



Valrhona Katalog Schokoladenpralinen & Konfekt 2021-2022

Unser Engagement

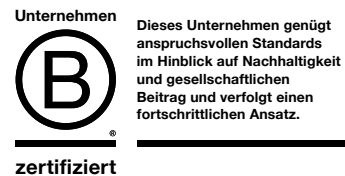


Gemeinsam mit Gutem Gutes tun

Wir arbeiten Hand in Hand mit unseren Produzenten und unseren Kunden zusammen und setzen uns so für eine faire und nachhaltige Kakaobranche ein und fördern eine Gastronomie, die Qualität und Ästhetik schätzt und Gutes tut. Gemeinsam mit Gutem Gutes tun: So lautet unser **Unternehmensmotto**, das unser Handeln im Alltag bestimmt.

Wir sind stolz auf unsere **B Corp**-Zertifizierung und freuen uns, zur Gemeinschaft von Unternehmen zu zählen, die sich jeden Tag dafür einsetzen, besser für die Welt zu sein.

All dies wird durch Live Long, unser Programm für nachhaltige Entwicklung, ermöglicht. Live Long ist nicht nur der Aktionsplan, den wir im Dienste unserer Unternehmensmission einsetzen - **Live Long** steht auch für unser Engagement für die CO₂-Neutralität des gesamten Produktionswegs von der Plantage zum Teller ab 2025.



UNSERE PARTNER
FINDEN SIE AUF
DER INTERAKTIVEN
KARTE WIEDER

Unser Wille



Das handwerkliche Savoir-faire und die 100% französische Produktion erhalten

Die Chocolaterie fördert ein **innovatives handwerkliches Know-how**: Die Pralinen werden größtenteils von Hand gefertigt und dekoriert – echte **Einzelstücke**.

Die Schokoladenpralinen werden in unserer Manufaktur in Tain-l'Hermitage (im südostfranzösischen Département Drôme) kreiert und hergestellt. Knapp **70 Mitarbeiter fertigen und dekorieren täglich** unsere feinen Pralinen.

Im Sinne einer **verantwortungsvollen Gastronomie** bieten wir unser breites Pralinensortiment ohne Titandioxid (E171) an. Ein beliebtes Sortiment, **bei dem Geschmack und Exzellenz an erster Stelle stehen**.

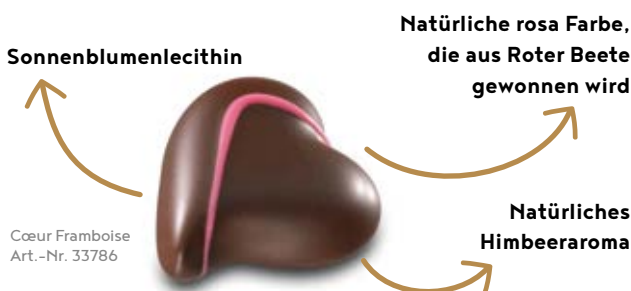
So viel Geschmack für mehr Natürlichkeit

Da es schon immer unsere Mission war, **gemeinsam mit Gutem Gutes zu tun**, sind wir ständig bestrebt, Ihnen die bestmöglichen Produkte anzubieten, die sowohl umwelt- als auch gesundheitsfreundlich sind.

Aus diesem Grund haben wir uns vorgenommen, **die Rezepte unserer Pralinen abzuwandeln** und an deren Verbesserung zu arbeiten, um Ihnen **ein köstliches und nachhaltiges Sortiment** anzubieten.

Sonnenblumenlecithin, weil es uns am Herzen liegt, die Umwelt zu schützen und Ihnen eine nachhaltige Schokolade anzubieten. Natürliche Aromen und natürliche Inhaltsstoffe mit färbenden Eigenschaften (Spirulina-Extrakt, Färberdistel, Rote Beete), um die Gesundheit Ihrer Verbraucher zu schützen.

EINE KÖSTLICHE UND NACHHALTIGE PRALINE



WIE SIEHT DAS KONKRET AUS?

Aromen

Sie verleihen einem Nahrungsmittel Geschmack! Obwohl es nur vier grundlegende Geschmacksempfindungen gibt (süß, salzig, bitter und sauer), die von unseren Geschmacksnerven erkannt werden, gibt es Tausende von Geschmacksrichtungen. Wenn wir essen, wandern die flüchtigen Verbindungen vom Rachen in die Nase, wo wir die Aromen der Lebensmittel wahrnehmen. Diese können ganz unterschiedlicher Art sein:

- **Künstliche Aromen**: wurden synthetisch hergestellt. Sie werden vollständig aus Aromastoffen hergestellt.
- **Natürliche Aromen**: stammen direkt aus der Natur. Sie sind aus der Natur gewonnene Aromastoffe.

Farbstoffe

Sie können künstlich oder natürlich sein.

- **Künstliche Farbstoffe**: aus chemischen Reaktionen gewonnen. Sie färben die Zubereitung stärker und länger.
- **Natürliche Inhaltsstoffe mit Farbeigenschaften**: aus Pflanzen oder der Verarbeitung natürlicher Substanzen gewonnen.

WIR GARANTIEREN, DASS BIS ENDE 2022 100 % UNSERER PRALINEN SONNENBLUMENLECITHIN, NATÜRLICHE AROMEN SOWIE NATÜRLICHE INHALTSSTOFFE MIT FÄRBENDEN EIGENSCHAFTEN ENTHALTEN.



INHALT

7

NEUHEITEN

- S. 8 GOURMET-TALER
- S. 9 TALER MIT KAKAONOTEN

11

GENUSS - DAS GANZE JAHR ÜBER

- S. 12 GANACHES
- S. 16 PRALINÉS
- S. 20 FRUCHTIGE PRALINÉS
- S. 22 EXKLUSIV

25

HINGUCKER

- S. 26 PROMESSES

29

FÜR FESTE

- S. 30 SCINTILLANTES
- S. 31 ÉTINCELLES
- S. 33 ESPRIT-DE-NOËL-PRALINEN
- S. 34 CONFISEURS
- S. 35 CHARDONS
- S. 36 TRÜFFEL-SPEZIALITÄTEN
- S. 37 HERZEN

39

KNABBEREIEN

- S. 40 CROUSTIBLES
- S. 40 FANTAISIES
- S. 42 CHOCO'BAR
- S. 44 FRUCHTGELEE
- S. 45 SCHOKOLADENTAFELN

47

FÜR DIE PAUSE

- S. 48 ÉCLATS, INSTANT, LINGOT
- S. 49 CARRÉS UND SECRETS

51

VERKAUFSEMPFEHLUNGEN

- S. 52 SCHOKOLADEN-
PRALINEN NOCH
BESSER VERKAUFEN
- S. 54 GELUNGENE
VERPACKUNGEN

57

INDEX







NEUHEITEN

GOURMET-TALER S. 8
TALER MIT KAKAONOTEN S. 9

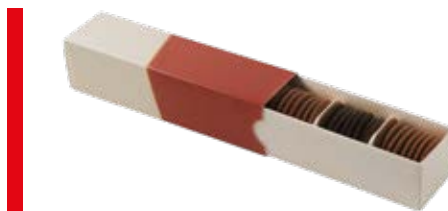
Kollektion Neuheiten Feine Taler

Lassen Sie sich Weihnachten 2021 von der sinnlich runden Form der feinen, in vier zeitlosen Sorten erhältlichen Taler verführen. Fein, zart und unglaublich lecker. Ganz nach Geschmack einfach reinbeißen oder auf der Zunge zergehen lassen!

GOURMET-TALER

Zwei vollmundige Sorten für einen Genuss ohne Reue – zum Kaffee oder einfach zum Genießen!

<p>NEUHEIT</p>  <p>31394 MILCH- SCHOKOLADE</p> <p>PALET PRALINÉ PÉCAN</p> <p>PEKANNUSS-PRALINÉ</p> <p>Frischer und intensiver Pekannussgeschmack. Feiner Überzug aus Milkschokolade.</p>	<p>NEUHEIT</p>  <p>31397 MILCH- SCHOKOLADE</p> <p>PALET JIVARA</p> <p>FEINER ÜBERZUG AUS MILKSCHOKOLADE JIVARA 40 %</p> <p>Malz- und Vanillenoten.</p>
--	---



**ALLE UNSERE
VERPACKUNGEN
FINDEN SIE AUF S. 54-55**

**Bieten Sie vorverpackte
Etui-Schachteln mit den
vier Taler-Sorten an!**

Art.-Nr. 31455

TALER MIT KAKAONOTEN

Zwei neue Taler-Sorten mit den Aromen legendärer Schokolade-Kuvertüren.

NEUHEIT



31392
DUNKLE
SCHOKOLADE

PALET MANJARI

100 % Madagaskar
GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE MANJARI 64 %

Noten von roten Beeren.
Feiner Überzug aus dunkler
Schokolade Manjari 64 %.

NEUHEIT



31393
DUNKLE
SCHOKOLADE

PALET GUANAJA

FEINER TALER MIT
DUNKLER SCHOKOLADE
GUANAJA 70 %

Noten von bitterem Kakaobruch.



PURE ORIGINE: HERKUNFTSREINE GRAND-CRU-SCHOKOLADE

MANJARI 64 % - 100 % MADAGASCAR

Mit ihren fein-säuerlichen und spritzigen Beerennoten nimmt Manjari den Genießer mit auf eine Reise nach Madagaskar - die Insel der tausend Düfte, auf der Kakaobäume von außergewöhnlicher Qualität, köstliche Früchte und wunderbare Gewürze gedeihen.

Art.-Nr. 4655







GENUSS

—

Ganzjährig

GANACHES S. 12

PRALINÉS S. 16

DIE FRUCHTIGEN S. 20

EXKLUSIV S. 22

Kollektion Ganaches

Die Ganache ist eine feine Mischung aus Sahne und Schokolade. Ihre Konsistenz ist cremig und zergeht im Mund.

FRUCHTIGE GANACHES

Eine Auswahl an Köstlichkeiten, die alle Gaumen erfreuen: Birne, schwarze Johannisbeere, Kokosnuss ...



33 406
DUNKLE
SCHOKOLADE



GANACHE CASSIS

GANACHE MIT CASSISMARK

Mit Gabel-Dekorstrich.
Säuerliche Noten roter Beeren.



375
DUNKLE
SCHOKOLADE



GANACHE MANDARINE

GANACHE MIT MANDARINE

Mit dem Gebläse dekoriert.
Subtile Noten von Zitrusfrüchten.



33 412
DUNKLE
SCHOKOLADE



GANACHE POIRE

GANACHE MIT BIRNE

Intensive Fruchtnoten.



33 411
DUNKLE
SCHOKOLADE



CARAFRUTTI ABRICOT

GANACHE AUS MILCHSCHOKOLADE UND KARAMELLISIERTEM APRIKOSENFRUCHTMARK

Mit kaltem Negativmotiv dekoriert.
Noten von Früchten und Karamell.



33 691
DUNKLE
SCHOKOLADE



CARAFRUTTI POIRE

GANACHE MIT BIRNENFRUCHTMARK VON WILLIAMS-BIRNEN

Mit kaltem Negativmotiv dekoriert.
Noten reifer gelber Früchte.



33 463
MILCH-
SCHOKOLADE



CARAFRUTTI COCO

GANACHE AUS MILCHSCHOKOLADE MIT KARAMELLISIERTEM KOKOSNUSSMARK

Mit kaltem Negativmotiv dekoriert.
Noten von Früchten und Karamell.



9 305
MILCH-
SCHOKOLADE



CARAFRUTTI CITRON

KARAMELL-GANACHE MIT ZITRONENFRUCHTMARK

Mit kaltem Negativmotiv dekoriert.
Noten von säuerlichen
Früchten und die Süße
von cremigem Karamell.



33 801
DULCEY



BANANE PASSION

GANACHE BANANE/ PASSIONSFRUCHT

Mit einem Dekorstrich aus
dunkler Schokolade und einem
orangefarbenen Strich.



33 600
WEISSE
SCHOKOLADE



IVOIRE CASSIS

GANACHE MIT CASSISMARK

Mit Gabel-Dekorstrich.
Säuerliche Noten roter Beeren.



DIE REINEN „GRANDS CRUS“-GANACHES

Für diese Rezepte wurden aus verschiedenen Kakao-Aromaprofilen kreierte Schokoladensorten verwendet.



33 658
DUNKLE
SCHOKOLADE

GUANAJA AMER

GANACHE GUANAJA 70 %

Mit Gabel-Dekorstrich.

Noten von bitterem Kakaobruch.



33 660
MILCH-
SCHOKOLADE

GUANAJA LACTÉE

GANACHE GUANAJA LACTÉE 41%

Mit Gabel-Dekorstrich.

Kräftige Frischmilchnote
und intensives Kakaoaroma.



