zucchero 25%
Mat. Gr. 43%

| | Sacchetto fave 3 kg:
25295



MILLOT 74%

Fave di cacao del Madagascar,
distretto di Ambanja

FRUTTATO, ACIDULO E CORPOSO

Il cioccolato Millot riflette l'intensità della natura incontaminata del Madagascar attraverso la forza dei suoi sapori acidi e amari e delle sue note di frutta e di grué.

Senza lecitina | Senza vaniglia



Zucchero 32%
Mat. Gr. 38%

| | Sacchetto fave 3 kg:
31508



ARAGUANI 72%

Fave di cacao del Venezuela,
regione Sur del Lago

CORPOSO, CON NOTE DI SPEZIE DOLCI
E AROMI DI BOSCO

Il tocco di vaniglia, gli aromi di bosco e la punta amarognola di Araguani sono come un'avventura attraverso i paesaggi del Venezuela, tra montagne, foreste e laghi di acqua salata.

Zucchero 27%
Mat. Gr. 44%

| | Sacchetto fave 3 kg:
4656



ANDOA NOIRE 70%

Fave di cacao del Perù,
regione di Piura, San Martin, Amazonas

FRUTTATO, CON NOTE AMARE E AROMI DI BOSCO

Le note fruttate di Andoa Noire evocano l'aria calda e profumata del Perù, mentre le note amare e di aromi di bosco sembrano fondersi nell'atmosfera tranquilla della sera.

Senza vaniglia



Zucchero 29%
Mat. Gr. 42%

| | Sacchetto fave 3 kg:
12515



NYANGBO 68%

Fave di cacao puro Ghana,
distretti di Tarkwa e Assin Fosu

SPEZIE DOLCI, TOSTATO E VANIGLIA

Nyangbo libera note speziate, tostate e vanigliate, portandoci a sognare i colori ocra dell'affascinante terra del Ghana.

Zucchero 31%
Mat. Gr. 41%

| | Sacchetto fave 3 kg:
6085



ALPACO 66%

Fave di cacao dell'Ecuador,
9 terroir**

SPEZIE DOLCI, FRUTTA SECCA
E AROMI DI BOSCO

Con i suoi accenni di frutta secca e i suoi aromi di bosco, Alpaco ci porta a scoprire l'Amazzonia nel cuore della natura selvaggia dell'Ecuador.

Zucchero 32%
Mat. Gr. 41%

| | Sacchetto fave 3 kg:
5572

Scegliere il marchio Fairtrade/Max Havelaar significa consentire ai produttori di beneficiare di una migliore remunerazione e di condizioni di lavoro dignitose, contribuendo a preservare l'ambiente. Per maggiori informazioni: <http://www.maxhavelafrance.org>



**Vinces, Quinindé, Simon Bolívar, La Unión, Mata de cacao, Ricaurte, San José del Tambo, Naranjal, Lagarto. La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto.

La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

/ Rivestimento/Modellaggio | Tavolette | Ganache/Creme pasticcere/Mousse | Gelati/Sorbetti

FONDENTE

**MANJARI 64%**

Fave di cacao del Madagascar,
distretto di Ambanja

FRUTTATO, ACIDULO E FRUTTI ROSSI

Manjari, con le sue note acidule e carnose di frutti rossi, è il sogno di un viaggio in Madagascar intitolato "L'isola dei profumi", dove crescono alberi di cacao eccezionali, frutti deliziosi e spezie fantastiche.

Zucchero 35%
Mat. Gr. 39%



Sacchetto fave 3 kg:
4655

**TAÏNORI 64%**

Fave di cacao puro Repubblica Dominicana,
provincia di Duarte

EQUILIBRATO, FRUTTATO E CON NOTE DI FRUTTA GIALLA

L'aroma intenso dei prodotti ortofrutticoli dei mercati della Repubblica Dominicana durante le prime ore della giornata si ritrova nelle note acidule di frutta gialla di Taïnori.

Zucchero 35%
Mat. Gr. 38%



Sacchetto fave 3 kg:
5571

**ILLANKA 63%**

Fave di cacao del Perù,
regione Piura

FRUTTATO, DOLCE E CON NOTE DI FRUTTA SECCA TOSTATA

Il gusto singolare di Illanka sembra ispirarsi al paesaggio delle Ande peruviane, oscillando tra la dolcezza e le note di frutta fresca e secca.

Zucchero 36%
Mat. Gr. 37%



Sacchetto fave 3 kg:
9559

**MACAÉ 62%**

Fave di cacao del Brasile,
sud di Bahia

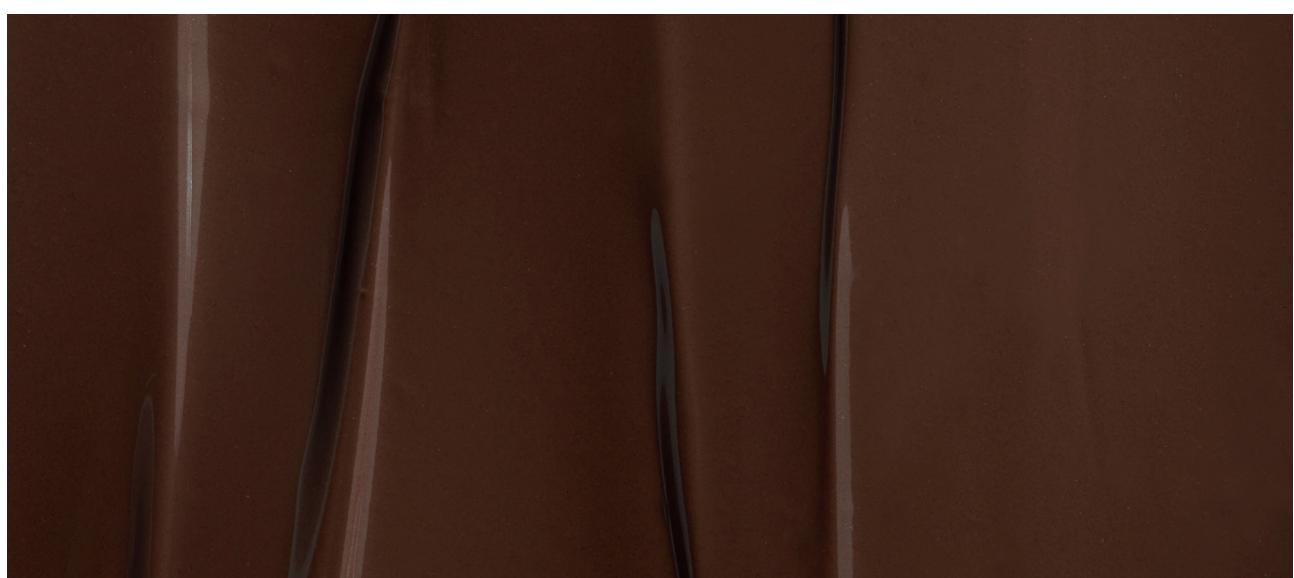
FRUTTATO, CON NOTE DI FRUTTA SECCA TOSTATA E TÈ NERO

Macaé, con le sue note intense di tè nero e frutta secca tostata, è come un viaggio avvincente fuori dal tempo, nel cuore della Mata Atlantica, foresta ancestrale del Brasile.

Zucchero 37%
Mat. Gr. 39%



Sacchetto fave 3 kg:
6221



● Cioccolati iconici

La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto.
La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

/ Rivestimento/Modellaggio ■ Tavolette ⚡ Ganache/Creme pasticciere/Mousse ☘ Gelati/Sorbettini

Gli imperdibili

PURA ORIGINE

LA GAMMA OMBRÉ

NOVITÀ



SIOKA 56%

Fave di cacao della Costa d'Avorio

CACAO, AMAREZZA E BURRO NOCCIOLA

Come le acque maestose del fiume
Sassandra, questo cioccolato al latte
sorprende con l'intensità delle sue note
di cacao, la sua amarezza e i suoi sentori
di burro nocciola.

Senza lecitina

Zucchero 21,8%
Latte 16,5%
Mat. Gr. 44%



Sacchetto fave 3 kg:
54171



HUKAMBI 53% ★

Fave di cacao provenienti dal Brasile,
sud di Bahia

CACAO, CEREALI E AMARO

Il sorprendente abbinamento delle note
di cacao, amaro e leggermente biscottate
di Hukambi invita alla scoperta dei misteri
della fauna e della flora che vivono
all'ombra della foresta millenaria del Brasile.

Senza lecitina

Zucchero 25%
Latte 21%
Mat. Gr. 45%



Sacchetto fave 3 kg:
49787

AL LATTE



BAHIBÉ 46%

Fave di cacao puro Repubblica Dominicana,
provincia di Duarte

CACAO, CEREALI E FRUTTA Matura

Bahibé sprigiona note di frutta matura
unite a una nota di cacao che esprime
la potenza delle cascate e della vegetazione
della Repubblica Dominicana.

Zucchero 30%
Latte 23%
Mat. Gr. 43%



Sacchetto fave 3 kg:
9997



ANDOA LACTÉE 39%

Fave di cacao del Perù, San Martin, Amazonas

LATTE CRUDO E UNA PUNTA DI ACIDITÀ

Andoa lactée si caratterizza per le sue note
di latte crudo, calde come la melodia di un
flauto andino nell'aria pura delle colline nel
cuore della Cordigliera delle Ande peruviane.

Senza vaniglia

Zucchero 33%
Latte 26%
Mat. Gr. 42%



Sacchetto fave 3 kg:
15001



TANARIVA 33%

Fave di cacao del Madagascar,
distretto di Ambanja

NOTE GOLOSE DI CARAMELLO MOU

Tanariva Lactée è un cioccolato al latte
caratterizzato da una grande dolcezza,
con note di caramello mou. Il suo gusto
soleggiato è come una sosta lungo
il fiume Sambirano.

Zucchero 38%
Latte 28%
Mat. Gr. 36%



Sacchetto fave 3 kg:
4659

Scegliere il marchio Fairtrade/Max Havelaar significa consentire ai produttori di beneficiare di una migliore remunerazione e di condizioni di lavoro dignitose, contribuendo a preservare l'ambiente. Per maggiori informazioni: <http://www.maxhavelaarfrance.org>



● Cioccolati iconici

La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto.
La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

/ Rivestimento/Modellaggio Tavolette Ganache/Creme pasticcere/Mousse Gelati/Sorbetti

ASSEMBLAGGI

FONDENTE



ABINAO 85%

Assemblaggio

NOTE AMARE, AROMI DI BOSCO
E CACAO GREZZO

Con la sua intensità ancestrale, i suoi aromi di bosco e la sua amarezza, Abinao evoca una notte senza luna che avvolge l'immensità della foresta tropicale africana.

Zucchero 14%
Mat. Gr. 48%



Sacchetto fave 3 kg:
5614



GUANAJA 70% ★

Assemblaggio

EQUILIBRATO, TOSTATO E AMARO

Le note confortanti del grué di cacao amaro, la forza e l'acidità di Guanaja si combinano tra loro come i suoni caldi e armoniosi di un'orchestra di strumenti in ebano mescolati ai ritmi dolci delle percussioni e dei canti festosi.

Zucchero 29%
Mat. Gr. 42%



Sacchetto fave 3 kg:
4653
Cartone fave 12 kg:
19849



CARAÏBE 66% ★

Assemblaggio

SPEZIE DOLCI, TOSTATO E AMARO

Caraïbe, con le sue note amare intense e i suoi accenni legnosi e di frutta secca tostata, fa sognare una danza avvincente all'ombra degli alberi di cacao.

Zucchero 32%
Mat. Gr. 40%



Sacchetto fave 3 kg:
4654
Cartone fave 12 kg:
19843



EXTRA BITTER 61%

Assemblaggio

SPEZIE DOLCI, FRUTTA SECCA
E COCCO

Le note leggermente amare di cacao, vaniglia e cocco succoso di Extra Bitter evocano il calore di un vento ardente sulle dune del deserto.

Zucchero 38%
Mat. Gr. 40%



Sacchetto fave 3 kg:
4657
Cartone fave 12 kg:
19846



ORIADO 60%

Assemblaggio

EQUILIBRATO, VANIGLIATO E COCCO

La dolcezza cremosa e vanigliata di Oriado fa pensare a una siesta sulla sabbia calda, con la carezza avvolgente del sole sulla pelle.



Zucchero 39%
Mat. Gr. 39%



Sacchetto fave 3 kg:
12164



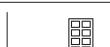
NOIR ORANGE 56%

Assemblaggio

NOTE GOLOSE DI ARANCIA

Noir Orange, cioccolato dalle note di arancia candita, è una creazione senza tempo che trasporta verso l'atmosfera golosa delle feste natalizie.

