



Collezione Pasqua 2025

Colección Pascua 2025

Servizio di etichettatura regolamentare

Servicio de etiquetado reglamentario

Un servizio GRATUITO e VELOCE per vendere in tutta tranquillità i vostri assortimenti di praline e golosità, rispettando le normative sull'etichettatura dei prodotti alimentari preconfezionati.
Un servizio GRATUITO y RÁPIDO para vender sus surtidos de bombones y dulces tranquilamente, respondiendo a la reglamentación de etiquetado de los productos alimentarios preenvasados.

Effettuate l'accesso

Conéctese

Valrhona.com > I nostri servizi professionali / Valrhona-selection.it > I miei servizi
Utilizzate i vostri dati di accesso abituali.

Valrhona.com > Nuestros servicios profesionales
Utilice su usuario habitual.

Selezionate i vostri prodotti

Seleccione sus productos

Tra le praline che avete ordinato negli ultimi 12 mesi.

Introduzca los bombones que ha pedido a lo largo de los 12 últimos meses.

Scegliete il vostro formato

Elija un formato

Adattate la dimensione della vostra etichetta alla confezione scelta.

Adapte la medida de su etiqueta al envase elegido.

Stampate

Imprima

Scaricate la vostra etichetta e stampatela direttamente.

Descargue su etiqueta e imprímala directamente.

Creata automaticamente in base alla selezione di praline.

Generado automáticamente según la selección de bombones.

Informazioni fornite dall'artigiano.

Información completada por el artesano.

Praline di cioccolato assortite. Ingredienti: zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, sciroppo di glucosio, acqua, MANDORLE, NOCCIOLE, fave di cacao, LATTE intero concentrato, LATTE scremato in polvere, siero di latte (LATTE), burro (LATTE), maltodestrina, sale, succo di barbabietola in polvere, estratto naturale di vaniglia, estratto di spirulina, emulsionante: lecitina di girasole, agente di rivestimento: gommalacca, colorante: caramello semplice

Conservare in un luogo asciutto tra i 16 e i 18°C.

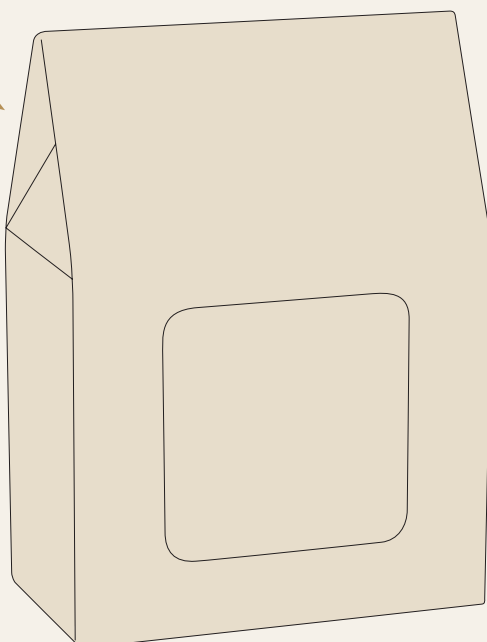
Valori nutrizionali per 100 g: Energia 2091 / Energia: 500 - Grassi: 26 g di cui acidi grassi saturi: 14 g - Glucidi: 62 g - di cui zuccheri: 56 g - Proteine: 4,9 g - Sale: 0,3 g

Da consumare preferibilmente entro la fine di: 07/2024

Numero di lotto: 1

INDIRIZZO

Peso netto in gr: 250 g



Sommario

Índice

4

GLI INDISPENSABILI
LOS INDISPENSABLES

8

LE UOVA
LOS HUEVOS

P. 10 LE UOVA INCARTATE
LOS HUEVOS ENVUELTOS

P. 14 LE UOVA NON INCARTATE
LOS HUEVOS SIN ENVOLVER

18

LE UOVA MODELLATE
LOS HUEVOS MOLDEADOS

22

GLI ANIMALETTI
LOS PECECITOS

26

I GOLOSI
LOS GOURMETS

P. 28 GLI ANIMALI DELLA FORESTA
LOS ANIMALES DEL BOSQUE

P. 29 GLI ANIMALI DI PASQUA
LOS ANIMALES DE PASCUA

P. 30 GLI ANIMALI MARSHMALLOW /
LE CAMPANE
LOS ANIMALES NUBE / LAS CAMPANAS

P. 31 LE CONCHIGLIE
LAS CONCHAS

32

PER ACCOMPAGNARE LE VENDITE
PARA MEJORAR LAS VENTAS

P. 34 LE CONFEZIONI
LOS ENVASES

P. 36 VALORIZZATE LA VOSTRA OFFERTA
SVILUPPATE LE VENDITE

P. 38 PONGA EN VALOR SU OFERTA
DESARROLLE SUS VENTAS

40

INDICE
ÍNDICE



Gli indispensabili

Los indispensables

Novità

Novedad

MAIS CARAMÉLIA

Un chicco di mais tostato e salato, ricoperto di cioccolato Caramélia.
Grano de maíz tostado salado bañado en chocolate Caramélia.

NOVITÀ / NOVEDAD



51473
AL LATTE
LECHE

MAIS TOSTATO SALATO
MAÍZ TOSTADO SALADO

UN'OFFERTA PRONTA ALL'USO
UNA OFERTA LISTA PARA USAR



PRODOTTO IN
SPAGNA
FABRICADO EN
ESPAÑA

CONO PASQUA
CONO DE PASCUA

Ref. 48223
15,6 x 7 x 7 cm

Lotto da 10 - Può contenere 110 g di Mais
Caramélia / 105 g di uova / 85 g di animalletti
Lote de 10 - Capacidad para 110 g de Maíz
Caramélia / 105 g de huevos / 85 g de
pececitos



Gli indispensabili

Los indispensables



GANACHE GRAND CRU PURA ORIGINE* E ASSEMBLAGGI D'ECCEZIONE GANACHES GRANDS CRUS PURO ORIGEN* Y MEZCLAS EXCEPCIONALES

Cioccolati dalle note aromatiche che ne svelano l'origine.
Chocolates de origen con notas aromáticas que revelan su terruño.



7155
FONDENTE
NEGRO

GANACHE GUANAJA 70%
GANACHE GUANAJA 70%

Assemblaggio
Mezcla

Note di grué di cacao amaro
Notas de grué de cacao amargo



6425
FONDENTE
NEGRO

GANACHE TAÏNORI 64%
GANACHE TAÏNORI 64%

**Fave di cacao della Repubblica Dominicana,
provincia di Duarte**

Habas de cacao de República Dominicana,
provincia Duarte

Note di frutta gialla
Notas de frutas amarillas



6427
AL LATTE
LECHE

GANACHE TANARIVA 33%
GANACHE TANARIVA 33%

**Fave di cacao del Madagascar,
distretto di Ambanja**
Habas de cacao de Madagascar,
distrito Ambanja

Note di caramello mou
Notas de caramelo blando



GUANAJA, UN CIOCCOLATO INNOVATORE GUANAJA, UN CHOCOLATE PIONERO



Il cioccolato più amaro del mondo
all'epoca della sua creazione nel 1986,
è ancora oggi un'icona di Valrhona.

El chocolate más amargo del mundo
en su lanzamiento en 1986 es aún hoy
en día un icónico de Valrhona.



Le uova

Los huevos

LE UOVA INCARTATE
LOS HUEVOS ENVUELTOS
P. 10

LE UOVA NON INCARTATE
LOS HUEVOS SIN ENVOLVER
P. 14

Le uova incartate

Los huevos envueltos

"TIPO GIANDUJA" / TIPO GIANDUJA

Ricette fondenti e cremose con delicate note di nocciola.
Recetas fundentes y untuosas con delicadas notas de avellanas.



841
FONDENTE
NEGRO

CON SCAGLIE DI NOCCIOLA
CON TROCITOS DE AVELLANAS



842
AL LATTE
LECHE

CON SCAGLIE DI NOCCIOLA
CON TROCITOS DE AVELLANAS



4111
FONDENTE
NEGRO

CON SCAGLIE DI FAVE DI CACAO
CON TROCITOS DE HABAS DE CACAO



4110
AL LATTE
LECHE

CON SCAGLIE DI CRÊPE
CROCCANTE
CON TROCITOS DE
BARQUILLO CRUJIENTE



8104
AL LATTE
LECHE

CON SCAGLIE DI BISCOTTO
CON TROCITOS DE GALLETA

CHE COS'È IL GIANDUJA? ¿QUÉ ES LA GIANDUJA?

Il gianduaia è un impasto di cioccolato e nocciole (tra il 20 e il 40%) tritate e tostate per diverse ore, poi finemente sminuzzate.

La gianduaia es una mezcla de chocolate y avellanas (entre 20 y 40%) trituradas y tostadas durante varias horas y después conchadas finemente.