33 626
DUNKLE
SCHOKOLADE

CARAÏBE

GANACHE CARAÏBE 66 %

Mit Gabel-Dekorstrich.

Intensive Bitternoten
und geröstete Nüsse.



33 627
MILCH-
SCHOKOLADE

JIVARA ALIZÉ

GANACHE JIVARA 40 %

Mit Gabel-Dekorstrich.

Malz- und Vanillenoten.



33 185
DUNKLE
SCHOKOLADE

PALET OR

GANACHE GUANAJA 70 %

Mit Blattgolddekor.

Noten von bitterem Kakaobruch.



33 405
MILCH-
SCHOKOLADE

PALET ARGENT

GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE UND MILCHSCHOKOLADE

Mit Dekor aus Silberblättchen.

Milch- und Karamellnoten.

GRAND-CRU-SCHOKOLADE

Sie suchen nach einer ausdrucksstarken Schokolade, die ein oder mehrere Terroirs widerspiegelt? Dann sollten Sie die Schokoladen unserer sogenannten Kakaothek erkunden, die sorgfältig ausgewählte Kakaosorten enthält, von den besten Plantagen.

Diese Schokoladen mit ihren einzigartigen Aromen können:

- eine einzige Herkunft und so einen typischen und für ihr Land charakteristischen Geschmack aufweisen - die herkunftsreinen Schokoladen.
- aus einer Assemblage mehrerer Kakao-Aromaprofile entstanden sein.

www.Valrhona.com

Eine einzigartige und elegante Kollektion aus herkunftsreinen Grand-Cru-Schokoladen.



33 630
DUNKLE
SCHOKOLADE

GANACHE MACAÉ

100 % Brasilien

GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE MACAÉ 62 %

Fruchtiges Profil, charakteristisches
Aroma von gerösteten Nüssen.

Noten von schwarzem Tee.



33 604
DUNKLE
SCHOKOLADE

GANACHE MANJARI

100 % Madagaskar

GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE MANJARI 64 %

Fruchtiges Profil, feine Säure.

Noten von roten Beeren.



33 621
DUNKLE
SCHOKOLADE

GANACHE NYANGBO

100 % GHANA

GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE NYANGBO 68 %

Süßes Gewürzprofil,
charakteristische Röstnoten

Vanillenoten.



33 605
DUNKLE
SCHOKOLADE

GANACHE ABINAO

Assemblage

GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE ABINAO 85 %

Feines Bitterprofil,
charakteristische Holznoten.

Rohkakao-Noten.

Kollektion Ganaches

Die Ganache ist eine feine Mischung aus Sahne und Schokolade. Ihre Konsistenz ist cremig und zergeht im Mund.

WÜRZIGE GANACHE-GENÜSSE

Die würzigen und süßen Aromen dieser Schokoladen werden Liebhaber ungewöhnlicher Geschmacksrichtungen verblüffen.



33 832
DUNKLE
SCHOKOLADE

MYRIADE

**KAFFEE-GANACHE MIT
KARDAMOM AUF EINER
ORANGENFRUCHTPASTE**

Dekoriert mit Fruchtgranulat
und Kaffee-Schokolade.

Arabica-Note und leicht säuerlich.



33 897
DUNKLE
SCHOKOLADE

CAFÉ NOIR

KAFFEE-GANACHE

Mit Kaffee-Schokolade dekoriert.

Arabica-Note.



33 840
WEISSE
SCHOKOLADE

CAFÉ CRÈME

KAFFEE-GANACHE

Mit Kaffee-Schokolade dekoriert.

Arabica-Note.



33 700
DUNKLE
SCHOKOLADE

GANACHE THÉ JASMIN

**GANACHE MIT GRÜNEM
JASMIN-TEE AUS CHINA**

An Teeblätter erinnerndes Dekor.

Sehr blumige Noten.



33 701
DUNKLE
SCHOKOLADE

GANACHE MOKA

**GANACHE MIT
ÄTHIOPISCHEM MOKKA**

Dekor aus stilisierten
Kaffeebohnen.

Aromatische Noten.



33 692
MILCH-
SCHOKOLADE

GANACHE CANNELLE

ZIMT-GANACHE

Dekor aus stilisierten Zimtstangen.

Würzige Noten.



33 689
MILCH-
SCHOKOLADE

GANACHE VANILLE

**GANACHE MIT
VANILLEEXTRAKT**

Dekor aus stilisierten
Vanilleschoten.

Würzige Noten.



33 668
DUNKLE
SCHOKOLADE

GANACHE THÉ EARL GREY

**HARMONISCHE VERBINDUNG
DER GANACHE AUS
DUNKLER SCHOKOLADE
MACAÉ UND GRÜNEM TEE**

Mit einem Dekorstrich aus weißer
Schokolade (Ivoire 35 %).

Frische und blumige Teenoten.



33 744
DUNKLE
SCHOKOLADE

GANACHE PIMENT D'ESPELETTE

**ORIGINELLE VERBINDUNG
EINER SCHOKOLADEN-
GANACHE MIT DER WARMEN,
CHARAKTERISTISCHEN NOTE
DES PIMENT D'ESPELETTE**

Dekor gelb.

Warme und pikante Note.



33 402
DUNKLE
SCHOKOLADE

CHAPKA NOIR

**GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE**

Mit Mandelsplittern dekoriert.

Langanhaltender Geschmack.



33 413
MILCH-
SCHOKOLADE

CHAPKA LAIT

**GANACHE AUS
MILCHSCHOKOLADE**

Mit Mandelsplittern dekoriert.

Subtiler Hauch von Karamell
und Vanille.



33 619
MILCH-
SCHOKOLADE

DOUCE AMANDE

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE UND
MILCHSCHOKOLADE MIT
MANDELN

Mit Gabel-Dekorstrich.
Präsentiert in Mandelform.



33 599
DUNKLE
SCHOKOLADE

MENTHE VIVE

GANACHE MIT MINZE
AROMATISIERT

Mit Gabel-Dekorstrich.
Intensive und frische Noten.



380
DUNKLE
SCHOKOLADE

GANACHE MARRONS

MARONENCREME-GANACHE

Präsentiert in Form einer Kastanie.
Vanillernote.



33 957
WEISSE
SCHOKOLADE

COGNAC- GANACHE

COGNAC-GANACHE
MIT BITTERORANGE
AROMATISIERT

Mit dunklen Dekorstrichen.
Alkoholische Noten.



33 409
DUNKLE
SCHOKOLADE

CARAMEL SALÉ NOIR

GANACHE MIT
SALZKAREMELL

Zuckerdekor.
Karamellnote.



33 415
MILCH-
SCHOKOLADE

CARAMEL SALÉ LAIT

GANACHE MIT
SALZKAREMELL

Zuckerdekor.
Karamellnote.

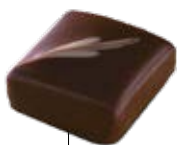


Kollektion Pralinés

Das Praliné ist eine mehr oder weniger fein zerriebene Mischung aus Nüssen, Zucker und einem Hauch Vanille.
Seine Konsistenz kann fest, schmelzend oder auch knackig und knusprig sein.

100 % PRALINÉS

Reinste Pralinés mit den intensiven und einzigartigen Aromen von Nüssen.



33 296
DUNKLE
SCHOKOLADE

PRALINÉ INTENSE NOIR

INTENSIVES MANDEL- HASELNUSSPRALINÉ

Dekoriert mit einem feinen Tropfen
Ivoire-Schokolade.

Intensive Noten von
karamellisierten Nüssen.



33 311
**MILCH-
SCHOKOLADE**

PRALINÉ INTENSE LAIT

INTENSIVES MANDEL- HASELNUSSPRALINÉ

Dekoriert mit einem feinen Tropfen
dunkler Schokolade.

Kräftiger Geschmack von Nüssen
mit gerösteten Noten.



33 401
WEISSE
SCHOKOLADE

PRALINÉ INTENSE IVOIRE

INTENSIVES MANDEL- HASELNUSSPRALINÉ

Dekoriert mit einem feinen Tropfen
dunkler Schokolade.

Kräftiger Geschmack von Nüssen
mit gerösteten Noten.



33 433
WEISSE
SCHOKOLADE

CARRÉ PRALINÉ IVOIRE

MANDEL-PRALINÉ

Mit einem Dekorstrich aus dunkler
Schokolade.

Ausgewogener Geschmack
von Nüssen und Karamell.



33 303
DUNKLE
SCHOKOLADE

PRALINÉ DOUCEUR NOIR

MANDEL- HASELNUSSPRALINÉ

Mit Gabel-Dekorstrich.

Ausgewogener Geschmack
von Nüssen mit einem Hauch
von Karamell.



33 301
DUNKLE
SCHOKOLADE

PRALINÉ NOISETTE 55 % NOIR

FRUCHTIGES PRALINÉ AUS ITALIENISCHEN HASELNÜSSEN 55 %

Mit Gabel-Dekor.

Aromatische Kraft der frischen
Haselnüsse.



9 219
**MILCH-
SCHOKOLADE**

PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT

MANDEL- HASELNUSSPRALINÉ MIT EINZIGARTIGEM SCHMELZ

Dekoriert mit
Milkschokoladenstrichen.

Kräftige Noten von schonend
gerösteten Mandeln und
Haselnüssen bestimmen ihre
knackige Konsistenz.



33 515
WEISSE
SCHOKOLADE

PRALINÉ AMANDE NOISETTE 60 % IVOIRE

FRUCHTIGES MANDEL- HASELNUSSPRALINÉ

Mit Gabel-Dekorstrich.

Harmonie aus fruchtiger Note
und kräftigem Schmelz.



33 180
DUNKLE
SCHOKOLADE

MALAKOFF NOIR

MANDEL- HASELNUSSPRALINÉ

Mit Mandelsplittern dekoriert.

Noten von Nüssen.



33 237
**MILCH-
SCHOKOLADE**

MALAKOFF LAIT

MANDEL- HASELNUSSPRALINÉ

Mit Mandelsplittern dekoriert.

Noten von Nüssen.



33 666
DUNKLE
SCHOKOLADE

GRETA NOIR

MANDEL- HASELNUSSPRALINÉ

Mit Mandelsplittern dekoriert.

Noten von Nüssen.



33 669
**MILCH-
SCHOKOLADE**

GRETA LAIT

MANDEL- HASELNUSSPRALINÉ

Mit Mandelsplittern dekoriert.

Noten von Nüssen.



33 422
MILCH-
SCHOKOLADE



PRALINÉ PISTACHE

**PISTAZIENPRALINÉ UND
CRÊPE DENTELLE**

Mit einem grünen Dekorstrich.
Knusprige Konsistenz.



33 371
MILCH-
SCHOKOLADE

PRALINÉ PÉCAN

PEKANNUSS-PRALINÉ

Mit einem Dekorstrich
aus dunkler Schokolade.
Glatte, cremige Konsistenz.

NEUE PRALINÉS

PEKANNUSS 50 %

Frischer, intensiver Geschmack
von Pekannuss in Kombination mit
einer leichten finalen Bitternote.

Art.-Nr. 11937

PISTAZIE

Sanfte und köstliche Pistaziennoten.
Eine leuchtende Farbe,
die den Unterschied ausmacht.

Art.-Nr. 11936



Kollektion Pralinés

Das Praliné ist eine mehr oder weniger fein zerriebene Mischung aus Nüssen, Zucker und einem Hauch Vanille.
Seine Konsistenz kann fest, schmelzend oder auch knackig und knusprig sein.

SCHLEMMER-PRALINÉS

Verschiedene köstliche Praliné-Variationen, die jeden Genießer überzeugen.



1869
DUNKLE
SCHOKOLADE

RINETTE NOIRE

**PRALINÉ AUS HASELNÜSSEN
UND MANDELKERNEN**

Dekor aus Milchsokolade.

Sehr feine und knusprige
Konsistenz.



33 236
MILCH-
SCHOKOLADE

RINETTE LAIT

**PRALINÉ AUS HASELNÜSSEN
UND MANDELKERNEN**

Dekor aus dunkler Schokolade.

Sehr feine und knusprige
Konsistenz.



33 525
DULCEY

RINETTE DULCEY

**PRALINÉ AUS HASELNÜSSEN
UND MANDELKERNEN**

Dekor aus dunkler Schokolade.

Sehr feine und knusprige
Konsistenz.



34 055
WEISSE
SCHOKOLADE

RINETTE IVOIRE

**PRALINÉ AUS HASELNÜSSEN
UND MANDELKERNEN**

Dekor aus dunkler Schokolade.

Sehr feine und knusprige
Konsistenz.



33 367
DUNKLE
SCHOKOLADE

PRALIFEUILLETÉ NOIR

**MANDELPRALINÉ
MIT CRÊPE DENTELLE**

Mit Gabel-Dekorstrich.

Röstaromen.

Knusprige Konsistenz.



