



Catalogue produits de laboratoire 2023

Engagés

par mission

Ingrédients venus du bout du monde, agriculture non encadrée, déforestation... Et si la gourmandise, et plus spécifiquement celle à base de chocolat, traversait une période difficile face aux enjeux environnementaux, sociétaux et sanitaires ?

La question de l'impact de notre activité et de nos produits sur les hommes et la planète, nous nous la posons depuis longtemps chez Valrhona. Et nous n'avons pas attendu pour nous positionner sur le sujet. Dès 2002, nous avons formalisé notre stratégie de développement durable dans le programme Live Long. Désormais nous nous définissons comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de l'engagement.

La filière cacao pour laquelle nous œuvrons chaque jour est juste et durable : elle respecte l'Homme, les ressources et la planète. 100% de nos fèves de cacao sont tracées depuis la parcelle, ce qui nous permet d'être en lien avec nos 17 215 producteurs pour améliorer leurs conditions de vie, participer à l'accès à l'éducation de leurs enfants, les accompagner vers des pratiques agricoles durables et pour que notre chaîne d'approvisionnement soit exempte de déforestation.

C'est aussi dans ce cadre que nous nous engageons chaque jour pour une gastronomie plus responsable. Cela consiste à créer un mouvement collectif, qui fédère l'ensemble des

acteurs de la gastronomie pour challenger le statu quo et inventer ensemble de nouvelles façons de faire.

Choix du local et respect de la saisonnalité, recyclage des déchets, économie circulaire, réduction du gaspillage énergétique et alimentaire, respect de la biodiversité, mise en valeur de la communauté autant de pratiques réinterrogées sous l'angle du futur de notre alimentation.

S'invente ainsi, et pour les générations à venir, une gastronomie du bon, du beau et du bien. Pour que chacun soit acteur de ce changement et puisse prendre sa part, le Guide de la gastronomie responsable, véritable référentiel de bonnes pratiques, accompagne nos partenaires dans cette transition. C'est dans cette même dynamique de partager une vision nouvelle de la gastronomie que Frédéric Bau, Explorateur Pâtissier de la Maison Valrhona, nous livre dans Gourmandise Raisonnée des recettes autour d'une pâtisserie plus saine, plus vertueuse et toujours aussi gourmande.

De ces efforts continus résulte pour Valrhona une certification exigeante, que nous sommes fiers d'avoir obtenue en janvier 2020 : B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. La preuve tangible d'un chocolat engagé.

Ensemble faire, du bien avec du bon n'a jamais été plus d'actualité.

Entreprise



Certifiée

1922-2022

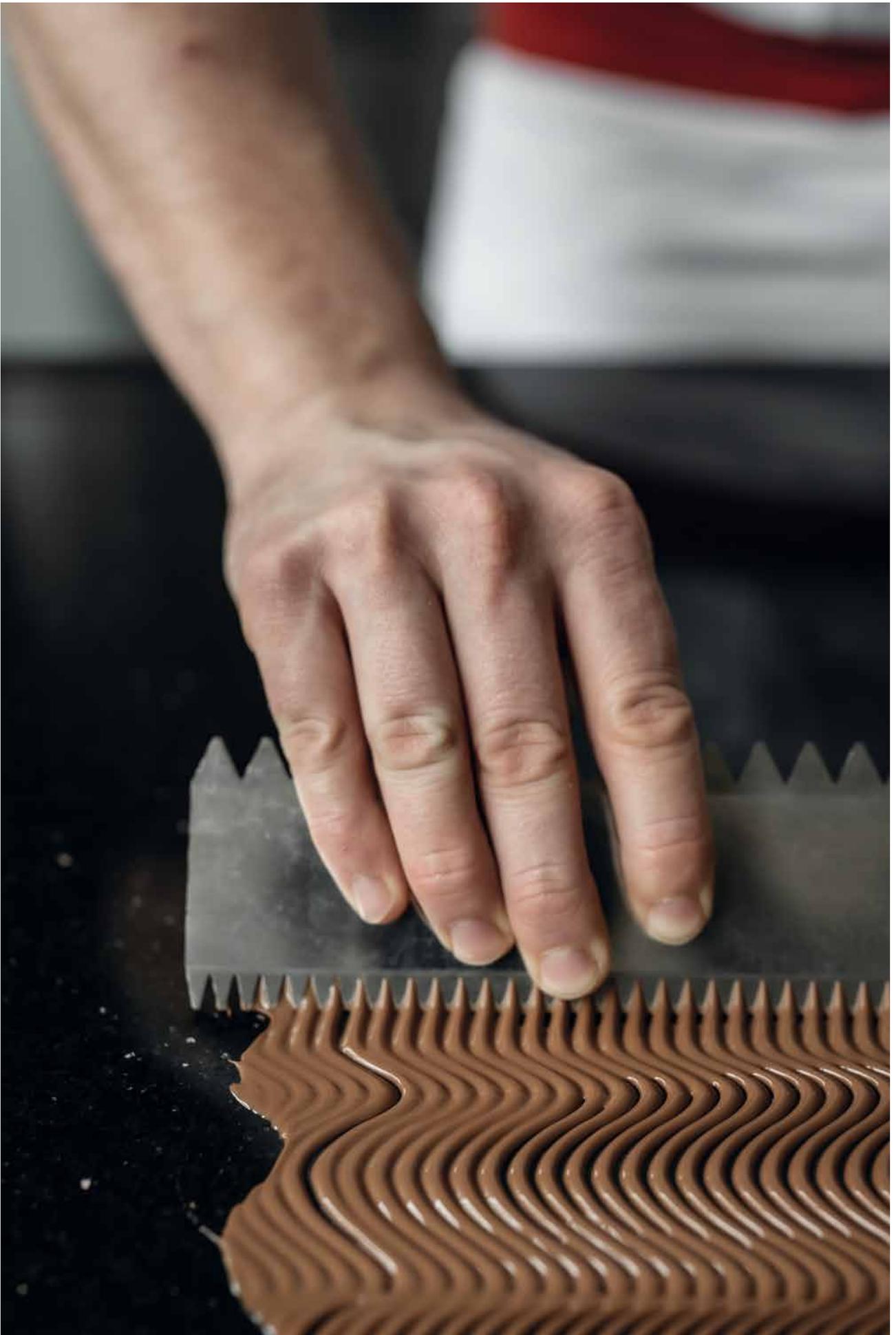
Valrhona célèbre 100 ans d'engagement

100 ans : une si précieuse célébration !
100 ans partagés avec un collectif d'engagés,
Producteurs, chefs, passionnés du chocolat,
cet anniversaire, c'est votre moment.

100 ans à être animés par une vocation,
100 acteurs du monde du chocolat responsable
qui pour l'occasion incarnent ce mouvement,
et, ensemble, font du bien avec du bon.

100 ans de plus pour une filière juste et durable,
100 ans de plus pour une gastronomie créative et responsable,
100 ans de plus pour agir et réaliser notre mission,
inspirée, il y a 100 ans... par une fève.

100 ans
d'engagement



SOMMAIRE



1. PIONNIERS

- P 8-9 OMBRÉ
- P 10 BLOND
- P 10 CONCENTRÉ DE CHOCOLAT
- P 11 DOUBLE FERMENTATION
- P 12-13 INSPIRATION



2. CHOCOLATS DE COUVERTURE

- P 17 CUVÉES
- P 18-22 GRANDS CRUS
- P 23 GOURMANDS
- P 24-25 LABELLISÉS & SPÉCIFIQUES
- P 26-27 SIGNATURE PROFESSIONNELLE



3. PRALINÉS & CO

- P 30 FABRICATION DES PRALINÉS
- P 31 INÉDITS
- P 32-33 CLASSIQUES
- P 34 "FAÇON GIANDUJA"
- P 35 PÂTES D'AMANDES



4. ABSOLUMENT CACAO

- P 38 PURES PÂTES
- P 39 GRUÉ DE CACAO
- P 39 POUDRE DE CACAO
- P 39 BEURRE DE CACAO
- P 40-41 CONCENTRÉ DE JUS DE CACAO



5. COMPLÉMENTS DE LABORATOIRE

- P 44-45 STRUCTURER
- P 46-47 GARNIR
- P 48-49 DÉCORER
- P 50 BOISSONS



6. CACAO THÈQUE ET GUIDE DU GOÛT

- P 54-55 CACAO THÈQUE
- P 56-57 GUIDE DU GOÛT



7. LA MARQUE ET SES SERVICES

- P 60-61 LA MARQUE VALRHONA
- P 62-63 NOTRE MISSION
- P 64 LES SERVICES
- P 65 SE SIMPLIFIER LA VIE
- P 66-67 LA PERSONNALISATION
- P 68 L'ÉCOLE VALRHONA



PIONNIERS

OMBRÉ P8-9

BLOND P10

COMCENTRÉ DE CHOCOLAT P10

DOUBLE FERMENTATION P11

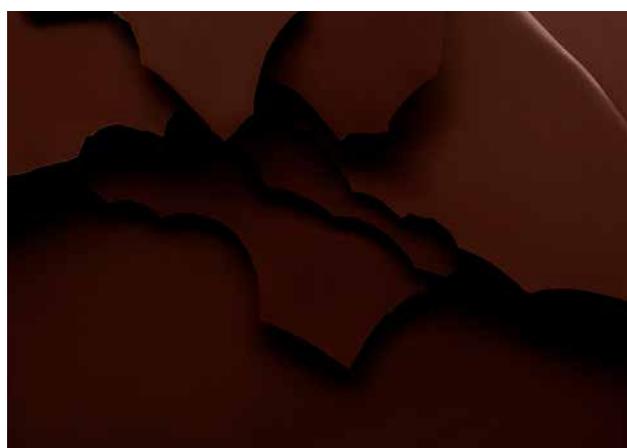
INSPIRATION P12-13

Pionniers

Pionnier depuis toujours, Valrhona ne cesse d'innover afin de vous inspirer et vous accompagner dans votre créativité.

OMBRE OSEZ L'INCONNU

Le chocolat libéré des codes de la gastronomie établie qui intrigue par sa gourmandise et fascine par la puissance de son cacao. Dévoilez ce que vous n'avez jamais osé exprimer et redéfinissez votre créativité.



Cette gamme de chocolats nous invite à la découverte d'un nouveau territoire aromatique. L'alliance du lait et des notes intenses de cacao permet des créations riches en goût et des mariages de saveurs très intéressants.



Rémi Poisson
Chef Pâtissier Formateur
École Valrhona

HUKAMBI

LA PREMIERE COUVERTURE OMBRÉE



NOUVEAUTÉ

49787
HUKAMBI 53%

Cacao Pur Brésil

CACAOTÉ, CÉRÉALES & AMERTUME

-

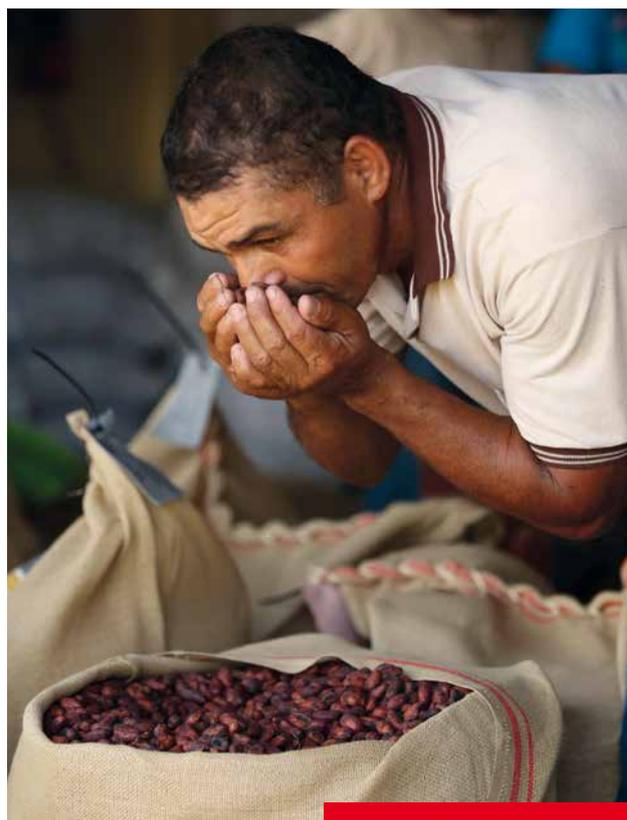
Le mariage surprenant des notes cacaotées, amères et légèrement biscuitées d'Hukambi nous invite à la découverte des mystères de la faune et la flore vivant à l'ombre de la forêt millénaire du Brésil.

NOTRE PARTENAIRE M. LIBÂNIO

À la fin des années 2000, Valrhona fait la connaissance de l'entreprise M. Libânio dans l'état de Bahia. **M. Libânio est animée par une philosophie qui prône l'harmonie entre les hommes, les sols et les plantes, dans un environnement durable.**

La société se situe dans l'un des écosystèmes les plus riches au monde : la Mata Atlantica, classée **Réserve de Biosphère par l'UNESCO**. Les salariés de M. Libânio utilisent le système de « Cabruca » qui consiste à laisser des arbres dominants tels que les fruitiers au-dessus d'arbres plus petits comme le cacaoyer. Dernièrement M. Libânio a mis au point un **système agroforestier moderne** associant la culture de cacaoyer sous ombrage d'hévéa. Aujourd'hui, leurs plantations sont certifiées **Rainforest Alliance**.

Pour en savoir plus sur notre partenaire M. Libânio et les actions sociales et environnementales, rendez-vous sur partners.valrhona.com



NOM	CODE	CACAO MIN %.	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÊMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
HUKAMBI	49787	53%	Sucre 25 % Lait 21% Mat. Gr. 45 %							12 mois	Sac fèves 3 kg

DDM* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication. Application optimale. Application recommandée. Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit. Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

BLOND

CRÉATION DU PREMIER CHOCOLAT DE COULEUR BLONDE EN 2012

Avec Dulcey, nous avons souhaité nous démarquer de l'univers traditionnel du chocolat blanc. Ode à la créativité et à l'audace qui révolutionne le monde de la pâtisserie. Le nom Dulcey évoque la douceur qui caractérise ce chocolat.



31870 BLOND DULCEY 35 %

BISCUITÉ & POINTE DE SEL

-
Dulcey, par sa douceur biscuitée très légèrement salée et son goût de lait caramélisé, a ce don de nous renvoyer en enfance, de nous faire voyager dans un tourbillon de souvenirs délicieux propres à chacun.

CONCENTRÉ DE CHOCOLAT

CRÉATION EN 2008

Issu du même assemblage de cacao fins que Guanaja, P125 Cœur de Guanaja 80% est moins sucré qu'une couverture classique et sa puissance aromatique est renforcée par une quantité de matière sèche de cacao plus importante. Ce concentré de chocolat ne contient pas de beurre de cacao ajouté.



6360 P 125 CŒUR DE GUANAJA

Assemblage

CACAOTÉ ET GRILLÉ

-
P125 Cœur de Guanaja 80% vous permettra de renforcer l'intensité chocolat et d'apporter une texture plus souple et fondante à de nombreuses recettes (crèmes glacées, ganaches).



NOM	CODE	CACAO MIN %	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÉMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
BLOND DULCEY	31870 27008	35 % beurre de cacao	Sucre 29 % Lait 24 % Mat. Gr. 43 %	🍯	🍯	🍯	🍯	🍯	🍯	12 mois	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg
P125 CŒUR DE GUANAJA	6360 8234	80 %	Sucre 19 % Mat. Gr. 38 % Sans beurre de cacao ajouté	-	-	-	🍯	🍯	🍯	18 mois	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg

DOUBLE FERMENTATION

CRÉATION DE LA DOUBLE FERMENTATION EN 2015

Pour créer une nouvelle signature gustative, Valrhona a révolutionné le processus de transformation du cacao en plantation, grâce à plus de dix années de travail main dans la main avec ses producteurs partenaires.