Zucchero 43%
Aroma di arancia 0,3%
Mat. Gr. 38%



Blocco 3 x 1 kg: 122



Scegliere il marchio Fairtrade/Max Havelaar significa consentire ai produttori di beneficiare di una migliore remunerazione e di condizioni di lavoro dignitose, contribuendo a preservare l'ambiente. Per maggiori informazioni: <http://www.maxhavelaarfrance.org>

● Cioccolati iconici

La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto. La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

/ Rivestimento/Modellaggio ■ Tavolette ⚡ Ganache/Creme pasticciere/Mousse ☘ Gelati/Sorbettini

Gli imperdibili

ASSEMBLAGGI

AL LATTE



JIVARA 40% ★

Assemblaggio

LATTE, MALTO E VANIGLIA

Jivara, per la dolcezza del cacao e del malto, è un cioccolato caldo come i raggi dorati del sole all'alba di una mattina d'estate.

Zucchero 35%
Latte 23%
Mat. Gr. 41%



Sacchetto fave 3 kg: 4658
Cartone fave 12 kg: 19848



BITTER LACTÉ 39%

Assemblaggio

LATTE FRESCO E UNA PUNTA DI VANIGLIA

Bitter Lacté libera le sue caratteristiche note di latte fresco e vaniglia, lasciando poi risuonare una delicata nota di cacao che prolunga la degustazione, come una nota grave di pianoforte che conclude un pezzo di musica.

Zucchero 41%
Latte 18%
Mat. Gr. 38%



Sacchetto fave 3 kg: 19953
Cartone fave 12 kg: 19893



CARAMÉLIA 36%

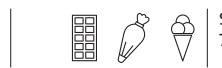
Assemblaggio

NOTE GOLOSE DI CARAMELLO SALATO

Caramélia, per la sua dolcezza al cioccolato e una nota golosa di caramello salato, fa subito sorridere e ci riporta indietro ai momenti felici passati tra amici.

Senza vaniglia

Zucchero 34%
Latte 20%
Mat. Gr. 38%



Sacchetto fave 3 kg: 7098



AZÉLIA 35%

Assemblaggio

NOTE GOLOSE DI NOCCIOLE

Le note golose delle nocciole tostate di Azélia sono delicate come la sensazione soffice di una calda coperta nelle mattine dei primi freddi.

Zucchero 30%
Latte 21%
Mat. Gr. 44%



Sacchetto fave 3 kg: 11603

● Cioccolati iconici

La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto.
La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

/ Rivestimento/Modellaggio Tavolette ♀ Ganache/Creme pasticcere/Mousse ♀ Gelati/Sorbettini

DI COLORE BIONDO



BLOND DULCEY 35% ★

BISCOTTATO E PIZZICO DI SALE

Dulcey, con la sua dolcezza biscottata appena salata e il suo gusto di latte caramellato, ha il potere di riportarci all'infanzia, di farci viaggiare in un vortice di ricordi stupendi.

Zucchero 29%
Latte 24%
Mat. Gr. 43%



Sacchetto fave 3 kg:
31870

BIANCO



WAINA 35% ★

VANIGLIA E LATTE CRUDO

La dolcezza dello zucchero di canna e della vaniglia bourbon di Waina svela un cioccolato bianco particolarmente soave, come un fiore bianco appena sbucciato nei primi giorni di primavera.



Zucchero 43%
Latte 21%
Mat. Gr. 42%



Sacchetto fave 3 kg:
15002



IVOIRE 35% ★

EQUILIBRATO E CON NOTE DI LATTE COTTO

Le note confortanti del latte cotto del cioccolato bianco Ivoire fanno eco alle risate d'infanzia legate ai momenti di più grande felicità.

Zucchero 43%
Latte 22%
Mat. Gr. 41%



Sacchetto fave 3 kg:
4660
Cartone fave 12 kg:
19741



OPALYS 33% ★

VANIGLIATO E LATTE FRESCO

Opalys è un cioccolato bianco non molto dolce, in cui la delicatezza del sapore di latte e vaniglia evoca la purezza di una neve primaverile sulle cime più alte.



Sacchetto pastiglie 3 kg:
44155



Scegliere il marchio Fairtrade/Max Havelaar significa consentire ai produttori di beneficiare di una migliore remunerazione e di condizioni di lavoro dignitose, contribuendo a preservare l'ambiente. Per maggiori informazioni: <http://www.maxhavelaarfrance.org>

● Cioccolati iconici

La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto. La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

/ Rivestimento/Modellaggio ■ Tavolette ⚡ Ganache/Creme pasticciere/Mousse ☘ Gelati/Sorbettini

Firma professionale

Con questa gamma vi proponiamo cioccolati che garantiscono **facilità di lavorazione e risultati eccellenti**. Questi cioccolati d'assemblaggio, realizzati secondo le nostre rigorose specifiche, si distinguono per la loro pienezza e il perfetto equilibrio.

FONDENTE

NOVITÀ



SATILIA NOIRE 70%

ROTONDO E AMARO

Zucchero 30%
Mat. Gr. 40%



Cartone fave 12 kg:
46178



SATILIA NOIRE 62%

ROTONDO E FRUTTA SECCA TOSTATA

Zucchero 37%
Mat. Gr. 38%



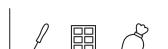
Cartone fave 12 kg:
7346



ÉQUATORIALE NOIRE 55%

ROTONDO E VANIGLIATO

Zucchero 43%
Mat. Gr. 38%



Sacchetto fave 3 kg:
4661
Cartone fave 12 kg:
19836



TROPILIA NOIRE 53%

ROTONDO E VANIGLIATO

Zucchero 45%
Mat. Gr. 35%



Cartone fave 12 kg:
8515

La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto.
La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

/ Rivestimento/Modellaggio Tavolette ♀ Ganache/Creme pasticciere/Mousse ♀ Gelati/Sorbetti

AL LATTE



SATILIA LACTÉE 38%
ROTONDO

Senza vaniglia

Zucchero 42%
Latte 19%
Mat. Gr. 37%



Cartone fave 12 kg:
45894



ÉQUATORIALE LACTÉE 35%
ROTONDO



Sacchetto fave 3 kg:
4662
Cartone fave 12 kg:
19844



TROPILIA LACTÉE 29%
ROTONDO

Senza vaniglia

Zucchero 46%
Latte 23%
Mat. Gr. 33%



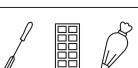
Cartone fave 12 kg:
8516

BIANCO



SATILIA BLANCHE 31%
ROTONDO

Zucchero 41%
Latte 27%
Mat. Gr. 38%



Cartone fave 12 kg:
19959

La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto.
La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

✓ Rivestimento/Modellaggio ■ Tavolette ⚡ Ganache/Creme pasticciere/Mousse ⌂ Gelati/Sorbettini





PRALINATI & CO

PRALINATI GREZZI P. 42

PRALINATI CARAMELLATI P. 43

PRALINATI FRUTTATI P. 44-45

“FAÇON GIANDUJA” P. 46

PASTA DI MANDORLE P. 47

Pralinati & Co

La gamma di frutta secca di Valrhona raggruppa 3 grandi linee indispensabili: i pralinati, i "façon gianduia" e le paste di mandorle.

I pralinati hanno fatto il loro ingresso nei laboratori Valrhona oltre 90 anni fa. Il savoir-faire e la mano dell'uomo sono presenti in ogni fase della fabbricazione. I nostri collaboratori si impegnano ogni giorno per assicurarvi gusto e consistenza costanti attraverso ogni referenza di pralinato. Pionieri del metodo di cottura caramellata, vi offriamo anche un'ampia gamma di pralinati dal profilo fruttato.

Questa cottura rivela il gusto grezzo della mandorla verde e della nocciola fresca.

PRALINATI GREZZI



MANDORLA NOCCIOLA 50% CROCCANTE

Note armoniose di mandorle e nocciole leggermente tostate. Frutta secca delicatamente tritata per una consistenza croccante ed equilibrata.



Mandorle 25%
Nocciole 25%
Zucchero 49%
Mat. Gr. 28%

TMC*
12 mesi

Secchio 5 kg: 5621



MANDORLA NOCCIOLA 50% GREZZO

Realizzato senza fase di cottura dello zucchero, semplicemente mescolandolo alla frutta tostata e tritata grossolanamente. Consistenza granulosa e sapore goloso.



Mandorle 25%
Nocciole 25%
Zucchero 49%
Mat. Gr. 29%

TMC*
12 mesi

Secchio 5 kg:
47202

La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto.

La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione

♂ Ganache/Creme pasticciere/Mousse ♀ Gelati/Sorbetti ■ Pralinati da quadro

▲ Intensità (tostatura o cottura al caramello) dei pralinati

PRALINATI CARAMELLATI



MANDORLA 60%

Mandorle di Valencia (Spagna)

Un buon equilibrio tra le note di caramello cotto e quelle di mandorla.

COTTURA AL CARAMELLO

Mandorle 60%
Zucchero 40%
Mat. Gr. 36%

TMC*
12 mesi
Secchio 5 kg:
2260

MANDORLA 50%

Un buon equilibrio tra le note di caramello cotto e quelle di mandorla.

COTTURA AL CARAMELLO

Mandorle 50%
Zucchero 50%
Mat. Gr. 30%

TMC*
12 mesi
Secchio 5 kg:
2259



MANDORLA NOCCIOLA 50%

Note leggere di caramello dolci e delicate che conservano il gusto originale di mandorle e nocciole.

COTTURA AL CARAMELLO

Mandorle 25%
Nocciole 25%
Zucchero 50%
Mat. Gr. 30%

TMC*
12 mesi
Secchio 5 kg: 2261



NOCCIOLA 60%

Nocciole romane d'Italia

Intense note di caramello cotto e una percezione poco dolce.

COTTURA AL CARAMELLO

Nocciole 60%
Zucchero 40%
Mat. Gr. 39%

TMC*
12 mesi
Secchio 5 kg:
2258



NOCCIOLA 50%

Forti accenti di caramello cotto e note di nocciole sul finale.

COTTURA AL CARAMELLO

Nocciole 50%
Zucchero 50%
Mat. Gr. 30%

TMC*
12 mesi
Secchio 5 kg:
2257

La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto.
La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione

Ganache/Creme pasticciere/Mousse Gelati/Sorbetti Pralinati da quadro

Intensità (tostatura o cottura al caramello) dei pralinati

PRALINATI FRUTTATI

INEDITI

COME VIENE PRODOTTO

IL PRALINATO FRUTTATO?

La frutta a guscio viene cotta a fuoco vivo in uno sciroppo di zucchero; l'acqua evapora e la frutta resta completamente ricoperta da granelli di zucchero, sotto forma di sabbia.

Proseguendo la cottura, lo zucchero si caramellizza, rendendo la frutta perfettamente tostata fino al cuore.

Per ogni ricetta, la temperatura finale della tostatura determina l'equilibrio desiderato tra note di frutta e caramello.

Questa cottura artigianale, detta "sablage", conferisce alla gamma dei pralinati fruttati Valrhona tutta l'intensità e l'eleganza delle note calde e rotonde della frutta secca.

FRUTTA SECCA VERDE

SABLAGE DELLA FRUTTA SECCA

RAFFREDDAMENTO SU UN TAVOLO

PRE-MACINAZIONE + MACINAZIONE FINE



MANDORLA 55% COCCO 12,5%

Ritrovate l'esotismo del cocco. Questo pralinato si fa notare per le sue note di cocco tostato e la consistenza liscia.



Mandorle 55%
Cocco 12,5%
Zucchero 32,5%
Mat. Gr. 36%

TMC*
12 mesi

Secchio 5 kg:
19822



PECAN 50%

Il gusto fresco e intenso della noce pecan associato a un tocco finale amaro.



Pecan 50%
Zucchero 50%
Mat. Gr. 37%

TMC*
12 mesi

Secchio 5 kg:
11937



PISTACCHIO 42%

Note dolci e golose di pistacchio. Un colore unico e luminoso.



Pistacchi 42%
Mandorle 18%
Zucchero 40%
Mat. Gr. 28%

TMC*
12 mesi

Secchio 5 kg:
11936

PASTA DI ARACHIDI



PASTA DI ARACHIDI 70%

La pasta di arachidi è concepita come un pralinato, si distingue per il suo intenso gusto di arachidi con note caramellate e per la sua consistenza croccante.



Arachidi 70%
Zucchero 30%
Mat. Gr. 34%

TMC*
12 mesi

Secchio 5 kg:
19864

La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto. La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione
Ganache/Creme pasticciere/Mousse Gelati/Sorbetti Pralinati da quadro
Intensità (tostatura o cottura al caramello) dei pralinati

PRALINATI FRUTTATI

CLASSICI



MANDORLA 70%

Mandorle di Valencia (Spagna)

Un gusto poco dolce sostenuto da ricche note tostate di mandorla.

NOTE TOSTATE

Mandorle 70%
Zucchero 30%
Mat. Gr. 36%



TMC*
12 mesi

Secchio 5 kg: 9015



NOCCIOLA 66%

Nocciole romane d'Italia

Una forza fruttata rara: un gusto netto di nocciole molto persistente.