33 358
MILCH-
SCHOKOLADE

PRALIFEUILLETÉ LAIT

**MANDELPRALINÉ
MIT CRÊPE DENTELLE**

Mit Gabel-Dekorstrich.

Röstaromen.

Knusprige Konsistenz.



33 240
DUNKLE
SCHOKOLADE

PRALINOUGAT

**MANDELPRALINÉ
MIT SPLITTERN VON
MONTÉLIMAR-NOUGAT**

Mit Gabel-Dekorstrich.

Honignoten.

Knusprige Konsistenz.



33 283
MILCH-
SCHOKOLADE

PRALINÉ NOUGATINE

**MANDELPRALINÉ
UND KNUSPRIGE
KROKANTSTÜCKE**

Mit Gabel-Dekorstrich.

Noten von Nüssen und Karamell.

Knusprige Konsistenz.

NEUES DEKOR



33 866
MILCH-
SCHOKOLADE

PRALIGOURMAND

**MANDEL-HASELNUSSPRALINÉ
60 % MIT ZIMT UND SUCCÈS-
BISKUITSTÜCKCHEN**

Dekoriert mit Milchsokoladenstrichen.

Kräftiger Geschmack von Nüssen mit
einem zarten Hauch von Zimt.

Knusprige Konsistenz.



33 567
MILCH-
SCHOKOLADE

PRALINÉ TONKA

**MANDEL-
HASELNUSSPRALINÉ
MIT TONKABOHNEN**

Dekoriert mit
Kakaobohnensplittern.

Glatte, cremige Konsistenz.



33 312
DUNKLE
SCHOKOLADE

PRALINÉ CRAQUANT

**INTENSIVES MANDEL-
HASELNUSSPRALINÉ MIT
KNUSPRIGEN CEREALIEN**

Dekor aus Milchsokolade.

Intensive Noten von
gerösteten Nüssen.

Knusprige Konsistenz.



33 302
DUNKLE
SCHOKOLADE

ARWEN

**VOLLMILCH-GIANDUJA
UND STÜCKE VON
BRETONISCHEN GALETTES**

Noten von Nüssen.

Schmelzende und knusprige
Konsistenz.

FRUCHTIGE PRALINÉS

Zarte Pralinémasse verbunden mit der Kraft der Früchte.



33 298
DUNKLE
SCHOKOLADE

PRALICOCO

MANDELPRALINÉ UND KOKOSNUSS

Mit einem Dekor aus weißer
Schokolade (Ivoire 35 %).
Geschmack von Nüssen und
fruchtige Noten.



34 054
MILCH-
SCHOKOLADE

PRALINÉ YUZU

MANDELPRALINÉ MIT INSPIRATION YUZU

Mit gelben Dekorstrichen.



33 278
MILCH-
SCHOKOLADE

GIANDUJA CITRON

VOLLMILCH-GIANDUJA MIT ZITRONE AROMATISIERT

Mit Gabel-Dekorstrich.
Säuerliche Noten.
Cremige Konsistenz.



Kollektion Fruchtig

Knusprige, weiche oder schmelzende Konsistenz. geschätzt bei Liebhabern von Sinnesempfindungen.

NÜSSE UND KANDIERTE FRÜCHTE

Die Vielfalt an Nüssen und kandierten Früchten bringt neue Geschmackserlebnisse.



33 181
DUNKLE
SCHOKOLADE

MÉDITERRANÉEN NOIR

SCHOKOLADENTALER AUS
DUNKLER SCHOKOLADE
MIT ORANGENSCHALE,
APRIKOSE, HASELNUSS UND
PISTAZIE

Fruchtig und Noten von Nüssen.
Knackig.



33 368
MILCH-
SCHOKOLADE

MÉDITERRANÉEN LAIT

MILCHSCHOKOLADENTALER
MIT ORANGENSCHALE,
APRIKOSE, HASELNUSS UND
PISTAZIE

Fruchtig und Noten von Nüssen.
Knackig.



33 359
DULCEY

MÉDITERRANÉEN DULCEY

DULCEY
SCHOKOLADENTALER
MIT ORANGENSCHALE,
APRIKOSE, HASELNUSS UND
PISTAZIE

Fruchtig und Noten von Nüssen.
Knackig.



33 281
DUNKLE
SCHOKOLADE

NOUGAT

MONTÉLIMAR-NOUGAT
Fruchtig und Honignoten.
Weich.



33 179
DUNKLE
SCHOKOLADE
💧🍷

ALICANTE

PISTAZIEN-MANDELCREME

Mit grünen Dekorstrichen.
Ausgewogener Geschmack
von Nüssen.
Cremige Konsistenz.



33 297
DUNKLE
SCHOKOLADE

BRIN D'AMANDE NOIR

MARZIPAN 50 %

Geschmack von Nüssen
und Bittermandel.



33 177
DUNKLE
SCHOKOLADE

ORANGETTE

KANDIERTER
ORANGENSCHALENSTREIFEN

Fruchtige und säuerliche Noten.



33 304
DUNKLE
SCHOKOLADE

CITRONNETTE

KANDIERTER
ZITRONENSCHALENSTREIFEN

Angenehme Bitterkeit und Zitrusnoten.



33 299
DUNKLE
SCHOKOLADE

GINGEMBRETTE

KANDIERTER
INGWERSTREIFEN

Frisches und kräftiges
Ingweraroma.



Kollektion Exklusiv

Aus traditionellen, handgefertigten Leckereien abgeleitete Zubereitungen, verziert mit verlockenden und kreativen Dekors.

GRANITÉS

Eine fließende und erfrischende Konsistenz.



33 702
DUNKLE
SCHOKOLADE

GRANITÉ FRUITS ROUGES - VIOLETTE

**GANACHE MIT ROTEM
UND SCHWARZEM
JOHANNISBEERFRUCHTMARK,
MIT VEILCHEN AROMATISIERT**

Dekoriert mit Veilchenstückchen.

Fruchtige und säuerliche Noten.

Schmelzende Konsistenz.



33 872
DUNKLE
SCHOKOLADE

GRANITÉ GRUÉ

**GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE MIT
KAKAOBOHNENSPLITTEN**

Dekoriert mit
Kakaobohnensplittern.

Kakaonoten und langanhaltender
Geschmack.



33 421
DUNKLE
SCHOKOLADE

GRANITÉ FRAMBOISE LITCHI

**GANACHE MIT HIMBEER-
UND LITSCHIFRUCHTMARK**

Dekoriert mit Stückchen
von roten Beeren.

Fruchtige und säuerliche Noten.

Schmelzende Konsistenz.



33 927
**MILCH-
SCHOKOLADE**

GRANITÉ PRALINÉ FRUITÉ

**FRUCHTIGES MANDEL-
HASELNUSS-PRALINÉ**

Mit Mandelsplittern dekoriert.

Noten von Nüssen.



33 928
**MILCH-
SCHOKOLADE**

GRANITÉ PASSION

**GANACHE MIT
PASSIONSFRUCHTMARK**

Dekoriert mit Stückchen von gelben
Früchten.

Frische und spritzige
Passionsfruchtnoten.

Unglaublich zartschmelzende
Konsistenz.



9 848
DULCEY

GRANITÉ DULCEY

**GANACHE AUS
MILCHSCHOKOLADE
JIVARA 40 %**

Dekoriert mit karamellisierten
Pekannusskernen.

Malzige Biskuitnoten von
Blond Dulcey 35 %.

POP-PRALINEN

Die Pop-Pralinen entzücken Augen wie Geschmacksknospen Ihrer Kunden gleichermaßen, mit neuem Transfer-Dekor ohne E171.



33 671
DUNKLE
SCHOKOLADE

POP FRAMBOISE

**GANACHE
MIT HIMBEERFRUCHTMARK**

Mit Transferdekor.



33 766
DUNKLE
SCHOKOLADE

POP MACAÉ

100 % Brasilien

**GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE MACAÉ 62 %**

Mit Transferdekor.

Noten von schwarzem Tee.



33 673
**MILCH-
SCHOKOLADE**

POP PASSION

PASSIONSFRUCHT-GANACHE

Mit Transferdekor.



33 667
**MILCH-
SCHOKOLADE**

POP NOISETTE

HASELNUSS-GANACHE

Mit Transferdekor.

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Von den köstlichen, traditionellen Pâtisserieswaren inspirierte Rezepte. Verlockende Formen und Dekore.



33 721
DUNKLE
SCHOKOLADE

TARTE AU CHOCOLAT

GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE BESTREUT MIT BISKUIT-BRUCH

Noten von Kakaobruch.
Schmelzende und knusprige Konsistenz.

NEUES DEKOR



34 156
DUNKLE
SCHOKOLADE

FORÊT NOIRE

100 % Brasilien

GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE MANJARI 64 % UND SCHATTENMORELLEN

Noten roter Beeren und von Alkohol.



33 687
DUNKLE
SCHOKOLADE

OPÉRA

GANACHE AUS DUNKLER CARAÏBE-SCHOKOLADE 66 % AUF MARZIPAN MIT KAFFEE-AROMA

Mit Blattgolddekor.



33 524
DUNKLE
SCHOKOLADE

CRÈME CARAMEL

KARAMELL-GANACHE MIT VANILLE AROMATISIERT

Dekoriert mit Rohrzucker.



33 313
DUNKLE
SCHOKOLADE

SUCCÈS

FRUCHTIGES MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ AUF SUCCÈS-BISKUIT

Dekoriert mit Milkschokoladenstrichen.
Noten von Nüssen.
Knusprige Konsistenz.



33 603
DUNKLE
SCHOKOLADE

INSPIRATION PAIN D'ÉPICES

MARZIPAN, KANDIERTE ORANGENSCHALE, HONIG UND 7 GEWÜRZE

Dekoriert mit Fruchtgranulat.
Weiche Konsistenz.
Fruchtige und würzige Noten.



33 865
MILCH-
SCHOKOLADE

TIRAMISU

GANACHE AUS SCHOKOLADE IVOIRE, TIRAMISU-GE SCHMACK

Mit einem Dekorstrich aus dunkler Schokolade.
Schmelzende Konsistenz.



33 926
MILCH-
SCHOKOLADE

CRUMBLE FRAMBOISE

GANACHE MIT HIMBEERFRUCHTMARK, BESTREUT MIT BISKUIT-BRUCH

Fruchtige Noten.
Schmelzende und knusprige Konsistenz.



33 693
MILCH-
SCHOKOLADE

TARTE TATIN

GANACHE MIT KARAMELLISIERTEM APFEL, MIT VANILLE AROMATISIERT

Schmelzende Konsistenz.



33 688
DULCEY

TARTE POIRE CANNELLE

GANACHE MIT BIRNENFRUCHTMARK, MIT ZIMT AROMATISIERT

Dekoriert mit Milkschokoladenstrichen.



33 716
WEISSE
SCHOKOLADE

MILLEFEUILLE

VANILLE-GANACHE AUF EINER SCHICHT AUS VOLLMILCH-GIANDUJA UND CRÊPE DENTELLE

Mit dunklen Dekorstrichen.
Cremig-knusprige Konsistenz.





HINGUCKER,

die bei den Pralinen
für frischen Wind sorgen

PROMESSES S. 26

Kollektion PROMESSES

Die Haute-Confiserie-Kollektion von Valrhona mit 14 der raffiniertesten Pralinen.

PROMESSES

Die Feinheit der Schokolade offenbart sich in dieser unglaublich köstlichen Kollektion.



33 745
DUNKLE
SCHOKOLADE

PROMESSE PRALINÉ CRÊPE DENTELLE

FÜLLUNG AUS
ZARTSCHMELZENDEM
PRALINÉ UND KNUSPRIGER
CRÊPE DENTELLE

Dekoriert mit
Milchsokoladenstrichen.



33 718
DUNKLE
SCHOKOLADE

PROMESSE CASSIS

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE MIT
INTENSIVEN NOTEN
VON SCHWARZER
JOHANNISBEERE AUS
BURGUND

Dekoriert mit einem dunklen Strich
und einem rosafarbenen Punkt.



33 753
DUNKLE
SCHOKOLADE

PROMESSE MANJARI FRAMBOISE

100 % Madagaskar

ZWEILAGIG AUS
HIMBEERFRUCHTPASTE UND
GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE MANJARI 64 %

Mit dunklen und rosafarbenen
Dekorstrichen.



33 514
DUNKLE
SCHOKOLADE

PROMESSE GUANAJA

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE GUANAJA
70 %, DIE BITTERKEIT MIT
WARMEN NOTEN VEREINT

Mit dunklen Dekorstrichen.



33 867
DUNKLE
SCHOKOLADE

PROMESSE GRIOTTE TONKA

ZWEILAGIG AUS
SCHATTENMORELLENPASTE
UND GANACHE AUS
DUNKLER SCHOKOLADE
MIT TONKABOHNEN

Mit rotem und dunklem Dekorstrich.