GANACHE GOLOSE / GANACHES GOLOSAS

Una varietà di ricette golose per conquistare tutti i palati: lampone, albicocca, caramello...
Una variedad de recetas golosas para todos los paladares: frambuesa, albaricoque, caramelo...



18922



2677
FONDENTE
NEGRO

GANACHE
"TIPO GIANDUJA"
AL LAMPONE
GANACHE
TIPO GIANDUJA
DE FRAMBUESA



18918



2494
FONDENTE
NEGRO

GANACHE AL CIOCCOLATO
AL LATTE CON POLPA DI
ALBICOCCA CAMELLATA
GANACHE DE CHOCOLATE
CON LECHE CON PULPA
DE ALBARICOQUE
CAMELLIZADO



18920

GANACHE AL CIOCCOLATO
AL LATTE CARMÉLIA 36%
GANACHE DE CHOCOLATE
CON LECHE CARMÉLIA 36%



8445
AL LATTE
LECHE



18916

GANACHE AL CIOCCOLATO
AL LATTE E CARMELLO
GANACHE DE CHOCOLATE
CON LECHE Y CARMELLO



3151
AL LATTE
LECHE

GANACHE GRAND CRU PURA ORIGINE* E ASSEMBLAGGI D'ECCEZIONE GANACHES GRANDS CRUS PURO ORIGEN* Y MEZCLAS EXCEPCIONALES

Ciocolati dalle note aromatiche che ne svelano l'origine.
Chocolates de origen con notas aromáticas que revelan su terruño.



7155
FONDENTE
NEGRO

GANACHE GUANAJA 70%
GANACHE GUANAJA 70%

Assemblaggio
Mezcla

Note di grué di cacao amaro
Notas de grué de cacao amargo



6425
FONDENTE
NEGRO

GANACHE TAÏNORI 64%
GANACHE TAÏNORI 64%

Fave di cacao della Repubblica Dominicana,
provincia di Duarte

Habas de cacao de República Dominicana,
provincia Duarte

Note di frutta gialla
Notas de frutas amarillas



6427
AL LATTE
LECHE

GANACHE TANARIVA 33%
GANACHE TANARIVA 33%

Fave di cacao del Madagascar,
distretto di Ambanja
Habas de cacao de Madagascar,
distrito Ambanja

Note di caramello mou
Notas de caramelo blando



11638
FONDENTE AL LATTE
NEGRO LECHE

ASSORTIMENTO DI UOVA GANACHE GRAND CRU PURA ORIGINE* E ASSEMBLAGGI D'ECCEZIONE
SURTIDO DE HUEVOS GANACHES GRANDS CRUS PURO ORIGEN* Y MEZCLAS EXCEPCIONALES
Uova ganache Guanaja 70% fondente - Assemblaggio / Uova ganache Taïnori 64% fondente - pura origine*
Uova ganache Kalingo 65% fondente - pura origine* / Uova ganache Tanariva 33% al latte - pura origine*
Huevos ganache Guanaja 70% negro - Mezcla / Huevos ganache Taïnori 64% negro - Puro Origen*
Huevos ganache Kalingo 65% negro - Puro Origen* / Huevos ganache Tanariva 33% leche - Puro Origen*

GRAND CRU PURA ORIGINE GRANDS CRUS PURO ORIGEN

Gli esperti di sourcing Valrhona girano il mondo da diversi anni in cerca dei cacao più pregiati. Conoscono nel dettaglio le più belle piantagioni dei Paesi produttori di cacao, dove la natura offre il meglio di sé e dove le persone coltivano un savoir-faire unico. Con la sua gamma "Grand Cru pura origine", Valrhona propone cioccolati il cui gusto caratteristico rappresenta il profilo aromatico del Paese.

Los expertos en cacao de Valrhona recorren el mundo en busca de los cacaos más preciados desde hace varios años. Conocen hasta los más pequeños detalles de las más bonitas plantaciones de los países productores de cacao, allí donde la naturaleza da lo mejor de sí misma y donde los hombres cultivan un saber hacer único. Con su gama «Grands Crus Puro Origen», Valrhona propone chocolates de sabores muy característicos y representativos del perfil aromático del país.

Uova: confezionamento: scatola 2 kg - circa 7,5 g / pezzo / Huevos: envasado: cajas 2 kg - aproximadamente 7,5 g / unidad
Assortimento di uova: confezionamento: mix di 4 colori di alluminio - scatola 5 kg - circa 7,5 g / pezzo
Surtido de huevos: envasado: mezcla de 4 colores de aluminio - cajas de 5 kg - aproximadamente 7,5 g / unidad
*Fave di cacao Pura origine / *Habas de cacao puro origen

Le uova incartate

Los huevos envueltos

PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE / PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA

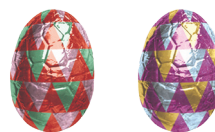
Note leggere di caramello dolci e delicate che conservano il gusto originale di mandorle e nocciole.
Notas ligeras de caramelo a la vez suaves y dulces que preservan el sabor original de las almendras y las avellanas.



855*
FONDENTE
NEGRO

AL PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE
CON PRALINÉ DE ALMENDRAS Y AVELLANAS

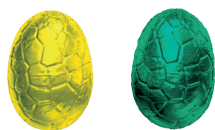
Assortimento di 2 colori di alluminio / Surtido de 2 colores de aluminio



12608*
FONDENTE
NEGRO

AL PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE
CON PRALINÉ DE ALMENDRAS Y AVELLANAS

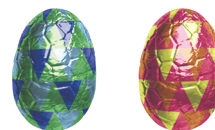
Assortimento di 2 colori di alluminio / Surtido de 2 colores de aluminio



856*
AL LATTE
LECHE

AL PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE
CON PRALINÉ DE ALMENDRAS Y AVELLANAS

Assortimento di 2 colori di alluminio / Surtido de 2 colores de aluminio



12610*
AL LATTE
LECHE

AL PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE
CON PRALINÉ DE ALMENDRAS Y AVELLANAS

Assortimento di 2 colori di alluminio / Surtido de 2 colores de aluminio



5853
AL LATTE
LECHE

AL PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE CON SCAGLIE DI BISCOTTI
CON PRALINÉ DE ALMENDRAS Y AVELLANAS Y TROCITOS DE GALLETA



2241
BIANCO
BLANCO

AL PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE
CON PRALINÉ DE ALMENDRAS Y AVELLANAS



857
FONDENTE AL LATTE
NEGRO LECHE

ASSORTIMENTO AL PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE /
SURTIDO CON PRALINÉ DE ALMENDRAS Y AVELLANAS

Assortimento di 4 colori di alluminio / Surtido de 4 colores de aluminio

PRALINATO FRUTTATO / PRALINÉ AFRUTADO

Una forza fruttata rara: note pure e autentiche di nocciole o mandorle, che si intensificano durante la degustazione.
Una potencia afrutada inusual: notas puras y auténticas de avellana que se intensifican a lo largo de la degustación.



7158
BIANCO
BLANCO



7156
FONDATE
NEGRO



7157
AL LATTE
LECHE

AL PRALINATO FRUTTATO 66% CROCCANTE MANDORLE E NOCCIOLE
CON PRALINÉ AFRUTADO 66% CRUJIENTE DE ALMENDRA Y AVELLANA



32728
FONDATE **AL LATTE**
NEGRO **LECHE**

ASSORTIMENTO AL PRALINATO FRUTTATO CROCCANTE MANDORLE E NOCCIOLE
SURTIDO CON PRALINÉ AFRUTADO CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y AVELLANAS

Assortimento di 2 colori di alluminio / Surtido de 2 colores de aluminio



28500
AL LATTE
LECHE

AL PRALINATO FRUTTATO 55%
CON NOCCIOLE ITALIANE
CON PRALINÉ AFRUTADO 55%
DE AVELLANAS DE ITALIA



9500
AL LATTE
LECHE

AL PRALINATO FRUTTATO
MANDORLE E NOCCIOLE 66%
CON PRALINÉ AFRUTADO 66%
DE ALMENDRA Y AVELLANA

COME VIENE PRODOTTO IL PRALINATO FRUTTATO?

¿CÓMO SE FABRICA EL PRALINÉ AFRUTADO?