NOTE TOSTATE

Nocciole 53%
Mandorle 14%
Zucchero 33%
Mat. Gr. 39%



TMC*
12 mesi

Secchio 5 kg: 7531



NOCCIOLA 55%

Nocciole romane d'Italia

Note pure e autentiche di nocciole che si intensificano durante la degustazione.

NOTE TOSTATE

Nocciole 55%
Zucchero 45%
Mat. Gr. 33%



TMC*
12 mesi

Secchio 5 kg:
11309



MANDORLA NOCCIOLA 60%

Mandorle di Valencia (Spagna)

Nocciole romane d'Italia

Una delicata armonia di note fruttate tra il delicato profumo di mandorla verde e la potenza aromatica della nocciole fresche.

NOTE TOSTATE

Mandorle 30%
Nocciole 30%
Zucchero 40%
Mat. Gr. 33%



TMC*
12 mesi

Secchio 5 kg:
11307

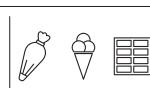


MANDORLA NOCCIOLA 50%

Note di frutta secca tostata per una percezione gustativa poco dolce. Un colore marrone e caldo.

NOTE TOSTATE

Mandorle 25%
Nocciole 25%
Zucchero 49%
Mat. Gr. 29%



TMC*
12 mesi

Secchio 5 kg:
4697

Secchio 2 kg:
19971



La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto.
La percentuale di materia grasse indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione

Ganache/Creme pasticciere/Mousse Gelati/Sorbetti Pralinati da quadro

Intensità (tostatura o cottura al caramello) dei pralinati

“FAÇON GIANDUJA”

Il Gianduja è una miscela di nocciole tostate, fave di cacao e zucchero, concata per diverse ore e poi finemente macinata. Le fave di cacao e le nocciole sono tostate separatamente a temperature specifiche.



Scaglie di Gianduja e nocciole



NOCCIOLE CHIARO 39%

Pasta di nocciole, composta da burro di cacao.

Senza lattosio

Nocciole 39%
Zucchero 50%
Burro di cacao 11%
Mat. Gr. 35%



TMC*
9 mesi

Secchio 5kg:
2266



NOCCIOLA LATTE 35%

Miscela di cacao fini, nocciole e latte. Texture fondente.

Nocciole 35%
Zucchero 35%
Cacao 16%
Latte 13%
Mat. Gr. 40%



TMC*
9 mesi

Blocchi 3 x 1kg:
6993
Blocco 1kg:
7112



NOCCIOLA FONDENTE 34%

Gusto netto di cioccolato fondente e nocciole.
Grande forza aromatica.

Nocciole 34%
Zucchero 34%
Cacao 28%
Latte 3%
Mat. Gr. 41%



TMC*
9 mesi

Blocchi 3 x 1kg:
2264

La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto.
La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione

♂ Ganache/Creme pasticciere/Mousse

♀ Gelati/Sorbettini

PASTA DI MANDORLE

Per la nostra pasta di mandorle, le mandorle vengono sbollentate, sbucciate e quindi cotte in uno sciroppo di zucchero. Il composto viene quindi macinato più o meno finemente secondo l'uso del prodotto. Scoprite, tra le nostre quattro referenze, due prodotti a base di mandorle con origine in Provenza. E varie percentuali per rispondere a diverse esigenze di utilizzo.



Campi di mandorli in fiore



PASTA DI MANDORLE DI PROVENZA 70%

Percentuale di frutta elevata.
Sapore classico delle mandorle di Provenza, poco dolce.

Mandorle 70%



TMC*
5 mesi

Vaschetta 4 kg:
3212



PASTA DI MANDORLE 55%

Sapore puro e intenso di mandorle, poco dolce. Eccellente tecnicità.

Mandorle 55%



TMC*
12 mesi

Vaschetta 3,5 kg:
7942



PASTA DI MANDORLE DI PROVENZA 50%

Sapore classico delle mandorle di Provenza, equilibrato.

Mandorle 50%



TMC*
5 mesi

Vaschetta 4 kg:
3211



PASTA DI MANDORLE 33%

Facilità di modellaggio e lavorazione, colore chiaro adatto alla colorazione.

Mandorle 33%



TMC*
12 mesi

Vaschetta 4 kg:
5090

La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto.
La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione

♂ Ganache/Creme pasticciere/Mousse ♀ Gelati/Sorbetti ☰ Modellaggio





SEMPLICEMENTE CACAO



MASSA DI CACAO **P. 50**

GRUÉ DI CACAO, CACAO IN POLVERE,
BURRO DI CACAO **P. 51**

CONCENTRATO DI SUCCO DI CACAO **P. 52-53**

Semplicemente cacao

Ritrovate la ricchezza del cacao grezzo in tutte le sue forme: massa di cacao, gru , cacao in polvere e burro di cacao.

MASSA DI CACAO

Create il vostro cioccolato d'origine nella percentuale che desiderate, scegliendo tra 5 origini: Venezuela, Repubblica Dominicana, Ecuador, Madagascar, Brasile.



ARAGUANI
Puro Venezuela



TA NORI
Pura Repubblica Dominicana

Zucchero 0%
Mat. Gr. 54%



TMC*
14 mesi

Blocchi 3 x 1kg:
5568

Zucchero 0%
Mat. Gr. 54%



TMC*
14 mesi

Blocchi 3 x 1kg:
5570



ALPACO
Puro Ecuador



MANJARI
Puro Madagascar

Zucchero 0%
Mat. Gr. 54%



TMC*
14 mesi

Blocchi 3 x 1kg:
5569

Zucchero 0%
Mat. Gr. 54%



TMC*
14 mesi

Blocchi 3 x 1kg:
5567



MACA 
Puro Brasile



**MASSA DI CACAO
Extra 100%**

La massa di cacao extra 100% rinforsa notevolmente il gusto di cioccolato in molte ricette e ne arricchisce il sapore, potenziandolo.

Zucchero 0%
Mat. Gr. 54%



TMC*
14 mesi

Blocchi 3 x 1kg:
25426

Zucchero 0%
Mat. Gr. 54%



TMC*
14 mesi

Blocchi 3 x 1kg:
134

La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto.
La percentuale di materia grasse indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione

  Ganache/Creme pasticcere/Mousse

  Gelati/Sorbettini

GRUÉ DI CACAO

Realizzate il vostro cioccolato a partire dai grué dei cacao più pregiati e unici, che esprimono un terroir: Haiti, Venezuela, Perù, Brasile, Ghana, Madagascar.

CONFEZIONAMENTO 1 KG



GRUÉ DI CACAO Puro Ghana

100% fave di cacao
Mat. Gr. 54% | TMC* 12 mesi | Sacchetto 1kg: 3285



GRUÉ Puro Haiti AL CACAO, ACIDO

Zucchero 0% | TMC* 18 mesi | Cartone 11kg: Mat. Gr. 54% | 27632



GRUÉ Puro Venezuela TOSTATO, CORPOSO, CON NOTE DI SPEZIE CALDE

Zucchero 0% | TMC* 18 mesi | Cartone 11kg: Mat. Gr. 54% | 27631



GRUÉ Puro Perù ACIDITÀ, AMAREZZA, AGRUMI

Zucchero 0% | TMC* 18 mesi | Cartone 11kg: Mat. Gr. 54% | 27630



GRUÉ Puro Brasile TOSTATO, AMAREZZA, FRUTTA SECCA

Zucchero 0% | TMC* 18 mesi | Cartone 11kg: Mat. Gr. 54% | 27634



GRUÉ Puro Ghana SPEZIE DOLCI, FRUTTA SECCA TOSTATA

Zucchero 0% | TMC* 18 mesi | Cartone 11kg: Mat. Gr. 54% | 27583



GRUÉ Puro Madagascar ACIDITÀ, FRUTTATO, FRUTTA SECCA TOSTATA

Zucchero 0% | TMC* 18 mesi | Cartone 11kg: Mat. Gr. 54% | 27633

CACAO IN POLVERE



CACAO IN POLVERE

Cacao in polvere | TMC* 24 mesi | Scatola 3 sacchetti da 1kg: 159
Mat. Gr. 21%



BURRO DI CACAO

100% burro di cacao | TMC* 8 mesi | Secchio 3kg: Mat. Gr. 100% | 160



BURRO DI CACAO IN PASTIGLIE

100% burro di cacao | TMC* 8 mesi | Cartone 10kg: Mat. Gr. 100% | 28047



Scegliere il marchio Fairtrade / Max Havelaar significa consentire ai produttori di beneficiare di una migliore remunerazione e di condizioni di lavoro dignitose, contribuendo a preservare l'ambiente. Per maggiori informazioni: <http://www.maxhavelaarfrance.org>

La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto.
La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione

CONCENTRATO DI SUCCO DI CACAO 72° BRIX

Oabika è un concentrato di succo di cacao, prodotto dalla **mucillagine di cacao**, la polpa bianca ancora poco valorizzata che protegge le fave nella cabossa. Il suo profilo aromatico ricco di sfumature, che oscilla tra **note fruttate e acidule**, ci fa viaggiare nel cuore delle piantagioni alla scoperta del gusto unico ed eccezionale della cabossa. La sua consistenza sciropposa e il suo colore ambrato ne fanno una materia d'eccezione, il nuovo ingrediente di punta per i pasticcierei e artigiani di tutto il mondo.



OABIKA

100% polpa di cacao	TMC* 12 mesi	Bag in box da 5kg: 34200
------------------------	-----------------	--------------------------------

Questo prodotto è consigliato per le seguenti applicazioni: nappage, salse, glasse, ganache, gelatine, mousse, creme, gelati, sorbetti, bevande.

Il gusto eccezionale del frutto del cacao

Assaggiare Oabika significa vivere l'esperienza del gusto eccezionale della cabossa: potente acidità e aromi sorprendenti. Un profilo ricco di sfumature, che oscilla tra sottili note di fermentazione, note fruttate di bacche acidule come il ribes nero e note più golose di confettura di frutta.

Oabika è un'ode all'evasione creativa. Il suo gusto unico ci fa viaggiare nel cuore delle piantagioni alla scoperta di un frutto misterioso, un tesoro d'eccezione nascosto all'interno della cabossa.

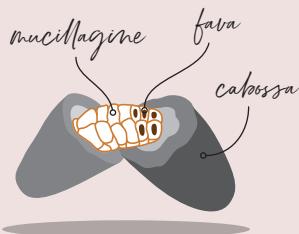
Valorizzare una materia prima d'eccezione

Il succo fresco viene raccolto in modo sostenibile e responsabile direttamente nelle piantagioni di cacao in Ghana, quindi filtrato, pastorizzato e ridotto delicatamente a 72 gradi Brix per ottenere un concentrato 100% proveniente dalla polpa di cacao.

Il suo nome, ispirato al corrispondente di "oro della cabossa" in lingua Twi, una lingua del Ghana, fa eco alla risorsa insospettabile e ancora poco valorizzata che è la mucillagine di cacao.

Valorizzando questa materia prima d'eccezione, Valrhona porta avanti il suo impegno per una filiera del cacao equa e sostenibile, trasformando un ulteriore elemento della cabossa e consentendo ai produttori di cacao di incrementare il reddito grazie alla vendita di questo prodotto.

COME VIENE PRODOTTO OABIRÀ?



1. La raccolta

LE CABOSSE DI CACAO VENGONO RACCOLTE E POI APERTE.

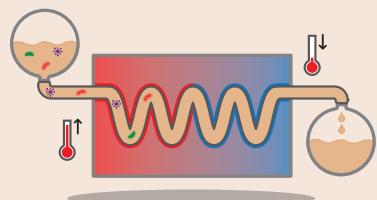


2. L'estrazione

LE FAVE E LA MUCILLAGINE VENGONO PRESSATE PER ESTRARRE IL SUCCO TRAMITE UN'UNITÀ MOBILE CHE SI SPOSTA DIRETTAMENTE NELLA PIANTAGIONE.

3. Il trasporto

IL SUCCO RECUPERATO VIENE MESSO IN DEI SECCHI CHE VENGONO POI TRASPORTATI RAPIDAMENTE IN MOTO-TAXI FINO ALLO STABILIMENTO.



4. La pasteurizzazione

IL SUCCO VIENE PASTORIZZATO.

5. La concentrazione



IL SAPORE DEL PRODOTTO È PRESERVATO CON UNA CONCENTRAZIONE DELICATA FINO A 72° BRIX. L'ACQUA EVAPORA. GLI AROMI VOLATILI E FLOREALI VENGONO RECUPERATI E REINIETTATI NEL CONCENTRATO FINALE.

6. Il prodotto

IL SUCCO DI CACAO CONCENTRATO OABIRÀ È CONFEZIONATO IN BAG-IN-BOX* DA 5 KG.



*SACCHETTO METALLIZZATO CON APPOSITO TAPPO, COLLOCATO ALL'INTERNO DI UNA SCATOLA



7. Le applicazioni

UN PRODOTTO CHE CONSENTE DI CREARE NUMEROSE PREPARAZIONI (GELATINE, SALLE, GANACHE, GELATI, SORBETTI, MOUSSE, NAPPAGE, GLASSE, CREME, BEVANDE).