33 769
DUNKLE
SCHOKOLADE

PROMESSE CITRON VERT

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE MIT
LIMETTENFRUCHTMARK
AUS MEXIKO

Mit grünen Dekorstrichen.



33 505
DUNKLE
SCHOKOLADE

PROMESSE CAFÉ ARABICA

GANACHE AUS
DUNKLER SCHOKOLADE
UND ÄTHIOPISCHEN
KAFFEEBOHNEN

Mit dunklen Dekorstrichen.



33 503
DUNKLE
SCHOKOLADE

PROMESSE PRALINÉ 70 % NOIR

FRUCHTIGES
MANDELPRALINÉ 70 % MIT
SPANISCHEN MANDELN MIT
RÖSTMANDELGESCHMACK

Mit dem Gebläse dekoriert.

Hier fließt das gesamte handwerkliche Know-how in die Herstellung hochwertiger Schokoladenpralinen ein.

VON HAND GEGOSSEN: Von Hand gegossen und Zuschnitt mit Schneidegitter für feine Pralinen à 9 g.

FRISCHE PRODUKTE: Kreationen mit Fruchtmarm und Sahne, ohne Zusatz von Aromen.



33 748
MILCH-
SCHOKOLADE

PROMESSE KALAMANSI

GANACHE AUS MILCHSCHOKOLADE JIVARA 40 % VEREINT MIT DEN FRISCHEN NOTEN DER PHILIPPINISCHEN KALAMANSI

Dekoriert mit Milchschokoladenstrich und gelbem Punkt.



33 752
MILCH-
SCHOKOLADE

PROMESSE GIANDUJA PASSION

ZWEILAGIGES GIANDUJA, CRÊPE-DENTELLE-STÜCKCHEN UND MILCHSCHOKOLADEN-GANACHE JIVARA 40 % MIT PASSIONSFRUCHTMARK

Dekoriert mit Milchschokoladenstrich und orangefarbenem Strich.



33 500
MILCH-
SCHOKOLADE

PROMESSE OPALYS VANILLE

GANACHE AUS WEISSER SCHOKOLADE OPALYS, VEREINT MIT VANILLE AUS MADAGASKAR

Mit Dekorstrichen aus weißer Schokolade (Ivoire 35 %).



33 518
MILCH-
SCHOKOLADE

PROMESSE JIVARA

CREMIGE GANACHE AUS MILCHSCHOKOLADE JIVARA 40 %

Dekoriert mit Milchschokoladenstrichen.



33 495
MILCH-
SCHOKOLADE

PROMESSE PRALINÉ 66 %

FRUCHTIGES HASELNUSSPRALINÉ MIT HASELNÜSSEN AUS ITALIEN UND SPANISCHEN MANDELN MIT KRÄFTIGEM HASELNUSSGESCHMACK

Mit dem Gebläse dekoriert.



33 636
DULCEY

PROMESSE DULCEY CARAMÉLIA

GANACHE AUS MILCHSCHOKOLADE CARAMÉLIA 36 % MIT KÖSTLICHEN BISKUIT- UND KAREMELLNOTEN

Dekoriert mit Milchschokoladenstrichen.







FÜR FESTE,

die uns das Jahr
verschönern



SCINTILLANTES S. 30

ÉTINCELLES S. 31

ESPRIT-DE-NOËL-PRALINEN S. 33

CONFISEURS S. 34

CHARDONS S. 35

TRÜFFEL-SPEZIALITÄTEN S. 36

HERZEN S. 37

Kollektion Weihnachten

Das festliche Angebot von Valrhona und absolute Muss für die Feste am Jahresende!

SCINTILLANTES

Diese glänzenden Scintillantes-Pralinen machen ihre Genussaugenblicke zu etwas ganz Besonderem.



DUNKLE
SCHOKOLADE

CARAÏBE NOIR

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE CARAÏBE 66 %

Intensive Bitternoten
und geröstete Nüsse.



MILCH-
SCHOKOLADE

JIVARA LAIT

GANACHE AUS
MILCHSCHOKOLADE
JIVARA 40 %

Malz- und Vanillenoten.
Schmelzende Konsistenz.



DUNKLE
SCHOKOLADE

PRALIFEUILLETÉ NOIR

MANDEL-
HASELNUSSPRALINÉ MIT
CRÊPE DENTELLE

Noten von Nüssen.
Knusprige Konsistenz.



MILCH-
SCHOKOLADE

PRALINÉ LAIT

MANDEL-
HASELNUSSPRALINÉ

Noten von Nüssen.



MILCH-
SCHOKOLADE

AMANDE LAIT

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE UND
MILCHSCHOKOLADE MIT
MANDELN AROMATISIERT

Zarte und fruchtige Noten.



WEISSE
SCHOKOLADE

CASSIS IVOIRE

GANACHE MIT CASSISMARK

Säuerliche Noten.

5-KG-SORTIMENT SCINTILLANTES

GANACHE-PRALINEN
UND PRALINÉS, EINZELN
FEIN VERPACKT

11504



DUNKLE
SCHOKOLADE



MILCH-
SCHOKOLADE



WEISSE
SCHOKOLADE



ÉTINCELLES

Ein festliches Angebot, verziert mit Gold und Silber, für raffinierte Schokoladenpralinen mit Namen weit entfernter Sterne.



8 393
DUNKLE
SCHOKOLADE

OCTANS

GANACHE AUS
MILCHSCHOKOLADE
JIVARA 40 % MIT
SALZKARAMELL

Dekoriert mit Gold- und
Silberpailletten.

Malz- und Karamellnoten.



2 394
DUNKLE
SCHOKOLADE

ANTHARÈS

GANACHE AUS
MILCHSCHOKOLADE
MIT EARL-GREY-TEE
(BERGAMOTTE)

Dekoriert mit Gold- und
Silberpailletten.



2 397
DUNKLE
SCHOKOLADE

ARIÈS

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE CARAÏBE 66 %

Dekor aus Silberblättchen.
Langanhaltender Geschmack,
aromatisch.



33 414
DUNKLE
SCHOKOLADE

ALTAÏR

HASELNUSSPRALINÉ 60 %
UND PEKANNUSSSPLITTER

Feines Dekor aus dunklen
Strichen und Silberblättchen.
Intensiver Geschmack von
gerösteten Nüssen.
Knackige Konsistenz.



6 823
DUNKLE
SCHOKOLADE

ATRIA

VOLLMILCH-GIANDUJA UND
STÜCKE VON BRETONISCHEN
GALETTES

Dekoriert mit Gold- und Silberpailletten.
Knusprige Konsistenz.



4 687
DUNKLE
SCHOKOLADE

PERSEA

HASELNUSSPRALINÉ UND
KOKOSNUSSRASPELN

Dekor aus Silberblättchen.
Schmelzende Konsistenz.



33 601
DUNKLE
SCHOKOLADE

TRUFFE CARAÏBE

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE CARAÏBE 66 %

Mit Kakao bestäubt.
Intensive Bitternoten und
geröstete Nüsse.
Schmelzende Konsistenz.



2 864
MILCH-
SCHOKOLADE

ORIANA

HASELNUSSPRALINÉ 60 % UND
CRÊPE DENTELLE, KOMBINIERT
MIT 5 GEWÜRZEN

Dekor aus Silberblättchen.
Intensiver Geschmack von Nüssen
und würzige Noten.
Knusprige Konsistenz.



2 867
MILCH-
SCHOKOLADE

ANDROMA

VOLLMILCH-GIANDUJA MIT
HASELNUSSPLITTERN

Dekoriert mit Silberpailletten.
Deliziose Noten.
Knusprige Konsistenz.



2 863
MILCH-
SCHOKOLADE

VEGA

HASELNUSSPRALINÉ 60 %

Dekor aus Silberblättchen.
Intensiver Geschmack von
gerösteten Nüssen und
Karamellnoten.



4 285
MILCH-
SCHOKOLADE

LYRA

GANACHE MIT
PASSIONSFRUCHTMARK

Mit Blattgolddekor.
Cremige Konsistenz.
Feine Ausgewogenheit der
Passionsfrucht- und der Milchnoten.



2 861
WEISSE
SCHOKOLADE

AURIGA

GANACHE MIT ROTEN
BEEREN UND EINEM HAUCH
BROMBEERSCHNAPS

Dekoriert mit Gold- und
Silberpailletten.



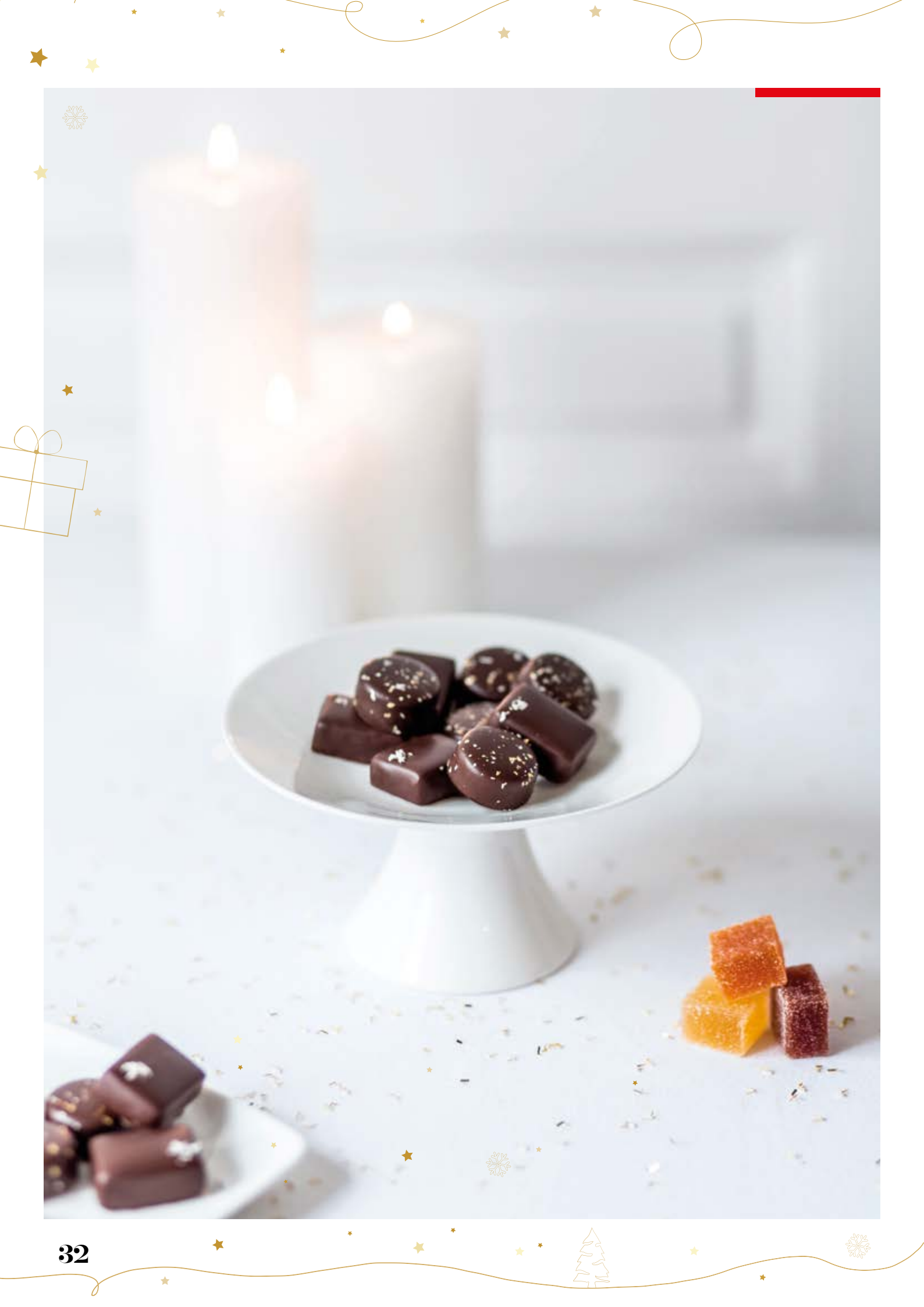
4 284
WEISSE
SCHOKOLADE

POLARIS

GANACHE AUS
MILCHSCHOKOLADE UND
KAFFEE, MIT WHISKYNOTEN

Dekor aus Silberblättchen.
Schmelzende Konsistenz.

FÜR FESTE



Kollektion Weihnachten

5 originelle und schelmische Figuren sorgen für weihnachtliche Stimmung.

ESPRIT-DE-NOËL-PRALINEN

Mit diesen verspielten Sortimenten nimmt Weihnachten Form an.