FRUTTA SECCA VERDE

FRUTOS SECOS VERDES

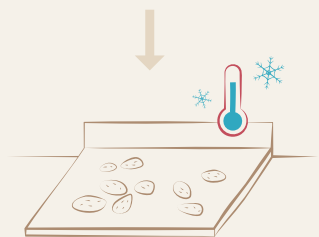
+
ACQUA + ZUCCHERO
AGUA + AZÚCAR



FRUTTA SECCA
FRUTOS SECOS

SABLAGE DELLA FRUTTA SECCA

SABLAGE DE FRUTOS SECOS



RAFFREDDAMENTO

SU SUPERFICIE DA LAVORO

ENFRIAMIENTO EN MESA



PER LE UOVA
PARA LOS HUEVOS

PRODOTTO IN
SPAGNA
FABRICADO EN
ESPAÑA

POCHON PASQUA - BOLSITA DE PASCUA

Ref. 44512
15,6 x 7 x 7 cm

Lotto da 10 - Può contenere 200 g di uova / 150 g
di animaletti

Lote de 10 - Capacidad para 200 g de huevos /
150 g de pececitos

Le uova non incartate

Los huevos sin envolver

GANACHE AL BLOND DULCEY / GANACHE DE BLOND DULCEY

Un uovo dalla dolcezza biscottata leggermente salata e dal gusto di latte caramellato.
Un huevo con notas dulces de galleta y un ligero toque salado, y un sabor a leche caramelizada.



9501
DULCEY

GANACHE AL BLOND DULCEY 35% / GANACHE DE BLOND DULCEY 35%

PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE / PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA

Un giusto equilibrio tra le note di frutta secca e di caramello per sapori all'insegna della golosità.
El justo equilibrio entre notas de frutos secos y caramelo para sabores muy golosos.



845
FONDENTE
NEGRO

AL PRALINATO
MANDORLE E NOCCIOLE
CON PRALINÉ DE
ALMENDRAS Y AVELLANAS



846
AL LATTE
LECHE

AL PRALINATO
MANDORLE E NOCCIOLE
CON PRALINÉ DE
ALMENDRAS Y AVELLANAS



847
BIANCO
BLANCO

AL PRALINATO
MANDORLE E NOCCIOLE
CON PRALINÉ DE
ALMENDRAS Y AVELLANAS



848
ARANCIONE
NARANJA

AL PRALINATO
MANDORLE E NOCCIOLE
CON PRALINÉ DE
ALMENDRAS Y AVELLANAS

PRALINATO FRUTTATO / PRALINÉ AFRUTADO

La potenza aromatica delle nocciole fresche italiane in queste uova cremosissime.
La potencia aromática de las avellanas frescas de Italia en huevos con una textura untuosa.



20190
FONDENTE
NEGRO



20191
AL LATTE
LECHE



20192
DULCEY

AL PRALINATO FRUTTATO 55% CON NOCCIOLE ITALIANE / CON PRALINÉ AFRUTADO 55% DE AVELLANAS DE ITALIA

TORRONCINO ALLE NOCCIOLE / GUIRLACHE DE AVELLANA

Una ricetta tradizionale: gustosa combinazione di caramello e nocciole tostate.
Una receta tradicional: una sabrosa alianza de caramelo y avellanas tostadas.



815
FONDENTE
NEGRO



816
AL LATTE
LECHE



817
DULCEY



3152
BIANCO
BLANCO

TORRONCINO ALLE NOCCIOLE / GUIRLACHE DE AVELLANA



11637
FONDENTE AL LATTE
DULCEY BIANCO
NEGRO LECHE
DULCEY BLANCO

ASSORTIMENTO DI UOVA AL TORRONCINO RICOPERTE DI CIOCCOLATO FONDENTE, AL LATTE, DULCEY E BIANCO
SURtido de huevos con guirlache bañados en chocolate negro, con leche, dulce y blanco

Confezionamento: scatola 5 kg / Envasado: cajas 5 kg

PER LE UOVA E GLI ANIMALETTI PARA LOS HUEVOS Y LOS PECECITOS



SCATOLA CONIGLIO
CAJA CONEJO

Ref. 25126
15,3 x 9,2 x 5,7 cm

Lotto da 10 - Può contenere 105 g
di uova / 85 g di animaletti
Lote de 10 - Capacidad para 105 g
de huevos / 85 g de pececitos

Le uova non incartate

Los huevos sin envolver

UOVA A STRATI / HUEVOS HOJALDRADOS

Tutta la delicatezza di una sfoglia sottile e croccante.
Toda la delicadeza de un hojaldrado fino y crujiente.



833
GIALLO
AMARILLO

UOVA A STRATI
HUEVOS HOJALDRADOS



834
ARANCIONE
NARANJA

UOVA A STRATI
HUEVOS HOJALDRADOS



4531
ROSA

UOVA A STRATI
HUEVOS HOJALDRADOS



835
VERDE

UOVA A STRATI
HUEVOS HOJALDRADOS



10773
VIOLA
VIOLETA

UOVA A STRATI
HUEVOS HOJALDRADOS



836
6 COLORI
6 COLORES

ASSORTIMENTO DI UOVA A STRATI COLORATE GIALLE, ARANCIONI, ROSA, VERDI, VIOLA E BIANCHE
SURTIDO DE HUEVOS HOJALDRADOS DE COLOR AMARILLO, NARANJA, ROSA, VERDE, VIOLETA Y BLANCO

Confezionamento: scatole 5 kg / Envasado: cajas 5 kg



830
FONDENTE
NEGRO

UOVA A STRATI
HUEVOS HOJALDRADOS



831
AL LATTE
LECHE

UOVA A STRATI
HUEVOS HOJALDRADOS



10776
DULCEY

UOVA A STRATI
HUEVOS HOJALDRADOS



832
BIANCO
BLANCO

UOVA A STRATI
HUEVOS HOJALDRADOS

Uova: confezionamento: scatola 2 kg - circa 4,1 g / pezzo / Huevos: envasado: cajas 2 kg - aproximadamente 4,1 g / unidad
Assortimento di uova: confezione: scatola 5 kg - circa 4,1 g / pezzo / Surtido de huevos: envasado: cajas 5 kg - aproximadamente 4,1 g / unidad
👉 Decorazione elaborata con un ingrediente dalle proprietà coloranti / Decoración elaborada con un ingrediente con propiedades colorantes
👉 Ricetta elaborata con un aroma naturale / Receta elaborada con un aroma natural

CIOTTOLI / GALETS

Per un effetto goloso e croccante assicurato con note di frutta secca tostata.
Un efecto gourmet y crujiente asegurado con notas de frutos secos tostados.



8188
FONDENTE
NEGRO

ALLE MANDORLE TOSTATE CON ALMENDRAS TOSTADAS

Ricoperti di cioccolato fondente e da un sottile strato di zucchero
Decorazione grigio scuro
Bañadas con chocolate negro y una fina capa de azúcar
Decoración en gris oscuro



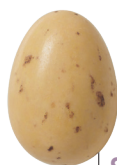
8187
AL LATTE
LECHE

ALLE MANDORLE TOSTATE CON ALMENDRAS TOSTADAS

Ricoperti di cioccolato al latte e da un sottile strato di zucchero
Decorazione grigio chiaro
Bañadas con chocolate con leche y una fina capa de azúcar
Decoración en gris claro

UOVA DI GABBIANO / HUEVOS DE GAVIOTA

Un cuore goloso ricoperto da uno strato sottilissimo di zucchero croccante.
Un interior goloso bañado con una película de azúcar crujiente.



9591
FONDENTE
NEGRO

CON CARAMELLO AL BURRO SALATO CON CARAMELO DE MANTEQUILLA SALADA

Ricoperto di cioccolato fondente e da un sottile strato di zucchero
Decorazione screziata
Bañado con chocolate negro y una fina capa de azúcar
Decoración moteada



7688
AL LATTE
LECHE

AL PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE CON PRALINÉ DE ALMENDRAS Y AVELLANAS

Ricoperto di cioccolato al latte e da un sottile strato di zucchero
Decorazione screziata
Bañado con chocolate con leche y una fina capa de azúcar
Decoración moteada

CONFETTI / GRAGEAS

Prelibatezze dai colori più svariati per scoprire nuovi piaceri: ripieni per modellaggi, decorazioni per dessert...
Dulces multicolores y versátiles: para rellenar moldeados, decorar tartas...



800
6 COLORI
6 COLORES

ASSORTIMENTO DI UOVA DI ZUCCHERO
AI GUSTI ANICE, PERA, MELA VERDE, ARANCIA, PESCA, LIME
SURTIDO DE HUEVOS DE AZÚCAR
SABORES: ANÍS, PERA, MANZANA VERDE, NARANJA, MELOCOTÓN, LIMA



4536
3 COLORI
3 COLORES

ASSORTIMENTO DI UOVA CON GELATINA DI FRUTTA AI GUSTI
LAMPONE, ALBICOCCA E RIBES NERO
SURTIDO DE HUEVOS DE PASTA DE FRUTAS
SABORES: FRAMBUESA, ALBARICOQUE, GROSELLA NEGRA





Le uova modellate

Los huevos moldeados

Le uova modellate*

Los huevos moldeados

Uova modellate in cioccolato e pronte da guarnire, una vera e propria offerta "chiavi in mano"!
Huevos moldeados con chocolate y listos para rellenar, una oferta lista para usar.