PRODOTTI DI SERVIZIO

STRUTTURARE P. 56-57

GUARNIRE P. 58-59

DECORARE P. 60-61

BEVANDE P. 62-63

Prodotti di servizio

Valrhona vi propone una gamma di prodotti per aiutarvi nelle vostre creazioni e ottimizzare il vostro tempo, senza rinunciare alla qualità delle produzioni.

Volete strutturare, guarnire, decorare?

Trovate il prodotto che fa per voi in base all'utilizzo desiderato.

STRUTTURARE

PRALINE DI CIOCCOLATO

SFERA CAVA FONDENTE

CIOCCOLATO FONDENTE 55%



Cacao 55% min.
Zuccheri aggiunti 43%
Mat. Gr. 38%

Peso: circa
2,6 g/pezzo

TMC*
12 mesi

1 scatola (504 pezzi):
1732

SFERA CAVA AL LATTE

CIOCCOLATO AL LATTE 35%



Cacao 35% min.
Zucchero 43%
Latte 19%
Mat. Gr. 36%

Peso: circa
2,6 g/pezzo

TMC*
10 mesi

1 scatola (504 pezzi):
1733

SFERA CAVA IVOIRE

CIOCCOLATO BIANCO 35%



Burro di cacao 35% min.
Zucchero 43%
Latte 21%
Mat. Gr. 40%

Peso: circa
2,6 g/pezzo

TMC*
8 mesi

1 scatola (504 pezzi):
1734

PALET FONDENTE

CIOCCOLATO FONDENTE 55%



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

Peso: circa
2,2 g/pezzo

TMC*
12 mesi

1 scatola (630 pezzi):
4325

PALET AL LATTE

CIOCCOLATO AL LATTE 35%



Cacao 35% min.
Zucchero 43%
Latte 19%
Mat. Gr. 36%

Peso: circa
2,2 g/pezzo

TMC*
10 mesi

1 scatola (630 pezzi):
4326

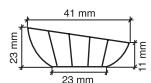
La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto.
La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione

MONOPORZIONI



SPHERIS CIOCCOLATO FONDENTE 55%

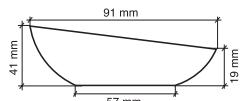


Zucchero 43% | Peso: circa 3,1 g/pezzo | TMC* 12 mesi | 1 scatola (270 pezzi): 4751

DESSERT



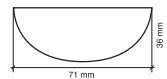
OVALIS CIOCCOLATO FONDENTE 55%



Zucchero 43% | Peso: circa 12 g/pezzo | TMC* 12 mesi | 1 scatola (45 pezzi): 4320



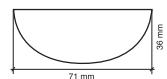
SOLSTIS CIOCCOLATO FONDENTE 55%



Zucchero 43% | Peso: circa 9,6 g/pezzo | TMC* 12 mesi | 1 scatola (45 pezzi): 6409



SOLSTIS IVOIRE CIOCCOLATO BIANCO 35%



Burro di cacao 35% min. | Peso: circa 9,6 g/pezzo | TMC* 8 mesi | 1 scatola (45 pezzi): 14645



La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto.

La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione

GUARNIRE

DOLCI DA FORNO

NOVITÀ

BASTONCINI PETITS PAINS TIPO GIANDUJA



Questi bastoncini petits pains dalle note intense di nocciole tostate, seguite da delicati sentori di cacao e latte, evocano la golosità del gianduia. La texture è cremosa, appositamente studiata per resistere alla cottura, e consente la creazione di dolci da forno raffinati e creativi.

Bastoncino 7 g circa - 8 cm | TMC* 10 mesi | Scatola 1,6 kg (circa 220 pezzi): 55023



BASTONCINI PETITS PAINS INSPIRATION LAMPONE

I bastoncini petits pains Inspiration Lampone rivelano note di confettura, acidule e leggermente dolci. La texture, appositamente studiata per resistere alla cottura, consente la creazione di dolci da forno raffinati e creativi.

Bastoncino 7 g circa - 7 cm** | TMC* 12 mesi | Scatola 1,6 kg (circa 220 pezzi): 52387

BASTONCINI PETITS PAINS FONDENTI 55%



Percentuale di cacao equilibrata (55%) con un gusto intenso e note rotonde e golose di cioccolato. Cioccolato che resiste perfettamente alla cottura e si scioglie in bocca. Forma di bastoncini modellati che non taglia la pasta.



BASTONCINI PETITS PAINS FONDENTI 48%

Percentuale di cacao equilibrata (48%) con potenti note di cacao ed estratto naturale di vaniglia. Cioccolato che resiste perfettamente alla cottura. Forma di bastoncini estrusi che non taglia la pasta. 3 diversi formati per soddisfare tutte le vostre esigenze: un formato ideale per mini o maxi dolci da forno grazie al bastoncino da 36 cm.

Bastoncino 5,5 g
8 cm | TMC*
18 mesi | Scatola 1,6 kg (circa 300 pezzi):
12789

Bastoncino 3,2 g
8 cm | TMC*
24 mesi | Scatola 1,6 kg (circa 500 pezzi):
12062

Bastoncino 5,3 g
8 cm | TMC*
24 mesi | Scatola 1,6 kg (circa 300 pezzi):
12061

Bastoncino 15,4 g
36 cm | TMC*
24 mesi | Scatola da 5 kg (500 pezzi
circa): 12087

CHIPS FONDENTI 60%



Elevata percentuale di cacao (60%) con potenti note di cacao e vaniglia. Formato adatto a tutte le esigenze (cartone da 5 kg, ovvero circa 20.000 chips).



PEPITE FONDENTI 52%

Ricetta pensata per combinare facilità di utilizzo nei dolci da forno e gusto irresistibile (potenti note di cacao ed estratto naturale di vaniglia). Formato adatto a tutte le esigenze (cartone da 6 kg).

TMC* 24 mesi | Cartone da 5 kg (4.000 pezzi/kg circa): 12140

TMC* 24 mesi | Scatola da 6 kg (7.500 pepite/kg circa): 12060



PEPITE AL LATTE 32%

Profilo aromatico equilibrato punteggiato da leggere note caramellate. Formato adatto a tutte le esigenze (cartone da 6 kg).



PEPITE BIANCHE 24%

Ricetta di petite bianche a base di cioccolato bianco con dolci note di vaniglia. Formato adatto a tutte le esigenze (cartone da 6 kg).

TMC* 18 mesi | Scatola da 6 kg (7.500 pepite/kg circa): 12139

TMC* 18 mesi | Scatola da 6 kg (7.500 pepite/kg circa): 15073

PASTICCINI

Scoprite la nostra gamma di inserti da posizionare al centro delle vostre creazioni morbide per ottenere un cuore sempre morbido.



ETNAO GUANAJA

Ganache al cioccolato fondente Guanaja.



ETNAO PRALINATO

Ganache al cioccolato al latte e nocciole tostate.

Peso: circa 18 g/pezzo | TMC* 9 mesi | Scatola da 40 pezzi: 14760

Peso: circa 18 g/pezzo | TMC* 8 mesi | Scatola da 40 pezzi: 14756



ETNAO FRUTTO DELLA PASSIONE

Ganache al cioccolato al latte e purea di frutto della passione.



ETNAO COCCO

Ganache al cioccolato al latte profumato al cocco.

Peso: circa 18 g/pezzo | TMC* 8 mesi | Scatola da 40 pezzi: 14755

Peso: circa 18 g/pezzo | TMC* 8 mesi | Scatola da 40 pezzi: 14754



ÉCLAT D'OR

Scaglie di crêpe croccante.

TMC* 15 mesi

1 sacchetto da 2,5 kg: 14592



BURRO LIQUIDO CHIARIFICATO

Materia grassa casearia anidra 99,9%
Umidità massima 0,1%

TMC*
9 mesi

Scatola 2 kg:
49062

DECORARE

DECORAZIONI DA COSPARGERE

Le perle croccanti in 5 colori! Il prodotto ideale per decorare e dare un tocco croccante alle vostre creazioni (gelati, torte, ecc.). Un rivestimento generoso e un cuore di cereali soffiati leggermente tostati.



PERLE RIPIENE CIOCCOLATO FONDENTE

55% min. cacao

| TMC* 14 mesi

| Sacchetto 4 kg: 4341



PERLE CROCCANTI CIOCCOLATO FONDENTE

Cereali biscottati ricoperti di cioccolato fondente.

55% min. cacao

| TMC* 14 mesi

| Sacchetto 3 kg: 4719



PERLE CROCCANTI CARAMÉLIA

Cereali biscottati ricoperti all'87% di cioccolato al latte.

36% min. cacao

| TMC* 12 mesi

| Sacchetto 3 kg: 8425



PERLE CROCCANTI DULCEY

Cereali biscottati ricoperti all'87% di cioccolato bianco.

35% min. cacao

| TMC* 12 mesi

| Sacchetto 3 kg: 10840



PERLE CROCCANTI OPALYS

Cereali biscottati ricoperti all'87% di cioccolato bianco.

34% min. cacao

| TMC* 10 mesi

| Sacchetto 3 kg: 10843



PERLE CROCCANTI INSPIRATION LAMPONE

Cereali biscottati ricoperti all'88% di specialità a base di burro di cacao e lampone.

31% min. cacao

| TMC* 7 mesi

| Sacchetto 1 kg: 26689

NAPPAGE



ABSOLU CRISTAL NAPPAGE NEUTRO

L'ingrediente di base per tutte le vostre glasse (pronto all'uso, trasparente, per un utilizzo a freddo o a caldo, insapore, adatto al congelamento).

TMC* 12 mesi

Secchio 5 kg sigillato: 5010

Prima dell'apertura, si conserva per 12 mesi in un luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura, si conserva per 1 mese in frigorifero.



ABSOLU NAPPAGE MORBIDO

Una glassa al cioccolato golosa e pronta all'uso (glassa al cioccolato fondente 39%, da utilizzare con pistola, mestolo o a immersione, garantisce una texture eccezionale).

39% min. cacao

TMC* 9 mesi

Barattolo 1kg: 2051

Prima dell'apertura, conservare a una temperatura inferiore a 20°C. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 4 giorni.



BEVANDE

BEVANDA LIQUIDA



CELAYA CIOCCOLATA CALDA

Bevanda al cioccolato con il 17,5% di cioccolato fondente.

LATTE parzialmente scremato, acqua, cioccolato fondente con il 50% di cacao minimo 17,5%, cacao in polvere, addensante: carragenina.

TMC* | Cartone da 6 brick Tetra Pack da 10 mesi | 1L con tappo richiudibile: 3209

Utilizzo semplice

Per un risultato schiumoso, utilizzare la lancia vapore.



Lancia vapore



Riscaldatore per Tetra Pack



Pentola



Microonde (brick esclusi)



Cioccolatiera

Ricetta golosa

- Un gusto **intenso di cioccolato** (17,5% di cioccolato)
- **Poco dolce** (senza zucchero aggiunto oltre a quello contenuto nel cioccolato)
- Una consistenza **cremosa**

Diverse applicazioni

- Caldo o freddo
- Al naturale, speziato o aromatizzato
- Cocktail o gelato

Formato pratico

- Una confezione Tetra Pack da 1L per garantire una **conservazione ottimale**
- Un tappo **richiudibile** per facilitare il servizio e preservare la **freschezza** degli aromi di Celaya

Scegliete l'intensità di gusto e la consistenza della vostra bevanda al cioccolato:

CELAYA PURO



Bevanda al cioccolato **intensa**
Consistenza **cremosa**

2/3 CELAYA
1/3 LATTE



Bevanda **equilibrata**
Consistenza **fluida**

1/2 CELAYA
1/2 LATTE



Bevanda **leggera e al latte**
Consistenza **molto fluida**

CIOCCOLATO FINEMENTE GRATTUGIATO



GROUND CHOCOLATE FONDENTE PURA ORIGINE GHANA

CORPOSO, CON NOTE DI SPEZIE DOLCI
E AROMI DI BOSCO

Cacao MS 68%
Mat. GR. 41%
Zucchero 31%

TMC* 14 mesi

Sacchetto 3 kg: 47814

Utilizzo:

Con il vaporizzatore: in un bricco, diluire 30 g di Ground chocolate in 20 g di acqua calda. Aggiungere 100 ml di latte vaccino o 120 ml di bevanda di avena e scaldare il composto con il vaporizzatore per 15 secondi.



È anche possibile preparare il Ground chocolate in un pentolino o in una cioccolatiera.



Questo cioccolato può essere utilizzato come decorazione, da cospargere, come inclusione, oppure in bevande o stracciatella.