12219 ITAKUJA 55 %

Cacao Pur Brésil

FRUITÉ & FRUIT DE LA PASSION

Comme une samba passionnée, les notes cacaotées et fruits de la passion d'Itakuja dansent au rythme du célèbre carnaval de Bahia.



13757 KIDAVOA 50 %

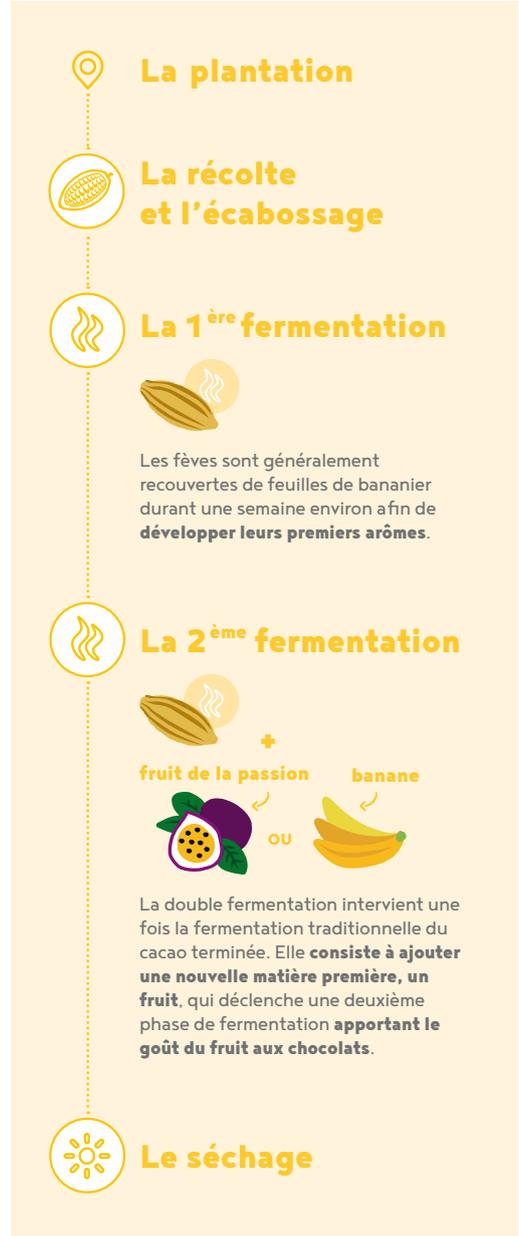
Cacao Pur Madagascar

CACAOTÉ, FRUITÉ & BANANE

Le mariage des notes cacaotées et de banane fait de Kidavao un chocolat aux notes chaudes et chantantes comme les voix des chorales a capella de Madagascar.



Nos chocolats Itakuja, avec de la pulpe de fruit de la passion, et Kidavao, dont les fèves de cacao ont été associées à de la banane, sont **sans arôme ajouté**.



NOM	CODE	CACAO MIN %	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÊMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
ITAKUJA	12219	55 %	Sucre 44 % Mat. Gr. 37 %	-						14 mois	Sac fèves 3 kg
KIDAVOA	13757	50 %	Sucre 34 % Lait 15 % Mat. Gr. 39 %	-						14 mois	Sac fèves 3 kg

DDM* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication. Application optimale. Application recommandée. Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit. Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

INSPIRATION

LE FRUIT AUTREMENT

Inspiration est la première gamme de couvertures de fruits créée par Valrhona avec un goût et une couleur naturels. Retrouvez tout le savoir-faire chocolatier de Valrhona mis en œuvre pour développer cette prouesse technique combinant la texture unique du chocolat au goût et à la couleur intenses des fruits.

RECETTE

FRUIT



BEURRE DE CACAO
ET UNE PINCÉE DE LÉCITHINE



SUCRE

L'EXCEPTION INSPIRATION



GOÛT ET COULEUR
100 % NATURELS

Sans conservateur, sans ajout
de colorants ou d'arômes artificiels



GOÛT INTENSE
DU FRUIT

Développé avec l'expertise
des équipes R&D Valrhona



LA TEXTURE UNIQUE
D'UNE COUVERTURE

Inspiration se travaille comme une
couverture et possède ses propres
courbes de tempérage

Depuis le lancement d'Inspiration Amande en janvier 2017, la gamme des couvertures de fruits s'est agrandie.



14029
INSPIRATION
AMANDE

FRUITS SECS
& AMANDE DOUCE

Les notes douces et sucrées d'amande fraîche d'Inspiration Amande nous emmènent en promenade dans les champs d'amandiers par une belle journée d'été.



15391
INSPIRATION
FRAISE

FRUITS CONFITURÉS
& FRAISE

Les notes confiturées d'Inspiration Fraise rappellent la joie de plonger sa cuillère dans le pot de confiture.



15390
INSPIRATION
PASSION

FRUITS TROPICAUX
& PASSION

Les notes tropicales et acidulées d'Inspiration Passion font rêver à la fraîcheur d'un sorbet passion sous le soleil d'été.



19999
INSPIRATION
FRAMBOISE

FRUITS CONFITURÉS
& FRAMBOISE

Inspiration Framboise, avec sa pointe d'acidité, évoque le parfum réjouissant du coulis de framboises juste cuit.

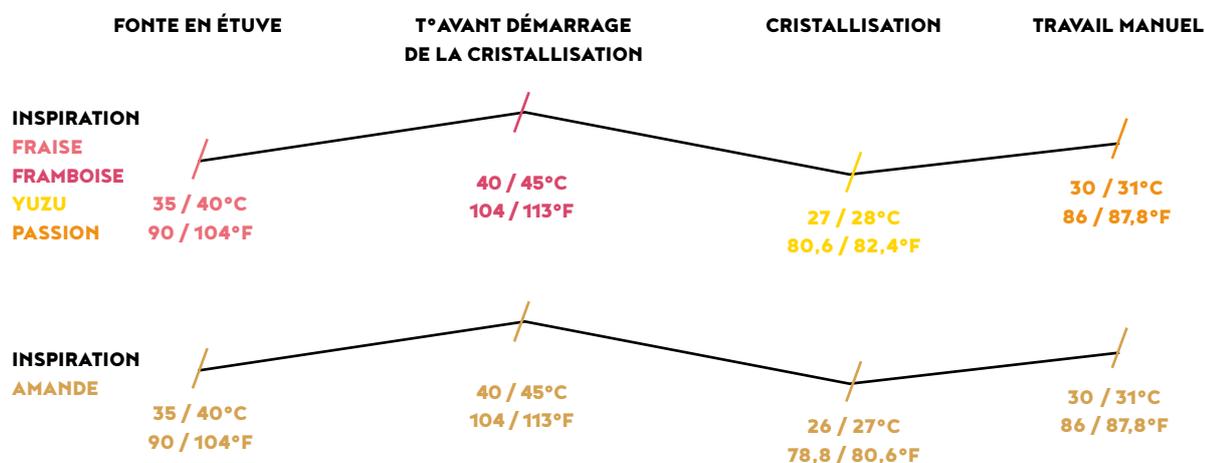


19998
INSPIRATION
YUZU

AGRUMES & YUZU

Inspiration Yuzu exprime à merveille la douceur et l'amertume du yuzu, agrume emblématique du Japon, éblouissant comme les rayons du soleil levant.

COURBES DE TEMPÉRAGE MANUEL



Retrouvez ces informations et particularités d'usages dans l'étiquette livret des sacs 3 kg.



NOM	CODE	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÊMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
INSPIRATION AMANDE	14029	Beurre de cacao 31 % Poudre de tourteaux d'amande 31 % Sucre 39 % Mat. Gr. 42 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 mois	Sac fèves 3 kg
INSPIRATION FRAISE	15391	Beurre de cacao 38 % Poudre de Fraise 14 % Sucre 47 % Mat. Gr. 39 %	-	☺	☺	☺	☺	-	10 mois	Sac fèves 3 kg
INSPIRATION PASSION	15390	Beurre de cacao 32 % Poudre de Jus de Passion 17 % Sucre 60 % Mat. Gr. 34 %	-	☺	☺	☺	☺	-	10 mois	Sac fèves 3 kg
INSPIRATION FRAMBOISE	19999	Beurre de cacao 36 % Poudre de Framboise 12 % Sucre 52 % Mat. Gr. 37 %	-	☺	☺	☺	☺	-	10 mois	Sac fèves 3 kg
INSPIRATION YUZU	19998	Beurre de cacao 34 % Poudre de Jus de Yuzu 2 % Sucre 55 % Mat. Gr. 35 %	-	☺	☺	☺	☺	-	10 mois	Sac fèves 3 kg

DDM* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication. ☺ Application optimale. ☺ Application recommandée. Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit. Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.





CHOCOLATS DE COUVERTURE

CUVÉES P17

GRANDS CRUS P18-21

LABELLISÉS & SPÉCIFIQUES P22-23

GOURMANDS P24-25

SIGNATURE PROFESSIONNELLE P26-27

Chocolats de couverture

Le savoir-faire couverturier de la maison Valrhona permet aux artisans du goût d'explorer un terrain d'expression infini et de créer leur signature.

Nous distinguons les chocolats pure origine, dont le cacao est sélectionné au sein d'une plantation ou d'un pays, des chocolats d'assemblage qui permettent d'ouvrir le champ des possibles grâce à l'alliance subtile et maîtrisée de profils aromatiques de cacaos rares.

Vous recherchez un chocolat de caractère exprimant un ou plusieurs terroirs ?
Explorer alors les chocolats de notre cacaothèque.



Plantation République Dominicaine

« Être partenaire, c'est soutenir une agriculture diversifiée, dont le cacao fait partie intégrante, accompagnée d'autres productions (fruitiers, agrumes...) qui diversifient et sécurisent les revenus des producteurs. »

Julien Desmedt
Sourceur

CUVÉES

Nées en 2008, les Cuvées du Sourceur sont la **révélation d'un terroir** et d'une histoire singulière. Il s'agit de cacaos d'exception, que les sourceurs recherchent à travers le monde pour leur potentiel aromatique rare. Ces cuvées sont issues de **petites productions** et ainsi **disponibles en quantités limitées**.

CHOCOLAT NOIR

<p>NOUVEAUTÉ</p>  <p>40959 SAO TOMÉ 76%</p> <p>Cacao Pur Sao Tomé AMER, BOISÉE & GRUÉ GRILLÉ</p>	<p></p> <p>12830 MORANT BAY 70%</p> <p>Cacao Pur Jamaïque ÉPICES SUCRÉES, AMER & FRUITS MÛRS -</p> <p>L'amertume de Morant Bay est sublimée par les notes de fruits mûrs et d'épices, comme les cascades rayonnant dans la lumière du soleil, au cœur des forêts Jamaïcaines.</p>	<p>NOUVEAUTÉ</p>  <p>40773 MEXIQUE 69%</p> <p>Cacao Pur Mexique FRUITÉ, FRUITS SECS GRILLÉS & CARMEL CUIT</p>
--	--	--



CHOCOLAT NOIR

<p></p> <p>19264 KILTI HAÏTI 66%</p> <p>Cacao Pur Haïti ÉQUILIBRÉ, FRUITS MÛRS, & GRUÉ DE CACAO -</p> <p>Les notes équilibrées de fruits mûrs de Kilti Haïti, mariées à des notes de grué de cacao, évoquent les couleurs flamboyantes du crépuscule sur la flore sauvage haïtienne.</p>	<p></p> <p>27661 XIBUN 64%</p> <p>Cacao Pur Belize ÉQUILIBRÉ, FRUITÉ & FRAÎCHEUR -</p> <p>À l'image du grand lagon bleu du Belize et de sa barrière de corail unique, Xibun captive par ses notes fruitées, acidulées et fraîches.</p>
---	---

CHOCOLAT LAIT

<p></p> <p>12829 LIMEIRA 50%</p> <p>Cacao Pur Brésil CACAOITÉ, AMER & ACIDULÉ -</p> <p>En dévoilant sa puissance cacaoitée amère et une sensation acidulée, Limeira est un chocolat complexe et enchanteur, comme l'envolée des milliers d'oiseaux qui peuplent l'immense nature du Brésil.</p>
--

NOM	CODE	CACAO MIN %	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÊMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
SAO TOMÉ	40959	76 %	Sucre 24 % Mat. Gr. 43 %						-	18 mois	Bloc 1 kg
MORANT BAY	12830	70 %	Sucre 29 % Mat. Gr. 43 %	-	-					18 mois	Bloc 1 kg
MEXIQUE	40773	69 %	Sucre 17 % Mat. Gr. 41 %							18 mois	Bloc 1 kg
KILTI HAÏTI	19264	66 %	Sucre 33 % Mat. Gr. 39 %							18 mois	Bloc 1 kg
XIBUN	27661	64 %	Sucre 35 % Mat. Gr. 39 %	-	-				-	18 mois	Blocs 3 x 1 kg
LIMEIRA	12829	50 %	Sucre 34 % Lait 20 % Mat. Gr. 40 %							15 mois	Bloc 1 kg

GRANDS CRUS

Ces chocolats peuvent être l'expression d'un ou plusieurs terroirs. À l'image d'une indication géographique protégée, les **Grands Crus Pure Origine** sont issus d'un seul et même pays, ce qui leur permet de révéler toute la finesse et l'intensité d'un terroir. Les **Grands Crus d'Assemblage** proposent un mariage de plusieurs cacaos aux profils aromatiques différents mais complémentaires.

CHOCOLAT NOIR



25295 TULAKALUM 75%

Cacao Pur Belize

FRUITÉ, ACIDULÉ
& GRUÉ DE CACAO

L'intensité fruitée et la puissance du grué de cacao de Tulakalum est un rêve de la belle biodiversité du Belize, pays aux multiples cultures, histoires et couleurs.



4656 ARAGUANI 72%

Cacao Pur Venezuela

ÉPICES SUCRÉES,
BOISÉ & CORSÉ

La touche de vanille, les notes boisées et la pointe d'amertume d'Araguani sont comme une aventure à travers les paysages de montagnes, de forêts et de lacs d'eau salée du Venezuela.



6085 NYANGBO 68%

Cacao Pur Ghana

ÉPICES SUCRÉES,
GRILLÉ & VANILLE

Le déploiement des notes épicées, grillées et vanillées de Nyangbo fait rêver aux couleurs ocres de la terre fascinante du Ghana.



5572 ALPACO 66%

Cacao Pur Equateur

ÉPICES SUCRÉES,
FRUITS SECS & BOISÉ

Avec ses accents de fruits secs et ses notes boisées, Alpaco nous emmène voguer sur l'Amazonie au cœur de la nature sauvage équatorienne.

NOM	CODE	CACAO MIN %	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÊMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
TULAKALUM	25295	75 %	Sucre 25 % Mat. Gr. 43 %	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	18 mois	Sac fèves 3 kg
ARAGUANI	4656	72%	Sucre 27 % Mat. Gr. 44 %	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	18 mois	Sac fèves 3 kg
NYANGBO	6085	68%	Sucre 31 % Mat. Gr. 41 %	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	18 mois	Sac fèves 3 kg
ALPACO	5572 19851	66%	Sucre 32 % Mat. Gr. 41 %	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	18 mois	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg
KALINGO	9789	65%	Sucre 34 % Mat. Gr. 39 %	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	14 mois	Sac fèves 3 kg
MANJARI	4655 117	64%	Sucre 35 % Mat. Gr. 39 %	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	14 mois	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg
TAÏNORI	5571	64%	Sucre 35 % Mat. Gr. 38 %	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	18 mois	Sac fèves 3 kg
ILLANKA	9559	63%	Sucre 36 % Mat. Gr. 37 %	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	14 mois	Sac fèves 3 kg
MACAÉ	6221	62%	Sucre 37 % Mat. Gr. 39 %	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	18 mois	Sac fèves 3 kg

CHOCOLAT NOIR



9789 KALINGO 65%

Cacao Pur Grenade

ÉQUILIBRÉ, FRUITS MÛRS
& GOUSSE DE VANILLE

Île des Antilles aux senteurs enivrantes d'épices et d'aromates, Grenade offre à Kalingo un cacao aux notes singulières de fruits mûrs, de camphre et de gousse de vanille.