11 206
DUNKLE
SCHOKOLADE

ESPRIT DE NOËL CARAÏBE

MIT DUNKLER SCHOKOLADE CARAÏBE 66 %
LANGANHALTENDER GESCHMACK, AROMATISCH



12 013
MILCH-
SCHOKOLADE

ESPRIT DE NOËL CARAMÉLIA

MIT MILCHSCHOKOLADE CARAMÉLIA 36 %
ZART, KÖSTLICH UND ÜPPIG



11 207
DULCEY

ESPRIT DE NOËL DULCEY

MIT DULCEY-SCHOKOLADE 35 %
CREMIG, MIT EINEM HAUCH VON BISKUIT



13 008
WEISSE
SCHOKOLADE

ESPRIT DE NOËL IVOIRE

MIT WEISSER IVOIRE-SCHOKOLADE 35 %

Abmessungen der Esprit-de-Noël-Pralinen: Höhe: 3,5 bis 4 cm / Breite: 3 bis 3,5 cm / Dicke: 8 mm / Gewicht pro Stück: 5 g
Sortiment aus 5 Figuren: Stern, Schneemann, Lebkuchenmann, Weihnachtsbaum, Kugel.



ALLE UNSERE VERPACKUNGEN FINDEN SIE AUF S. 54-55

In unsere festlichen Schachteln verpackt
stimmen die Esprit-de-Noël-Pralinen Ihre Kunden
auf den Weihnachtszauber ein!

GOLDENE SCHACHTEL

Art.-Nr. 26869

HIMBEERFARBENE SCHACHTEL

Art.-Nr. 26862

10ER-PACK

12 x 8,6 x 4,4 cm - 160 g

FÜR FESTE



Kollektion Alkohol

Im Innern der Confiserie schließt eine Zuckerschicht den Alkohol mithilfe eines Kristallisationsverfahrens ein.

CONFISEURS

Alkoholhaltige Pralinen in buntem Glanzpapier.



33 238
DUNKLE
SCHOKOLADE

CONFISEUR FRAMBOISE

HIMBEERBRANNTWEIN (60°)

In glänzendem, fuchsiarbenem
Papier präsentiert.
Fruchtige Noten.



486
DUNKLE
SCHOKOLADE

CONFISEUR KIRSCH

KIRSCHWASSER (50°)

In glänzendem, roten Papier
präsentiert.
Kräftig, mit Kirschnote.



487
DUNKLE
SCHOKOLADE

CONFISEUR POIRE

WILLIAMSBIHNENBRANNTWEIN (45°)

In glänzendem, goldenen Papier
präsentiert.
Fruchtige Noten.
Intensiv.



481
DUNKLE
SCHOKOLADE

CONFISEUR CHARTREUSE

GRÜNER CHARTREUSELIKÖR (70°)

In glänzendem, grünem Papier
präsentiert.
Aromatische Noten von grünen
Kräutern.



482
DUNKLE
SCHOKOLADE

CONFISEUR COGNAC

COGNAC (60°)

In glänzendem, aprikosenfarbenen
Papier präsentiert.
Kraft, Milde und Ambernoten.



3 301
DUNKLE
SCHOKOLADE

PANACHÉ CONFISEURS

2-KG-BONBONMISCHUNG: CONFISEUR FRAMBOISE, CONFISEUR KIRSCH, CONFISEUR POIRE

Präsentiert in glänzendem Papier.
Fruchtige Noten.



381
DUNKLE
SCHOKOLADE

CERISE & KIRSCH

EINE KIRSCH, KIRSCHWASSER (50°) UND FONDANT

Hülle aus dunkler Schokolade
gegessen.
In glänzendem, roten Papier
präsentiert.
Kräftig, mit Kirschnote.



PRÄSENTATION: WERTEN SIE IHRE CONFISEURS AUF

Die prestigeträchtigen alkoholhaltigen
Pralinen werden von Liebhabern
intensiver Geschmacksrichtungen und
von Spirituosenkennern geschätzt.

Nutzen Sie die Begeisterung, die diese
Produktpalette auslöst, heben Sie sie
hervor und bringen Sie sie mit kleinen
Schildern zur Geltung.

CHARDONS

Eine Kollektion von Pralinen in Distel-Form mit buntem Dekor-Überzug, die Spirituosenliebhabern das Herz höher schlagen lässt.

NEUES DEKOR



33 475
🍷

CHARDON MIRABELLE

ALTER MIRABELLEN-BRANNTWEIN (60°)

Mit gelbem Dekor überzogen.
Fruchtige Noten.



33 635
🍷

CHARDON DULCEY WHISKY CAFÉ

WHISKY (60°) UND KAFFEEEXTRAKT

Mit Dulcey-Schokolade 35 % überzogen.
Malzige und geröstete Aromen mit einem Hauch Biskuit als i-Tüpfelchen.

NEUES DEKOR



33 953
🍷

CHARDON COGNAC

COGNAC UND BITTERORANGE

Mit orangefarbenem Dekor überzogen.
Noten von Bitterorange.

NEUES DEKOR



33 474
🍷

CHARDON FRAMBOISE

HIMBEERBRANNTWEIN (60°)

Mit rosafarbenem Dekor überzogen.
Fruchtige Noten.



33 282
🍷

CHARDON ARMAGNAC

ARMAGNAC (60°)

Mit Ivoire-Schokolade 35 % überzogen.
Zarte und fruchtige Noten.

NEUES DEKOR



33 473
🍷

CHARDON KIRSCH

KIRSCHWASSER (50°)

Mit blauem Dekor überzogen.
Kräftig, mit Kirschnote.



33 239
🍷

CHARDON POIRE

WILLIAMSBIHNEN-BRANNTWEIN (45°)

Mit dunkler Schokolade überzogen.
Fruchtige Noten.
Intensiv.

NEUES DEKOR



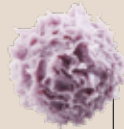
33 955
🍷

CHARDON ALCOOLAT PLANTES

65 MIT ALKOHOL VERSETZTE PFLANZEN (86°), DARUNTER DIE ÄHRIGE EDELRAUTE

Mit grünem Dekor überzogen.
Aromatische Noten von Kräutern.

NEUES DEKOR



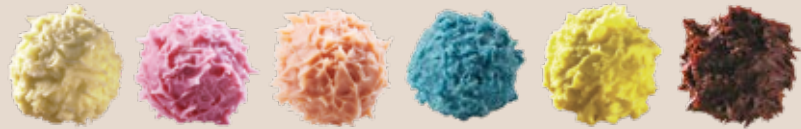
33 956
🍷

CHARDON CASSIS

CASSISBRANNTWEIN (40°) UND KNOSPEN SCHWARZER JOHANNISBEEREN

Mit malvenfarbenem Dekor überzogen.
Intensive Noten von roten Beeren.

NEUES DEKOR



33 300
🍷

CHARDONS-MISCHUNG

4-KG-BONBONMISCHUNG: CHARDON ARMAGNAC, CHARDON FRAMBOISE, CHARDON COGNAC, CHARDON KIRSCH, CHARDON MIRABELLE, CHARDON POIRE

Farbig überzogen.
Fruchtige Noten.
Intensiv.

NEUHEIT



32 298
🍷

CHARDONS-MISCHUNG

2-KG-BONBONMISCHUNG: ARMAGNAC, FRAMBOISE, KIRSCH

Farbig überzogen.
Fruchtige Noten.

NEUES DEKOR



33 802
🍷

CHARDON PRALINÉ BLEU

PRALINÉ AUS HASELNÜSSEN UND KARAMELLISIERTEN MANDELKERNEN

Mit blauem Dekor überzogen.
Karamellnote.
Knackig.

**TIPP:
OHNE
ALKOHOL**

Und Kunden,
die keinen Alkohol
mögen?

Denken Sie an
die Chardon-
Praline mit Praliné!

Trüffel- Spezialitäten

Ein Sortiment mit vielfältigen Texturen und Überzügen – hier findet jeder Gourmet sein Glück.



33 910
DUNKLE
SCHOKOLADE

TRUFFE GUANAJA

GANACHE AUS
DUNKLER SCHOKOLADE
GUANAJA 70 %

Noten von bitterem Kakaobruch.
Zartschmelzender Kern.



33 852
DULCEY

TRUFFE DULCEY PRALINÉ

FRUCHTIGES
MANDELPRALINÉ 70 %

Noten von Biskuit und Nüssen in
einem zartschmelzenden Kern.



33 850
DUNKLE
SCHOKOLADE

TRUFFE CROUSTIPRALINÉ

**FRUCHTIGES MANDEL-
HASELNUSSPRALINÉ**
UND KNUSPRIGE CEREALIEN

Knusprige Konsistenz.
Zartschmelzender Kern.



33 848
💧

FAÇON TRUFFE CITRON

GANACHE MIT
ZITRONENFRUCHTMARK

Milde und säuerliche Noten.
Zartschmelzender Kern.



33 615
**MILCH-
SCHOKOLADE**

TRUFFE TANARIVA CAREMEL

GANACHE AUS KAREMELL
UND MILCHSCHOKOLADE
TANARIVA 33 %

Noten von Weichkaramell.
Zartschmelzender Kern.



34 256
DUNKLE
SCHOKOLADE

TRUFFE GUANAJA ORANGE

GANACHE AUS
DUNKLER SCHOKOLADE
GUANAJA 70 % MIT
ORANGE AROMATISIERT

Noten von bitterem Kakaobruch.
Cremiger Kern.



33 797
DUNKLE
SCHOKOLADE

TRUFFE RHUM COCO

GANACHE MIT RUM
AROMATISIERT

Intensive Noten.
Zartschmelzender Kern.



ALLE UNSERE VERPACKUNGEN FINDEN SIE AUF S. 54-55

Präsentieren Sie die Trüffel-Pralinen
in einer raffinierten Verpackung.

GESCHENKPACKUNG MIT 16 TRÜFFELN

Art.-Nr. 13623

6 TRÜFFEL
10ER-PACK

22 x 6 x 3 cm

Herzen

Lassen Sie sie zu jeder Gelegenheit höher schlagen.



33 786
DUNKLE
SCHOKOLADE

CŒUR FRAMBOISE

GANACHE MIT
HIMBEERFRUCHTMARK

Mit rosafarbenem Dekorstrich.



33 527
MILCH-
SCHOKOLADE

CŒUR NOISETTE

HASELNUSS-GANACHE

Mit einem Dekorstrich aus dunkler
Schokolade.



33 746
MILCH-
SCHOKOLADE

CŒUR PASSION

PASSIONSFRUCHT-GANACHE

Mit orangefarbenem Dekorstrich.



33 498
WEISSE
SCHOKOLADE

CŒUR VANILLE

VANILLE-GANACHE

Mit einem Dekorstrich aus dunkler
Schokolade.



33 624
DUNKLE
SCHOKOLADE

CŒUR MANJARI

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE MANJARI 64 %

Noten von roten Beeren.



33 614
MILCH-
SCHOKOLADE

CŒUR JIVARA

GANACHE AUS
MILCHSCHOKOLADE
JIVARA 40 %

Malz- und Vanillenoten.



33 952
WEISSE
SCHOKOLADE

CŒUR COGNAC

GANACHE AUS COGNAC
MIT BITTERORANGE
AROMATISIERT

Alkoholische Noten.



ALLE UNSERE VERPACKUNGEN FINDEN
SIE AUF S. 54-55

Mit dieser modernen und zeitlosen Schachtel setzen
Sie die Herzen optimal in Szene.

SCHACHTEL „AMOUR“

9 HERZEN
25ER-PACK

Art.-Nr. 28098

15 × 15 × 3,7 cm





KNABBEREIEN

für jede Tageszeit

CROUSTIBILLES S. 40

FANTAISIES S. 40

CHOCO'BAR S. 42

FRUCHTGELEE S. 44

SCHOKOLADENTAFELN S. 45

Kollektion Bunte Mischungen

CROUSTIBILLES

Knusprige Cerealien umhüllt von Schokolade.



33 853
DUNKLE
SCHOKOLADE

CROUSTIBILLES NOIR

KNUSPRIGE CEREALIEN

Mit dunkler Schokolade überzogen.



33 849
MILCH-
SCHOKOLADE

CROUSTIBILLES CARAMÉLIA

KNUSPRIGE CEREALIEN

Mit Caramélia-Schokolade 36 %
überzogen.



33 846
DULCEY

CROUSTIBILLES DULCEY

KNUSPRIGE CEREALIEN

Mit Dulcey-Schokolade 35 %
überzogen.



26 690
HIMBEERE

CROUSTIBILLES INSPIRATION FRAMBOISE

KNUSPRIGE CEREALIEN

Mit Inspiration Himbeere
überzogen.

FANTAISIES

Nüsse oder kandierte Früchte umhüllt mit Schokolade oder Gianduja für eine leckere Knabberei.



33 841
DUNKLE
SCHOKOLADE

AVELINAS NOIR

GERÖSTETE HASELNÜSSE

Noten von gerösteten Nüssen.

Knackige Konsistenz.