La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto.
La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione





PER ACCOMPAGNARE IL CAFFÈ

I CARRÉ P. 66

I SECRET, GLI ÉCLAT, IL LINGOTTO,
L'INSTANT P. 67

Per accompagnare il caffè

I CARRÉ



FONDENTE



CARRÉ GUANAJA 70%

Assemblaggio

EQUILIBRATO, TOSTATO E AMARO

Le note confortanti del grué di cacao amaro, la forza e l'acidità di Guanaja si combinano tra loro come i suoni caldi e armoniosi di un'orchestra di strumenti in ebano mescolati ai ritmi dolci delle percussioni e dei canti festosi

Peso: 5g / pz.

| Shelf-life* 8 mesi

| Cartone da 1kg: 510



CARRÉ CARAÏBE 66%

Assemblaggio

SPEZIE DOLCI, TOSTATO E AMARO

Caraïbe, con le sue note amare intense e i suoi accenni legnosi e di frutta secca tostata, fa sognare una danza avvincente all'ombra degli alberi di cacao.

Peso: 5g / pz.

| Shelf-life* 8 mesi

| Cartone da 1kg: 511



CARRÉ MANJARI 64%

Fave di cacao del Madagascar

FRUTTATO, ACIDULO E FRUTTI ROSSI

Manjari, con le sue note acidule e carnose di frutti rossi, è il sogno di un viaggio in Madagascar intitolato "L'isola dei profumi", dove crescono alberi di cacao eccezionali, frutti deliziosi e spezie fantastiche.

Peso: 5g / pz.

| Shelf-life* 8 mesi

| Cartone da 1kg: 1895

AL LATTE



CARRÉ JIVARA 40%

Assemblaggio

LATTE, MALTO E VANIGLIA

Jivara, per la dolcezza del cacao e del malto, è un cioccolato caldo come i raggi dorati del sole all'alba di una mattina d'estate.

Peso: 5g / pz.

| Shelf-life* 8 mesi

| Cartone da 1kg: 1896

I SECRET



TIPO GIANDUJA

Cioccolato al latte.
Al latte e crêpe croccante.



PRALINATO MANDORLA NOCCIOLA 50%

Cioccolato al latte.

Peso: 10,2g / pz. | Shelf-life* 5 mesi | Cartone da 216 pezzi: 33742

Peso: 10,2g / pz. | Shelf-life* 5 mesi | Cartone da 216 pezzi: 33566



CAFÉ ARABICA

Cioccolato fondente.
Ganache al cioccolato fondente
infusa con chicchi di caffè arabica



PRALINATO FRUTTATO CROCCANTE

Cioccolato al latte.
Mandorle e nocciole 50%

Peso: 10,2g / pz. | Shelf-life* 5 mesi | Cartone da 216 pezzi: 33564

Peso: 10,2g / pz. | Shelf-life* 5 mesi | Cartone da 216 pezzi: 33565

GLI ÉCLAT



FONDENTE



AL LATTE



ANDOA NOIRE 70% Fave di cacao del Perù

Peso: 4,1g / pz. | Shelf-life* 8 mesi | Cartone da 1kg: 5112

Peso: 4,1g / pz. | Shelf-life* 6 mesi | Cartone da 1kg: 7457

Peso: 4,1g / pz. | Shelf-life* 8 mesi | Cartone da 1kg: 8197

IL LINGOTTO



IL LINGOTTO

Cioccolato al latte.
Gianduja al latte e crêpe croccante

Peso: 10,3g / pz. | Shelf-life* 4 mesi | Cartone da 2 kg: 44907



INSTANT NYANGBO 68%

Fave di cacao del Ghana
Cioccolato fondente 68%

Peso: 3,3g / pz. | Shelf-life* 8 mesi | Cartone da 1600 pezzi: 11161



Scegliere il marchio Fairtrade / Max Havelaar significa consentire ai produttori di beneficiare di una migliore remunerazione e di condizioni di lavoro dignitose, contribuendo a preservare l'ambiente. Per maggiori informazioni: <http://www.maxhavelaarfrance.org>





IL MARCHIO E I SUOI SERVIZI

IL MARCHIO VALRHONA P. 70-71

LA NOSTRA MISSIONE P. 72

L'ÉCOLE VALRHONA P. 73

I SERVIZI P. 74

SEMPLIFICARSI LA VITA P. 75

LA PERSONALIZZAZIONE P. 76-77

Immaginiamo il meglio del cioccolato... ad ogni passo

PARTNER DEGLI ARTIGIANI DEL GUSTO DAL 1922, PIONIERE E PUNTO DI RIFERIMENTO NEL MONDO DEL CIOCCOLATO, VALRHONA IMMAGINA IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO IN OGNI FASE DELLA CATENA DEL VALORE PER CREARE UNA FILIERA DEL CACAO EQUA E SOSTENIBILE E PER ISPIRARE UNA GASTRONOMIA DEL BUONO, DEL BELLO E DEL BENE.

LA SELEZIONE E LA COLTIVAZIONE DEI CACAO PIÙ PREGIATI DEL PIANETA.

È la missione dei nostri esperti di sourcing Valrhona che selezionano le varietà di cacao più singolari e creano rapporti duraturi con i produttori. Questa collaborazione consente a Valrhona di arricchire costantemente la propria conoscenza del cacao, di produrre cacao in nuove piantagioni e quindi di innovare ogni fase (coltivazione, fermentazione, essiccazione). Dato che il futuro del settore dipende dalle piantagioni, Valrhona si impegna localmente insieme ai nostri partner produttori di cacao e investe per il benessere delle collettività locali e la creazione della coltivazione futura del cacao. Con Valrhona, tutti diventano attori dello sviluppo sostenibile del cacao.

“
Con Valrhona, diventate anche
voi protagonisti dello sviluppo
sostenibile del cacao. ”

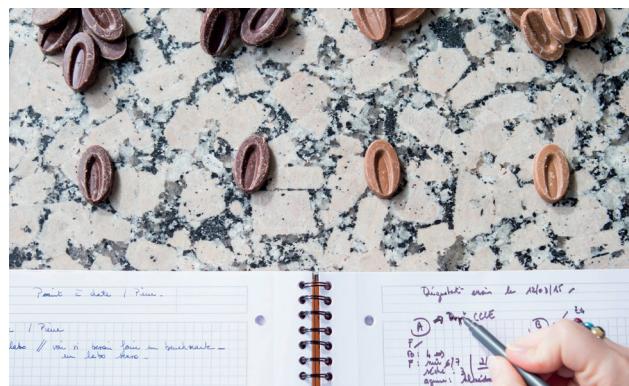


LA CONDIVISIONE DEL SAVOIR-FAIRE.

Ispirare una gastronomia creativa e responsabile e guidare un movimento collettivo che riunisca tutti gli attori del cacao, del cioccolato e della gastronomia implica necessariamente la condivisione della conoscenza. Savoir-faire e savoir-être.

E quale posto migliore di un'École per la condivisione? Creato a Tain L'Hermitage 30 anni fa dal maestro pasticciere Frédéric Bau, L'École Valrhona accoglie ogni anno centinaia di professionisti provenienti da tutta la Francia e più in generale da tutto il mondo, da Tain L'Hermitage a Parigi, passando per New York e Tokyo, per perfezionare le proprie capacità e dare libero sfogo alla propria creatività in un luogo di scambio e condivisione dedicato al cioccolato e alla gastronomia dolce.

Condividere significa anche essere coinvolti in progetti che valorizzano le donne e gli uomini che lavorano con passione. Che si tratti di chef famosi o pasticciere rinomati (Coppa del Mondo di Pasticceria, concorso C3), o che vogliano diventarlo. Questo è lo scopo del programma Graines de Pâtissier, creato grazie al Fondo di solidarietà Valrhona. Questo programma offre una seconda opportunità professionale ai giovani francesi dai 16 ai 25 anni senza occupazione, nei settori della pasticceria, panetteria, e cioccolateria. Con Valrhona, la cerchia degli appassionati di cioccolato si espande ulteriormente, consentendo alla professione di continuare a evolversi.



DALL'ARRICCHIMENTO DELLA GAMMA AROMATICA ALLA RIVOLUZIONE DEL CIOCCOLATO.

Valrhona oltrepassa costantemente i limiti della creatività per ampliare la gamma aromatica del mondo del cioccolato responsabile e creare la prossima rivoluzione. Quella per cui la squadra prova, testa, sbaglia (a volte) e ricomincia da capo (sempre) per offrire qualcosa di nuovo e creativo. Così sono nati Guanaja (il cioccolato più amaro del mondo quando fu lanciato nel 1986), il primo cioccolato di colore biondo (Dulcey) e Inspiration, la prima copertura di frutta.

Una squadra di degustatori garantisce quotidianamente l'eccellenza, la qualità impeccabile e la costanza del gusto di questa incredibile biblioteca dei sapori.

Con Valrhona, gli artigiani del gusto danno una nuova dimensione alle loro creazioni.





“ Lavoriamo fianco a fianco con i nostri produttori e clienti per creare una filiera del cacao equa e sostenibile e una gastronomia all'insegna del buono, del bello e del bene. ”

Insieme, facciamo del bene con del buono

NOI DI VALRHONA VOGLIAMO CREARE UN MOVIMENTO COLLETTIVO CHE RIUNISCA TUTTI I SOGGETTI CHE OPERANO NEL MONDO DEL CACAO, DEL CIOCCOLATO E DELLA GASTRONOMIA, PER ORIENTARCI VERSO UNA FILIERA EQUA E SOSTENIBILE, E UNA GASTRONOMIA ALL'INSEGNA DEL BUONO, DEL BELLO E DEL BENE.

QUESTA MISSIONE È AL CENTRO DI TUTTO CIÒ CHE FACCIAMO NOI DI VALRHONA.

In termini concreti, ciò significa che Valrhona collabora con i suoi partner di cacao per migliorare le condizioni di vita delle comunità produttrici, aumentare i redditi dei produttori, proteggere i diritti umani, combattere la deforestazione e promuovere pratiche agricole sostenibili. Lavoriamo per costruire una nuova visione della gastronomia in cui creatività fa rima con responsabilità, sia attraverso prodotti e servizi innovativi, sia con la promozione di pratiche sostenibili attraverso l'École Valrhona o la fornitura di strumenti e supporto per aiutare i nostri clienti a diventare loro stessi più sostenibili. Ci impegniamo a farlo, contribuendo il più possibile agli sforzi per raggiungere la neutralità carbonica globale.



SCOPRITE LE BUONE
PRATICHE SOSTENIBILI DELLA
GASTRONOMIA E LO STRUMENTO
DI AUTOVALUTAZIONE QUI

CREARE UNA FILIERA DEL CACAO EQUA E SOSTENIBILE.

La filiera del cacao deve affrontare diverse sfide. Ecco perché Valrhona ha deciso di strutturare il suo approccio attorno a 3 pilastri: la conservazione del territorio e dei sapori, il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro dei produttori, la protezione dell'ambiente. Queste aree principali racchiudono grandi impegni, come il miglioramento dei redditi delle famiglie dei produttori, la lotta contro qualsiasi forma di lavoro forzato e in particolare quello minorile, la tutela delle aree forestali e della biodiversità, o la scelta di allinearsi alla traiettoria mondiale per la neutralità carbonica. Per concretizzare questi obiettivi, Valrhona si impegna in partnership a lungo termine con donne e uomini che lavorano sul campo, all'interno di aziende o cooperative di produzione del cacao, aziende che condividono gli stessi valori della Maison. In questo modo, Valrhona ha sviluppato relazioni dirette in 14 Paesi del mondo.

FARE DELLE PERSONE E DELL'INNOVAZIONE IL MOTORE DELL'AZIENDA.

Valrhona è innanzitutto una storia umana. La sua forza sta nei legami che crea con i produttori di cacao, i dipendenti e i clienti. È in questa forza che risiede la nostra capacità di innovare. Valrhona fa parte di una comunità. È solo attraverso l'innovazione e con l'aiuto di tutti gli attori del settore, ascoltando i loro bisogni e collaborando con loro che Valrhona potrà realizzare la sua missione: "Insieme, facciamo del bene con del buono." Valrhona costruisce e mantiene queste relazioni in vari modi: sondaggi regolari sul livello di soddisfazione, gruppi di discussione con i collaboratori, i clienti e i fornitori, scambi con le ONG, le organizzazioni professionali e altre aziende.

SVILUPPARE UNA GASTRONOMIA CREATIVA E RESPONSABILE.

Per Valrhona, la gastronomia è fonte di piacere. Secondo la filosofia della Maison, il nostro modo di mangiare ha un impatto sulla biodiversità, sul clima e sulla salute pubblica. La sua profonda convinzione è che i professionisti possano influenzare le nostre abitudini di consumo. È proprio grazie a questo potere che insieme possiamo avere un impatto positivo sul nostro pianeta, sulla nostra alimentazione e sul nostro futuro. Sempre più spesso, i professionisti della gastronomia adottano misure per integrare il loro impatto sociale e ambientale nelle loro creazioni. Valrhona vuole sostenerli in questo processo e creare così una gastronomia del buono, del bello e del bene.