4655 MANJARI 64%

Cacao Pur Madagascar

FRUITÉ, ACIDULÉ
& FRUITS ROUGES

Manjari, avec ses notes de fruits rouges acidulés et charnus, est un rêve de voyage à Madagascar surnommé « L'Île aux Parfums », où poussent des cacaoyers d'exception, des fruits délicieux et épices merveilleuses.



5571 TAÏNORI 64%

Cacao Pur République Dominicaine

ÉQUILIBRÉ, FRUITÉ
& FRUITS JAUNES

Les fruits généreux des marchés de République Dominicaine aux premières heures de la journée, se retrouvent dans les notes de fruits jaunes acidulées de Tainori.



9559 ILLANKA 63%

Cacao Pur Pérou

FRUITÉ,
FRUITS SECS GRILLÉS
& DOUCEUR

Semblant s'inspirer du relief des Andes péruviennes, le goût singulier d'Illanka oscille entre la douceur et les notes de fruits et de fruits secs.

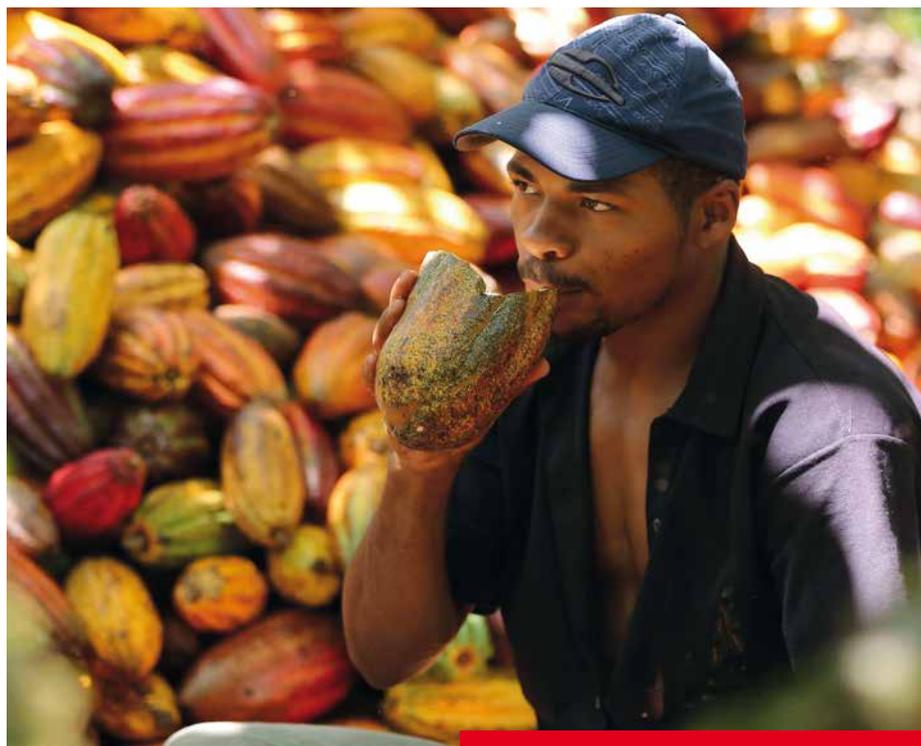


6221 MACAÉ 62%

Cacao Pur Brésil

FRUITÉ,
FRUITS SECS GRILLÉS
& THÉ NOIR

Macaé et ses notes profondes de thé noir et de fruits secs grillés est comme un voyage envoûtant, hors du temps, au cœur de la Mata Atlantica, forêt ancestrale du Brésil.



GRANDS CRUS

CHOCOLAT NOIR



5614 ABINAO 85%

Assemblage

AMER, BOISÉ & CACAO BRUT

Par son intensité brute et boisée et son amertume, Abinao évoque une nuit sans lune enveloppant l'immensité de la forêt tropicale d'Afrique.



4653 GUANAJA 70%

Assemblage

ÉQUILIBRÉ, GRILLÉ & AMER

Les notes réconfortantes de gruë de cacao amer, la force et l'acidité de Guanaja se répondent comme les sons chauds et harmonieux d'un orchestre d'instruments en bois d'ébène mêlés aux rythmes doux de percussions et chants festifs.



4654 CARAÏBE 66%

Assemblage

ÉPICES SUCRÉES, GRILLÉ & AMER

Caraïbe, avec ses notes amères intenses et ses accents boisés et de fruits secs grillés, fait rêver à une danse envoûtante à l'ombre des cacaoyers.



4657 EXTRA BITTER 61%

Assemblage

ÉPICES SUCRÉES, FRUITS SECS & NOIX DE COCO

Les notes de cacao légèrement amères, de vanille et de noix de coco charnue d'Extra Bitter évoquent la chaleur d'un vent ardent sur les dunes du désert.



102 CARAQUE 56%

Assemblage

ÉPICES SUCRÉES, FRUITS SECS & DOUCEUR

Les notes douces de fruits secs grillés de Caraque, mariées à une touche de vanille, évoquent le traditionnel gâteau d'anniversaire de notre enfance.

NOM	CODE	CACAO MIN %	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÉMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
ABINAO	5614	85 %	Sucre 14 % Mat. Gr. 48 %	-	-	☺	☺	☺	☺	18 mois	Sac fèves 3 kg
GUANAJA	4653 106 19849	70 %	Sucre 29 % Mat. Gr. 42 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mois	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg
CARAÏBE	4654 107 19843	66 %	Sucre 32 % Mat. Gr. 40 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mois	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg
EXTRA BITTER	4657 100 19846	61 %	Sucre 38 % Mat. Gr. 40 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mois	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg
CARAQUE	102 19850	56 %	Sucre 43 % Mat. Gr. 37 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mois	Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg

KOMUNTU 80%

Créé avec vous, pour vous

100 ans
d'engagement

Pour célébrer ensemble nos 100 ans, nous avons créé avec vous Komuntu 80%.
Partenaires cacao, fournisseurs, collaborateurs et clients,
nous avons tous contribué à créer ce chocolat noir, incarnation de 100 ans d'engagement.



NOUVEAUTÉ

48579 KOMUNTU 80%

Assemblage

AMER, BOISÉ & GRUÉ GRILLÉ

-

Tel un carnet de voyage aux multiples escales, Komuntu conte des goûts et des rencontres du monde par l'assemblage de ses cacao révélant une puissance boisée et amère soutenue par des notes de grué torréfié.

La couverture Komuntu est le fruit d'un collectif d'engagés et l'expression même du chocolat responsable. Parce que son goût est le fruit de l'implication de toute la filière, il conte ces rencontres de femmes et d'hommes à travers le monde. L'assemblage de ses cacao révèle ainsi une singularité aromatique : une puissance boisée et amère soutenue par des notes de grué grillé.

Parce que Komuntu est la preuve concrète de notre engagement pour une filière juste et durable, et une gastronomie créative

et responsable, nous redistribuons l'intégralité des bénéfices de ce chocolat collectés durant l'année de nos 100 ans à nos partenaires producteurs de cacao.

Parce que son nom évoque la force du lien qui unit notre collectif, il donne un son et un rythme au sens de notre engagement. Komuntu est l'alliance de « *Komunumo* » qui signifie « communauté » en espéranto et de « *Ubuntu* », mot-concept africain « *Je suis par ce que nous sommes* ».

« Le caractère de Komuntu saura se faire apprécier par les amateurs de chocolats intenses tant en application pâtissière que chocolatière. Son profil boisé et de grué torréfié s'accommode aussi bien avec des fruits secs, des fruits rouges, acides et sucrés. »

Mélanie Morea
Cheffe pâtissière support Technique
École Valrhona

NOM	CODE	CACAO MIN %	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSES	CRÊMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
KOMUNTU	48579	80%	Sucre 21 % Mat. Gr. 45 %							18 mois	Sac fèves 3 kg

DDM* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication. Application optimale. Application recommandée. Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit. Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

GRANDS CRUS

CHOCOLAT LAIT

**9997
BAHIBE 46%**

Cacao Pur République Dominicaine
CACAO TÉ, CÉRÉALES & FRUITS MÛRS

Bahibé déploie des notes de fruits mûrs alliées à une note cacaotée exprimant la puissance des cascades et de la végétation de République Dominicaine.



**4659
TANARIVA 33%**

Cacao Pur Madagascar
GOURMAND & CAMEL MOU

Tanariva Lactée est un chocolat au lait d'une grande douceur, aux notes de caramel mou. Son goût ensoleillé est comme une escale le long du fleuve Sambirano.



**7547
GUANAJA
LACTÉE 41%**

Assemblage

LACTÉ, TYPE LAIT FRAIS & CACAO TÉ

Evoquant les sons relaxants d'un morceau de Jazz et les chaudes vibrations des contrebasses, les notes typées lait frais de Guanaja lactée se mêlent en douceur à sa puissance cacaotée.



**4658
JIVARA 40%**

Assemblage

LACTÉ, MALTÉ & VANILLE

Jivara, par sa douceur cacaotée et maltée, est un chocolat chaleureux comme les rayons dorés du soleil à l'aube d'un matin d'été.



**6640
ORIZABA 39%**

Assemblage

LACTÉ, TYPE LAIT FERMIER & NOTES CAMELISÉES

Orizaba se distingue par son fondant et ses notes de lait typé fermier qui évoquent la brise tranquille d'été dans les pâturages en haute montagne.



**6591
BITTER
LACTÉ 39%**

Assemblage

LACTÉ, TYPE LAIT FRAIS & POINTE DE VANILLE

Bitter Lacté se découvre par ses notes typées lait frais et vanillées, laissant ensuite résonner une douce note cacaotée qui prolonge la dégustation, comme une note grave de piano concluant un morceau de musique.

NOM	CODE	CACAO MIN %	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSÉS	CRÉMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
BAHIBE	9997	46 %	Sucre 30 % Lait 23 % Mat. Gr. 43 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 mois	Sac fèves 3 kg
TANARIVA	4659 3692	33 %	Sucre 38 % Lait 28 % Mat. Gr. 36 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 mois	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg
GUANAJA LACTÉE	7547 19894	41 %	Sucre 34 % Lait 24 % Mat. Gr. 41 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 mois	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg
JIVARA	4658 189 19848	40 %	Sucre 35 % Lait 23 % Mat. Gr. 41 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 mois	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg
ORIZABA	6640	39 %	Sucre 37 % Lait 18 % Mat. Gr. 39 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 mois	Sac fèves 3 kg
BITTER LACTÉ	6591 19893	39 %	Sucre 41 % Lait 18 % Mat. Gr. 38 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 mois	Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg

GOURMANDS

Découvrez une palette de saveurs gourmandes et originales au travers de cette gamme de chocolats. Ils offrent de nouveaux goûts et sont une belle invitation à la créativité.

CHOCOLAT NOIR



122 NOIR ORANGE 56%

GOURMAND & ORANGE

Noir Orange, ce chocolat aux notes d'oranges confites est un accord intemporel qui nous entraîne dans l'ambiance gourmande des fêtes de fin d'année.

CHOCOLAT LAIT



7098 CARAMÉLIA 36%

GOURMAND & CAMEL SALÉ

Caramelia, par sa douceur chocolatée et une note gourmande de caramel salé, fait immédiatement sourire et nous replonge dans des moments heureux passés entre amis.



11603 AZÉLIA 35%

GOURMAND & NOISETTE

Les notes gourmandes de noisettes grillées d'Azélia sont aussi douces que la sensation moelleuse d'une chaude couverture les matins des premiers grands froids.

CHOCOLAT BLANC

4660 IVOIRE 35%

ÉQUILIBRÉ & LAIT CUIT

Les notes réconfortantes de lait cuit du chocolat blanc Ivoire font écho aux éclats de rire d'enfants qui partagent ensemble leurs plus grands moments de bonheur.



8118 OPALYS 33%

VANILLÉ & TYPE LAIT FRAIS

Opalys est un chocolat blanc peu sucré dont la délicatesse du goût lacté et vanillé évoque la pureté d'une neige de Printemps sur les plus hauts sommets.



NOM	CODE	CACAO MIN %	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÊMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
NOIR ORANGE	122	56 %	Sucre 43 % Arôme orange 0,3 % Mat. Gr. 38 %	-	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	10 mois	Blocs 3 x 1 kg
CARAMÉLIA	7098	36 %	Sucre 34 % Lait 20 % Mat. Gr. 38 %	-	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	15 mois	Sac fèves 3 kg
AZÉLIA	11603	35 %	Sucre 30 % Lait 21 % Mat. Gr. 44 %	-	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	12 mois	Sac fèves 3 kg
IVOIRE	4660 140 19741	35 % beurre de cacao	Sucre 43 % Lait 22 % Mat. Gr. 41 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	15 mois	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg
OPALYS	8118	33 % beurre de cacao	Sucre 32 % Lait 32 % Mat. Gr. 44 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	12 mois	Sac fèves 3 kg

DDM* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication. 🍫 Application optimale. 🍫 Application recommandée. Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit. Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

LABELLISÉS & SPÉCIFIQUES

Choisissez un chocolat aux engagements forts pour le respect de l'Homme et de la nature. Nous vous proposons des chocolats issus de l'Agriculture Biologique et certifiés Fairtrade/ Max Havelaar. Le développement durable et les démarches équitables ont toujours fait partie intégrante de nos préoccupations. Retrouvez également une offre de produits sans sucres ajoutés ; le plaisir du chocolat au lait et du chocolat noir sans sucre ajouté.

CHOCOLAT BIO



31508 MILLOT 74%

Cacao Pur Madagascar

FRUITÉ, ACIDULÉ & CORSÉ

Le chocolat MilLOT reflète l'intensité de la nature vierge de Madagascar, par la force de ses saveurs acides et amères et de ses notes de fruits et de grués.



12515 ANDOA NOIRE 70%

Cacao Pur Pérou

FRUITÉ, BOISÉ & AMERTUME

Les notes fruitées d'Andoa Noire évoquent l'air chaud et parfumé du Pérou, tandis que les notes boisées et l'amertume semblent se fondre dans l'atmosphère tranquille du soir.



12164 ORIAIDO 60%

Assemblage

ÉQUILIBRÉ, VANILLÉ & NOIX DE COCO

La douceur onctueuse et vanillée d'Oriado invite à une sieste sur le sable chaud, avec la caresse enveloppante du soleil sur la peau.



15001 ANDOA LACTÉE 39%

Cacao Pur Pérou

LACTÉ, TYPE LAIT FERMIER & POINTE D'ACIDITÉ

Andoa lactée déploie des notes de lait fermier, chaleureuses comme la mélodie d'une flûte andine dans l'air pur des collines au cœur de la Cordillère des Andes péruvienne.



15002 WAINA 35%

VANILLÉ & TYPE LAIT FERMIER

La douceur du sucre de canne et de la vanille bourbon de Waina, dévoile un chocolat blanc particulièrement suave, comme une fleur blanche à peine éclose aux premiers jours du printemps.