33 836
MILCH-
SCHOKOLADE

AVELINAS LAIT

GERÖSTETE HASELNÜSSE

Noten von gerösteten Nüssen.

Knackige Konsistenz.



33 833
DULCEY

AVELINAS DULCEY

GERÖSTETE HASELNÜSSE

Leckere und kräftige Noten von
Dulcey-Schokolade 35 %.

Knackige Konsistenz.



33 844
WEISSE
SCHOKOLADE

AVELINAS IVOIRE

GERÖSTETE HASELNÜSSE

Noten von gerösteten Nüssen.

Knackige Konsistenz.



33 835
DUNKLE
SCHOKOLADE

AMANDAS NOIR

GERÖSTETE MANDELN

Noten von gerösteten Nüssen.

Knackige Konsistenz.



33 831
MILCH-
SCHOKOLADE

AMANDAS LAIT

GERÖSTETE MANDELN

Noten von gerösteten Nüssen.

Knackige Konsistenz.



33 824
DULCEY

AMANDAS DULCEY

GERÖSTETE MANDELN

Leckere und kräftige Noten von
Dulcey-Schokolade 35 %.



11705
WEISSE
SCHOKOLADE

AMANDAS IVOIRE

GERÖSTETE MANDELN

Noten von gerösteten Nüssen.

Knackige Konsistenz.

FANTAISIES



33 279

AMANDAS „FAÇON GIANDUJA“ CACAO

GERÖSTETE MANDELN

Mit Gianduja überzogen und mit Kakaopulver bestäubt.

Intensiver Kakaogeschmack.
Knackig und schmelzend.



33 280

AMANDAS „FAÇON GIANDUJA“ SUCRE GLACE

GERÖSTETE MANDELN

Mit Gianduja überzogen und mit Puderzucker bestäubt.

Noten von Nüssen und Praliné.
Knackig und schmelzend.



8 188
DUNKLE
SCHOKOLADE

GALET NOIR

GERÖSTETE MANDELN

Mit einer feinen Zuckerschicht überzogen.

Dekor dunkelgrau.

Noten von gerösteten Nüssen.

Knackige Konsistenz.



8 187
MILCH-
SCHOKOLADE

GALET LAIT

GERÖSTETE MANDELN

Mit einer feinen Zuckerschicht überzogen.

Dekor hellgrau.

Noten von gerösteten Nüssen.

Knackige Konsistenz.



33 838
MILCH-
SCHOKOLADE

BISCUITS LAIT

KNUSPRIGE BISCUITS MIT REINER BUTTER

Mild und kakaohaltig.



33 842
DUNKLE
SCHOKOLADE

CARRÉS NOUGATINE NOIR

HASELNUSSKROKANT

Noten von Nüssen.

Knusprig.



33 837
MILCH-
SCHOKOLADE

CARRÉS NOUGATINE LAIT

HASELNUSSKROKANT

Noten von Nüssen.

Knusprig.



33 828
WEISSE
SCHOKOLADE

HARICOTS BLANCS

MANDELKROKANT

Vanillenote.

Knuspergebäck.



33 775
DUNKLE
SCHOKOLADE

MINI ORANGETTES

KANDIERTE ORANGENSCHALENWÜRFEL

Fruchtige und säuerliche Noten.



33 784
DUNKLE
SCHOKOLADE

GRAINS DE CAFÉ CHOCOLAT

DUNKLE SCHOKOLADE MIT KAFFEE. IN FORM VON KAFFEEBOHNEN

Arabica-Note.

Kollektion Naschwerk

CHOCO'BAR

Eine bunte Vielfalt großzügiger Schoko-Häppchen, die den Kenner zu jeder Tageszeit erfreuen.
Gewicht pro Stück: etwa 35 g. Format pro Stück: etwa 8,5 x 2,5 x 1,5 cm



BAR'GUANAJA

GANACHE AUS
DUNKLER SCHOKOLADE
GUANAJA 70 %

Dekoriert mit
Milchsokoladenstrichen.
Noten von bitterem Kakaobruh.
Schachtel à 36 Stück.



BAR'JIVARA

GANACHE AUS
MILCHSCHOKOLADE
JIVARA 40 %

Mit dunklen Dekorstrichen.
Malz- und Vanillenoten.
Schachtel à 36 Stück.



BAR'BIGOUDINE NOIR

VOLLMILCH-GIANDUJA
UND STÜCKE VON
BRETONISCHEN GALETES

Dekoriert mit Mandelsplittern.
Noten von Nüssen.
Schachtel à 36 Stück.



BAR'BIGOUDINE LAIT

MANDELPRALINÉ MIT
CRÊPE DENTELLE

Dekoriert mit Mandelsplittern.
Noten von Nüssen.
Schachtel à 36 Stück.



BAR'CARAMEL

GEFÜLLTER RIEGEL MIT
SALZIGEM KAREMELL

Mit Gabel-Dekorstrich.
Ausgewogener Geschmack
mit einem Hauch von salzigem
Karamell.
Schachtel à 36 Stück.



BAR'SICILIA

MARZIPAN UND
PISTAZIENPASTE

Mit grünen Dekorstrichen.
Ausgewogener Geschmack
von Nüssen.
Schachtel à 36 Stück.



CROUSTI BAR'LAIT

VOLLMILCH-GIANDUJA MIT
KNUSPRIGEN CEREALIEN

Dekor aus dunkler Schokolade.
Noten von Nüssen.
Schachtel à 36 Stück.



CROUSTI BAR'IVOIRE

GIANDUJA MIT
KNUSPRIGEN CEREALIEN

Dekor aus dunkler Schokolade.
Noten von Nüssen.
Schachtel à 36 Stück.

ANREGUNG

Die nachmittägliche Naschpause: ein wichtiger und köstlicher Moment für Groß und Klein in Ihrem Geschäft.

Nutzen Sie diese tägliche Naschpause, um Ihren Verkauf anzukurbeln und sich zu profilieren.

Machen Sie mit exklusiven Angeboten auf Ihre Riegel aufmerksam, zum Beispiel:

- KLASSISCH:
1 Riegel + 1 Getränk
- FÜR NASCHKATZEN:
2 Riegel + 1 Heißgetränk
- SCHOKOLADIG:
1 Riegel + 1 Heiße Schokolade



33 845
DUNKLE
SCHOKOLADE



BAR'CAFÉ ORANGE

**KAFFEE-GANACHE MIT
KARDAMOM AUF EINER
ORANGENFRUCHTPASTE**

Dekoriert mit Fruchtgranulat
und Kaffee-Schokolade.

Arabica-Note und leicht säuerlich.

Schachtel à 36 Stück.



33 462
DUNKLE
SCHOKOLADE

BAR'ROC NOIR

**INTENSIVES MANDEL-
HASELNUSSPRALINÉ**

Mit Mandelsplittern überzogen.

Kräftiger Geschmack von Nüssen
mit gerösteten Noten.

Schachtel à 36 Stück.



33 720
**MILCH-
SCHOKOLADE**

BAR'ROC LAIT

KERN AUS GIANDUJA

Mit Mandelsplittern überzogen.

Haselnussnoten.

Schachtel à 36 Stück.



**ALLE UNSERE
VERPACKUNGEN FINDEN
SIE AUF S. 54-55**

**Bieten Sie die Riegel in einer speziell
dafür entwickelten Verpackung an.**

SCHACHTEL

Art.-Nr. 28861

30ER-PACK - 3 FARBEN

9,5 x 3,4 x 2 cm



Kollektion Naschwerk

2018 ehrt Valrhona seine Wurzeln als Confiseur und führt hochwertige Fruchtgelees ein.
Traditionelle Rezepte mit echtem Fruchtmarm garantieren einen intensiven Geschmack.

FRUCHTGELEE

FRUCHTGELEE-SORTIMENT - 6 SORTEN

19 826

FRISCHER UND LEICHT SÄUERLICHER FRUCHTGESCHMACK,
UMHÜLLT VON EINER FEINEN SCHICHT KRISTALLZUCKER.

Weiche Konsistenz.

192 Stück.



SCHWARZE JOHANNISBEERE
AUS BURGUND

32 Stück.



HIMBEERE AUS DER
NORMANDIE

32 Stück.



ROTER WEINBERGPFIRSICH
AUS DEM DÉPARTEMENT DRÔME

32 Stück.



APRIKOSE AUS DEM
DÉPARTEMENT DRÔME

32 Stück.



MIRABELLE AUS
LOTHRINGEN

32 Stück.



ZITRONE AUS KORSIKA

32 Stück.

AUSNAHME- AROMEN

Wichtigste Zutat bleibt
die Frucht selbst – sie
hat einen Anteil von bis
zu 83 % am Gelee.

Früchte aus besonderen
Herkunftsgebieten
(Korsika, Drôme,
Normandie) und
mit geschützter
geografischer Angabe
(IGP** bei der Mirabelle
aus Lothringen).

Aus frischen Früchten
hergestellt.

100 %
NATÜRLICHE
FARBEN UND
AROMEN

Ohne künstliche
Aromen.

Ohne Farbstoffe.

UNSERE MUST-HAVES FINDEN SIE AUF S. 54

Die bunten Schachteln schützen und lassen Ihre Fruchtgelees besonders schön zur Geltung kommen.



KLEINE
SCHACHTEL

Art.-Nr. 13 620
3,4 × 2 × 9,5 cm

10ER-PACK KANN
9 FRUCHTGELEES
ENTHALTEN



GROSSE
SCHACHTEL

Art.-Nr. 13 621
17 × 10 × 2 cm

10ER-PACK KANN
18 FRUCHTGELEES
ENTHALTEN

Edle Tafeln

Verkauft in neutraler Zellophanverpackung, zum Kennenlernen der Edelschokoladen von Valrhona.
100-g-Tafeln.

ABINAO 85 %

BITTER UND HOLZNOTEN

Zucker 14 % Fett 48 %.

Schachtel à 20 Stück.

33 628
DUNKLE
SCHOKOLADE

CARAÏBE 66 %

SÜSSE UND GERÖSTETE GEWÜRZE

Zucker 33 % Fett 40 %.

Schachtel à 20 Stück.

33 602
DUNKLE
SCHOKOLADE

MANJARI 64 %

100 % Madagaskar

FRUCHTIG UND MIT FEINER SÄURE

Grand Crus Madagascar.

Zucker 35 % Fett 39 %.

Schachtel à 20 Stück.

33 620
DUNKLE
SCHOKOLADE

TANARIVA 33 %

LIEBLICH UND KARAMELLISIERT

Zucker 37 % Fett 36 %.

Schachtel à 20 Stück.

33 629
MILCH-
SCHOKOLADE





86
10
96
uros
(7Fr)





DIE IDEALE BEGLEITUNG

zu Tee und Kaffee



ÉCLATS, INSTANT, LINGOT S. 48

CARRÉS UND SECRETS S. 49

Kollektion für eine Pause

ÉCLATS

Diese Pralinen passen perfekt zur Tee- oder Kaffeepause.



5112
DUNKLE
SCHOKOLADE

ÉCLAT NOIR

Durch delikate Bitterkeit, kräftigen und langanhaltenden Geschmack ist die ÉCLAT NOIR (61%) ideal, um Schokoladenliebhaber zu verführen.



8197
DUNKLE
SCHOKOLADE

ÉCLAT ANDOA NOIR

100 % Peru

Eine Schokolade, die sich für den Respekt von Mensch und Natur engagiert.

Zitrusfrüchte & intensiver Bittergeschmack.



7457
MILCH-
SCHOKOLADE

ÉCLAT LACTÉ

Kräftige Kakao- und Milchnoten verbinden sich in vollkommener Harmonie im Kern von ÉCLAT LACTÉ (39 %), um eine reiche Geschmackswelt zu offenbaren.

VERKOSTUNG

HINTERLASSEN SIE EINDRUCK

Machen Sie den Besuch in Ihrem Geschäft zu einem unvergesslichen Erlebnis für Ihre Kunden: Bieten Sie Ihnen zum Kaffee, Tee oder beim Bezahlen eine schokoladige Köstlichkeit an. Lassen Sie sie den subtilen Genuss einer feinen Schokolade entdecken. Zum Verkosten für Ihre Theke oder Ihren Empfangstresen, in den Zimmern Ihres Hotels oder in den Loungebereichen Ihres Hauses.

INSTANT

Leichter Format mit süßem Gewürzprofil.



11161
DUNKLE
SCHOKOLADE

INSTANT NYANGBO 68 %

100 % GHANA

Herkunftsreine Schokolade aus Ghana.

Süßes Gewürzprofil.
Röst- und Vanillenoten.

LINGOT

Ein köstlich dekadentes Rezept - verpackt im Valrhona-Look.



3782
MILCH-
SCHOKOLADE

LINGOT

VOLLMILCH-GIANDUJA UND CRÊPE DENTELLE

Milde Noten von Nüssen.
Schmelzende und knusprige Konsistenz.