CONTRIBUIRE ALLA NEUTRALITÀ GLOBALE.

Le attività, dalla coltivazione del cacao alla vendita del cioccolato, hanno un impatto sull'ambiente. L'azienda s'impegna a ridurre al minimo tale impatto. Questo è il motivo per cui nei prossimi anni l'azienda si concentrerà principalmente sul contributo agli sforzi mondiali per allinearsi alla traiettoria mondiale sulla neutralità carbonica sull'intera catena del valore entro il 2025. Si impegna a ridurre le emissioni di gas serra nello stabilimento di Tain l'Hermitage, a diminuire del 30% le emissioni legate ai trasporti, oltre a combattere la deforestazione e a promuovere pratiche agricole sostenibili. Valrhona lavora attivamente per ridurre al minimo il proprio impatto ambientale, in particolare riducendo del 50% la sua produzione globale di rifiuti, utilizzando energie rinnovabili e sviluppando il 100% dei propri prodotti in maniera ecologica. Valrhona garantisce che il suo stabilimento rispetti le più severe normative ambientali. Grazie alle nostre certificazioni ISO 14001 e ISO 5001, Valrhona è in grado di strutturare il modo in cui gestisce l'impronta ambientale e il consumo di energia nelle sue operazioni e di garantire la qualità dei sistemi attuali.

Certificazione



Questa azienda rispetta
delle norme sociali e
ambientali elevate e
rientra nel quadro di un
approccio di progresso.

L'École Valrhona

L'ÉCOLE VALRHONA, IL FUTURO DEL CIOCCOLATO È QUI.



Creata nel 1989 a Tain L'Hermitage e poi pensata come un centro di esperienza dedicato al cioccolato, l'École Valrhona è diventata oggi un luogo di trasmissione, creazione, innovazione e perfezionamento da cui emergono le ispirazioni di domani. Una scuola di creatività, di competenza tecnica, un luogo di scambio e condivisione sul cioccolato.

Tain L'Hermitage, Tokyo, Brooklyn, Parigi... Oggi esistono 4 École Valrhona in tutto il mondo e 36 maestri pasticciere accolgono e accompagnano ogni anno in formazione professionisti appassionati, virtuosi della golosità. Laboratorio di idee, fonte di innovazione, preziosa rete di relazioni, l'École Valrhona offre un'opportunità unica per perfezionare le proprie abilità in cioccolateria, pasticceria, panetteria, gelateria, dessert per ristorazione, ecc. L'École propone anche delle formazioni tenute dai maestri pasticciieri dell'École o da professionisti della gastronomia dolce di fama internazionale.

Oltre agli stage, l'École si presta regolarmente a momenti di scambio grazie a workshop e conferenze.

“ L'École Valrhona, centro di eccellenza per il cioccolato, è diventata un luogo di creatività e innovazione da cui emergono le ispirazioni di domani. ”

I servizi

Gli Essenziali

IL SERVIZIO ONLINE PER BILANCIARE TUTTE LE VOSTRE CREAZIONI PASTICCERE.

Insostituibili per tantissimi artigiani e ristoratori in tutto il mondo, gli "Essenziali" sono una collezione di ricette di base perfettamente equilibrate da realizzare con i prodotti Valrhona.

Creato dai maestri pasticceri dell'École Valrhona, "Gli Essenziali" rende accessibile online (e in versione stampata) 7 categorie di preparazioni: biscotti e paste, consistenze cremose, consistenze spumose, frutta, gelateria, cioccolateria e finiture. Sono una raccolta di oltre 120 ricette dettagliate accompagnate da video che vengono messe a disposizione dei professionisti della gastronomia.

"Gli Essenziali" online mette a vostra disposizione nuove funzionalità per la gestione delle ricette. Centralizzate il vostro ricettario online ed equilibrate le ricette automaticamente in base al cioccolato desiderato e al numero di porzioni (o unità di misura a scelta) da produrre. Vi proponiamo modelli di ricette prestabilite come ispirazione: tronchetti, entremets, torte o tavolette. Grazie a questo strumento intuitivo e istantaneo semplificherete la creazione, la personalizzazione, la condivisione e il salvataggio di tutte le vostre ricette.



RITROVATE TUTTO IL
NOSTRO PROGRAMMA
CERCLE V SUL SITO
VALRHONA.COM

Il programma fedeltà Cercle V

Il programma fedeltà Cercle V è stato creato per tutti i professionisti della gastronomia dolce. Far parte di questa community di maestri pasticceri e artigiani significa avere l'opportunità di discutere, innovare, trarre ispirazione e beneficiare di vantaggi esclusivi (prodotti in anteprima, ricette riservate, eventi e conferenze in esclusiva, ecc.).

Esistono 3 livelli di accesso al programma Cercle V (Bronzo, Argento, Oro) definiti secondo un fatturato annuo minimo a seconda della professione esercitata. Ogni fascia offre vantaggi diversi.



Valrhona Lab

Scoprite un servizio unico che vi consente di sviluppare facilmente le vostre creazioni aromatiche. Grazie a questo strumento online, il vostro telefono diventa un laboratorio per le vostre creazioni di cioccolato personalizzate.

Nell'universo sensoriale di vostra scelta, assemblate e bilanciate le basi aromatiche più adatte a voi per rivelare la vostra identità di cioccolato.

Salvate le creazioni nella vostra area personale. In questo modo potrete trasformarle, modificare le etichette, le schede tecniche o le schede di produzione.



EFFETTUATE L'ACCESSO
E CREATE IL VOSTRO
CIOCCOLATO SU
MISURA IN 4 PASSAGGI

Semplificarsi la vita

RITROVATE VARI UNIVERSI DI VENDITA E CONSIGLI DI ANIMAZIONE.

Il servizio di stampa online Valrhona

Questo nuovo servizio, disponibile esclusivamente per i clienti Valrhona, vi permetterà di valorizzare il vostro savoir-faire e di aumentare le vendite con una campagna di comunicazione su misura, autentica e stagionale.

L'82% dei consumatori prende le proprie decisioni di acquisto in negozio in base all'impatto e alla valorizzazione dei prodotti e il 18% degli acquisti sono acquisti d'impulso favoriti dalla pubblicità nel punto vendita.

Printed Valrhona è una soluzione online intuitiva che semplifica la creazione di tutti gli elementi di comunicazione per promuovere la vostra offerta in negozio: locandine, adesivi, vetrine, ecc.

Adattate il materiale di comunicazione alle vostre esigenze e ricevetelo pronto per essere esposto in negozio!

E ORA TOCCA A VOI!



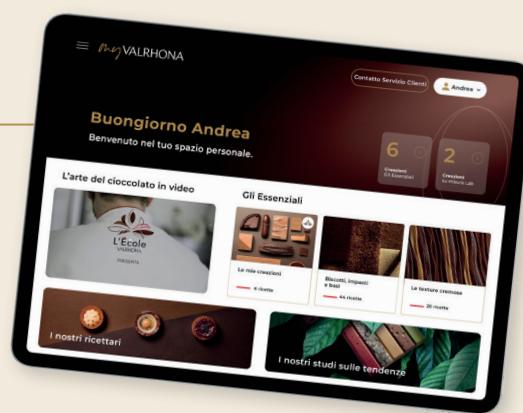
MyValrhona

MyValrhona è il nuovo spazio digitale progettato per affiancare i professionisti nel loro lavoro quotidiano. Più di un semplice portale, centralizza l'intera competenza di Valrhona per offrire un'esperienza fluida e personalizzata.

Pensato per adattarsi alla vostra professione, MyValrhona vi aiuta a risparmiare tempo, a coltivare la vostra creatività e a valorizzare il vostro savoir-faire.

Organizzato attorno a quattro pilastri – ispirarsi, semplificarsi la vita, perfezionarsi e distinguersi – incarna il nostro impegno nel proporvi soluzioni innovative e su misura.

MyValrhona è molto più di un'area clienti: è il vostro partner digitale per andare oltre nell'eccellenza.

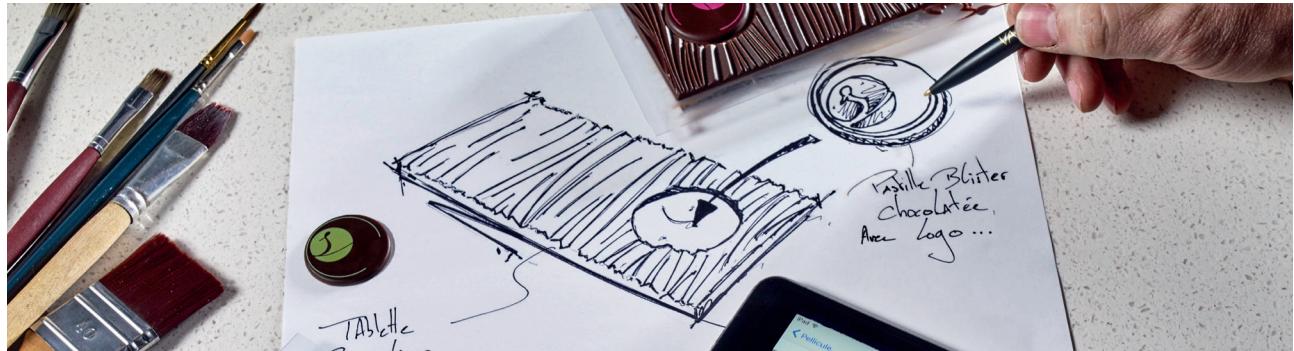


ACCEDETE AL SERVIZIO
MYVALRHONA



L'atelier della personalizzazione

I NOSTRI TEAM DI ESPERTI CONDIVIDONO LE LORO COMPETENZE PER AIUTARVI A ESPRIMERE LA VOSTRA UNICITÀ. DAL CIOCCOLATO DI COPERTURA ALL'ASSISTENZA TECNICA, RISPONDIAMO ALLE VOSTRE ESIGENZE CON PRODOTTI E SERVIZI SU MISURA PER PROGETTARE LE VOSTRE CREAZIONI E SVILUPPARE LE VOSTRE VENDITE.



Definire l'accordo perfetto



IL VOSTRO GUSTO

Per mettere a punto l'abbinamento perfetto, selezioniamo i migliori ingredienti (fave di cacao, zuccheri, spezie...) e lavoriamo su diverse soluzioni fino a trovare quella in grado di soddisfare le vostre esigenze.

L'esperienza del nostro team di esperti vi consentirà di coniugare tecnicità e gusto. Possiamo anche seguirvi passo per passo nella creazione del vostro pralinato o delle vostre praline al cioccolato.

OFFERTA DISPONIBILE A PARTIRE DA 500 KG DI COPERTURA IN PASTIGLIE, MODELLAGGIO IN FAVE DISPONIBILE A PARTIRE DA 3 T. TEMPO MEDIO DI SVILUPPO: DA 3 A 9 MESI.

Ritrovate questa offerta anche sui nostri Pralinati & Co e sui prodotti di servizio.

Dare risalto alle creazioni



IL VOSTRO STAMPO

Mettiamo a vostra disposizione un team di esperti di altissimo livello per l'ideazione e lo sviluppo di stampi per cioccolato e pasticceria.

Tavolette, praline, tronchetti, stampi per le festività o gli eventi particolari... Esprimete la vostra personalità in 3D.

GRAZIE AL TEAM DELL'ATELIER CRÉATION, OLTREPASSIAMO I LIMITI DELLE FORME!
QUESTO GRUPPO DI DESIGNER TROVERÀ LA SOLUZIONE PIÙ ADATTA ALLE VOSTRE ESIGENZE PER RICREARE LA VOSTRA FIRMA IN UNO STAMPO.

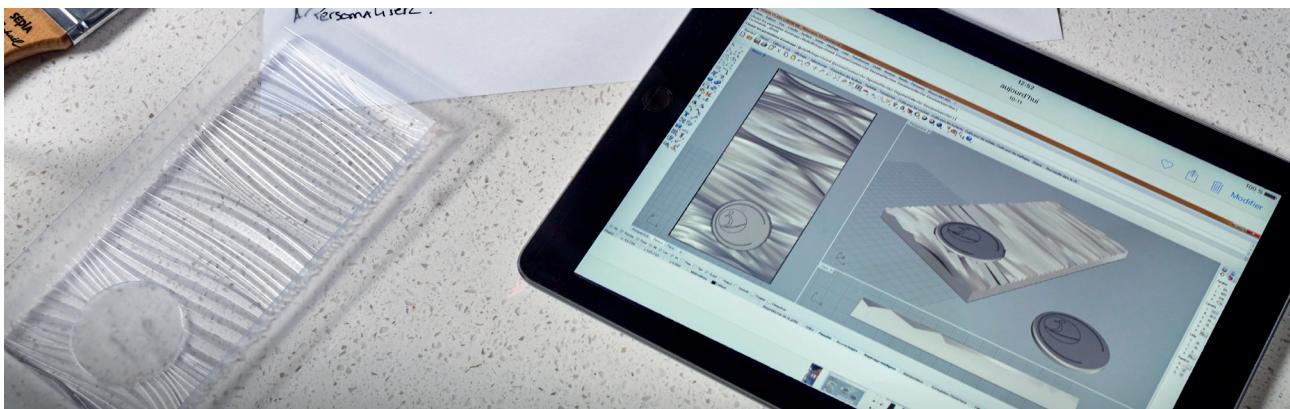


Reportage



SIMON ATTRIDGE

Maestro pasticciere esecutivo
Hotel Gleneagles, Scozia



Prodotti in confezioni pensate per voi



IL VOSTRO PACKAGING

Semi-personalizzazione:

A un packaging già esistente (carré, bastoncini, tavolette), aggiungiamo il vostro logo e/o qualsiasi elemento grafico che desiderate mettere in primo piano.