NOM	CODE	CACAO MIN %.	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÈMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
MILLOT	31508	74 %	Sucre 26 % Mat. Gr. 44 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mois	Sac fèves 3 kg
ANDOA NOIRE	12515	70 %	Sucre 29 % Mat. Gr. 42 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mois	Sac fèves 3 kg
ORIAIDO	12164	60 %	Sucre 39 % Mat. Gr. 39 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mois	Sac fèves 3 kg
ANDOA LACTÉE	15001	39 %	Sucre 33 % Lait 26 % Mat. Gr. 42 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 mois	Sac fèves 3 kg
WAINA	15002	35 % beurre de cacao	Sucre 43 % Lait 21 % Mat. Gr. 42 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	15 mois	Sac fèves 3 kg



CHOCOLAT VÉGÉTAL



28074 AMATIKA 46%

Cacao Pur Madagascar
CACAOITÉ, CÉRÉALES
& AMANDES GRILLÉES

La texture fondante d'Amatika révèle des notes cacaotées, d'amandes grillées et une pointe d'acidité, qui invitent à une pause gourmande dans l'ambiance paisible d'un jardin malgache.



NOM	CODE	CACAO MIN %.	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÊMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
AMATIKA	28074	46 %	Sucre 38 % Mat. Gr. 43 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	12 mois	Blocs 3 x 1 kg

CHOCOLAT AVEC ÉDULCORANTS



5904 XOCOLINE 65%

ÉPICES SUCRÉES, AMER
& POINTE D'ACIDITÉ

Les notes amères, acidulées et vanillées de Xocoline s'expriment avec légèreté comme les sons enjoués d'une guitare.



6972 XOCOLINE LACTÉE 41%

LACTÉ, CACAOITÉ
& POINTE D'AMERTUME

Xocoline lactée dévoile des notes subtiles, chocolatées et légèrement amères, comme les fleurs blanches scintillantes d'un cacaoyer.

NOM	CODE	CACAO MIN %.	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÊMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
XOCOLINE	5904	65 %	Maltitol 34 % Mat. Gr. 43 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	18 mois	Blocs 3 x 1 kg
XOCOLINE LACTÉE	6972	41 %	Maltitol 34 % Lait 24 % Mat. Gr. 41 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	15 mois	Blocs 3 x 1 kg

SIGNATURE PROFESSIONNELLE

Nous vous proposons ici des chocolats garantissant facilité de mise en œuvre et excellence de résultat. Ces chocolats d'assemblage, élaborés avec exigence, se distinguent par leur rondeur et leur parfait équilibre.

CHOCOLAT NOIR



8517
TROPILIA AMER
70 %

ROND & AMER



4663
EXTRA AMER
67 %

ROND & FRUIT SEC GRILLÉ



4661
ÉQUATORIALE
NOIRE 55 %

ROND & VANILLÉ



4664
EXTRA NOIR
53 %

ROND & FRUIT SEC GRILLÉ



12144
ARIAGA NOIRE
66 %

ROND & AMER



7346
SATILIA NOIRE
62 %

ROND & FRUIT SEC GRILLÉ



12143
ARIAGA NOIRE
59 %

ROND & VANILLÉ



8515
TROPILIA NOIRE
53 %

ROND & VANILLÉ

NOM	CODE	CACAO MIN %.	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÊMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
TROPILIA AMER	8517	70 %	Sucre 28 % Mat. Gr. 40 %	-	-	-	🍫	🍫	🍫	18 mois	Carton fèves 12 kg
EXTRA AMER	4663	67 %	Sucre 32 % Mat. Gr. 38 % Sans beurre de cacao ajouté	-	-	-	🍫	🍫	🍫	18 mois	Sac fèves 3 kg
ÉQUATORIALE NOIRE	4661 19836	55 %	Sucre 43 % Mat. Gr. 38 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	18 mois	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg
EXTRA NOIR	4664	53 %	Sucre 46 % Mat. Gr. 31 %	-	-	-	🍫	🍫	🍫	18 mois	Sac fèves 3 kg
ARIAGA NOIRE	12144	66 %	Sucre 33 % Mat. Gr. 40 %	-	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	24 mois	Carton pistoles 5 kg
ARIAGA NOIRE	12143	59 %	Sucre 40 % Mat. Gr. 37 %	-	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	24 mois	Carton pistoles 5 kg
SATILIA NOIRE	7346	62 %	Sucre 37 % Mat. Gr. 38 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	18 mois	Carton fèves 12 kg
TROPILIA NOIRE	8515 19852	53 %	Sucre 45 % Mat. Gr. 35 %	-	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	18 mois	Carton fèves 12 kg Carton fèves 12 kg MO

CHOCOLAT LAIT



4662
ÉQUATORIALE
LACTÉE 35 %

-
ROND



12142
ARIAGA
LACTÉE 38 %

-
ROND



7347
SATILIA
LACTÉE 35 %

-
ROND



8516
TROPILIA
LACTÉE 29%

-
ROND

CHOCOLAT BLANC



19959
SATILIA BLANCHE 31 %

-
ROND



12141
ARIAGA BLANCHE 30 %

-
ROND



NOM	CODE	CACAO MIN %.	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÊMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
ÉQUATORIALE LACTÉE	4662 19844	35 %	Sucre 43 % Lait 19 % Mat. Gr. 39 %							15 mois	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg
ARIAGA LACTÉE	12142	38 %	Sucre 37 % Lait 25 % Mat. Gr. 38 %	-						18 mois	Carton pistoles 5 kg
SATILIA LACTÉE	7347	35 %	Sucre 43 % Lait 21 % Mat. Gr. 37 %							15 mois	Carton fèves 12 kg
TROPILIA LACTÉE	8516	29 %	Sucre 46 % Lait 23 % Mat. Gr. 33 %	-						15 mois	Carton fèves 12 kg
SATILIA BLANCHE	19959	31 % beurre de cacao	Sucre 44 % Lait 26 % Mat. Gr. 36 %							12 mois	Carton fèves 12 kg
ARIAGA BLANCHE	12141	30 % beurre de cacao	Sucre 43 % Lait 26 % Mat. Gr. 36 %	-						18 mois	Carton pistoles 5 kg





PRALINÉS & CO

FABRICATION DES PRALINÉS **P30**

INÉDITS **P31**

CLASSIQUES **P32-33**

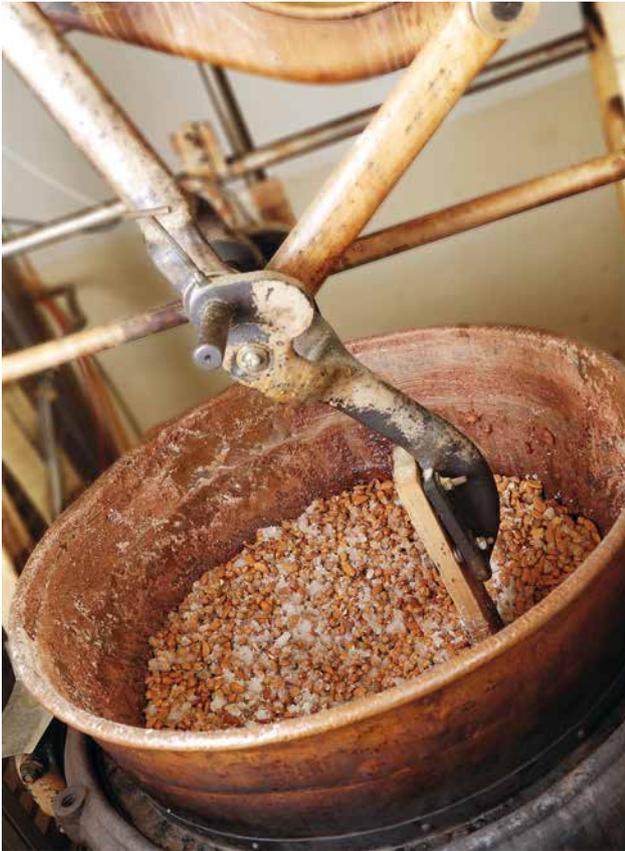
"FAÇON GIANDUJA" **P34**

PÂTES D'AMANDES **P35**

Pralinés & Co

La gamme des fruits secs de Valrhona regroupe 3 grandes familles indispensables : les pralinés, les «façon gianduja» et les pâtes d'amandes.

Praliné fruité : cuisson des fruits et du sucre dans le chaudron.



LES PRALINÉS VALRHONA

Les pralinés ont fait leur apparition dans les ateliers Valrhona il y a plus de 90 ans. Le savoir-faire et la main des Hommes sont présents à chaque étape de sa fabrication. Ainsi nos opérateurs veillent chaque jour à vous assurer une constance de goût et de texture pour chaque référence de praliné. Pionniers dans la méthode de cuisson caramélisée, nous vous offrons également une large gamme de pralinés au profil fruité. Cette cuisson, type « chouchou », révèlent en effet le goût brut de l'amande verte et de la noisette fraîche.

QUELLES SONT LES DIFFÉRENCES ENTRE UN PRALINÉ FRUITÉ ET UN PRALINÉ CARAMÉLISÉ ?

FRUITÉ DES PRALINÉS AU PLUS PROCHE DU GOÛT DU FRUIT

Dès le début de la cuisson, les fruits secs et le sucre sont versés dans le chaudron afin de les cuire ensemble. Cette cuisson artisanale, appelée le « sablage », confère à la gamme des Pralinés Fruités Valrhona toute l'intensité et l'élégance des notes chaudes et rondes des fruits secs.

CARAMÉLISÉ DES PRALINÉS AU GOÛT INTENSE DE CAMEL

Un authentique caramel est réalisé dans un chaudron en cuivre. Suite à une torréfaction poussée, les fruits secs lui sont incorporés. Le mélange est refroidi sur une table pour être ensuite broyé et raffiné. Ce procédé est la signature des pralinés Valrhona depuis plus de 90 ans et permet d'obtenir des pralinés intensément caramélisés.

Praliné caramélisé : éclats de fruits liés par le caramel cuit au chaudron.



INÉDITS

Pécan, pistache, noix de coco, pâte de cacahuètes : surprenez vos clients et réinventez vos créations.

FRUITÉ



19864 PÂTE DE CACAHUÈTES 70%

La pâte de cacahuètes est conçue comme un praliné, elle se distingue par son goût intense de cacahuète aux notes de chouchou et sa texture craquante.



NOTES GRILLÉES



19822 AMANDE 55% NOIX DE COCO 12,5%

Retrouvez l'exotisme de la noix de coco. Ce praliné se distingue par ses notes de coco toastée et sa texture lisse.



NOTES GRILLÉES



11937 PÉCAN 50%

Le goût frais et intense de la noix de pécan associé à une pointe finale d'amertume.

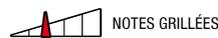


NOTES GRILLÉES



11936 PISTACHE 42%

Des notes douces et gourmandes de pistache. Une couleur lumineuse et différenciante.



NOTES GRILLÉES

NOM	CODE	GOÛT	% FRUITS SECS	COMPOSITION	MOUSSES	CRÉMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
CACAHUÈTE	19864	Révélation du fruit	70 %	Cacahuètes 70% Sucre 30% Mat. Gr. 34%				12 mois	Seau 5 kg
AMANDE NOIX DE COCO	19822	Révélation du fruit	55%	Amandes 55% Noix de coco 12,5% Sucre 32,5% Mat. Gr. 36%				12 mois	Seau 5 kg
PÉCAN	11937 19972	Révélation du fruit	50 %	Noix de Pécan 50% Sucre 50% Mat. Gr. 37%				12 mois	Seau 5 kg Seau 2 kg
PISTACHE	11936	Révélation du fruit	42 %	Pistaches 42% Amandes 18% Sucre 40% Mat Gr. 28%				12 mois	Seau 5 kg

DDM* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication Application optimale Application recommandée Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit. Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

CLASSIQUES

Pour choisir vos pralinés classiques, vous disposez de 3 clés d'entrée : le goût (caramélisé ou fruité), le fruit (amande, noisette ou amande & noisette) et l'intensité (notes grillées ou cuisson caramel).

CARAMÉLISÉ



2260 AMANDE 60%

Amandes Valencia d'Espagne

Un bel équilibre entre les notes de caramel cuit et celles de l'amande.



2259 AMANDE 50%

Un bel équilibre entre les notes de caramel cuit et celles de l'amande.



2258 NOISETTE 60%

Noisettes Romaines d'Italie

Des notes de caramel cuit très intense et une perception peu sucrée.



2257 NOISETTE 50%

Des accents puissants de caramel cuit avec des notes de noisettes en fin de dégustation.



2261 AMANDE NOISETTE 50%

Des notes légères de caramel à la fois douces et sucrées qui préservent le goût originel d'amandes et de noisettes.



LE FORMAT 2KG

PÉCAN 50% / AMANDE NOISETTE 50% FRUITÉ / AMANDE NOISETTE 50% FRUITÉ CRAQUANT

NOM	CODE	GOÛT	% FRUITS SECS	COMPOSITION	MOUSSES	CRÊMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
AMANDE	2260	Caramélisé	60%	Amandes 60% Sucre 40% - Mat. Gr. 36%				12 mois	Seau 5 kg
AMANDE	2259	Caramélisé	50%	Amandes 50% Sucre 50% - Mat. Gr. 30%				12 mois	Seau 5 kg
NOISETTE	2258	Caramélisé	60%	Noisettes 60% Sucre 40% - Mat. Gr. 39%				12 mois	Seau 5 kg
NOISETTE	2257	Caramélisé	50%	Noisettes 50% Sucre 50% - Mat. Gr. 30%				12 mois	Seau 5 kg
AMANDE NOISETTE	2261	Caramélisé	50%	Amandes 25% Noisettes 25% Sucre 50% - Mat. Gr. 30%				12 mois	Seau 5 kg

FRUITÉ



**9015
AMANDE 70%**

Amandes Valencia d'Espagne

Un goût peu sucré porté par des notes richement grillées d'amandes.



**7531
NOISETTE 66%**

Noisettes Romaines d'Italie

Une force fruitée rare : un goût franc de noisette très persistant en bouche.



**11309
NOISETTE 55%**

Noisettes Romaines d'Italie

Des notes pures et authentiques de noisettes qui s'intensifient tout au long de la dégustation.



**11307
AMANDE
NOISETTE 60%**

**Amandes Valencia d'Espagne
Noisettes Romaines d'Italie**

Une belle harmonie de notes fruitées entre le goût subtil de l'amande verte et la puissance aromatique de la noisette fraîche.



**4697
AMANDE
NOISETTE 50%**

Des notes de fruits secs grillés pour une perception en bouche peu sucrée. Une couleur brune et chaude.



**5621
AMANDE
NOISETTE 50%
CRAQUANT**

Des notes harmonieuses d'amandes et de noisettes légèrement grillées. Des fruits secs délicatement concassés pour une texture craquante et équilibrée.



**47202
AMANDE
NOISETTE 50%
BRUT**

Réalisé sans étape de cuisson du sucre, simplement par mélange aux fruits torréfiés et broyés grossièrement. Texture granuleuse et goût gourmand.



NOM	CODE	GOÛT	% FRUITS SECS	COMPOSITION	MOUSSES	CRÊMEUX, GANACHÉS	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
AMANDE	9015	Fruité	70 %	Amandes 70% Sucre 30% - Mat. Gr. 36%				12 mois	Seau 5 kg
NOISETTE	7531	Fruité	66 %	Noisettes 53% - Amandes 14% Sucre 33% - Mat. Gr. 39%				12 mois	Seau 5 kg
NOISETTE	11309	Fruité	55 %	Noisettes 55% Sucre 45% - Mat. Gr. 33%				12 mois	Seau 5 kg
AMANDE NOISETTE	11307	Fruité	60 %	Amandes 30% - Noisettes 30% Sucre 40% - Mat. Gr. 33%				12 mois	Seau 5 kg
AMANDE NOISETTE	4697 19971	Fruité	50 %	Amandes 25% - Noisettes 25% Sucre 49% - Mat. Gr. 29%				12 mois	Seau 5 kg Seau 2 kg
AMANDE NOISETTE CRAQUANT	5621 19973	Fruité	50 %	Amandes 25% - Noisettes 25% Sucre 49% - Mat. Gr. 28%				12 mois	Seau 5 kg Seau 2 kg
AMANDE NOISETTE BRUT	47202	Fruité	50 %	Amandes 25% - Noisettes 25% Sucre 49% - Mat. Gr. 29%	-	-	-	12 mois	Seau 5 kg

DDM* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication Application optimale Application recommandée Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit. Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

FAÇON "GIANDUJA"

Le Gianduja est un mélange de noisettes grillées, de fèves de cacao et de sucre conché plusieurs heures, puis très finement broyé. Les fèves de cacao et les noisettes sont torréfiées séparément à des températures spécifiques.