QUADRATE

Entdecken Sie unsere legendären Grand-Cru-Schokoladentäfelchen (wieder).



510
DUNKLE
SCHOKOLADE

GUANAJA 70 %

**AUSGEWOGEN
UND GERÖSTET**

Noten von bitterem Kakaobruch,
Stärke und Säure.



511
DUNKLE
SCHOKOLADE

CARAÏBE 66 %

SÜSSE GEWÜRZE

Intensive bittere Noten, holzige
Akzente und geröstete Nüsse.



1895
DUNKLE
SCHOKOLADE

MANJARI 64 %

100 % Madagaskar

**FRUCHTIG UND MIT FEINER
SÄURE**

Aromatisch-säuerliche Noten
roter Beeren.



1896
MILCH-
SCHOKOLADE

JIVARA 40 %

MILCH- & MALZNOTEN

Sanfte Kakao- und Malzaromen,
Vanillenoten.

SECRETS

Sorgfältig verpackte Süßwaren.



33 742
MILCH-
SCHOKOLADE

SECRET FAÇON GIANDUJA

MILCH UND CRÊPE DENTELLE

Mit Milkschokolade überzogen.
Schmelzende und knusprige
Konsistenz.



33 566
MILCH-
SCHOKOLADE

SECRET PRALINÉ AMANDES NOISSETTES 50 %

Mit Milkschokolade überzogen.
Schmelzende Konsistenz.



33 564
DUNKLE
SCHOKOLADE

SECRET CAFÉ ARABICA

**GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE, MIT
ARABICA-KAFFEEBOHNEN**

Mit dunkler Schokolade überzogen.
Schmelzende Konsistenz.



33 565
MILCH-
SCHOKOLADE

SECRET PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT

MANDEL-HASELNUSS 50 %

Mit Milkschokolade überzogen.
Knusprige Konsistenz.

ALLE UNSERE VERPACKUNGEN FINDEN SIE AUF S. 54-55

Bieten Sie die Secrets in unseren passenden Verpackungen an. Diese gibt es in 3 verschiedenen Größen erhältlich im 10er-Pack:



**SCHACHTEL
FÜR 24 STÜCK**
Art.-Nr. 14963
14 × 12,5 × 1,7 cm



**SCHACHTEL
FÜR 6 STÜCK**
Art.-Nr. 14962
7,1 × 6,3 × 1,7 cm



**SCHACHTEL
FÜR 2 STÜCK**
Art.-Nr. 14961
4,2 × 3,6 × 1,7 cm





VERKAUFS- EMPFEHLUNGEN

zur Ankurbelung
Ihres Umsatzes



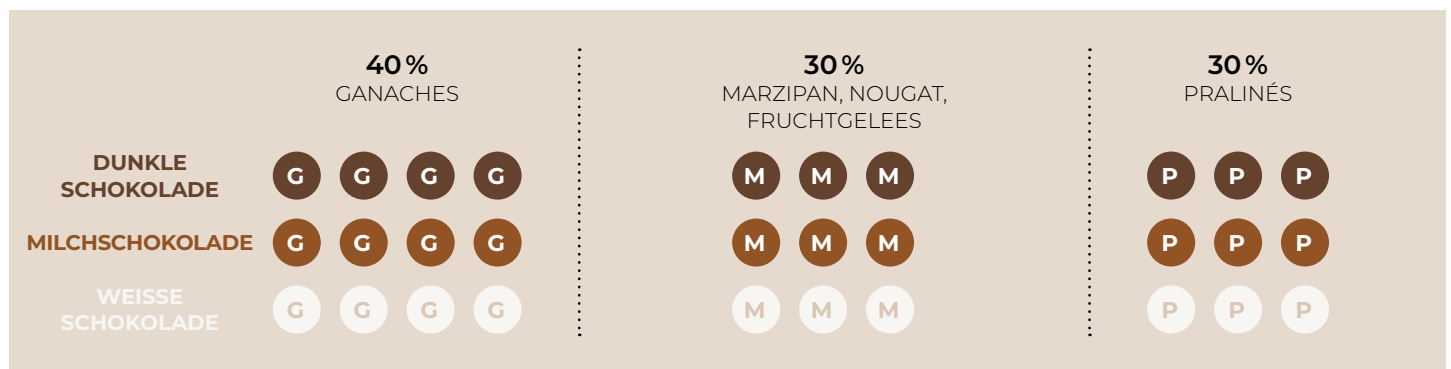
FÖRDERN SIE DEN VERKAUF
IHRER PRALINEN S. 52
GELUNGENE VERPACKUNGEN S. 54

Fördern Sie den Pralinen-Verkauf im Geschäft

Optimieren Sie Ihre Mischungen

Um die ideale Mischung zu kreieren, müssen Sie Ihre Kunden gut kennen. Beobachten Sie ihre Gewohnheiten und ihre Reaktionen auf Sonderangebote und identifizieren Sie ihre Lieblingsprodukte. Die folgenden Regeln können Ihnen dabei helfen, sich leichter auf Ihre Zielgruppe einzustellen: Erfüllen Sie alle Bedürfnisse Ihrer Kunden und heben Sie sich von der Masse ab, indem Sie originelle Gaumenfreuden anbieten.

Achten Sie darauf, dass die Anzahl der geführten Artikel Ihre Kapazitäten nicht übersteigt, um die Übersicht nicht zu verlieren und eine gute Umschlagshäufigkeit Ihrer Produkte zu gewährleisten. Deshalb sollte Ihr Sortiment **mindestens 25 Artikel** umfassen – so ist gewährleistet, dass Sie den Wünschen all Ihrer Kunden entsprechen können. Wir empfehlen Ihnen, Ihre Schokoladen nach Rezepttyp und Farbe geordnet zu präsentieren und z. B. Ganaches, Marzipan und Pralines separat anzubieten.



Hilfen fürs Verkaufsgespräch

Gespräche mit den Kunden helfen ihnen bei der Auswahl und können sogar den Kauf auslösen. Es gibt eine Vielzahl von Produktinformationen, die Sie mit ihnen teilen können – damit stärken Sie gleichzeitig die Kundenbindung.

DIE 3 GESPRÄCHSELEMENTE:



Erzählen

Erzählen Sie von Ihren Werten und Ihrem Know-how, indem Sie eine Herstellungsmethode erläutern. Erzählen Sie aber auch von Ihren Produkten und heben Sie deren Herkunft und Qualität hervor.



Anleiten

Befragen Sie den Kunden zu seinen Vorlieben, Wünschen und Bedürfnissen.



Vorstellen

Ermutigen Sie Ihre Kunden, zu kosten, Texturen zu entdecken, Geschmäcker zu erkennen und die aromatischen Harmonien wertzuschätzen.

1. Präsentieren Sie den Überzug

<h2>Dunkle Schokolade</h2> <p>„Eine kräftige Schokolade mit langem Abgang“</p> 	<h2>Milchschokolade</h2> <p>„Die Schokolade, die mit ihrer Sanftheit und Vollmundigkeit für einstimmige Begeisterung sorgt“</p> 	<h2>Weisse Schokolade</h2> <p>„Eine subtile Schokolade, die die Pralinenfüllung in den Vordergrund stellt“</p> 
--	---	--

2. Beschreiben Sie die Füllung

Jede Füllung ist anders, um jedem Geschmack gerecht zu werden.

IHR KUNDE IST ...	BIETEN SIE IHM AN	SPRECHEN SIE ÜBER DAS REZEPT ...
ein Schlemmer	PRALINÉS	Geröstete und karamellisierte Nüsse: „Eine mehr oder weniger fein vermahlene Mischung aus Nüssen, Zucker und einem Hauch Vanille.“
	FAÇON GIANDUJA	Schokolade und Haselnuss: „Eine Mischung aus gerösteten Haselnüssen und conchierten und anschließend fein vermahlenden Kakaobohnen.“
ein Gourmet	GANACHES	Veredelte Schokolade: „Eine cremige Mischung aus Sahne und/oder Fruchtmarmelade und Schokolade.“
neugierig auf neue Geschmäcker	UNGEWÖHNLICHE KOMBINATIONEN	Originelle Gewürz- oder Fruchtganaches: „Knusprige, weiche oder schmelzende Texturen mit exotischen Noten.“
ein Likörliebhaber	ALKOHOLHALTIGE PRALINEN	Wenn feine Spirituosen eine Allianz mit intensiv aromatischen Schokoladen eingehen: „Eine kristallisierte Zuckerschale umschließt die alkoholhaltige Füllung.“

3. Setzen Sie Ihre Dekors in Szene

Sprechen Sie über die verschiedenen Dekorationstechniken für Schokoladenpralinen, um auf das Know-how und die Techniken der Schokoladentierkunst aufmerksam zu machen.

 <p>Streuseldekor Nüsse, kandierte Orange ...</p>	 <p>Spritzdekor: Für Relief-Motive.</p>	 <p>Gabel-Dekorstrich: Für feine Streifen auf der Schokolade.</p>	 <p>Transferdekor Aufbringen einer durchsichtigen Folie.</p>
---	---	--	--

Gelungene Verpackungen

für ein einzigartiges Kunden-Erlebnis

Präsentieren Sie Ihre Außnahmeschokoladen in einem echten Schmuckkästchen.
Die Verpackung wird als erstes wahrgenommen und macht den Unterschied.

MUST-HAVES

Die bunten Schachteln schützen und lassen Ihre Schokoladenpralinen richtig schön zur Geltung kommen.

SCHACHTEL À 4 STÜCK*

Art.-Nr. 12489
9,4 × 9,4 × 1,55 cm
10ER-PACK



SCHACHTEL À 6 STÜCK

Art.-Nr. 13620
15,2 × 15,2 × 1,55 cm
10ER-PACK



SCHACHTEL À 10 STÜCK

Art.-Nr. 13621
17 × 10 × 2 cm
10ER-PACK



SCHACHTEL À 16 STÜCK*

Art.-Nr. 12488
11 × 11 × 2 cm
10ER-PACK



NEUHEIT



FÜR FEINE TALER

Bieten Sie vorverpackte Etui-Schachteln mit den vier Taler-Sorten an!

ETUI-SCHACHTEL FÜR TALER

Art.-Nr. 31455
14,4 × 3,65 × 3,6 cm
25ER-PACK

FÜR DIE RIEGEL

Verpacken Sie die Riegel elegant in einer einzigartigen Verpackung.



SCHACHTEL FÜR RIEGEL

Art.-Nr. 26861
3,4 × 2 × 9,5 cm

30ER-PACK - 3 FARBEN

HERGESTELLT IN
FRANKREICH

FÜR SECRETS

Bieten Sie die Secrets in unseren passenden Verpackungen an.



SCHACHTEL FÜR 24 STÜCK**

Art.-Nr. 14963
14 × 12,5 × 1,7 cm
10ER-PACK



SCHACHTEL FÜR 6 STÜCK**

Art.-Nr. 14962
7,1 × 6,3 × 1,7 cm
10ER-PACK



SCHACHTEL FÜR 2 STÜCK**

Art.-Nr. 14961
4,2 × 3,6 × 1,7 cm
10ER-PACK

FÜR HERZEN

Mit dieser modernen und zeitlosen Schachtel setzen Sie die Herzen optimal in Szene.



SCHACHTEL „AMOUR“

Art.-Nr. 28098
15 × 15 × 3,7 cm
9 HERZEN
25ER-PACK

FÜR FANTASIES UND SCHOKOLADENPRALINEN

Offenbaren Sie auf subtile Weise die Leckereien der Kollektion.



GOLDENE SCHACHTEL

Art.-Nr. 26869
12 × 8,6 × 4,4 cm

200 G AMANDAS
AVELINAS
10ER-PACK

HERGESTELLT IN
FRANKREICH



HIMBEERFARBENE SCHACHTEL

Art.-Nr. 26862
12 × 8,6 × 4,4 cm

200 G AMANDAS
AVELINAS
10ER-PACK

FÜR TRÜFFEL

Präsentieren Sie die Trüffel-Pralinen in einer raffinierten Verpackung.

TRÜFFELSCHACHTEL

Art.-Nr. 13623
22 × 6 × 3 cm

6 TRÜFFEL – 10ER-PACK



PRALINENSTANGE

Werten Sie Ihre Schokoladen mit einer raffinierten Pralinenstange voller Charme auf.



