

Natale 2021

*Inseguite la magia
del Natale sulle
strade innevate*

Collezione Natale 2021
di cioccolati fini



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Natale 2021

Valrhona invita i più golosi, grandi e piccini, a scoprire e gustare la magia del Natale attraverso una collezione ispirata ai paesaggi del Grande Nord, dove la neve sublima la natura circostante. Ogni scrigno rivela una storia sotto la neve; grazie al tratto dell'illustratrice Anne-Lise Boutin, gli animali della foresta e la vegetazione prendono vita.



Tanto bello quanto buono: il primo calendario dell'Avvento goloso Valrhona

Quest'anno ancora più degli altri, aspettare il Natale sarà sinonimo di piacere e golosità. Perché il Natale 2021 è segnato dal lancio del primo calendario dell'Avvento goloso Valrhona. Una volta aperto, il calendario propone, come in un quadro, una magnifica illustrazione festosa di un paesaggio fiabesco. Dietro ogni casella si nasconde un assortimento di cioccolatini (al latte, fondenti, di colore biondo): ce n'è per tutti i gusti! Da regalare ai bambini, a grandi e piccini, o da tenere per sé...



CALENDARIO DELL'AVVENTO 170g - 19,99€ PVC

24 caselle, 24 giorni di felicità e golosità. Dietro ogni casella, una sorpresa da gustare per vivere la magia del Natale ogni giorno! Mandorle e nocciole ricoperte di cioccolato al latte o fondente, praline, cereali maltati croccanti ricoperti di Blond Dulcey...



IL COFANETTO 16 CIOCCOLATI FINI - FONDENTI, AL LATTE, BIANCHI 155g - 21,95 € PVC

Una golosa selezione di cioccolati fini dalle note aromatiche uniche: Carré Praliné, Granité Passion. Grand Cru pura origine Macaé e Thé Earl Grey.



IL COFANETTO 16 SPECIALITÀ - TIPO TARTUFI 210g - 25,40 € PVC

Feste di fine anno senza tartufi? Impossibile. Valrhona li rivisita e propone un'interpretazione originale: Citron, Dulcey praliné amande, Caramel & Grand cru pura origine Tanariva.



IL BALLOTIN - ASSORTIMENTI DI CIOCCOLATI FINI 230g - 25,47 € PVC

Idea regalo! 230 grammi di dolcezza avvolti in una graziosa carta regalo, da far scivolare direttamente sotto l'albero. Come ripieno, tra gli altri: listarelle di scorza di arancia candita, ganache al caramello salato, ganache alla polpa di lampone ricoperta da scaglie di biscotto, pralinato alle mandorle...



L'ASTUCCIO DOLCEZZE DI NATALE - FONDENTE, AL LATTE, BLOND DULCEY 140g - 13,15 € PVC

Albero di Natale, pallina o omino di pan di zenzero: in questo assortimento goloso e ludico che saprà divertire tutta la famiglia, i soggetti natalizi si declinano in cioccolato fondente, al latte o Blond Dulcey.



A proposito di Valrhona

VALRHONA: INSIEME, FACCIAMO DEL BENE CON DEL BUONO

Partner degli artigiani del gusto dal 1922, pioniere e punto di riferimento per il mondo del cioccolato, Valrhona oggi si definisce un'azienda la cui missione, «Insieme, facciamo del bene con del buono», esprime la forza del proprio impegno. Con i suoi collaboratori, maestri pasticceri e produttori di cacao, Valrhona immagina il meglio del cioccolato per creare una filiera del cacao equa e sostenibile, e ispirare una gastronomia del buono, del bello e del bene.

Costruire rapporti diretti e a lungo termine con i produttori, innovare il mondo del cioccolato e condividere il savoir-faire: questo è ciò che guida Valrhona ogni giorno. Al fianco dei maestri pasticceri, Valrhona sostiene l'artigianato e li accompagna nella ricerca della loro unicità, oltrepassando i limiti della creatività.

Grazie alla sua continua mobilitazione e al suo impegno, Valrhona è orgogliosa di aver ottenuto a gennaio 2020 la certificazione B Corporation®. Questo riconoscimento premia le aziende più impegnate al mondo che investono allo stesso modo nelle proprie performance economiche, sociali e ambientali. Questa distinzione esalta la sua strategia di sviluppo sostenibile "Live Long", basata sulla volontà di costruire in collaborazione un modello con un impatto positivo per produttori, collaboratori, artigiani del gusto e tutti gli appassionati di cioccolato.

Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato responsabile. Il 100% del cacao è tracciato sin dal produttore. Questo fornisce una garanzia sulla provenienza del cacao, su chi lo ha raccolto e sulle corrette condizioni di produzione. Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato che rispetta le persone e il pianeta.

www.valrhona.com/it

Contatto stampa :

MN COMM

Viviana Pepe

T. 346 6600299

M. viviana.pepe@mncomm.it

Claudio Colombo

T. 349 0763206

M. claudio.colombo@mncomm.it