Eclats de Gianduja et noisettes



2266 NOISETTE CLAIR 39%

Pâte de noisettes, composée de beurre de cacao.



6993 NOISETTE LAIT 35%

Mélange de cacaos fins, de noisettes et de lait. Texture fondante.



2264 NOISETTE NOIR 34%

Goût franc de chocolat noir et de noisettes. Grande puissance aromatique.

NOM	CODE	% FRUITS SECS	COMPOSITION	MOUSSES	CRÈMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
NOISETTE CLAIR	2266	39 %	Noisettes 39 % Sucre 50 % \ Beurre de cacao 11 % Mat. Gr. 35 %	☉	☉	☉	9 mois	Seau 5 kg
NOISETTE LAIT	6993 7112	35 %	Noisettes 35 % Sucre 35 % Cacao 16 % Lait 13 % Mat. Gr. 40 %	☉	☉	☉	9 mois	Blocs 3 x 1 kg Bloc 1 kg
NOISETTE NOIR	2264	34 %	Noisettes 34 % Sucre 34 % Cacao 28 % Lait 3 % Mat. Gr. 41 %	☉	☉	☉	9 mois	Blocs 3 x 1 kg

PÂTES D'AMANDES

Pour nos pâtes d'amandes, les amandes sont blanchies, émondées puis cuites dans un sirop de sucre. Le mélange est ensuite broyé plus ou moins finement suivant l'utilisation du produit. Parmi nos quatre références, retrouvez deux produits avec des amandes d'origine Provence. Et plusieurs pourcentages pour répondre à différents besoins d'applications.



Champs d'amandiers en fleurs



3212
PÂTE D'AMANDES
DE PROVENCE
70 %

-
Pourcentage de fruits élevé.
Goût typique des amandes
de Provence, peu sucré.



7942
PÂTE D'AMANDES
55 %

-
Goût pur et intense
d'amandes, peu sucré.
Excellente technicité.



3211
PÂTE D'AMANDES
DE PROVENCE
50 %

-
Goût typique des amandes
de Provence, équilibré.



5090
PÂTE D'AMANDES
33 %

-
Facilité de modelage
et de mise en oeuvre, couleur
claire adaptée à la coloration.

NOM	CODE	% FRUITS SECS	COMPOSITION	MOUSSES	CRÉMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	MODELAGES	DDM*	CONDITIONNEMENT
PÂTE D'AMANDES DE PROVENCE	3212	70 %	Amandes 70 %	👉	👉	👉	-	5 mois	Barquette 4 kg
PÂTE D'AMANDES	7942	55 %	Amandes 55 %	👉	👉	👉	-	12 mois	Barquette 3,5 kg
PÂTE D'AMANDES DE PROVENCE	3211	50 %	Amandes 50 %	👉	👉	👉	👉	9 mois	Barquette 4 kg
PÂTE D'AMANDES	5090	33 %	Amandes 33 %	👉	👉	👉	👉	12 mois	Barquette 4 kg

DDM* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication 👉 Application optimale 👉 Application recommandée Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit. Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.





ABSOLUMENT CACAO

PURES PÂTES **P38**
GRUÉ DE CACAO **P39**
POUDRE DE CACAO **P39**
BEURRE DE CACAO **P39**
CONCENTRÉ DE JUS DE CACAO **P40-41**

Absolument cacao

Retrouvez toute la richesse du cacao brut sous toutes ses formes : pure pâte, grué, poudre de cacao, beurre de cacao et pulpe de cacao.



Créez votre chocolat d'origine au pourcentage que vous souhaitez en choisissant parmi 5 origines : Vénézuela, République Dominicaine, Equateur, Madagascar, Brésil.

PURES PÂTES



5568
ARAGUANI
Pur Vénézuela



5570
TAÏNORI
Pur République Dominicaine



5569
ALPACO
Pur Equateur



5567
MANJARI
Pur Madagascar



25426
MACAÉ
Pur Brésil



134
CACAO PÂTE
EXTRA 100 %

Cacao Pâte Extra 100 % renforce singulièrement le goût de chocolat dans de nombreuses recettes et enrichit leur saveur, tout en puissance.

NOM	CACAO MIN %	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÉMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
PURES PÂTES	100 %	Sucre 0 % Mat. Gr. 54 %	-	-	-	☉	☉	☉	14 mois	Blocs 3 x 1 kg

GRUÉ DE CACAO



3285 GRUÉ DE CACAO

Pur Ghana

-

COMPOSITION

100 % fèves de cacao
Mat. Gr. 54 %

CONDITIONNEMENT

Sac 1 kg

DDM*

12 mois

CACAO POUDRE



159 POUDRE DE CACAO

-

COMPOSITION

Poudre de cacao
Mat. Gr. 21 %

CONDITIONNEMENT

Boîte 3 sacs de 1 kg

DDM*

24 mois

BEURRE DE CACAO



160 BEURRE DE CACAO

-

COMPOSITION

100 % beurre de cacao
Mat. Gr. 100 %

CONDITIONNEMENT

Seau 3 kg

DDM*

8 mois



28047 BEURRE DE CACAO EN DROPS

-

COMPOSITION

100 % beurre de cacao
Mat. Gr. 100 %

CONDITIONNEMENT

Carton 10kg

DDM*

8 mois

CONCENTRÉ DE JUS DE CACAO 72° BRUX

Oabika est un concentré de jus de cacao, lui-même issu du **mucilage de cacao**, cette pulpe blanche encore peu valorisée qui protège les fèves dans la cabosse. Son profil aromatique tout en nuances, oscillant entre **notes fruitées et acidulées**, nous fait instantanément voyager au cœur des plantations à la découverte du goût rare et exceptionnel du fruit du cacaoyer. Sa texture sirupeuse et sa couleur ambrée en font une matière d'exception, le nouvel ingrédient phare des chefs et artisans du monde entier.



34200 OABIKA

COMPOSITION
100% pulpe de cacao
Mat. Gr. 0,15%

CONDITIONNEMENT
Bag in box de 5 kg**

DDM*
12 mois

Les applications recommandées avec ce produit sont :
nappages, sauces, glaçages, ganaches, gelées, mousses,
crèmes, glaces, sorbets, boissons.

Le goût exceptionnel du fruit du cacaoyer

Goûter Oabika, c'est vivre l'expérience du goût exceptionnel du fruit du cacaoyer : une puissante acidité et des arômes surprenants. Un profil tout en nuances, oscillant entre de subtiles notes de fermentation, des notes fruitées de petites baies acidulées comme la groseille et des notes plus gourmandes de fruits confiturés.

Oabika est une ode à l'évasion créative. Son goût rare nous fait instantanément voyager au cœur des plantations à la découverte d'un fruit mystérieux, un trésor d'exception caché à l'intérieur de la cabosse.

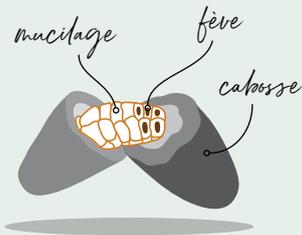
La valorisation d'une matière première d'exception

Le jus frais est récolté de manière durable et responsable directement sur les plantations de cacao au Ghana, puis filtré, pasteurisé et réduit en douceur à 72 degrés Brix pour obtenir un concentré 100% issu de la pulpe de cacao.

Son nom, traduction inspirée de « l'or de la cabosse » en Twi - une langue parlée au Ghana, fait écho à la ressource insoupçonnée et encore peu valorisée qu'est le mucilage de cacao.

En valorisant cette matière première d'exception, Valrhona poursuit ses engagements pour une filière cacao juste et durable en transformant un élément supplémentaire de la cabosse et en permettant aux producteurs de cacao de générer des revenus additionnels issus de la vente de ce co-produit.

COMMENT EST FABRIQUÉ OABIKA ?



1. La récolte

LES CABOSSES DE CACAO SONT CUEILLIES PUIS OUVERTES.

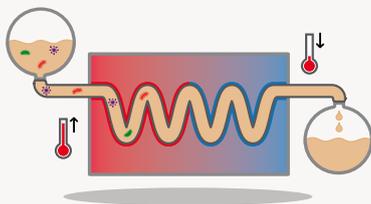


2. L'extraction

LES FÈVES ET LE MUCILAGE SONT PRESSÉS POUR EXTRAIRE LE JUS VIA UNE UNITÉ MOBILE QUI SE DÉPLACE DIRECTEMENT EN PLANTATION.

3. Le transport

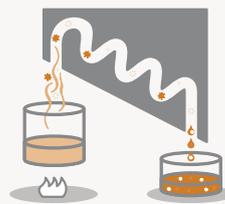
LE JUS RÉCUPÉRÉ EST MIS DANS DES SEAUX QUI SONT ENSUITE TRANSPORTÉS RAPIDEMENT EN MOTO-TAXI JUSQU'À L'USINE.



4. La pasteurisation

LE JUS EST PASTEURISÉ.

5. La concentration



LE GOÛT DU PRODUIT EST PRÉSERVÉ PAR UNE CONCENTRATION DOUCE JUSQU'À 72° BRIX. L'EAU S'ÉVAPORE. LES ARÔMES VOLATILES ET FLORAUX SONT RÉCUPÉRÉS ET RÉINJECTÉS DANS LE CONCENTRÉ FINAL.

6. Le produit

LE JUS DE CACAO CONCENTRÉ OABIKA EST CONDITIONNÉ EN BAG-IN-BOX* DE 5KG.



*POCHE MÉTALLISÉE ÉQUIPÉE D'UN BOUCHON ET DISPOSÉE DANS UN CARTON



7. Les applications

UN PRODUIT QUI PERMET DE NOMBREUSES APPLICATIONS (GELÉES, SAUCES, GANACHES, GLACES, SORBETS, MOUSSES, NAPPAGES, GLAÇAGES, CRÈMES, BOISSONS).





COMPLÉMENTS DE LABORATOIRE

STRUCTURER P44-45

GARNIR P46-47

DÉCORER P48-49

BOISSONS P50

Compléments de laboratoire

Valrhona vous propose une gamme de produits pour vous aider dans vos créations et optimiser votre emploi du temps tout en conservant la qualité de vos fabrications.

Vous souhaitez structurer, garnir, décorer ?
Trouvez le produit qu'il vous faut selon vos usages.

STRUCTURER

BONBONS DE CHOCOLAT



1732 BOULE CREUSE NOIRE

CHOCOLAT NOIR 55 %

COMPOSITION

Cacao 55 % min.
Sucre ajoutés 43 %
Mat. Gr. 38 %

CONDITIONNEMENT

1 boîte 504 pièces

DDM*

12 mois

POIDS

Environ 2,6 g/pièce



1733 BOULE CREUSE LAIT

CHOCOLAT LAIT 35 %

COMPOSITION

Cacao 35 % min.
Sucre 43 % Lait 19 %
Mat. Gr. 36 %

CONDITIONNEMENT

1 boîte 504 pièces

DDM*

10 mois

POIDS

Environ 2,6 g/pièce



1734 BOULE CREUSE IVOIRE

CHOCOLAT BLANC 35 %

COMPOSITION

Beurre de cacao 35 % min.
Sucre 43 % Lait 21 %
Mat. Gr. 40 %

CONDITIONNEMENT

1 boîte 504 pièces

DDM*

8 mois

POIDS

Environ 2,6 g/pièce



4325 PALET NOIR

CHOCOLAT NOIR 55 %

COMPOSITION

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

CONDITIONNEMENT

1 boîte 630 pièces

DDM*

12 mois

POIDS

Environ 2,2 g/pièce



4326 PALET LAIT

CHOCOLAT LAIT 35 %

COMPOSITION

Cacao 35 % min.
Sucre 43 % Lait 19 %
Mat. Gr. 36 %

CONDITIONNEMENT

1 boîte 630 pièces

DDM*

10 mois

POIDS

Environ 2,2 g/pièce



MIGNARDISES



4751 SPHERIS

CHOCOLAT NOIR 55 %

COMPOSITION

Sucre 43 %
Mat. Gr. 38 %

CONDITIONNEMENT

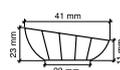
1 boîte 270 pièces

DDM*

12 mois

POIDS

Environ 3,1 g/pièce



DESSERTS



4320 OVALIS

CHOCOLAT NOIR 55 %

COMPOSITION

Sucre 43 %
Mat. Gr. 38 %

CONDITIONNEMENT

1 boîte 45 pièces

DDM*

12 mois

POIDS

Environ 12 g/pièce



6409 SOLSTIS

CHOCOLAT NOIR 55 %

COMPOSITION

Sucre 43 %
Mat. Gr. 38 %

CONDITIONNEMENT

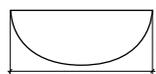
1 boîte 45 pièces

DDM*

12 mois

POIDS

Environ 9,6 g/pièce



14645 SOLSTIS IVOIRE

CHOCOLAT BLANC 35 %

COMPOSITION

Beurre de cacao 35 % min.
Sucre 43 % Lait 21 %
Mat. Gr. 40 %

CONDITIONNEMENT

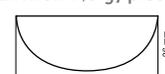
1 boîte 45 pièces

DDM*

8 mois

POIDS

Environ 9,6 g/pièce



GARNIR

VIENNOISERIES



BÂTONS PETITS PAINS NOIRS 55 %

- Une nouvelle composition créée à partir d'une couverture de Grand Chocolat Valrhona aux notes rondes, chocolatées et gourmandes.
- Un pourcentage cacao élevé (55 %) qui confère au produit un goût cacaoté puissant.
- Une forme de bâtons moulée qui ne coupe plus la pâte.
 - Une matière qui résiste parfaitement à la cuisson.

12789

Bâton 5,5 g - 8 cm
Boîte de 1,6 kg (300 pièces env.)

DDM* 18 mois



BÂTONS PETITS PAINS NOIRS 48 %

- Une nouvelle recette conçue pour plaire à tous : notes cacaotées puissantes et extrait naturel de vanille.
- Une forme de bâtons extrudée qui ne coupe plus la pâte.
 - Une matière qui résiste parfaitement à la cuisson.
- 3 formats différents qui vous permettent de choisir le(s) produit(s) le(s) plus adapté(s) à vos besoins.

12062

Bâton 3,2 g - 8 cm
Boîte de 1,6 kg
(500 pièces env.)

DDM* 24 mois

12061

Bâton de 5,3 g - 8 cm
Boîte de 1,6 kg
(300 pièces env.)

DDM* 24 mois

12087

Bâton de 15,4 g - 36 cm
Boîte de 5 kg
(300 pièces env.)

DDM* 24 mois



12140 CHIPS NOIRES 60 %

- Une composition équilibrée : un pourcentage de cacao élevé qui confère au produit un goût cacaoté puissant accompagné d'un arôme de vanille.
- Un format adapté à vos besoins : carton de 5 kg contenant 20 000 chips

CONDITIONNEMENT

Carton de 5 kg
(4 000 pièces/kg env.)