Totalmente personalizzato:

Sviluppo di un packaging specifico per i vostri prodotti. Studiamo il vostro progetto e ne valutiamo la fattibilità.



Personalizzate il tipo di accompagnamento

LA NOSTRA ASSISTENZA

Consulenza tecnica

Desiderate adattare l'uso del vostro nuovo prodotto personalizzato alle vostre attrezzature? Un tecnico vi accompagnerà nella messa a punto delle impostazioni.

Normativa

Desiderate che il vostro prodotto sia esportabile in determinati Paesi? Ci rivolgiamo al nostro servizio qualità per garantire che le vostre ricette siano formulate con ingredienti esportabili e conformi ai requisiti di etichettatura.

Marketing

Avete bisogno di assistenza per dare risalto alle vostre creazioni? I nostri team di esperti sono a vostra disposizione per aiutarvi a livello di merchandising, storytelling e comunicazione esterna.



PER ULTERIORI INFORMAZIONI, CONTATTATE
IL VOSTRO RAPPRESENTANTE COMMERCIALE



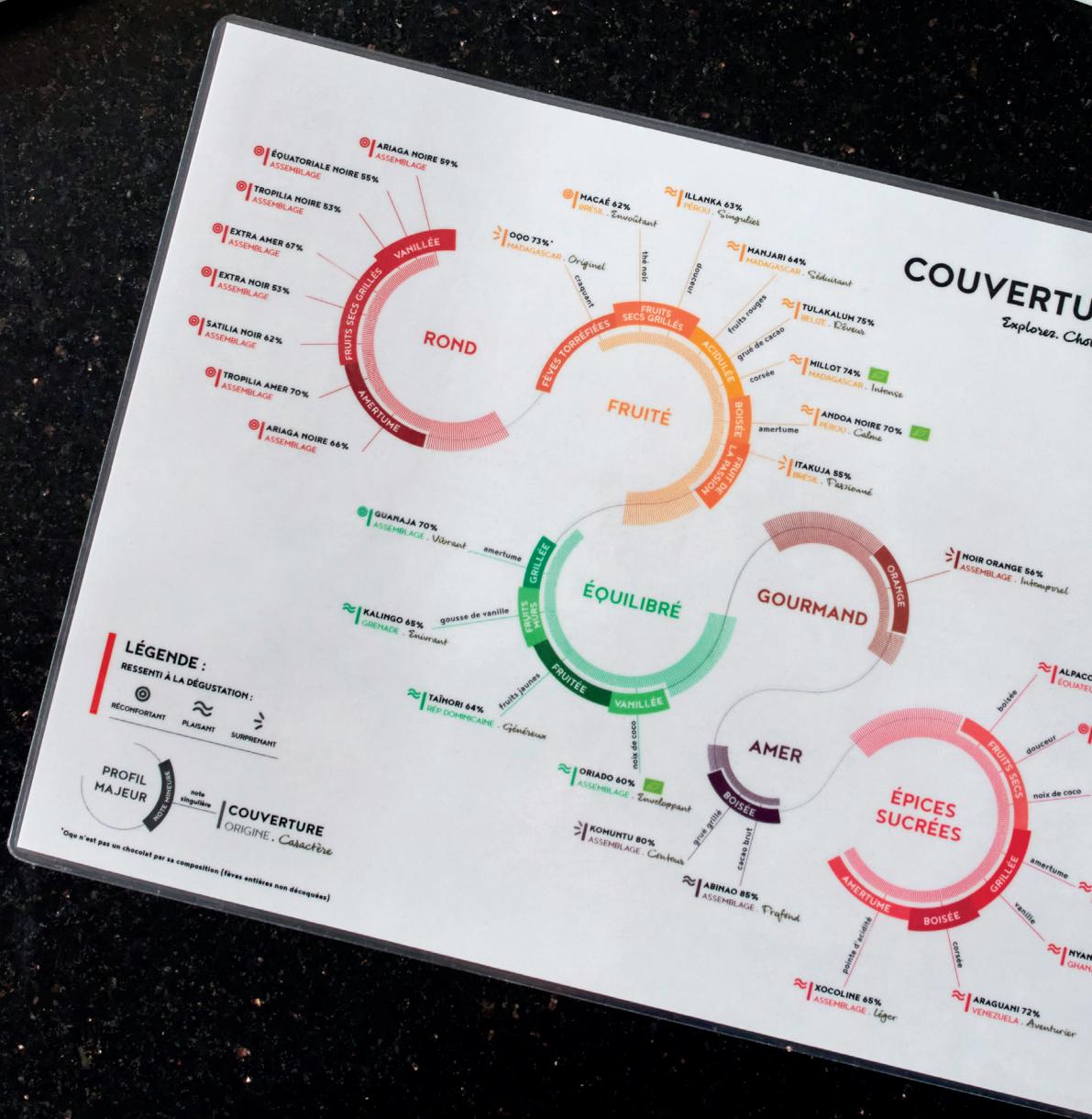
SERVIZIO CLIENTI
AL 02 317.336



E-MAIL
SERVIZIOCLIENTI@VALRHONA-SELECTION.COM

"Phill ha avuto l'idea di creare il proprio cioccolato. Lavorare con Valrhona ci è sembrata una decisione ovvia. Siamo sicuramente il più grande complesso alberghiero della Scozia e uno dei più grandi del Regno Unito. Dovevamo trovare un punto di divergenza con tutti gli altri concorrenti. Valrhona era la risposta a tutto questo. Come giovane maestro pasticciere, penso che sia un'idea incredibile lavorare con un'azienda come la vostra per creare il proprio cioccolato. L'esperienza che ho acquisito dalle idee, passando per la progettazione, fino ad arrivare allo sviluppo, è stata per tutti un'ottima occasione di apprendimento. Tutti gli chef, il personale

di accoglienza... Tutti quanti hanno mostrato interesse, e questo ci ha aperto numerose opportunità. Questo ci conferisce una vera identità e contribuisce all'immagine dell'azienda. Ho apprezzato le degustazioni e sono stato stupito dalla seconda copertura: avevo un'idea in testa, ma siete riusciti a farmi scoprire nuovi orizzonti. È un po' come una sinergia tra due aziende che lavorano fianco a fianco, condividendo idee. Dobbiamo imparare molto da tutto questo. Non solo sulla creazione delle coperture ma sull'intero processo di degustazione. Sono stati i legami che abbiamo creato a portarci dove siamo oggi."





CACAOTECA E GUIDA DEL GUSTO

CACAOTECA P. 80-82
GUIDA DEL GUSTO P. 84-85

Cacaoteca

COLORE	% MIN. CACAO	ORIGINE	PRODOTTO	COMPOSIZIONE	APPLICAZIONI	TMC*	CONFEZIONAMENTO	CODICE
FONDENTE	85%	-	ABINAO	Zucchero 14% Mat. Gr. 48%	  	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	5614
	80%	MADAGASCAR	MADAGASCAR	Zucchero 20% Mat. Gr. 43%	 	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	46173
	80%	GHANA	GHANA	Zucchero 20% Mat. Gr. 43%	 	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	46174
	80%	ECUADOR	ÉQUATEUR	Zucchero 20% Mat. Gr. 43%	 	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	46175
	80%	REPUBBLICA DOMINICANA	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	Zucchero 20% Mat. Gr. 43%	 	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	46176
	80%	-	P125 CŒUR DE GUANAJA	Zucchero 19% Mat. Gr. 38%	 	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	6360 8234
	76%	SÃO TOMÉ	CUVÉE SÃO TOMÉ	Zucchero 24% Mat. Gr. 43%	   	18 mesi	Blocco 1 kg	40959
	75%	BELIZE	TULAKALUM	Zucchero 25% Mat. Gr. 43%	   	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	25295
	74%	MADAGASCAR	MILLOT	Zucchero 26% Mat. Gr. 44%	   	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	31508
	73%	MADAGASCAR	OQO	Zucchero 27% Mat. Gr. 44%	  	18 mesi	Blocchi 3 x 1 kg	40981
	72%	VENEZUELA	ARAGUANI	Zucchero 27% Mat. Gr. 44%	   	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	4656
	70%	GIAMAICA	CUVÉE JAMAÏQUE	Zucchero 28% Mat. Gr. 43%	   	18 mesi	Blocco 1 kg	12830
	70%	-	GUANAJA	Zucchero 29% Mat. Gr. 42%	   	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	4653 19849
	70%	-	SATILIA NOIRE	Zucchero 29% Mat. Gr. 40%	   	18 mesi	Cartone fave 12 kg	46178
	70%	PERÙ	ANDOA NOIRE	Zucchero 29% Mat. Gr. 42%	   	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	12515
	68%	GHANA	NYANGBO	Zucchero 31% Mat. Gr. 41%	   	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	6085
	67%	-	EXTRA AMER	Zucchero 32% Mat. Gr. 38%	 	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	4663
	66%	HAITI	CUVÉE HAÏTI	Zucchero 34% Mat. Gr. 40%	   	18 mesi	Blocco 1 kg	19264
	66%	VANUATU	CUVÉE VANUATU	Zucchero 32% Mat. Gr. 40%	   	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	44722
	66%	ECUADOR	ALPACO	Zucchero 32% Mat. Gr. 41%	   	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	5572
	66%	-	CARAÏBE	Zucchero 32% Mat. Gr. 40%	   	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	4654 19843
	65%	-	XOCOLINE	Maltilito 34% Mat. Gr. 43%	   	18 mesi	Blocchi 3 x 1 kg	5904

*Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione **Zucchero aggiunto / Rivestimenti/Modellaggi ☰ Tavolette ☰ Ganache/Creme pasticciere/Mousse ☰ Gelati/Sorbettini
La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto. La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

COLORE	% MIN. CACAO	ORIGINE	PRODOTTO	COMPOSIZIONE	APPLICAZIONI	TMC*	CONFEZIONAMENTO	CODICE
FONDENTE	64%	MADAGASCAR	MANJARI	Zucchero 35% Mat. Gr. 39%		14 mesi	Sacchetto fave 3 kg	4655
	64%	REPUBBLICA DOMINICANA	TAÍNORI	Zucchero 35% Mat. Gr. 38%		18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	5571
	63%	PERÙ	ILLANKA	Zucchero 36% Mat. Gr. 37%		14 mesi	Sacchetto fave 3 kg	9559
	62%	BRASILE	MACAÉ	Zucchero 37% Mat. Gr. 39%		18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	6221
	62%	-	SATILIA NOIRE	Zucchero 37% Mat. Gr. 38%		18 mesi	Cartone fave 12 kg	7346
	61%	-	EXTRA BITTER	Zucchero 38% Mat. Gr. 40%		18 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	4657 19846
	60%	-	ORIADO	Zucchero 39% Mat. Gr. 39%		18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	12164
	56%	-	NOIR ORANGE	Zucchero 43% Aroma di arancia 0,3% Mat. Gr. 38%		10 mesi	Blocchi 3 x 1 kg	122
	55%	-	ÉQUATORIALE NOIRE	Zucchero 43% Mat. Gr. 38%		18 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	4661 19836
	55%	BRASILE	ITAKUJA	Zucchero 44% Mat. Gr. 37%		14 mesi	Sacchetto fave 3 kg	12219
	53%	-	EXTRA NOIR	Zucchero 46% Mat. Gr. 31%		18 mesi	Sacchetto fave 3 kg	4664
	53%	-	TROPILIA NOIRE	Zucchero 45% Mat. Gr. 35%		18 mesi	Cartone fave 12 kg	8515

OMBRE	56%	COSTA D'AVORIO	SIOKA	Zucchero 21,8% Latte 16,5% Mat. Gr. 44%		15 mesi	Sacchetto fave 3 kg	54171
	53%	BRASILE	HUKAMBI	Zucchero 25% Latte 21% Mat. Gr. 45%		12 mesi	Sacchetto fave 3 kg	49787