UOVA 12 CM
HUEVOS 12 CM



14740
FONDENTE
NEGRO



14738
AL LATTE
LECHE



47498
DULCEY

UOVA 16 CM
HUEVOS 16 CM



14741
FONDENTE
NEGRO



14739
AL LATTE
LECHE



47460
DULCEY

PER I MODELLAGGI PARA LOS MOLDEADOS



PRODOTTO IN
FABRICATION EN
FRANCIA

SCATOLA PER MODELLAGGIO PICCOLO
CAJA PARA MOLDEADO PEQUEÑO

Ref. 48219
14,5 x 11,7 x 10 cm

Lotto da 50 - Può contenere 1 modellaggio
Lote de 50 - Capacidad para 1 moldeado



PRODOTTO IN
FABRICATION EN
FRANCIA

SCATOLA PER MODELLAGGIO GRANDE
CAJA PARA MOLDEADO GRANDE

Ref. 48220
11 x 11 x 18 cm

Lotto da 50 - Può contenere 1 modellaggio
Lote de 50 - Capacidad para 1 moldeado



Un'offerta chiavi in mano

Una oferta lista para usar

Ideale per risparmiare tempo e valorizzare le vostre creazioni!
Ideal para ahorrar tiempo y decorar sus creaciones.

Guarnire
Rellenar



1. Guarnite le uova modellate a vostro piacimento. Vi consigliamo di guarnire da un terzo a metà dell'uovo.

1. Rellene los huevos moldeados a su gusto. Le recomendamos rellenar entre un tercio y la mitad del huevo.

Assemblare
Cerrar



2. Assemblate le 2 parti.

2. Una las 2 partes.

Decorare
Decorar



3. Decorate l'uovo con un bel nastro colorato per un risultato elegante.

3. Decore el huevo con un bonito lazo de colores para darle un toque final.

**RITROVATE
TUTTA LA
GAMMA A
PAGINA 16**

**CONSULTE
TODA LA GAMA
EN LA PÁG. 16**



**836
6 COLORI
6 COLORES**

**ASSORTIMENTO DI UOVA A STRATI COLORATE GIALLE, ARANCIONI, ROSA, VERDI, VIOLA E BIANCHE
SURTIDO DE HUEVOS HOJALDRADOS DE COLOR AMARILLO, NARANJA, ROSA, VERDE, VIOLETA Y BLANCO**

Presentare!
iPresentar!



💧 Decorazione elaborata con un ingrediente dalle proprietà coloranti / Decoración elaborada con un ingrediente con propiedades colorantes
🍯 Ricetta elaborata con un aroma naturale / Receta elaborada con un aroma natural
*Utilizzare solo con materiali adatti al contatto alimentare / *Usar solo con materiales aptos para contacto alimentario.





Gli animaletti

Los pececitos

Gli animaletti

Los pececitos

CLASSICI / CLÁSICOS

Un assortimento tradizionale dalle forme e dai colori più svariati per arricchire le vostre creazioni pasquali.
Un surtido tradicional de formas y colores variados para enriquecer sus creaciones de Pascua.



870
FONDENTE
NEGRO

AL CIOCCOLATO FONDENTE
EXTRA BITTER 61%
CHOCOLATE NEGRO
EXTRA BITTER 61%



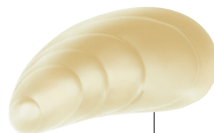
871
AL LATTE
LECHE

AL CIOCCOLATO AL LATTE
JIVARA 40%
CHOCOLATE CON LECHE
JIVARA 40%



9550
DULCEY

AL BLOND DULCEY 35%
BLOND DULCEY 35%



872
BIANCO
BLANCO

AL CIOCCOLATO BIANCO
IVOIRE 35%
CHOCOLATE BLANCO
IVOIRE 35%

PER LE UOVA E GLI ANIMALETTI PARA LOS HUEVOS Y LOS PECECITOS



SCATOLA CONCHIGLIE - CAJA CONCHAS

Ref. 44504
12 x 8,6 x 4,4 cm

Lotto da 10 - Può contenere 180 g di conchiglie (18 pezzi) /
200 g di uova / 150 g di animaletti
Lote de 10 - Capacidad para 180 g de conchas (18 unidades) /
200 g de huevos / 150 g de pececitos

— — —
PRODOTTO IN
FABRICADO EN
FRANCIA
— — —







I golosi

Los gourmets

GLI ANIMALI DELLA FORESTA
LOS ANIMALES DEL BOSQUE
P. 28

GLI ANIMALI DI PASQUA
LOS ANIMALES DE PASCUA
P. 29

GLI ANIMALI MARSHMALLOW / LE CAMPANE
LOS ANIMALES NUBE / LAS CAMPANAS
P. 30

LE CONCHIGLIE
LAS CONCHAS
P. 31

Gli animali

Los animales

ANIMALI DELLA FORESTA / ANIMALES DEL BOSQUE

Un universo incantevole e colorato per trasformare le feste pasquali in un vero successo.
Un universo mágico y colorido para hacer que sus fiestas de Pascua sean un éxito.



11655
FONDENTE
NEGRO

ASSORTIMENTO CIOCCOLATO FONDENTE AL PRALINATO
MANDORLE E NOCCIOLE
SURTIDO DE CHOCOLATE NEGRO CON PRALINÉ
DE ALMENDRAS Y AVELLANAS



11656
AL LATTE
LECHE

ASSORTIMENTO CIOCCOLATO AL LATTE AL PRALINATO
MANDORLE E NOCCIOLE
SURTIDO DE CHOCOLATE CON LECHE CON PRALINÉ
DE ALMENDRAS Y AVELLANAS



11657
DULCEY

ASSORTIMENTO BLOND DULCEY AL PRALINATO
MANDORLE E NOCCIOLE
SURTIDO DE BLOND DULCEY CON PRALINÉ
DE ALMENDRAS Y AVELLANAS



11653
BIANCO
BLANCO

ASSORTIMENTO CIOCCOLATO BIANCO AL PRALINATO
MANDORLE E NOCCIOLE
SURTIDO DE CHOCOLATE BLANCO CON PRALINÉ
DE ALMENDRAS Y AVELLANAS

PER GLI ANIMALI DELLA FORESTA PARA LOS ANIMALES DEL BOSQUE



ASTUCCIO
ESTUCHE

Ref. 41170
17,5 × 4,6 × 2,8 cm

Lotto da 10 - Può contenere 5 pezzi
Lote de 10 - Capacidad para 5 unidades

FRANCE
— — —
PRODOTTO IN
FABRICADO EN
FRANCIA
— — —

ANIMALI DI PASQUA ANIMALES DE PASCUA



28312
FONDENTE
NEGRO

ASSORTIMENTO CIOCCOLATO FONDENTE CON RIPIENO
DI GANACHE AL CARAMELLO SALATO
SURTIDO DE CHOCOLATE NEGRO CON INTERIOR
DE GANACHE DE CARAMELO SALADO



28498
AL LATTE
LECHE

ASSORTIMENTO CIOCCOLATO AL LATTE
CON PRALINATO NOCCIOLE 55% E SCAGLIE DI BISCOTTO
SURTIDO DE CHOCOLATE CON LECHE
CON PRALINÉ DE AVELLANAS 55% Y TROCITOS DE GALLETAS



28311
DULCEY

ASSORTIMENTO BLOND DULCEY CON RIPIENO
TIPO GIANDUJA E CRÊPE CROCCANTE
SURTIDO DE BLOND DULCEY CON INTERIOR
TIPO GIANDUJA Y BARQUILLO CRUJIENTE



28529
BIANCO
BLANCO

ASSORTIMENTO CIOCCOLATO BIANCO
AL PRALINATO MANDORLE 55% E COCCO
SURTIDO DE CHOCOLATE BLANCO
CON PRALINÉ DE ALMENDRA 55% Y COCO

PER GLI ANIMALI DI PASQUA PARA LOS ANIMALES DE PASCUA



ASTUCCIO
ESTUCHE

Ref. 28295
13 x 4,1 x 2,8 cm

Lotto da 10 - Può contenere 5 pezzi
Lote de 10 - Capacidad para 5 unidades

PRODOTTO IN
FABBRICATO IN
FRANCIA

Gli animali marshmallow

Los animales nube

Marshmallow morbidi e fondenti ricoperti di cioccolato e presentati in forma di animali, per un'offerta pasquale golosa e divertente.
Nubes tiernas y fundentes, bañadas con chocolate y con forma de animales para una oferta de Pascua golosa y divertida.