DDM* 24 mois



12060 PÉPITES NOIRES 52 %

- Une recette optimale : conçue pour combiner facilité de mise en oeuvre en viennoiserie et consensualité du goût, elle plaira au plus grand nombre.
- Un format adapté à tous les besoins (carton de 6 kg).

CONDITIONNEMENT

Boîte de 6 kg
(7 500 pépites/ kg env.)

DDM* 24 mois



12139 PÉPITES LAIT 32 %

- Par leur profil aromatique équilibré entre cacao et lait ponctué de légères notes caramélisées, ces pépites apporteront gourmandise et douceur à vos créations.
- Un format adapté à tous les besoins (carton 6 kg).

CONDITIONNEMENT

Boîte de 6 kg
(7 500 pièces/ kg env.)

DDM* 18 mois



15073 PÉPITES BLANCHES 24 %

- Délicatement sucrée avec une pointe de vanille, la pépité blanche Valrhona est réalisée à partir d'un chocolat blanc classique et équilibré.
- Un format adapté à tous les besoins (carton 6 kg).

CONDITIONNEMENT

Boîte de 6 kg
(7 500 pièces/ kg env.)

DDM* 18 mois

PÂTISSERIES



**14760
ETNAO
GUANAJA**

Ganache au chocolat
noir Guanaja



**14756
ETNAO
PRALINÉ**

Ganache au chocolat au lait
et noisettes torréfiées



**14755
ETNAO
PASSION**

Ganache au chocolat
au lait et purée de fruit
de la passion



**14754
ETNAO
NOIX DE COCO**

Ganache au chocolat au lait
parfumée à la noix de coco

CONDITIONNEMENT

Boîte de 40 pièces

DDM*

8 mois

POIDS

Environ 18 g/pièce



**14592
ÉCLAT D'OR**

Brisures de crêpes
croustillantes

CONDITIONNEMENT

1 sachet de 2,5 kg

DDM*

15 mois



**49062
BEURRE LIQUIDE
CLARIFIÉ**

COMPOSITION
Matière grasse laitière
anhydre 99,9 %
Humidité maximum 0,1 %

CONDITIONNEMENT

Boîte 2 kg

DDM*

12 mois

DÉCORER

PARSEMAGE



4341
PERLES PLEINES
CHOCOLAT
NOIR



4719
PERLES
CRAQUANTES
CHOCOLAT NOIR

CÉRÉALES
BISCUITÉES ENROBÉES
DE CHOCOLAT NOIR



8425
PERLES
CRAQUANTES
CARAMÉLIA

CÉRÉALES BISCUITÉES
ENROBÉES DE 87 %
DE CHOCOLAT AU LAIT



10840
PERLES
CRAQUANTES
DULCEY

CÉRÉALES BISCUITÉES
ENROBÉES DE 87 %
DE CHOCOLAT BLANC



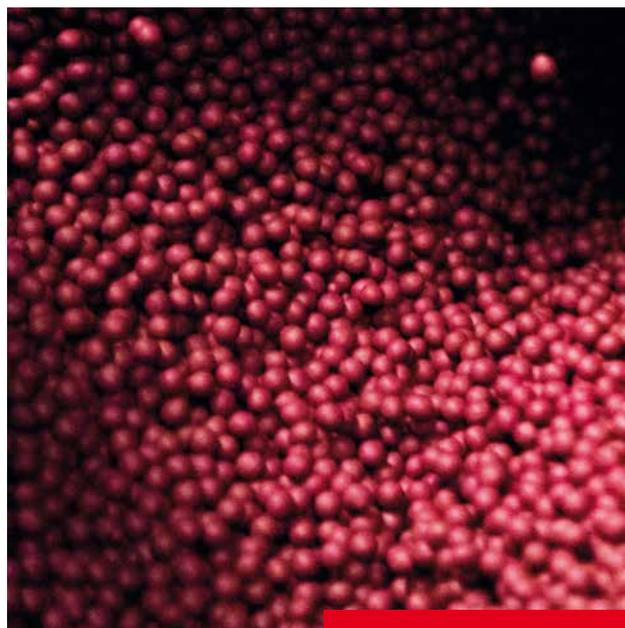
10843
PERLES
CRAQUANTES
OPALYS

CÉRÉALES BISCUITÉES
ENROBÉES DE 87 %
DE CHOCOLAT BLANC



26689
PERLES
CRAQUANTES
INSPIRATION
FRAMBOISE

CÉRÉALES BISCUITÉES
ENROBÉES DE 88 %
DE SPÉCIALITÉ À BASE
DE BEURRE DE CACAO
ET DE FRAMBOISE



NOM	CODE	CACAO MIN %.	DDM*	CONDITIONNEMENT
PERLES PLEINES CHOCOLAT NOIR	4341	55 %	14 mois	Sac 4 kg
PERLES CRAQUANTES CHOCOLAT NOIR	4719	55 %	14 mois	Sac 3 kg
PERLES CRAQUANTES CARAMÉLIA	8425	36 %	12 mois	Sac 3 kg
PERLES CRAQUANTES DULCEY	10840	35 %	12 mois	Sac 3 kg
PERLES CRAQUANTES OPALYS	10843	34 %	10 mois	Sac 3 kg
PERLES CRAQUANTES INSPIRATION FRAMBOISE	26689	31 %	7 mois	Sac 1 kg

NAPPAGE ET GLAÇAGE



11820
PÂTE À GLACER
NOIRE



11821
PÂTE À GLACER
LACTÉE



5010
ABSOLU CRISTAL
NAPPAGE NEUTRE



2051
ABSOLU
NAPPAGE TENDRE



COMPLÉMENTS
DE LABORATOIRE

NOM	CODE	CACAO MIN %.	DDM*	CONSERVATION	CONDITIONNEMENT
PÂTE À GLACER NOIRE	11820	18 %	12 mois	Dans un endroit frais et sec entre 16°C et 18°C	Carton 10 kg avec sachet scellé
PÂTE À GLACER LACTÉE	11821	7 %	12 mois	Dans un endroit frais et sec entre 16°C et 18°C	Carton 10 kg avec sachet scellé
ABSOLU CRISTAL NAPPAGE NEUTRE	5010	-	12 mois	Avant ouverture : 12 mois dans un endroit frais et sec Après ouverture : 1 mois au réfrigérateur	Seau 5 kg operculé
ABSOLU NAPPAGE TENDRE	2051	39 %	9 mois	Avant ouverture : Température < 20°C Après ouverture : réfrigérateur / utiliser sous 4 jours	Pot 1 kg

DDM* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication.

BOISSONS

BOISSON LIQUIDE



3209

CELAYA CHOCOLAT CHAUD

BOISSON CHOCOLATÉE AVEC 17,5 % DE CHOCOLAT NOIR

CONDITIONNEMENT

6 x 1 Litre

DDM*

8 mois

MISE EN OEUVRE :

Réchauffez au micro-onde, au percolateur, à la chocolatière ou à la casserole selon vos habitudes.

Celaya peut aussi se décliner en chocolat froid, aromatisé (cannelle, café...) ou infusé (menthe, verveine...) ainsi qu'en cocktail ou en glace.

CHOCOLAT FINEMENT RÂPÉ



47814

GROUND CHOCOLATE NOIR PURE ORIGINE GHANA

ÉPICES SUCRÉES, BOISÉ ET CORSÉ



47813

GROUND CHOCOLATE NOIR PURE ORIGINE GRENADE

ÉQUILIBRÉ, FRUITS MÛRS & GOUSSE DE VANILLE

MISE EN OEUVRE :

À la buse vapeur : dans un pichet, diluer 30 g de Ground chocolate dans 20 g d'eau chaude.

Ajouter 100 ml de lait de vache ou 120 ml de boisson végétale d'avoine, et chauffer le mélange à la buse vapeur pendant 15 secondes. Vous pouvez également mettre en œuvre le Ground chocolate à la casserole et à la chocolatière.

NOM	CODE	CACAO MIN	COMPOSITION	DÉCOR. PARSEMAGE	INCLUSION	BOISSON	STRACCIATELLA	DDM*	CONDITIONNEMENT
GROUND CHOCOLATE NOIR PURE ORIGINE GHANA	47814	68 %	Cacao MS 68 % Mat. GR. 41 % Sucre 31 %	🍫	🍫	🍫	🍫	14 mois	Sac 3 kg
GROUND CHOCOLATE NOIR PURE ORIGINE GRENADE	47813	65 %	Cacao MS 65 % Mat. GR. 39 % Sucre 34 %	🍫	🍫	🍫	🍫	14 mois	Sac 3 kg







CACAO THÈQUE ET GUIDE DU GOÛT



CACAO THÈQUE P54-55
GUIDE DU GOÛT P56-57

Cacaothèque

COULEUR	CACAO MIN %	PURE ORIGINE	PRODUIT	GAMME	SOUS-GAMME	CONDITIONNEMENT	CODE	PAGE
NOIR	85%	-	ABINAO	Chocolats de couverture	Grands Crus	Sac fèves 3 kg	5614	20
	80%	-	KOMUNTU	Chocolats de couverture	Grands Crus	Sac fèves 3 kg	48579	21
	80%	-	P125 Cœur de Guanaja	Pionniers	P125 Cœur de Guanaja	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	6360 8234	10
	76%	SAO TOMÉ	SAO TOMÉ	Chocolats de couverture	Cuvées	Bloc de 1 kg	40959	9
	75%	BÉLIZE	TULAKALUM	Chocolats de couverture	Grands Crus	Sac fèves 3 kg	25295	18
	74 %	MADAGASCAR	MILLOT	Chocolats de couverture	Grands Crus	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	31508 30357	24
	72%	VÉNÉZUELA	ARAGUANI	Chocolats de couverture	Grands Crus	Sac fèves 3 kg	4656	18
	70%	JAMAÏQUE	MORANT BAY	Chocolats de couverture	Cuvées	Bloc de 1 kg	12830	17
	70%	-	GUANAJA	Chocolats de couverture	Grands Crus	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg	4653 106 19849	20
	70%	PÉROU	ANDOA NOIRE	Chocolats de couverture	Labellisés & Spécifiques	Sac fèves 3 kg	12515	24
	70%		TROPILIA AMER	Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Cartons fèves 12kg	8517	26
	69%	MEXIQUE	MEXIQUE	Chocolats de couverture	Cuvées	Bloc de 1 kg	40773	9
	68%	GHANA	NYANGBO	Chocolats de couverture	Grands Crus	Sac fèves 3 kg	6085	18
	67%	-	EXTRA AMER	Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Sac fèves 3 kg	4663	26
	66%	HAÏTI	KILTI HAÏTI	Chocolats de couverture	Cuvées	Bloc de 1 kg	19264	17
	66%	ÉQUATEUR	ALPACO	Chocolats de couverture	Grands Crus	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	5572 19851	18
	66%	-	CARAÏBE	Chocolats de couverture	Grands Crus	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg	4654 107 19843	20
	66%	-	ARIAGA NOIRE	Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Carton fèves 5 kg	12144	26
	65%	GRENADE	KALINGO	Chocolats de couverture	Grands Crus	Sac fèves 3 kg	9789	19
	65%	-	XOCOLINE	Chocolats de couverture	Labellisés & Spécifiques	Blocs 3 x 1 kg	5904	25
	64%	BÉLIZE	XIBUN	Chocolats de couverture	Cuvées	Blocs 3 x 1 kg	27661	17
	64%	MADAGASCAR	MANJARI	Chocolats de couverture	Grands Crus	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg	4655 117	19
	64%	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	TAÏNORI	Chocolats de couverture	Grands Crus	Sac fèves 3 kg	5571	19
	63%	PÉROU	ILLANKA	Chocolats de couverture	Grands Crus	Sac fèves 3 kg	9559	19
	62%	BRÉSIL	MACAÉ	Chocolats de couverture	Grands Crus	Sac fèves 3 kg	6221	19
	62%	-	SATILIA NOIRE	Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Carton fèves 12 kg	7346	26
	61%	-	EXTRA BITTER	Chocolats de couverture	Grands Crus	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg	4657 100 19846	20
	60%	-	ORIADO	Chocolats de couverture	Labellisés & Spécifiques	Sac fèves 3 kg	12164	24
	59%	-	ARIAGA NOIRE	Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Carton fèves 5 kg	12143	26
	56%	-	CARAQUE	Chocolats de couverture	Grands Crus	Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg	102 19850	20
56%	-	NOIR ORANGE	Chocolats de couverture	Gourmands	Sac fèves 3 kg	122	23	
55%	-	ÉQUATORIALE NOIRE	Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	4661 19836	26	

COULEUR	CACAO MIN %	PURE ORIGINE	PRODUIT	GAMME	SOUS-GAMME	CONDITIONNEMENT	CODE	PAGE
NOIR	55%	BRÉSIL	ITAKUJA	Pionniers	Double Fermentation	Sac fèves 3 kg	12219	11
	53%	-	EXTRA NOIR	Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Sac fèves 3 kg	4664	26
	53%	-	TROPILIA NOIRE	Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Carton fèves 12kg Carton fèves 12kg MO	8515 19852	26

OMBRÉ	53%	BRÉSIL	HUKAMBI	Pionniers	Grands Crus	Sac fèves 3 kg	49787	9
-------	-----	--------	---------	-----------	-------------	----------------	-------	---