AL LATTE	50%	MADAGASCAR	KIDAVOA	Zucchero 34% Latte 15% Mat. Gr. 39%		12 mesi	Sacchetto fave 3 kg	13757
	46%	REPUBBLICA DOMINICANA	BAHIBÉ	Zucchero 30% Latte 23% Mat. Gr. 43%		15 mesi	Sacchetto fave 3 kg	9997
	41%	-	XOCOLINE LACTÉE	Maltitolo 34% Latte 24% Mat. Gr. 41%		15 mesi	Blocchi 3 x 1 kg	6972
	40%	-	JIVARA	Zucchero 35% Latte 23% Mat. Gr. 41%		15 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	4658 19848
	39%	-	BITTER LACTÉE	Zucchero 41% Latte 18% Mat. Gr. 38%		15 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	19953 19893
	39%	PERÙ	ANDOA LACTÉE 39%	Zucchero 33% Latte 26% Mat. Gr. 42%		15 mesi	Sacchetto fave 3 kg	15001
	38%	-	SATILIA LACTEE 38%	Zucchero 42% Latte 19% Mat. Gr. 37%		15 mesi	Cartone fave 12 kg	45894

BIO

SENZA BURRO DI CACAO AGGIUNTO

CON EDULCORANTE

COLORE	% MIN. CACAO	ORIGINE	PRODOTTO	COMPOSIZIONE	APPLICAZIONI	TMC*	CONFEZIONAMENTO	CODICE
AL LATTE	36%	-	CARAMÉLIA 36%	Zucchero 34% Latte 20% Mat. Gr. 38%	   	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg	7098
	35%	-	ÉQUATORIALE LACTÉE 35%	Zucchero 43% Latte 19% Mat. Gr. 39%	   	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	4662 19844
	35%	-	AZÉLIA 35%	Zucchero 30% Latte 21% Mat. Gr. 44%	   	12 mesi	Sacchetto fave 3 kg	11603
	33%	MADAGASCAR	TANARIVA 33%	Zucchero 38% Latte 28% Mat. Gr. 36%	   	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg	4659
	29%	-	TROPILIA LACTÉE 29%	Zucchero 46% Latte 23% Mat. Gr. 33%	   	15 mesi	Cartone fave 12 kg	8516

BIANCO	35% burro di cacao	-	WAINA 35%	Zucchero 43% Latte 21% Mat. Gr. 42%	   	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg	15002
	35% burro di cacao	-	IVOIRE 35%	Zucchero 43% Latte 22% Mat. Gr. 41%	   	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	4660 19741
	33% burro di cacao	-	OPALYS 33%	Zucchero 32% Latte 32% Mat. Gr. 44%	   	12 mesi	Sacchetto pastiglie 3 kg	44155
	31% burro di cacao	-	SATILIA BLANCHE 31%	Zucchero 41% Latte 27% Mat. Gr. 38%	   	12 mesi	Cartone fave 12 kg	19959

DI COLORE BIONDO	35% burro di cacao	-	BLOND DULCEY 35%	Zucchero 29% Latte 24% Mat. Gr. 43%	   	12 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	31870 27008
------------------	--------------------	---	------------------	---	--	---------	---	-------------

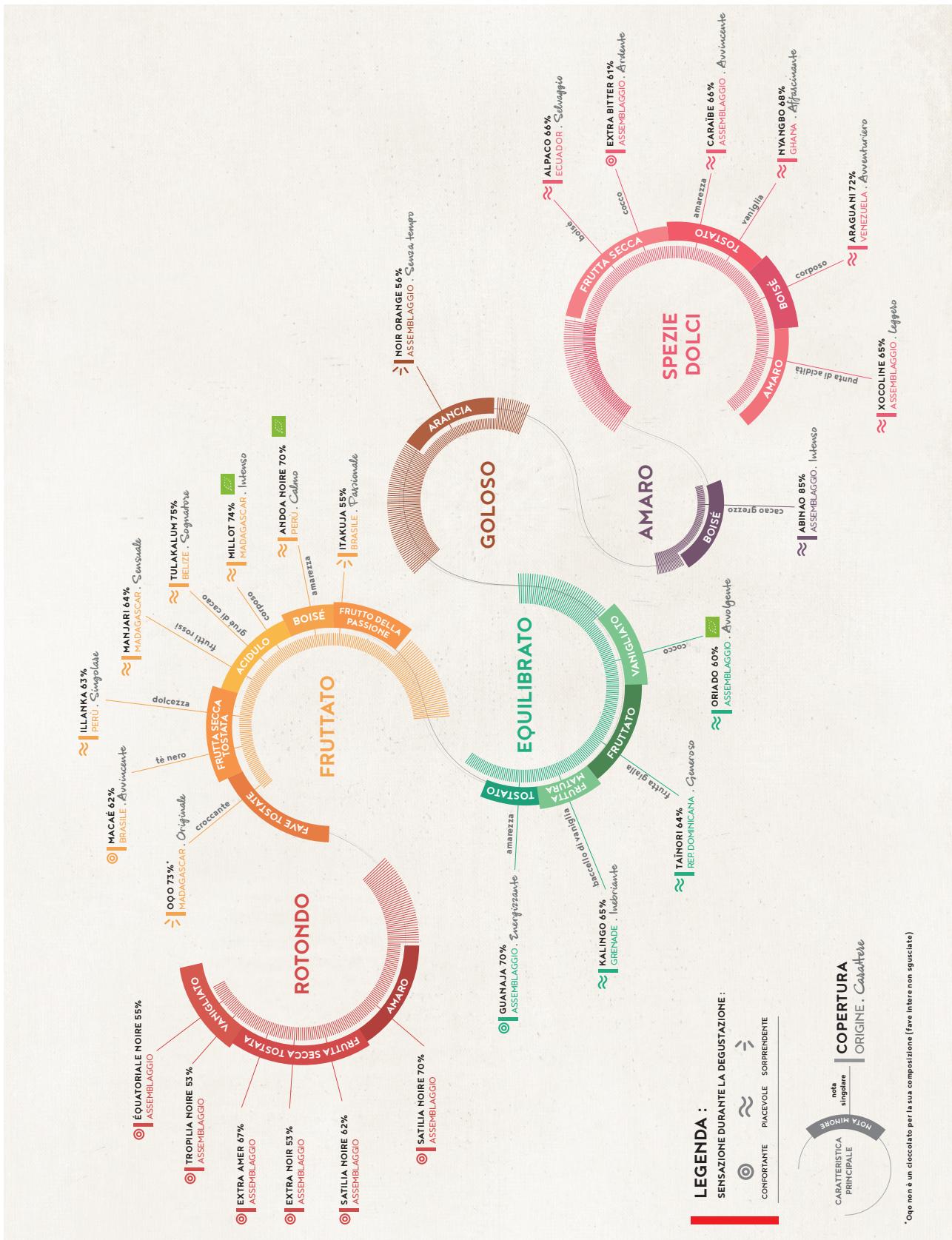
VEGETALE	46%	MADAGASCAR	AMATIKA 46%	Zucchero 38% Mat. Gr. 43%	   	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg	51470
	35%	-	AMATIKA BLANCHE 35%	Zucchero 42% Mat. Gr. 41%	   	12 mesi	Sacchetto fave 3 kg	43096

INSPIRATION	38% burro di cacao	-	INSPIRATION FRAGOLA	Fragola in polvere 14% Zucchero 47% Mat. Gr. 39%	 	10 mesi	Sacchetto pastiglie 3 kg	1123231
	36% burro di cacao	-	INSPIRATION LAMPONE	Lampone in polvere 12% Zucchero 52% Mat. Gr. 37%	 	10 mesi	Sacchetto pastiglie 3 kg	1123234
	32% burro di cacao	-	INSPIRATION FRUTTO DELLA PASSIONE	Succo di frutto della passione in polvere 17% Zucchero 60% Mat. Gr. 34%	 	10 mesi	Sacchetto fave 3 kg	15390
	34% burro di cacao	-	INSPIRATION YUZU	Succo di yuzu in polvere 2% Zucchero 55% Mat. Gr. 35%	 	10 mesi	Sacchetto fave 3 kg	19998
	31% burro di cacao	-	INSPIRATION MANDORLA	Panelli di mandorle in polvere 31% Zucchero 39% Mat. Gr. 42%	   	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg	14029
	35% burro di cacao	-	INSPIRATION MATCHA	Polvere di matcha 8.1% Zucchero 56% Mat. Gr. 36%	  	10 mesi	Sacchetto fave 3 kg	45614

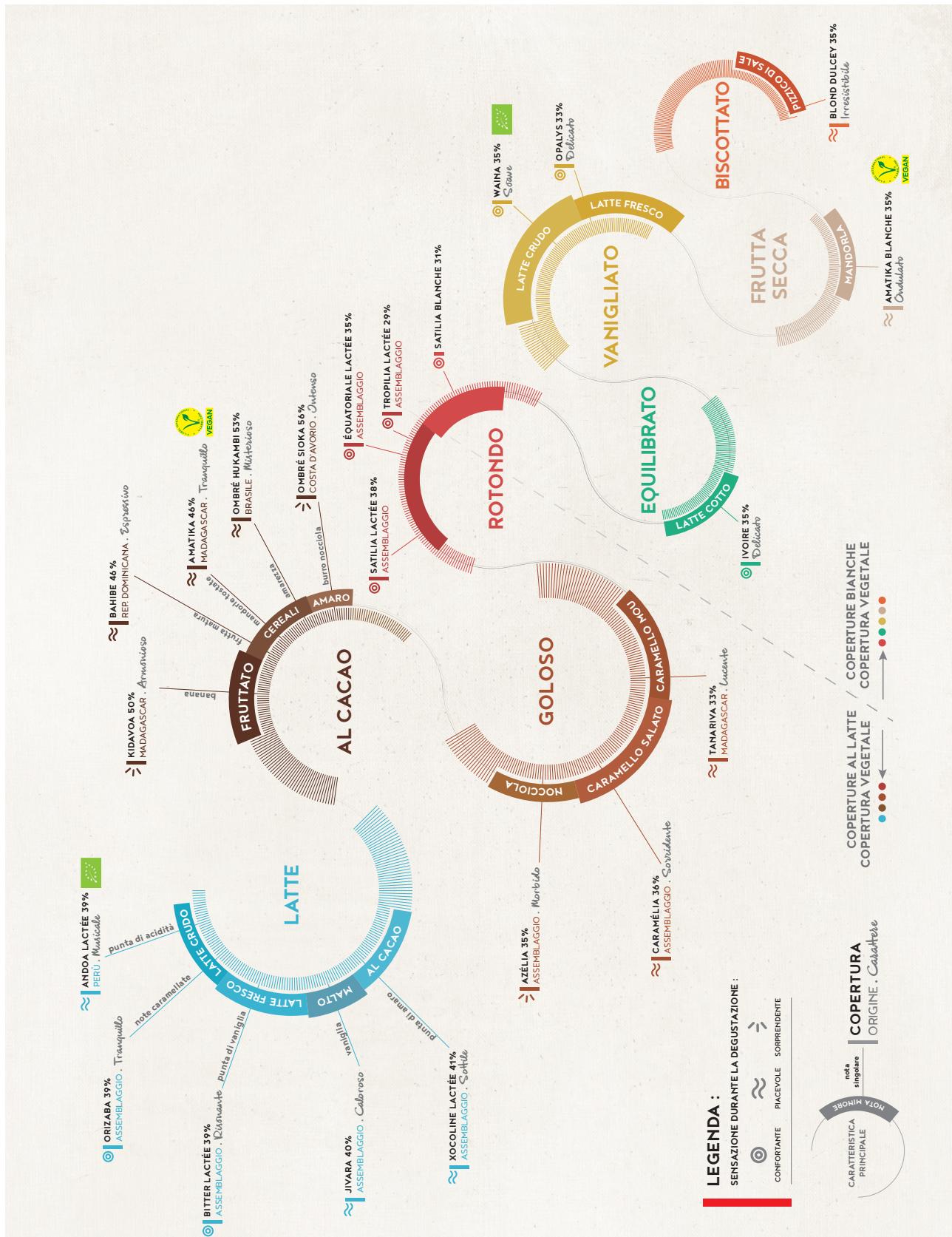
BIO

*Termino minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione **Zucchero aggiunto / Rivestimenti/Modellaggi ■ Tavolette ♀ Ganache/Creme pasticciere/Mousse ☘ Gelati/Sorbettini
La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti. Non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto. La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

Coperture fondenti



Coperture bianche, al latte e vegetali



Appunti

Appunti



Viennoisery

L'ECCEZIONALITÀ AL CUORE DELLE VOSTRE CREAZIONI

La gamma Viennoisery offre un'esperienza sensoriale intensa e inedita alle vostre creazioni. 2 nuovi bastoncini per realizzare dolci da forno raffinati e creativi, in tutta semplicità: Inspiration Lampone e Tipo Gianduia rivelano tutta l'unicità del vostro savoir-faire artigianale. Ingredienti d'eccezione per mettere in risalto la vostra unicità.

PER SAPERNE DI PIÙ SU VIENNOISERY, APPUNTAMENTO SU VALRHONA.COM
O CONTATTATECI AL +39 02317336