9533
**FONDENTE
NEGRO**

**CONIGLIO LIMONE
CONEJO LIMÓN**

Marshmallow aromatizzato al limone
Nube con aroma de limón



12606
**FONDENTE
NEGRO**

**TARTARUGA PERA
TORTUGA PERA**

Marshmallow aromatizzato alla pera
Nube con aroma de pera



8811
**AL LATTE
LECHE**

**CONIGLIO FRAGOLA
CONEJO FRESA**

Marshmallow aromatizzato alla fragola
Nube con aroma de fresa



8809
**AL LATTE
LECHE**

**GALLINA VANIGLIA
GALLINA VAINILLA**

Marshmallow aromatizzato alla vaniglia
Nube con aroma de vainilla



8812
**AL LATTE
LECHE**

**PESCE CARAMÉLIA
PEZ CARAMÉLIA**

Marshmallow al cioccolato
al latte Caramélia 36%
Nube de chocolate
con leche Caramélia 36%

Le campane

Las campanas

La campana: un simbolo tradizionale di Pasqua!
La campana: una forma tradicional de Pascua.



860
**FONDENTE
NEGRO**

**AL PRALINATO MANDORLE
E NOCCIOLE
CON PRALINÉ DE
ALMENDRAS Y AVELLANAS**



861
**AL LATTE
LECHE**

**AL PRALINATO MANDORLE
E NOCCIOLE
CON PRALINÉ DE
ALMENDRAS Y AVELLANAS**



10684
**AL LATTE
LECHE**

**GANACHE AL CARMELLO
SALATO
GANACHE DE CARAMELO
SALADO**



11612
DULCEY

**AL PRALINATO MANDORLE
E NOCCIOLE
CON PRALINÉ DE
ALMENDRAS Y AVELLANAS**



862
**BIANCO
BLANCO**

**AL PRALINATO MANDORLE
E NOCCIOLE
CON PRALINÉ DE
ALMENDRAS Y AVELLANAS**

Animali marshmallow / Confezionamento: scatole 1kg - circa 8 g / pezzo - Dimensioni (larghezza x altezza) 2 x 3,7 cm

Animales nube / Envasado: cajas 1kg - aproximadamente 8 g / unidad - Dimensiones (ancho x alto) 2 x 3,7 cm

Campane / Confezionamento: scatole 2kg - circa 6,6 g / pezzo - Dimensioni (larghezza x altezza) 2 x 2 cm

Campanas / Envasado: cajas 2kg - aproximadamente 6,6 g / unidad - Dimensiones (ancho x alto) 2 x 2 cm

● Ricetta elaborata con un aroma naturale / Receta elaborada con un aroma natural

Le conchiglie

Las conchas

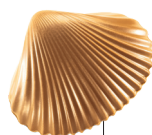
Un giusto equilibrio tra le note di frutta secca e di caramello per sapori all'insegna della golosità.
El justo equilibrio entre notas de frutos secos y caramelo para sabores muy golosos.



10780
FONDENTE
NEGRO



10800
AL LATTE
LECHE



10779
DULCEY



10778
BIANCO
BLANCO

AL PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE
CON PRALINÉ DE ALMENDRAS Y AVELLANAS



28502
AL LATTE
LECHE

AL PRALINATO FRUTTATO 66% MANDORLE NOCCIOLE
E CRÉPE CROCCANTE
CON PRALINÉ AFRUTADO 66% DE ALMENDRA
Y AVELLANA Y BARQUILLO CRUJIENTE

Modellaggio cioccolato al latte Jivara 40%
Moldeado de chocolate con leche Jivara 40%

Un'ampia gamma di gusti con
5 forme e 5 colori disponibili per una
golosità ancora più travolgente!

Una amplia paleta de sabores
disponible en 5 formas y 5 colores
para un mayor disfrute.

PER LE CONCHIGLIE PARA LAS CONCHAS



SCATOLA CONCHIGLIE - CAJA CONCHAS

Ref. 44504
12 x 8,6 x 4,4 cm

Lotto da 10 - Può contenere 180 g di conchiglie (18 pezzi) /
200 g di uova / 150 g di animalotti
Lote de 10 - Capacidad para 180 g de conchas (18 unidades) /
200 g de huevos / 150 g de pececitos

PRODOTTO IN
FABBRICATO IN
FRANCIA





Per accompagnare le vendite

Para mejorar las ventas

Le confezioni

Los envases

PER LE UOVA, GLI ANIMALETTI E I GOLOSI
PARA LOS HUEVOS, LOS PECECITOS Y LOS GOURMETS



POCHON PASQUA BOLSITA DE PASCUA

Ref. 44512
15,6 x 7 x 7 cm

Lotto da 10 - Può contenere 200 g di uova / 150 g di animalletti
Lote de 10 - Capacidad para 200 g de huevos / 150 g de pececitos

PRODOTTO IN
SPAGNA
FABRICADO EN
ESPAÑA



SCATOLA PASQUA CAJA PASCUA

Ref. 41133
12 x 8,6 x 4,4 cm

Lotto da 10 - Può contenere 200 g di uova / 150 g di animalletti
Lote de 10 - Capacidad para 200 g de huevos / 150 g de pececitos

*Fino a esaurimento scorte
Hasta agotar existencias*

PRODOTTO IN
FRANCIA
FABRICADO EN
FRANCIA



SCATOLA CONCHIGLIE CAJA CONCHAS

Ref. 44504
12 x 8,6 x 4,4 cm

Lotto da 10 - Può contenere 180 g di conchiglie (18 pezzi) / 200 g di uova / 150 g di animalletti

Lote de 10 - Capacidad para 180 g de conchas (18 unidades) / 200 g de huevos / 150 g de pececitos

PRODOTTO IN
FRANCIA
FABRICADO EN
FRANCIA



CONO PASQUA CONO DE PASCUA

Ref. 48223
15,6 x 7 x 7 cm

Lotto da 10 - Può contenere 105 g di uova / 85 g di animalletti
Lote de 10 - Capacidad para 105 g de huevos / 85 g de pececitos

PRODOTTO IN
SPAGNA
FABRICADO EN
ESPAÑA



SCATOLA CONIGLIO CAJA CONEJO

Ref. 25126
15,3 x 9,2 x 5,7 cm

Lotto da 10 - Può contenere 105 g di uova / 85 g di animalletti

Lote de 10 - Capacidad para 105 g de huevos / 85 g de pececitos

PRODOTTO IN
FRANCIA
FABRICADO EN
FRANCIA

**PER GLI ANIMALI DI PASQUA
PARA LOS ANIMALES DE PASCUA**



**ASTUCCIO
ESTUCHE**

Ref. 28295
13 x 4,1 x 2,8 cm

Lotto da 10 - Può contenere
5 pezzi
Lote de 10 - Capacidad para
5 unidades



**PER GLI ANIMALI DELLA FORESTA
PARA LOS ANIMALES DEL BOSQUE**



**ASTUCCIO
ESTUCHE**

Ref. 41170
17,5 x 4,6 x 2,8 cm

Lotto da 10 - Può contenere
5 pezzi
Lote de 10 - Capacidad
para 5 unidades



**PER I MODELLAGGI
PARA LOS MOLDEADOS**



**SCATOLA PER MODELLAGGIO
PICCOLO
CAJA PARA MOLDEADO
PEQUEÑO**

Ref. 48219
14,5 x 11,7 x 10 cm

Lotto da 50 - Può contenere 1 modellaggio
Lote de 50 - Capacidad para 1 moldeado



**SCATOLA PER MODELLAGGIO
GRANDE
CAJA PARA MOLDEADO GRANDE**

Ref. 48220
11 x 11 x 18 cm

Lotto da 50 - Può contenere 1 modellaggio
Lote de 50 - Capacidad para 1 moldeado



Valorizzate la vostra offerta

Decorate in anteprima la vetrina con i colori pasquali e create un universo che vi rappresenti, per attirare l'attenzione dei passanti e incentivare gli acquisti in vista delle feste.

1. Decorate il vostro negozio

Create una vetrina ricca e proporzionale alle dimensioni della vostra offerta. Create un'atmosfera primaverile e colorata grazie agli accessori (vasi, scatole per uova, tessuti...).

2. Proponete un assortimento equilibrato

Un assortimento completo: rispondete a tutte le esigenze della vostra clientela, differenziandovi dalla concorrenza.

Un assortimento ragionato: assicuratevi di avere un numero di referenze adeguato alla vostra capacità di vendita per ottenere una buona visibilità e garantire la rotazione dei vostri prodotti.

Un assortimento organizzato: organizzate in modo chiaro il vostro assortimento secondo le diverse esigenze. Ad esempio, per Pasqua, proponete una confezione divertente per i bambini, alla moda e fresca per gli adulti!

Soddisfate tutte le **esigenze dei vostri clienti** proponendo loro un'**offerta su misura**.

SCEGLIETE L'ECCEZIONALITÀ!

Selezionate gli iconici cioccolati Valrhona per conquistare i migliori buongustai alla ricerca dei gusti caratteristici di ogni terroir.