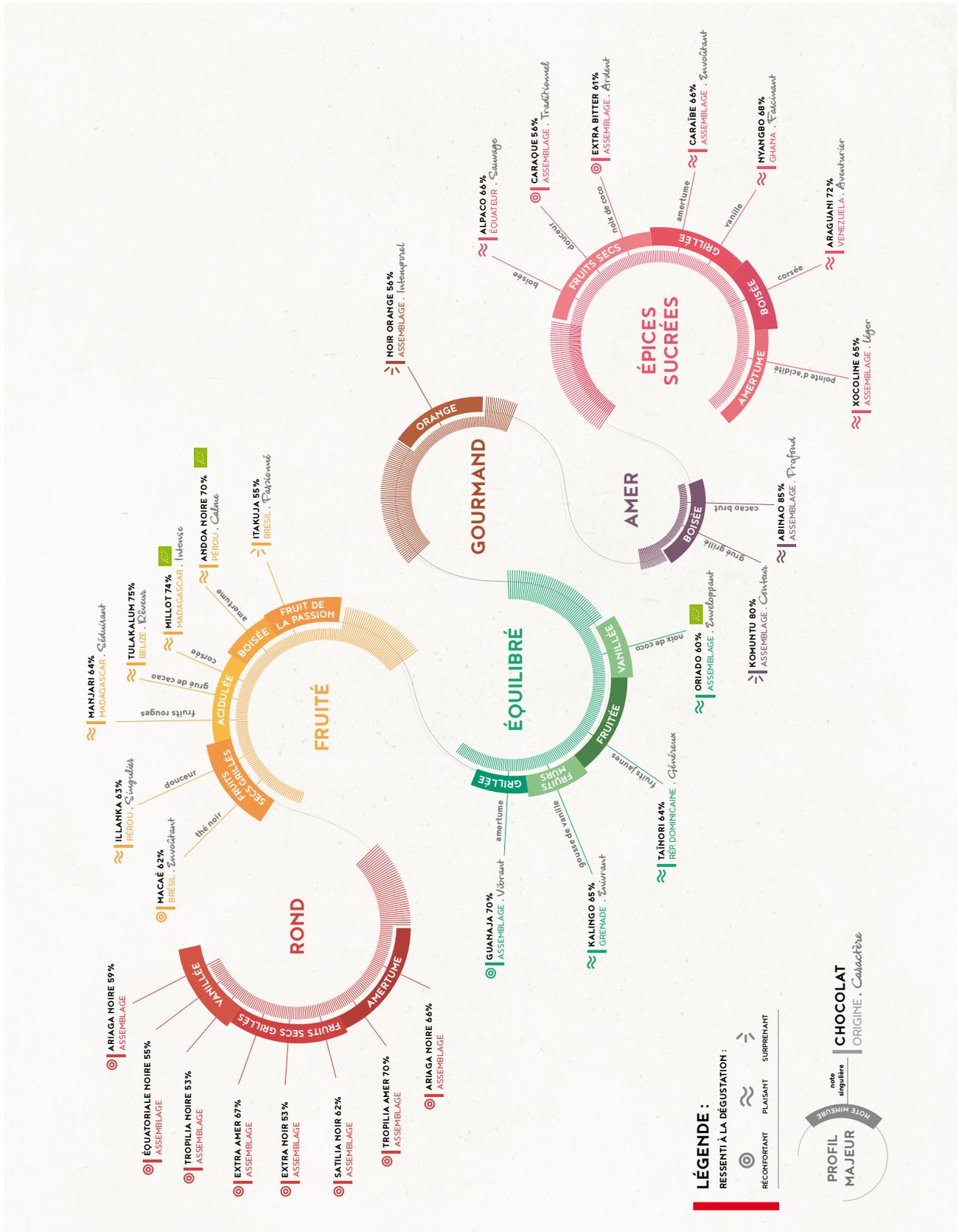
LAIT	50%	BRÉSIL	LIMEIRA	Chocolats de couverture	Cuvées	Bloc de 1 kg	12829	17
	50%	MADAGASCAR	KIDAVOA	Pionniers	Double Fermentation	Sac fèves 3 kg	13757	11
	46%	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	BAHIBE	Chocolats de couverture	Grands Crus	Sac fèves 3 kg	9997	22
	41%	-	GUANAJA LACTÉE	Chocolats de couverture	Grands Crus	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	7547 19894	22
	41%	-	XOCOLINE LACTÉE	Chocolats de couverture	Labellisés & Spécifiques	Blocs 3 x 1 kg	6972	25
	40%	-	JIVARA	Chocolats de couverture	Grands Crus	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg	4658 189 19848	22
	39%	-	ORIZABA	Chocolats de couverture	Grands Crus	Sac fèves 3 kg	6640	22
	39%	-	BITTER LACTÉE	Chocolats de couverture	Grands Crus	Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg	6591 19893	22
	39%	PÉROU	ANDOA LACTÉE	Chocolats de couverture	Labellisés & Spécifiques	Sac fèves 3 kg	15001	24
	38%	-	ARIAGA LACTÉE	Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Carton fèves 5 kg	12142	27
	36%	-	CARAMÉLIA	Chocolats de couverture	Gourmands	Sac fèves 3 kg	7098	23
	35%	-	AZÉLIA	Chocolats de couverture	Gourmands	Sac fèves 3 kg	11603	23
	35%	-	ÉQUATORIALE LACTÉE	Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	4662 19844	27
	35%	-	SATILIA LACTÉE	Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Carton fèves 12 kg	7347	27
	33%	MADAGASCAR	TANARIVA	Chocolats de couverture	Grands Crus	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg	4659 3692	22
29%	-	TROPILIA LACTÉE	Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Carton fèves 12 kg	8516	27	

BLANC	35% beurre de cacao	-	WAINA	Chocolats de couverture	Labellisés & Spécifiques	Sac fèves 3 kg	15002	24
	35% beurre de cacao	-	IVOIRE	Chocolats de couverture	Gourmands	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg	4660 140 19741	23
	33% beurre de cacao	-	OPALYS	Chocolats de couverture	Gourmands	Sac fèves 3 kg	8118	23
	31% beurre de cacao	-	SATILIA BLANCHE	Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Carton fèves 12 kg	19959	27
	30% beurre de cacao	-	ARIAGA BLANCHE	Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Carton fèves 5 kg	12141	27

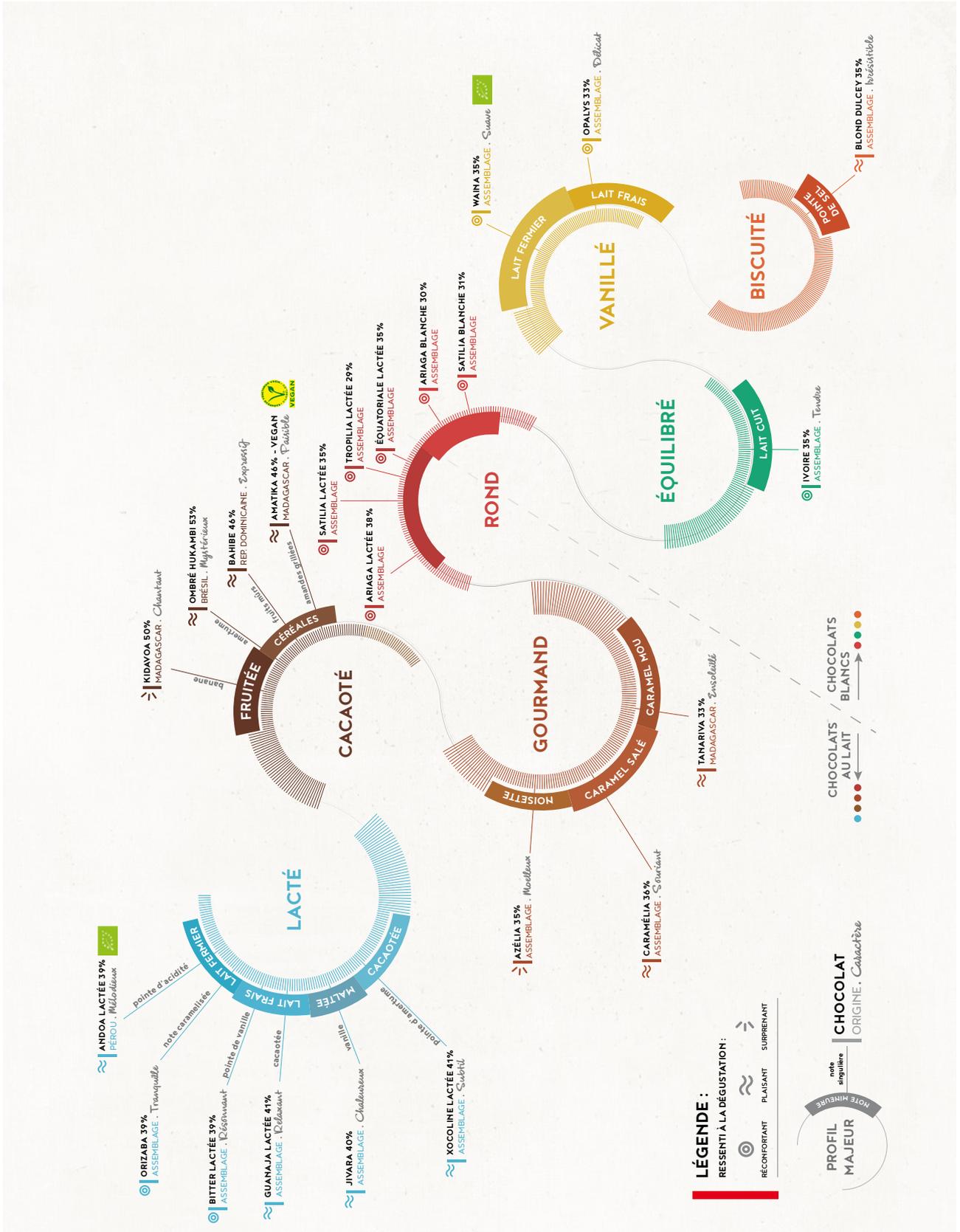
BLOND	35% beurre de cacao	-	BLOND DULCEY	Pionniers	Blond	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	31870 27008	10
-------	---------------------	---	--------------	-----------	-------	--------------------------------------	----------------	----

VÉGÉTAL	46%	-	AMATIKA	Chocolats de couverture	Grands Crus	Blocs 3 x 1 kg	28074	25
---------	-----	---	---------	-------------------------	-------------	----------------	-------	----

Chocolats noirs



Chocolats au lait, blanc et végétal







LA MARQUE ET SES SERVICES



LA MARQUE VALRHONA P60-61

NOTRE MISSION P62-63

LES SERVICES P64

SE SIMPLIFIER LA VIE P65

LA PERSONNALISATION P66-67

L'ÉCOLE VALRHONA P68

Imaginons le meilleur du chocolat... à chaque étape

PARTENAIRE DES ARTISANS DU GOÛT DEPUIS 1922, PIONNIER ET RÉFÉRENT DANS LE MONDE DU CHOCOLAT, VALRHONA IMAGINE LE MEILLEUR DU CHOCOLAT À CHAQUE ÉTAPE DE LA CHAÎNE DE VALEUR POUR CRÉER UNE FILIÈRE CACAO JUSTE ET DURABLE ET INSPIRER UNE GASTRONOMIE DU BON, DU BEAU ET DU BIEN.

LA SÉLECTION ET LA CULTURE DES CACAOS LES PLUS FINS DE LA PLANÈTE.

C'est la mission des sourceurs Valrhona qui sélectionnent les cacaos les plus singuliers et créent des relations durables avec les producteurs. Cette collaboration permet à Valrhona d'enrichir sans cesse sa connaissance du cacao, de devenir elle-même productrice dans certaines plantations et ainsi d'innover à chaque étape (la culture, la fermentation, le séchage). Parce que c'est en plantation que se joue l'avenir de toute la filière, Valrhona s'engage sur place, avec les partenaires producteurs de cacao, en investissant pour le bien-être des communautés locales et pour la création de la cacao-culture de demain. Avec Valrhona, chacun devient un acteur du développement durable du cacao.

« Avec Valrhona, vous devenez vous aussi un acteur du développement durable du cacao. »



DE L'ENRICHISSEMENT DE LA PALETTE AROMATIQUE À LA RÉVOLUTION CHOCOLAT.

Valrhona repousse sans cesse les limites de la créativité pour élargir la palette aromatique du monde du chocolat responsable et créer la prochaine révolution. Celle pour laquelle l'équipe essaie, teste, se trompe (parfois) et recommence (toujours) pour proposer de l'inédit et du créatif. Ainsi est né Guanaja (le chocolat le plus amer au monde lorsqu'il fut lancé en 1986), le chocolat blond Dulcey (la 4^{ème} couleur chocolat) ou encore Inspiration, la 1ère couverture de fruits.

C'est aussi un panel de dégustateurs qui, au quotidien, assure l'excellence, la qualité irréprochable et la constance du goût de cette incroyable bibliothèque de saveurs.

Avec Valrhona, les artisans du goût donnent une nouvelle dimension à leurs créations.



LE PARTAGE DES SAVOIR-FAIRE.

Inspirer une gastronomie créative et responsable et impulser un mouvement collectif qui fédère l'ensemble de tous les acteurs du cacao, du chocolat et de la gastronomie passe forcément par un partage des savoirs. Savoir-faire et savoir-être.

Quel lieu plus propice qu'une École pour partager ? Créée à Tain l'Hermitage il y a 30 ans par le chef pâtissier Frédéric Bau, L'École Valrhona accueille chaque année des centaines de professionnels de toute la France et des 4 coins du monde, de Tain l'Hermitage à Paris en passant par New-York, et Tokyo, ils se perfectionnent et laissent libre court à leur créativité dans un lieu d'échange et de partage dédié à la pratique du chocolat et à la gastronomie sucrée en général.

Partager c'est aussi s'impliquer dans de beaux et grands projets qui mettent à l'honneur des femmes et des hommes passionnés. Qu'ils soient déjà grands chefs ou pâtissiers de renom, (Coupe du Monde de la Pâtisserie, concours C3), ou qu'ils souhaitent le devenir. C'est la vocation du programme Graines de Pâtissier qui a vu le jour grâce au Fonds Solidaire Valrhona. Ce programme donne une seconde chance professionnelle à des jeunes de 16 à 25 ans éloignés de l'emploi dans une filière qui recrute : la Pâtisserie, Boulangerie, Chocolaterie. Avec Valrhona, le cercle des passionnés de chocolat s'agrandit et la profession peut continuer à rayonner.





100%
des cacaos
Valrhona
sont tracés
depuis le
producteur

CHEZ VALRHONA, LES SOURCEURS PARCOURENT LE MONDE POUR SÉLECTIONNER DANS LES PLANTATIONS LES CACAOS LES PLUS SINGULIERS, LES PLUS FINS.

Au fil du temps, les sourceurs Valrhona ont construit une relation de confiance privilégiée et durable avec les producteurs et ont acquis grâce à eux une connaissance unique du métier. Pour imaginer le meilleur du chocolat, Valrhona a lancé le programme Live Long, incarnation de sa politique RSE. Le programme RSE Live Long a trouvé son identité au sud-ouest du Ghana. En mai 2015, Cédric, sourceur Valrhona, est en visite dans la communauté de Wassa Nkran, où Valrhona finance la construction d'un centre communautaire, avec bibliothèque et salle informatique destinées aux enfants, mais aussi une salle de formation pour les producteurs. Il est accueilli chaleureusement par la foule avec des panneaux « We are all Valrhonas », « Live Long Valrhona ». C'est le déclic : Valrhona adopte « Live Long » pour exprimer son engagement RSE à long terme dans toutes ses dimensions.

© Pierre Ollier

« Au cœur de Millot », Plantation Millot Madagascar

Ensemble, faisons du bien avec du bon

CHEZ VALRHONA, NOUS VOULONS IMPULSER UN MOUVEMENT COLLECTIF QUI FÉDÈRE L'ENSEMBLE DES ACTEURS DU CACAO, DU CHOCOLAT ET DE LA GASTRONOMIE POUR FAIRE BOUGER LES LIGNES VERS UNE FILIÈRE CACAO JUSTE ET DURABLE ET UNE GASTRONOMIE DU BON, DU BEAU ET DU BIEN.

CETTE MISSION EST AU CŒUR DE TOUT CE QUE NOUS FAISONS CHEZ VALRHONA.

Concrètement, cela signifie que nous travaillons avec nos partenaires cacao pour améliorer les conditions de vie dans les communautés productrices, augmenter les revenus des producteurs, protéger les droits de l'homme, lutter contre la déforestation et promouvoir des pratiques agricoles durables. Nous travaillons également à construire une nouvelle vision pour la gastronomie où la créativité rime avec la responsabilité, que ce soit via des produits et services innovants, la promotion de pratiques durables via l'École Valrhona ou la fourniture d'outils et d'accompagnement pour aider nos clients à devenir eux-mêmes plus durables. Nous nous engageons à le faire tout en contribuant autant que possible aux efforts visant à atteindre la neutralité carbone planétaire.



CRÉER UNE FILIÈRE CACAO JUSTE ET DURABLE.

La filière cacao est confrontée à de multiples enjeux. C'est pourquoi Valrhona a décidé de structurer sa démarche autour de 3 piliers : la préservation des terroirs et des goûts, l'amélioration des conditions de vie et de travail des producteurs, la protection de l'environnement. Ces grands axes concentrent des engagements majeurs, comme l'amélioration des revenus des familles de producteurs, la lutte contre toute forme de travail forcé et notamment celui des enfants, la protection des zones forestières et de la biodiversité, ou encore nos ambitions de neutralité carbone en 2025. Afin d'atteindre ces objectifs, Valrhona déploie des partenariats à long terme avec des femmes et des hommes engagés sur le terrain au sein d'entreprises ou de coopératives productrices de cacao, avec qui l'entreprise partage les mêmes valeurs. Elle a ainsi développé des relations directes dans 15 pays à travers le monde.



FAIRE DE L'HOMME ET L'INNOVATION LES MOTEURS DE L'ENTREPRISE.