UOVA GRAND CRU p. 11

LASCIATE SPAZIO ALL'IMMAGINAZIONE

Allestite uno spazio self-service all'interno del vostro negozio per offrire una più ampia scelta.



UOVA INCARTATE p. 12-13
UOVA NON INCARTATE p. 14-17

CONQUISTATE I BAMBINI



Proponete delle confezioni divertenti e dei prodotti golosi.

SCATOLA CONIGLIO p. 15
ANIMALI p. 28-29

DEDICATE IL VOSTRO SPAZIO CASSA ALLE PICCOLE PRELIBATEZZE

Predisponete alla cassa dei prodotti a basso prezzo per stimolare gli acquisti d'impulso e generare più vendite.



MAÏS CARAMÉLIA p. 6
ANIMALETTI p. 24

3. Cziocate la carta della personalizzazione

Proponete la personalizzazione delle uova modellate per ogni ordine effettuato almeno una settimana prima di Pasqua. Personalizzate anche le vostre etichette con i nomi dei clienti, garantendo un'offerta su misura per tutti.

Per ulteriori idee su come organizzare il vostro negozio, visitate il sito Valrhona.com e scoprite i nostri universi virtuali. Effettuate il login con i vostri dati di accesso abituali.



Sviluppate le vendite

Per Pasqua, ravvivate il negozio, i social network e il sito web con foto, video, degustazioni o giochi.

1. Create l'evento in negozio!

Rendete il vostro negozio un posto conviviale ed esperienziale. Le animazioni hanno lo scopo di far parlare di voi, di attirare nuovi consumatori, di fidelizzarli e di aumentare i loro acquisti medi.

> L'azione solidale

Raccogliete fondi per un'associazione locale. Ad esempio, per l'acquisto di un sacchetto di uova, 0,50€ saranno devoluti a un'associazione.



> L'uovo vincitore

Nascondete in qualche modellaggio di Pasqua un biglietto vincente, ad esempio un voucher per un dolce gratuito.



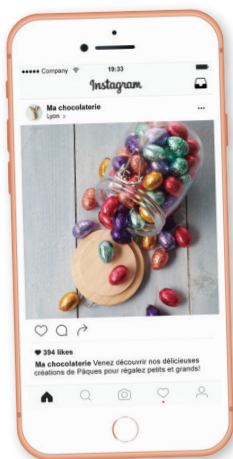
> Conquistate

i piccoli golosi trasportandoli in un universo ludico (decorazioni, caccia alle uova, indovinelli...!)

2. Generate traffico attraverso i social network

Attirate la curiosità dei vostri clienti sui social network svelando passo dopo passo tutta la vostra collezione di Pasqua. Inoltre, è molto importante che siate reperibili sui moduli di geolocalizzazione, come Google o lo store locator Valrhona.

L'idea che fa la differenza: armonizzate la comunicazione sui social network e in negozio (colori, immagini, elementi legati al tema...).



Trovate l'intruso: fate una foto della vetrina di Pasqua dove avrete nascosto un intruso. Postatela sui vostri social network. Tirate a sorte fra le risposte corrette e regalate l'intruso.



Create foto e brevi video per mostrare il vostro savoir-faire, le vostre creazioni, per invogliare i vostri clienti ad assaggiarle.

Ponga en valor su oferta

Vista pronto su escaparate con los colores de Pascua y cree un mundo que atraiga la atención de los transeúntes, provocando las compras antes de las fiestas.

1. Decore su tienda

Confeccione un escaparate bien surtido y proporcional al tamaño de su oferta. Cree un ambiente primaveral, colorido y afrutado con accesorios (tarros, cajas de huevos, tejidos...).

2. Proponga un surtido equilibrado

Un surtido completo: responda a las necesidades de su clientela diferenciándose de la competencia.

Un surtido razonable: procure tener un número de referencias coherente con su capacidad de venta con el fin de garantizar una buena visibilidad y una buena rotación de los productos.

Un surtido segmentado: organice claramente su surtido según las diferentes necesidades a las que responda. Por ejemplo, para Pascua proponga un packaging adaptado: divertido para los niños y de tendencia y fresco para los adultos.

Responda a todas las necesidades de su clientela proponiendo una oferta adaptada.

¡ELIJA SER EXCEPCIONAL!

Seleccione los chocolates icónicos de Valrhona para los más finos gourmets en busca de sabores característicos de cada terruño.

HUEVOS GRANDS CRUS
p. 11

DEJE VOLAR LA IMAGINACIÓN

Reserve un espacio de autoservicio en su tienda para ofrecer más opciones.



HUEVOS ENVUELTOS
p. 12-13
HUEVOS SIN ENVOLVER
p. 14-17

ATRAIGA A LOS MÁS PEQUEÑOS



Proponga envases divertidos y productos golosos.

CAJA CONEJO p. 15
ANIMALES p. 28-29

DEDIQUE EL ESPACIO DE CAJA PARA PEQUEÑOS CAPRICHOS

Coloque artículos a precios bajos en caja para provocar las compras por impulso y generar ventas adicionales.



MAÍZ CARAMÉLIA p. 6
PECECITOS p. 24

3. Juegue la carta de la personalización

Ofrezca huevos personalizados para cualquier pedido solicitado con más de una semana de antelación de Pascua. Personalice también sus etiquetas con los nombres de sus clientes para una oferta adaptada a cada uno.

Para encontrar más ideas para organizar su tienda, visite Valrhona.com y descubra nuestros universos virtuales. Conexión con su usuario y contraseña habituales.



Desarrolle sus ventas

En Pascua, promocióne su tienda, sus redes sociales y su página web con fotos, vídeos, degustaciones o juegos.

1. Cree un evento en tienda

Haga de su tienda un lugar distendido, donde vivir experiencias. Las animaciones tienen por objetivo que hablen de usted, atraer a nuevos consumidores, fidelizarlos y aumentar la cesta media de la compra.

> Acción solidaria:

Recaude fondos para alguna asociación local. Por ejemplo, por la compra de una bolsita con huevos, se donará 0,50€ a una asociación.



> El huevo ganador:

Esconda en algunos moldeados de Pascua un ticket ganador, por ejemplo, un vale para un pastel gratuito.



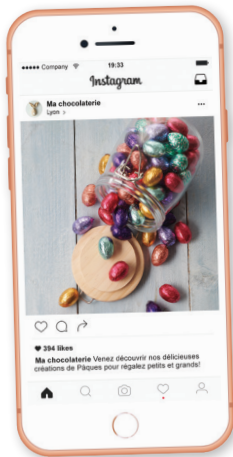
> Atraiga a los más pequeños transportándolos a un universo lúdico (decoraciones, búsqueda de huevos, adivinanzas...).



2. Genere visitas a través de las redes sociales

Despierte la curiosidad de sus clientes a través de las redes sociales, desvelando poco a poco toda la colección de Pascua. También es esencial que esté referenciado en los módulos de geolocalización, como Google o el store locator Valrhona.

Otra idea: armonice su comunicación en las redes sociales y en tienda (colores, imágenes, elementos relacionados con la temática...).



Encontrar al intruso: tome una foto de su escaparate de Pascua donde habrá escondido un intruso. Publíquela en sus redes sociales. Haga un sorteo entre las respuestas correctas y regale el intruso.































Haga fotos y vídeos cortos mostrando su forma de trabajar y sus creaciones, para crear el deseo de ir a su tienda a degustarlo.

































Indice







Índice

PAGINA PÁGINA	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	REF REF.	CIOCOLATO CHOCOLATE	CONFEZIONAMENTO ENVASADO	PESO UNIT. PESO UNITARIO (G)	INFORMAZIONI INFORMACION
NOVITÀ / NOVEDAD						
	6	MAIS CARAMÉLIA	51413	AL LATTE LECHE	2KG	1,4
LE UOVA INCARTATE / LOS HUEVOS ENVUeltOS						
	10	"TIPO GIANDUJA" NOCCIOLE TIPO GIANDUJA CON AVELLANAS	841	FONDENTE NEGRO	2KG	7,5
	10	"TIPO GIANDUJA" NOCCIOLE TIPO GIANDUJA CON AVELLANAS	842	AL LATTE LECHE	2KG	7,5
	10	"TIPO GIANDUJA" CACAO TIPO GIANDUJA CACAO	4111	FONDENTE NEGRO	2KG	7,5
	10	"TIPO GIANDUJA" CRÊPE CROCCANTE TIPO GIANDUJA CON BARQUILLO CRUJIENTE	4110	AL LATTE LECHE	2KG	7,5
	10	"TIPO GIANDUJA" BISCOTTI TIPO GIANDUJA CON TROCITOS DE GALLETA	8104	AL LATTE LECHE	2KG	7,5
	10	GANACHE "TIPO GIANDUJA" LAMPONE GANACHE TIPO GIANDUJA DE FRAMBUESA	18922	FONDENTE NEGRO	2KG	7,5
			2677			
	10	GANACHE POLPA ALBICOCCA GANACHE DE POLPA DE ALBARICOQUE	18918	FONDENTE NEGRO	2KG	7,5
			2494			
	10	GANACHE CARAMÉLIA 36% GANACHE CARAMÉLIA 36%	18920	AL LATTE LECHE	2KG	7,5
			8445			
	10	GANACHE CARMELLO GANACHE DE CARAMELO	18916	AL LATTE LECHE	2KG	7,5
			3151			
	11	GANACHE GUANAJA 70% GANACHE GUANAJA 70%	7155	FONDENTE NEGRO	2KG	7,5
	11	GANACHE TAINORI 64% GANACHE TAINORI 64%	6425	FONDENTE NEGRO	2KG	7,5
	11	GANACHE TANARIVA 33% GANACHE TANARIVA 33%	6427	AL LATTE LECHE	2KG	7,5
	11	ASSORTIMENTO GANACHE GRAND CRU SURTIDO DE GANACHES GRANDS CRUS	11638	FONDENTE NEGRO AL LATTE LECHE	5KG	7,5
	12	PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA	855	FONDENTE NEGRO	2KG	7,5
	12	PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA	12608	FONDENTE NEGRO	2KG	7,5
	12	PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA	856	AL LATTE LECHE	2KG	7,5
	12	PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA	12610	AL LATTE LECHE	2KG	7,5
	12	PRALINATO MANDORLE, NOCCIOLE E BISCOTTI PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA GALLETA	5853	AL LATTE LECHE	2KG	7,5
	12	PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA	2241	BIANCO BLANCO	2KG	7,5
	12	ASSORTIMENTO PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE SURTIDO DE PRALINÉ DE ALMENDRAS Y AVELLANAS	857	FONDENTE NEGRO AL LATTE LECHE	2KG	7,5
	13	PRALINATO FRUTTATO MANDORLE NOCCIOLE PRALINÉ AFRUTADO DE ALMENDRA Y AVELLANA	7158	BIANCO BLANCO	2KG	7,5
	13	PRALINATO FRUTTATO MANDORLE NOCCIOLE PRALINÉ AFRUTADO DE ALMENDRA Y AVELLANA	7156	FONDENTE NEGRO	2KG	7,5
	13	PRALINATO FRUTTATO MANDORLE NOCCIOLE PRALINÉ AFRUTADO DE ALMENDRA Y AVELLANA	7157	AL LATTE LECHE	2KG	7,5





PAGINA PÁGINA	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	REF REF.	CIOCOLATO CHOCOLATE	CONFEZIONAMENTO ENVASADO	PESO UNIT. PESO UNITARIO (G)	INFORMAZIONI INFORMACION
	13	ASSORTIMENTO AL PRALINATO FRUTTATO CROCCANTE MANDORLE E NOCCIOLE SURTIDO CON PRALINÉ AFRUTATO CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y AVELLANAS	32728	FONDENTE NEGRO AL LATTE LECHE	2KG	7,5
	13	PRALINATO FRUTTATO NOCCIOLE 55% PRALINÉ AFRUTADO DE AVELLANAS 55%	28500	AL LATTE LECHE	2KG	7,5
	13	PRALINATO FRUTTATO MANDORLE E NOCCIOLE 66% PRALINÉ AFRUTADO DE ALMENDRAS Y AVELLANAS 66%	9500	AL LATTE LECHE	2KG	7,5
LE UOVA NON INCARTATE / LOS HUEVOS SIN ENVOLVER						
	14	GANACHE DULCEY 35% GANACHE DULCEY 35%	9501	DULCEY	2KG	7,5
	14	PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA	845	FONDENTE NEGRO	2KG	7,5
	14	PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA	846	AL LATTE LECHE	2KG	7,5
	14	PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA	847	BIANCO BLANCO	2KG	7,5
	14	PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA	848	ARANCIONE NARANJA	2KG	7,5
	14	PRALINATO FRUTTATO NOCCIOLE 55% PRALINÉ AFRUTADO DE AVELLANAS 55%	20190	FONDENTE NEGRO	2KG	7,5
	14	PRALINATO FRUTTATO NOCCIOLE 55% PRALINÉ AFRUTADO DE AVELLANAS 55%	20191	AL LATTE LECHE	2KG	7,5
	14	PRALINATO FRUTTATO NOCCIOLE 55% PRALINÉ AFRUTADO DE AVELLANAS 55%	20192	DULCEY	2KG	7,5
	15	TORRONCINO ALLE NOCCIOLE GUIRLACHE DE AVELLANA	815	FONDENTE NEGRO	2KG	3,6
	15	TORRONCINO ALLE NOCCIOLE GUIRLACHE DE AVELLANA	816	AL LATTE LECHE	2KG	3,6
	15	TORRONCINO ALLE NOCCIOLE GUIRLACHE DE AVELLANA	817	DULCEY	2KG	3,6
	15	TORRONCINO ALLE NOCCIOLE GUIRLACHE DE AVELLANA	3152	BIANCO BLANCO	2KG	3,6
	15	ASSORTIMENTO UOVA AL TORRONCINO SURTIDO DE HUEVOS CON GUIRLACHE	11637	FONDENTE NEGRO AL LATTE LECHE DULCEY BIANCO BLANCO	5KG	3,6
	16	UOVA A STRATI HUEVOS HOJALDRADOS	833	GIALLO AMARILLO	2KG	4,1
	16	UOVA A STRATI HUEVOS HOJALDRADOS	834	ARANCIONE NARANJA	2KG	4,1
	16	UOVA A STRATI HUEVOS HOJALDRADOS	4531	ROSA	2KG	4,1
	16	UOVA A STRATI HUEVOS HOJALDRADOS	835	VERDE	2KG	4,1
	16	UOVA A STRATI HUEVOS HOJALDRADOS	10773	VIOLA VIOLETA	2KG	4,1
	16	ASSORTIMENTO UOVA A STRATI SURTIDO DE HUEVOS HOJALDRADOS	836	6 COLORI 6 COLORES	5KG	4,1
	16	UOVA A STRATI HUEVOS HOJALDRADOS	830	FONDENTE NEGRO	2KG	4,1
	16	UOVA A STRATI HUEVOS HOJALDRADOS	831	AL LATTE LECHE	2KG	4,1
	16	UOVA A STRATI HUEVOS HOJALDRADOS	1076	DULCEY	2KG	4,1
	16	UOVA A STRATI HUEVOS HOJALDRADOS	832	BIANCO BLANCO	2KG	4,1
	17	CIOTTOLI MANDORLE TOSTATE GALETS ALMENDRAS TOSTADAS	8188	FONDENTE NEGRO	2KG	7,5
	17	CIOTTOLI MANDORLE TOSTATE GALETS ALMENDRAS TOSTADAS	8187	AL LATTE LECHE	2KG	7,5

	PAGINA	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	REF.	CIOCOLATO	CONFEZIONAMENTO	PESO UNIT.	INFORMAZIONI
	PÁGINA	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	REF. REF.	CHOCOLATE	ENVASADO	PESO UNITARIO (G)	INFORMACION
	17	UOVA DI GABBIANO PRALINATO HUEVOS DE GAVIOTA CON PRALINÉ	7688	AL LATTE LECHE	2 KG	13,5	
	17	UOVA DI GABBIANO CAMELLO HUEVOS DE GAVIOTA CON CAMELLO	9591	FONDENTE NEGRO	2 KG	13,5	
	17	ASSORTIMENTO UOVA DI ZUCCHERO SURTIDO DE HUEVOS DE AZÚCAR	800	6 COLORI 6 COLORES	5 KG	2	
	17	ASSORTIMENTO UOVA GELATINA DI FRUTTA SURTIDO DE HUEVOS CON PASTA DE FRUTAS	4536	3 COLORI 3 COLORES	5 KG	2	











LE UOVA MODELLATE / LOS HUEVOS MOLDEADOS

	20	UOVA 12 CM HUEVOS 12 CM	14740	FONDENTE NEGRO	36 METÀ DI UOVO / SCATOLA 36 MEDIOS HUEVOS / CAJA	35	
	20	UOVA 16 CM HUEVOS 16 CM	14741	FONDENTE NEGRO	20 METÀ DI UOVO / SCATOLA 20 MEDIOS HUEVOS / CAJA	75	
	20	UOVA 12 CM HUEVOS 12 CM	14738	AL LATTE LECHE	36 METÀ DI UOVO / SCATOLA 36 MEDIOS HUEVOS / CAJA	35	
	20	UOVA 16 CM HUEVOS 16 CM	14739	AL LATTE LECHE	20 METÀ DI UOVO / SCATOLA 20 MEDIOS HUEVOS / CAJA	75	
	20	UOVA 12 CM HUEVOS 12 CM	47498	DULCEY	36 METÀ DI UOVO / SCATOLA 36 MEDIOS HUEVOS / CAJA	35	
	20	UOVA 16 CM HUEVOS 16 CM	47460	DULCEY	20 METÀ DI UOVO / SCATOLA 20 MEDIOS HUEVOS / CAJA	75	