Valrhona, c'est avant tout une histoire humaine. Sa force réside dans les liens qu'elle tisse entre les producteurs de cacao, les collaborateurs et les clients. C'est dans cette force que réside notre capacité à innover. Valrhona fait partie d'une communauté. Ce n'est qu'en innovant avec toutes ses parties prenantes, en écoutant leurs besoins et en collaborant avec eux, que Valrhona pourra réaliser sa mission : « Ensemble, faisons du bien avec du bon ». Valrhona construit et entretient ces relations de diverses manières : enquêtes de satisfaction régulière, groupes de discussion avec les collaborateurs, les clients et les fournisseurs, échanges avec des ONG, des organismes professionnels et autres entreprises.

DEVELOPPER UNE GASTRONOMIE CRÉATIVE ET RESPONSABLE.

Valrhona pense que la gastronomie est une source de plaisir. L'entreprise croit également que la manière dont nous nous nourrissons a des impacts sur la biodiversité, le climat et la santé publique. Sa conviction profonde est que les chefs ont la capacité d'influencer notre manière de consommer. C'est grâce à ce pouvoir que nous pourrions ensemble avoir un impact positif sur notre planète, notre alimentation et notre avenir. De plus en plus, les chefs prennent des mesures pour intégrer leur impact social et environnemental dans leurs créations. Valrhona souhaite les soutenir dans cette démarche et ainsi créer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

CONTRIBUER À LA NEUTRALITÉ PLANÉTAIRE.

Les activités - de la culture du cacao jusqu'à la vente de chocolat - ont un impact sur l'environnement. Valrhona s'engage à minimiser ces impacts. C'est pourquoi l'entreprise se concentre principalement au cours des prochaines années sur la contribution aux efforts mondiaux visant à atteindre la neutralité carbone et à atteindre cet objectif sur l'ensemble de la chaîne de valeur en 2025. Elle s'efforce à diminuer ses émissions de gaz à effet de serre en réduisant l'empreinte de sa chocolaterie de Tain l'Hermitage qui a atteint la neutralité carbone en 2020 ; à réduire les émissions liées aux transports, ainsi qu'en luttant contre la déforestation et en promouvant des pratiques agricoles durables. Valrhona travaille activement à minimiser son impact environnemental, notamment en réduisant les déchets, en utilisant des énergies renouvelables et en éco-concevant ses produits. Valrhona veille à ce que sa chocolaterie respecte les réglementations environnementales les plus exigeantes. Grâce à nos certifications ISO 14001 et ISO 5001, Valrhona est en mesure de structurer la façon dont elle gère l'empreinte environnementale et la consommation d'énergie dans ses opérations et de garantir la qualité des systèmes en place.



«

Nous travaillons main dans la main avec nos producteurs et nos clients pour créer une filière cacao juste et durable et une gastronomie du bon, du beau et du bien.

»

Les services



LES ESSENTIELS EN LIGNE



Les Essentiels

LE SERVICE CONNECTÉ QUI PERMET D'ÉQUILIBRER TOUTES VOS CRÉATIONS SUCRÉES.

Véritable compagnon de laboratoire de milliers d'artisans et restaurateurs dans le monde, « Les Essentiels » est un recueil de recettes de base parfaitement équilibrées avec l'ensemble des produits Valrhona.

Créé par les chefs de l'Ecole Valrhona, « Les Essentiels » rend accessible en ligne (et en version imprimée), 7 catégories d'appareils : les biscuits et pâtes, les textures crémeuses, les textures mousseuses, les fruits, la glacerie, la chocolaterie ou encore les finitions. Ce sont plus de 120 recettes détaillées accompagnées de vidéos qui sont mises à disposition des professionnels de la gastronomie.

« Les Essentiels » en ligne vous apportent de nouvelles fonctionnalités dans la gestion de vos recettes. Centralisez votre cahier de recettes en ligne et équilibrez vos recettes automatiquement en fonction du chocolat sélectionné et du nombre de portions (ou unité de mesure au choix) à produire. Nous vous proposons des modèles de recettes préétablis en guise d'inspiration : bûche, entremets, tarte ou tablette. Grâce à cet outil simple et instantané, simplifiez vous la création, la personnalisation, le partage, la production et la sauvegarde de vos recettes.

Le programme de fidélité Cercle V

Le programme de fidélité Cercle V a été créé pour tous les professionnels de la gastronomie sucrée. Entrer dans cette communauté de chefs et d'artisans c'est avoir la possibilité d'échanger, d'innover, de s'inspirer et de bénéficier d'avantages exclusifs (produits en avant-première, recettes dédiées, événements et conférences en exclusivité...).

Il existe 3 niveaux d'accès au Cercle V (bronze, silver ou gold) défini selon un chiffre d'affaire annuel minimum en fonction du métier exercé. Chaque palier ouvre à des avantages différents.



RETROUVEZ TOUT
NOTRE PROGRAMME
CERCLE V SUR LE SITE
VALRHONA.COM



Se simplifier la vie

RETROUVEZ DIFFÉRENTS UNIVERS DE VENTE ET NOS CONSEILS D'ANIMATION.



DÉCOUVREZ LA BOUTIQUE ET
L'HÔTEL-RESTAURANT VIRTUELS !

Nos univers virtuels

PROFESSIONNELS, LA BOUTIQUE VIRTUELLE EST L'OUTIL QUI VOUS ACCOMPAGNE DANS LE DÉVELOPPEMENT DE VOTRE OFFRE !

Que ce soit pour **vosre boutique** ou **vosre hôtel/restaurant**, retrouvez plusieurs suggestions d'animation pour compléter vos offres saisonnières ou permanentes.

En quelques clics, **retrouvez nos kits d'activation clé en main** et découvrez nos suggestions de gammes et idées d'animation qui vous permettront de **répondre aux attentes de vos clients**.

Le service d'impression en ligne Valrhona

PERSONNALISEZ ET IMPRIMEZ TOUS VOS OUTILS DE COMMUNICATION !

Des contenus entièrement personnalisables !

Pratique, ce service est l'outil qui vous permettra d'imprimer tous les contenus personnalisés dont vous avez besoin : poster, vitrophane, stickers... Personnalisez vos outils de communication et recevez-les, prêts à être installés en boutique !

Un service exclusif et intuitif pour animer tous les temps forts de l'année :

1. Choisissez un thème, temps fort ou typologie d'outils.
2. Choisissez le logo que vous souhaitez apposer si vous souhaitez en mettre un !
3. Personnalisez le texte de votre outil : le nom de votre tablette, un message à inscrire sur un poster...
4. Payez puis recevez vos outils prêts à être installés en boutique.

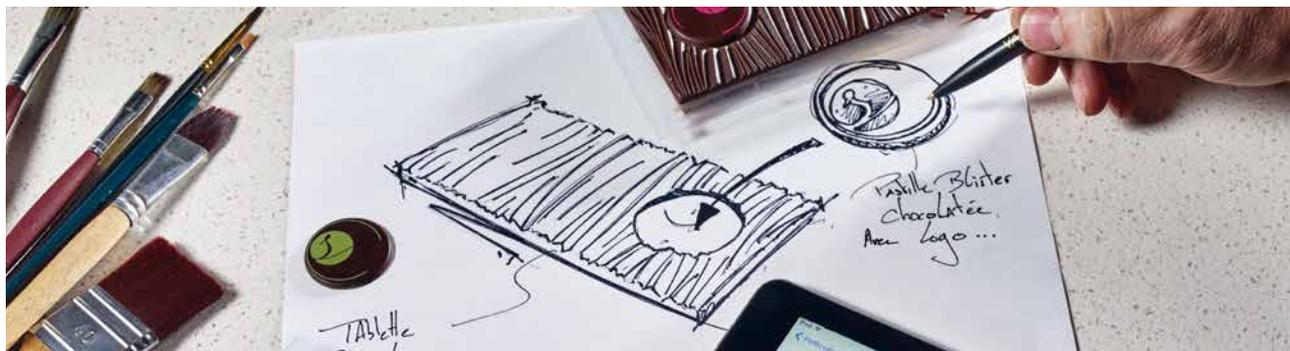


DÉCOUVREZ LE SERVICE D'IMPRESSION
EN LIGNE EN VOUS CONNECTANT SUR
PRINT.VALRHONA.COM



L'atelier personnalisation

NOS ÉQUIPES PARTAGENT LEURS EXPERTISES POUR VOUS ACCOMPAGNER À EXPRIMER VOTRE SINGULARITÉ. DU CHOCOLAT DE COUVERTURE À L'ASSISTANCE TECHNIQUE, NOUS RÉPONDONS À VOS ATTENTES AVEC DES PRODUITS ET SERVICES SUR-MESURE POUR IMAGINER VOS CRÉATIONS ET DÉVELOPPER VOS VENTES.



Définir l'accord parfait

VOTRE GOÛT

Pour définir l'accord parfait, nous sélectionnons les meilleurs ingrédients (fèves de cacao, sucres, épices...) et travaillons sur différentes maquettes jusqu'à trouver celle qui vous correspond.

L'expertise de notre équipe vous permettra d'allier technicité et goût. Nous pouvons également vous accompagner dans la création de votre praliné ou de vos bonbons de chocolat.

OFFRE ACCESSIBLE DÈS 500 KG DE COUVERTURE EN BLOC, MOULAGE EN FÈVES DISPONIBLE À PARTIR DE 3 T. TEMPS MOYEN DE DÉVELOPPEMENT : 3 À 9 MOIS.

Retrouvez également cette offre sur nos Pralinés & co et compléments de laboratoire.



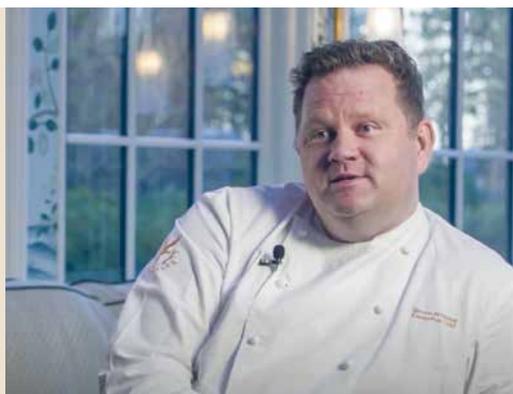
Donnez du relief à vos créations

VOTRE MOULE

Nous mettons à votre disposition un véritable centre d'expertise pour la création et le développement de moules pour chocolat et pâtisserie.

Tablettes, bonbons, bûches, moulages festifs ou événementiels... Laissez votre personnalité s'exprimer en volume.

GRÂCE À L'ÉQUIPE DE L'ATELIER CRÉATION REPOUSSONS LES LIMITES DES FORMES ! CE COLLECTIF DE DESIGNERS TROUVERA LA SOLUTION LA PLUS ADAPTÉE À VOS BESOINS POUR RETRANSCRIRE VOTRE SIGNATURE EN MOULAGE.



Reportage



SIMON ATTRIDGE

Chef pâtissier exécutif
Hôtel Gleneagles, Écosse



*Des produits
packagés, pensés
pour vous*



VOTRE PACKAGING

Semi-mesure :

À partir d'un packaging existant (carrés, bâtons, tablettes), nous ajoutons votre logo et/ou l'univers graphique que vous souhaitez mettre en avant.

Sur-mesure :

Développement de packaging spécifique pour vos produits. Nous étudions votre projet et évaluons sa faisabilité.



*Personnalisez votre
accompagnement*



VOTRE ACCOMPAGNEMENT

Conseil technique

Un problème d'utilisation de nos produits avec vos équipements ? Un technicien vous accompagne pour affiner vos réglages.

Assistance pâtissière

Une question sur une technique ou sur l'utilisation d'un produit ? Nos chefs interviennent pour vous apporter leur expertise et leur créativité.

Marketing

Besoin d'accompagnement sur la mise en valeur de vos créations ? Nos équipes spécialisées vous aident en termes de merchandising, storytelling, communication externe.



PLUS D'INFORMATIONS
AUPRÈS DE VOTRE COMMERCIAL



SERVICE CLIENT
AU 0475092638



MAIL
SCVALRHONA@VALRHONA.FR

«Phill a eu l'idée de créer son propre chocolat. Travailler avec Valrhona nous est apparu comme une évidence. Nous sommes certainement le plus grand complexe hôtelier d'Ecosse et l'un des plus grands du Royaume-Uni. Il s'agissait de trouver un point de divergence avec tous ces autres concurrents. Valrhona était au cœur de tout cela. Je pense qu'en tant que jeune chef, c'est une idée incroyable de travailler avec une entreprise comme la vôtre pour créer son propre chocolat. L'expérience que j'ai acquise depuis les idées, en passant par la conception, jusqu'au développement, a été pour tout le monde une excellente occasion d'apprendre. Tous les chefs, le personnel

d'accueil ... Tout le monde a montré de l'intérêt, et cela a ouvert de nombreuses opportunités. Tout cela nous donne une vraie identité et contribue à l'image de l'entreprise. J'ai apprécié les dégustations, et mention pour la deuxième couverture : j'étais parti sur une voie, puis vous m'avez réorienté. C'est un peu comme une synergie entre deux entreprises qui travaillent côte à côte et qui partagent des idées. Il y a donc énormément de leçons à tirer de tout cela. Pas uniquement sur la création des couvertures mais aussi sur tout le processus de dégustation. Des relations se sont tissées, et c'est ce qui nous amène au point où nous en sommes aujourd'hui.»



Créée en 1989 à Tain L'Hermitage et pensée alors comme un centre d'expertise du chocolat, l'École Valrhona est devenue aujourd'hui un lieu de transmission, de création, d'innovation et de perfectionnement d'où émergent les inspirations de demain. Une école de la créativité, de l'expertise technique, un lieu d'échanges et de partages autour du chocolat.

Tain L'Hermitage, Paris, Brooklyn, Tokyo... Aujourd'hui, 4 Écoles Valrhona à travers le monde et 30 chefs pâtisseries Valrhona accueillent et accompagnent chaque année en formation des professionnels passionnés, virtuoses de la gourmandise.

Laboratoire d'idées, pépinière d'innovation, réseau de relations précieux, l'École Valrhona offre une opportunité unique de se perfectionner autour du chocolat en chocolaterie, pâtisserie, boulangerie, glacerie, desserts de restaurant... L'École propose également de suivre des ateliers thématiques animés par les Chefs de l'École ou des professionnels de renommée internationale de la gastronomie sucrée. Au-delà des stages, l'École se prête régulièrement à des moments d'échange grâce à des journées d'inspiration ou encore des workshops et conférences.



L'École Valrhona,
centre d'expertise
du chocolat,
est devenue
un lieu de créativité
et d'innovation
d'où émergent
les inspirations
de demain.



KOMUNTU 80%

CRÉÉ AVEC VOUS, POUR VOUS

Cetut Pantiana Sophie Maignettl Michael
cchiuti Aoki Yusuke Susum Rojas Lino Jo
César Garcia Dominique Ducroix Thalia H
Lynn Liddicoat Eric Rousseau Mingler
mazzina Sanchez Pérez Jean-Baptist
Michel Guito Gil Ramecourt May
ase Dominique Clayton William
amel Gueriz Dumaire Cél
Duhamel Dom Luis Manu
Marie Müller Taja Junji Patric
emess Paul A. Young Olga Campos Flav
lillet Raul Ramiron Luis Emily Ban
osé Del Valle Hernández Eva Martine
iabate Vafing Nora Valson Nancy Le
duardo Espinora Tamariz Catherine Boiss



100^{ans}
d'engagement

VALRHONA



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



Hukambi 53%

OSEZ L'INCONNU AVEC LES OMBRÉS

Le chocolat libéré des codes établis de la gastronomie qui allie la gourmandise du lait à la puissance du cacao du Brésil. Dévoilez ce que vous n'avez jamais osé exprimer et redéfinissez votre créativité.

POUR DÉCOUVRIR HUKAMBI RENDEZ-VOUS SUR VALRHONA.COM
OU CONTACTEZ-NOUS AU +33 (00)4 75 09 26 38

Entreprise



Certifiée