GLI ANIMALETTI / LOS PECECITOS

	24	ANIMALETTI EXTRA BITTER 61% PECECITOS EXTRA BITTER 61%	870	FONDENTE NEGRO	2 KG	3,4	
	24	ANIMALETTI JIVARA 40% PECECITOS JIVARA 40%	871	AL LATTE LECHE	2 KG	3,4	
	24	ANIMALETTI BLOND DULCEY 35% PECECITOS BLOND DULCEY 35%	9550	DULCEY	2 KG	3,4	
	24	ANIMALETTI IVOIRE 35% PECECITOS IVOIRE 35%	872	BIANCO BLANCO	2 KG	3,4	

I GOLOSI / LOS GOURMETS

	28	ANIMALI DELLA FORESTA PRALINATO ANIMALES DEL BOSQUE PRALINÉ	11655	FONDENTE NEGRO	1 KG	16,5	
	28	ANIMALI DELLA FORESTA PRALINATO ANIMALES DEL BOSQUE PRALINÉ	11656	AL LATTE LECHE	1 KG	16,5	
	28	ANIMALI DELLA FORESTA PRALINATO ANIMALES DEL BOSQUE PRALINÉ	11657	DULCEY	1 KG	16,5	
	28	ANIMALI DELLA FORESTA PRALINATO ANIMALES DEL BOSQUE PRALINÉ	11653	BIANCO BLANCO	1 KG	16,5	
	29	ANIMALI DI PASQUA GANACHE CAMELLO ANIMALES DE PASCUA GANACHE CAMELLO	28312	FONDENTE NEGRO	64 PEZZI 64 UNIDADES	13	
	29	ANIMALI DI PASQUA PRALINATO NOCCIOLE 55% ANIMALES DE PASCUA PRALINÉ DE AVELLANAS 55%	28498	AL LATTE LECHE	64 PEZZI 64 UNIDADES	13	
	29	ANIMALI DI PASQUA TIPO GIANDUJA ANIMALES DE PASCUA TIPO GIANDUJA	28311	DULCEY	64 PEZZI 64 UNIDADES	13	
	29	ANIMALI DI PASQUA PRALINATO MANDORLE E COCCO ANIMALES DE PASCUA PRALINÉ DE ALMENDRA Y COCO	28529	BIANCO BLANCO	64 PEZZI 64 UNIDADES	13	
	30	MARSHMALLOW CONIGLIO LIMONE NUBE CONEJO LIMÓN	9533	FONDENTE NEGRO	1 KG	8	

	PAGINA	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	REF.	CIOCOLATO	CONFEZIONAMENTO	PESO UNIT.	INFORMAZIONI
	PÁGINA	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	REF. REF.	CHOCOLATE	ENVASADO	PESO UNITARIO (G)	INFORMACION
	30	MARSHMALLOW TARTARUGA PERA NUBE TORTUGA PERA	12606	FONDENTE NEGRO	1 KG	8	
	30	MARSHMALLOW CONIGLIO FRAGOLA NUBE CONEJO FRESA	8811	AL LATTE LECHE	1 KG	8	
	30	MARSHMALLOW GALLINA VANIGLIA NUBE GALLINA VAINILLA	8809	AL LATTE LECHE	1 KG	8	
	30	MARSHMALLOW PESCE CARAMÉLIA 36% NUBE PEZ CARAMÉLIA 36%	8812	AL LATTE LECHE	1 KG	8	
	30	CAMPANE PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE CAMPANAS PRALINÉ DE ALMENDRAS Y AVELLANAS	860	FONDENTE NEGRO	2 KG	6,6	
	30	CAMPANE PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE CAMPANAS PRALINÉ DE ALMENDRAS Y AVELLANAS	861	AL LATTE LECHE	2 KG	6,6	
	30	CAMPANE GANACHE AL CAMELLO SALATO CAMPANAS GANACHE DE CAMELLO SALADO	10684	AL LATTE LECHE	2 KG	6,6	
	30	CAMPANE PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE CAMPANAS PRALINÉ DE ALMENDRAS Y AVELLANAS	11612	DULCEY	2 KG	6,6	
	30	CAMPANE PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE CAMPANAS PRALINÉ DE ALMENDRAS Y AVELLANAS	862	BIANCO BLANCO	2 KG	6,6	
	31	CONCHIGLIE PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE CONCHA PRALINÉ DE ALMENDRAS Y AVELLANAS	10780	FONDENTE NEGRO	1,8 KG	10	
	31	CONCHIGLIE PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE CONCHA PRALINÉ DE ALMENDRAS Y AVELLANAS	10800	AL LATTE LECHE	1,8 KG	10	
	31	CONCHIGLIE PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE CONCHA PRALINÉ DE ALMENDRAS Y AVELLANAS	10779	DULCEY	1,8 KG	10	
	31	CONCHIGLIE PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE CONCHA PRALINÉ DE ALMENDRAS Y AVELLANAS	10778	BIANCO BLANCO	1,8 KG	10	
	31	CONCHIGLIE PRALINATO FRUTTATO MANDORLE E NOCCIOLE CONCHA PRALINÉ AFRUTATO DE ALMENDRAS Y AVELLANAS	28502	AL LATTE LECHE	1,8 KG	10	

LE CONFEZIONI / LOS ENVASES

	35	POCHON PASQUA BOLSITA DE PASCUA	44512		10 SCATOLE 10 CAJAS		
	35	SCATOLA PASQUA CAJA PASCUA	41133		10 SCATOLE 10 CAJAS		
	35	SCATOLA CONIGLIO CAJA CONEJO	25126		10 SCATOLE 10 CAJAS		
	35	CONO PASQUA CONO DE PASCUA	48223		10 SCATOLE 10 CAJAS		
	34	SCATOLA CONCHIGLIE CAJA CONCHAS	44504		10 SCATOLE 10 CAJAS		
	34	ASTUCCIO ANIMALI DI PASQUA ESTUCHE ANIMALES DE PASCUA	28295		10 SCATOLE 10 CAJAS		
	34	ASTUCCIO ANIMALI DELLA FORESTA ESTUCHE ANIMALES DEL BOSQUE	41170		10 SCATOLE 10 CAJAS		
	34	SCATOLA PER MODELLAGGIO PICCOLO CAJA PARA MOLDEADO PEQUEÑO	48219		50 SCATOLE 50 CAJAS		
	34	SCATOLA PER MODELLAGGIO GRANDE CAJA PARA MOLDEADO GRANDE	48220		50 SCATOLE 50 CAJAS		

Valrhona si impegna a fornire dolci e cioccolatini con un TMC* di +30 giorni dopo Pasqua per consentire una migliore conservazione.
Valrhona se compromete a proporcionarles bombones y dulces con una FCP* de +30 días después de Pascua para permitirle una mejor conservación.

*TMC: Termine Minimo di Conservazione (data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in condizioni di stoccaggio adeguate).

*FCP: Fecha de consumo preferente (fecha hasta la cual el alimento conserva sus propiedades específicas en condiciones de conservación adecuadas).

Scoprite

Printed, la soluzione online intuitiva che semplifica la creazione di elementi di comunicazione per promuovere la vostra offerta in negozio.

Descubra Printed, la solución en línea intuitiva que simplifica la creación de todos los elementos de comunicación para promover su oferta en tienda.

Un servizio Valrhona che consente di valorizzare il vostro savoir-faire e aumentare le vendite grazie a una comunicazione su misura, autentica e stagionale.

Un servicio Valrhona que permite valorizar su saber hacer y aumentar sus ventas con una comunicación personalizada, auténtica y adaptada a cada temporada.

Il vostro logo
Su logo



Il vostro logo e testo personalizzabile
Logo y texto personalizable

Adattate il materiale di comunicazione alle vostre esigenze e ricevetelo pronto per essere esposto in negozio!
¡Adapte sus herramientas de comunicación a sus necesidades y recíbalas listas para exponerlas en la tienda!

ACCEDETE AL SERVIZIO SU [PRINTED.VALRHONA.COM](https://www.printed.valrhona.com) - ACCEDER AL SERVICIO EN [PRINT.VALRHONA.COM](https://www.print.valrhona.com)


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

VALRHONA
VIA ACHILLE PAPA, 30
20149 MILANO - ITALIA
servizioclienti@valrhona-selection.com
www.valrhona.com

VALRHONA
RONDA SANT PERE 19, 7° 3°
08010 BARCELONA - ESPAÑA
serviciocliente@valrhona-selection.com
www.valrhona.com