PRALINENSTANGE

Art.-Nr. 10659
20,5 × 3,3 × 2,5 cm

6 STÜCK – 50ER-PACK









INDEX

Auf einen Blick



SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK (g)	STÜCK PRO CH. (100g)	VERKÄUFST. ZEIT (min/Tag)	ERHÄLTLICH	AROMA FARBSTOFF	ALKOHOL
Feine Taler										
	8	PALET PRALINÉ PÉCAN	31394	MILCH-SCHOKO-LADE	320 STÜCK	3	2			
	8	PALET JIVARA	31397	MILCH-SCHOKO-LADE	320 STÜCK	3	6			
	9	PALET MANJARI	31392	DUNKLE SCHOKO-LADE	320 STÜCK	3	6			
	9	PALET GUAJAJA	31393	DUNKLE SCHOKO-LADE	320 STÜCK	3	9			

Ganaches										
	12	GANACHE CASSIS	33 406	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	11	4			
	12	GANACHE MANDARINE	375	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	10	4			
	12	GANACHE POIRE	33 412	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	11	5			
	12	CARAFUTTI ABRICOT	33 411	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	11	5			
	12	CARAFUTTI POIRE	33 691	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	11	3			
	12	CARAFUTTI COCO	33 463	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	11	5			
	12	CARAFUTTI CITRON	9 305	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	11	3			
	12	BANANE PASSION	33 801	DULCEY	2 KG	10,5	4			
	12	IVOIRE CASSIS	33 600	WEISSE SCHOKO-LADE	2 KG	10	2			
	13	GUAJAJA AMER	33 658	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	11	4			
	13	GUAJAJA LACTÉE	33 660	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	11	4			
	13	CARAÏBE	33 626	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	11	4			
	13	JIVARA ALIZÉ	33 627	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	11	4			
	13	PALET OR	33 185	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	11	4			
	13	PALET ARGENT	33 405	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	11	4			
	13	GANACHE GRAND CRU MACAÉ	33 630	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	10,4	7			
	13	GANACHE GRAND CRU MANJARI	33 604	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	10,4	4			
	13	GANACHE GRAND CRU NYANGBO	33 621	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	10,4	4			
	13	GANACHE GRAND CRU ABINAO	33 605	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	10,4	4			
	14	MYRIADE	33 832	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	10	3			

SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK (g)	STÜCK PRO CH. (100g)	VERKÄUFST. ZEIT (min/Tag)	ERHÄLTLICH	AROMA FARBSTOFF	ALKOHOL
	14	CAFÉ NOIR	33 897	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	11	4			
	14	CAFÉ CRÈME	33 840	WEISSE SCHOKO-LADE	2 KG	11	4			
	14	GANACHE THÉ JASMIN	33 700	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	11	4			
	14	GANACHE MOKA	33 701	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	11	4			
	14	GANACHE CANNELLE	33 692	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	11	4			
	14	VANILLE-GANACHE	33 689	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	11	4			
	14	GANACHE THÉ EARL GREY	33 668	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	10,2	8			
	14	GANACHE PIMENT D'ESPELETTE	33 744	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	10,2	8			
	14	CHAPKA NOIR	33 402	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	10,5	4			
	14	CHAPKA LAIT	33 413	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	10,5	4			
	15	DOUCE AMANDE	33 619	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	11	4			
	15	MENTHE VIVE	33 599	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	11	5			
	15	GANACHE MARRONS	380	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	11	3			
	15	GANACHE COGNAC	33 957	WEISSE SCHOKO-LADE	2 KG	11	4			
	15	CARAMEL SALÉ NOIR	33 409	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	10,5	3			
	15	CARAMEL SALÉ LAIT	33 415	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	10,5	3			

Pralinés										
	16	PRALINÉ INTENSE NOIR	33 296	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	10	2			
	16	PRALINÉ INTENSE MILCH-SCHOKOLADE	33 311	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	10	2			
	16	PRALINÉ INTENSE IVOIRE	33 401	WEISSE SCHOKO-LADE	2 KG	10	5			
	16	CARRÉ PRALINÉ IVOIRE	33 433	WEISSE SCHOKO-LADE	2 KG	11	5			
	16	PRALINÉ DOUCEUR NOIR	33 303	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	10	2			
	16	PRALINÉ NOISETTE 55 % NOIR	33 301	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	10,5	2			
	16	PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT	9 219	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	10	2			
	16	PRALINÉ AMANDE NOISETTE 60% IVOIRE	33 515	WEISSE SCHOKO-LADE	2 KG	10,5	3			
	16	MALAKOFF NOIR	33 180	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	11	2			

	SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK (DUNKLE SCHOKOLADE)	GEWICHT PRO STÜCK (DUNKLE SCHOKOLADE)	VERKAUFSTZEIT (Monat/Jahr)	ERHÄLTICH	AROMA FARBSTOFF	ALCOHOL
	16	MALAKOFF LAIT	33 237	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	11	2				
	16	GRETA NOIR	33 666	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	11	3				
	16	GRETA LAIT	33 669	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	11	4				
	17	PRALINÉ PISTACHE	33 422	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	11	2				
	17	PRALINÉ PÉCAN	33 371	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	11	2				
	18	RINETTE NOIRE	1869	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	10	2				
	18	RINETTE LAIT	33 236	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	10	4				
	18	RINETTE DULCEY	33 525	DULCEY	2 KG	10	2				
	18	RINETTE IVOIRE	34 055	WEISSE SCHOKO- LADE	2 KG	10	4				
	18	PRALIFEUILLETÉ NOIR	33 367	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	11	2				
	18	PRALIFEUILLETÉ LAIT	33 358	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	11	4				
	18	PRALINOUGAT	33 240	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	10,5	2				
	18	PRALINÉ NOUGATINE	33 283	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	10,5	2				
	18	PRALIGOURMAND	33 866	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	10,5	2				
	18	PRALINÉ TONKA	33 567	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	10,5	2				
	18	PRALINÉ CRAQUANT	33 312	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	10,5	2				
	18	ARWEN	33 302	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	9,5	2				
	19	PRALICOCO	33 298	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	10	2				
	19	PRALINÉ YUZU	34 054	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	10,5	2				
	19	GIANDUJA CITRON	33 278	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	10	2				

Die Fruchtigen







	20	MÉDITERRANÉEN NOIR	33 181	DUNKLE SCHOKO- LADE	1 KG	9	3				
	20	MÉDITERRANÉEN LAIT	33 368	MILCH- SCHOKO- LADE	1 KG	9	3				
	20	MÉDITERRANÉEN DULCEY	33 359	DULCEY	1 KG	9	3				
	20	NOUGAT	33 281	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	12	2				
	20	ALICANTE	33 179	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	11	3				

	20	BRIN D'AMANDE NOIR	33 297	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	10	2				
	20	ORANGETTE	33 177	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	4,5	4				
	20	CITRONNETTE	33 304	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	4,6	3				
	20	GINGEMBRETE	33 299	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	6,3	3				

Exklusiv





	22	GRANITÉ FRUITS ROUGES VIOLETTE	33 702	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	9,4	9				
	22	GRANITÉ GRUÉ	33 872	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	9,4	6				
	22	GRANITÉ FRAMBOISE LITSCHI	33 421	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	9,4	4				
	22	GRANITÉ PRALINÉ FRUITÉ	33 927	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	9,4	6				
	22	GRANITÉ PASSION	33 928	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	9,4	4				
	22	GRANITÉ DULCEY	9 848	DULCEY	2 KG	9,4	4				
	22	POP HIMBEERE	33 671	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	10	3				
	22	POP MACAÉ	33 766	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	10	3				
	22	POP PASSION	33 673	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	10	3				
	22	POP NOISETTE	33 667	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	10	3				
	23	TARTE AU CHOCOLAT	33 721	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	10,5	3				
	23	FORÊT NOIRE	34 156	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	10,5	3				
	23	OPÉRA	33 687	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	11	2				
	23	CRÈME CARAMEL	33 524	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	9,5	4				
	23	SUCCÈS	33 313	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	10	2				
	23	INSPIRATION PAIN D'ÉPICES	33 603	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	10	3				
	23	TIRAMISU	33 865	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	10	7				
	23	CRUMBLE FRAMBOISE	33 926	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	11	5				
	23	TARTE TATIN	33 693	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	10	3				
	23	TARTE POIRE CANNELLE	33 688	DULCEY	2 KG	11	4				
	23	MILLEFEUILLE	33 716	WEISSE SCHOKO- LADE	2 KG	10	3				


SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK ODER SCHNITTST. (in g)	VERKAUFSEITZ-DAUM (in Wochen)	ERHÄLTICH	AROMA-FARBSTOFF	ALKOHOL
Promesses									
	26	PROMESSE PRALINÉ CRÊPE DENTELLE	33 745	DUNKLE SCHOKO-LADE	1KG	9	2		
	26	PROMESSE CASSIS	33 718	DUNKLE SCHOKO-LADE	1KG	9	5 WOCHEN		
	26	PROMESSE MANJARI FRAMBOISE	33 753	DUNKLE SCHOKO-LADE	1KG	9	2		
	26	PROMESSE GUANAJA	33 514	DUNKLE SCHOKO-LADE	1KG	9	2		
	26	PROMESSE GRIOTTE TONKA	33 867	DUNKLE SCHOKO-LADE	1KG	9	5 WOCHEN		
	26	PROMESSE CITRON VERT	33 769	DUNKLE SCHOKO-LADE	1KG	9	2		
	26	PROMESSE CAFÉ ARABICA	33 505	DUNKLE SCHOKO-LADE	1KG	9	3		
	26	PROMESSE PRALINÉ 70 % NOIR	33 503	DUNKLE SCHOKO-LADE	1KG	9	5 WOCHEN		
	27	PROMESSE KALAMANSI	33 748	MILCH-SCHOKO-LADE	1KG	9	3		
	27	PROMESSE GIANDUJA PASSION	33 752	MILCH-SCHOKO-LADE	1KG	9	2		
	27	PROMESSE OPALYS VANILLE	33 500	MILCH-SCHOKO-LADE	1KG	9	2		
	27	PROMESSE JIVARA	33 518	MILCH-SCHOKO-LADE	1KG	9	2		
	27	PROMESSE PRALINÉ 66 % LAIT	33 495	MILCH-SCHOKO-LADE	1KG	9	5 WOCHEN		
	27	PROMESSE DULCEY CARAMÉLIA	33 636	DULCEY	1KG	9	2		



Scintillantes									
	30	CARAÏBE NOIR	11504	DUNKLE SCHOKO-LADE	5 KG	11	2		
	30	JIVARA LAIT		MILCH-SCHOKO-LADE					
	30	PRALIFEUILLE-TÉNOIR		DUNKLE SCHOKO-LADE					
	30	PRALINÉ LAIT		MILCH-SCHOKO-LADE					
	30	AMANDE LAIT		MILCH-SCHOKO-LADE					
	30	CASSIS IVOIRE		WEISSE SCHOKO-LADE					

Étincelles									
	31	OCTANS	8 393	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	10	3		
	31	ANTHARÈS	2 394	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	10	3		
	31	ARIÈS	2 397	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	10,5	1		

SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK ODER SCHNITTST. (in g)	VERKAUFSEITZ-DAUM (in Wochen)	ERHÄLTICH	AROMA-FARBSTOFF	ALKOHOL
	31	ALTAÏR	33 414	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	10,5	3		
	31	ATRIA	6 823	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	10,5	3		
	31	PERSEA	4 687	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	10	3		
	31	TRUFFE CARAÏBE	33 601	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	8,3	1		
	31	ORIANA	2 864	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	10,5	3		
	31	ANDROMA	2 867	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	10,5	3		
	31	VEGA	2 863	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	10	3		
	31	LYRA	4 285	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	10	3		
	31	AURIGA	2 861	WEISSE SCHOKO-LADE	2 KG	11	3		
	31	POLARIS	4 284	WEISSE SCHOKO-LADE	2 KG	11	1		











Esprit-de-Noël-Pralinen									
	33	ESPRIT DE NOËL CARAÏBE	11 206	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	5	8		
	33	ESPRIT DE NOËL CARAMÉLIA	12 013	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	5	6		
	33	ESPRIT DE NOËL DULCEY	11 207	DULCEY	2 KG	5	7		
	33	ESPRIT DE NOËL IVOIRE	13 008	WEISSE SCHOKO-LADE	2 KG	5	7		

Confiseurs									
	34	CONFISEUR FRAMBOISE	33 238	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	9	3		
	34	CONFISEUR KIRSCH	486	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG				
	34	CONFISEUR POIRE	487	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG				
	34	CONFISEUR CHARTREUSE	481	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG				
	34	CONFISEUR COGNAC	482	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG				
	34	PANACHÉ CONFISEURS	3 301	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG				
	34	CERISE & KIRSCH	381	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	13,7	3		





CHARDONS									
	35	CHARDON MIRABELLE	33 475		2 KG	11,5	6		
	35	CHARDON DULCEY WHISKY CAFÉ	33 635	DULCEY	2 KG	11,5	4		

	SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK (GRÖßE) ZUSÄTZL. IN G	VERKAUFSTZEIT (Monat/Jahr)	ERHÄLTICH	AROMA- FARBSTOFF	ALKOHOL
	35	CHARDON COGNAC	33 953		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON FRAMBOISE	33 474		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON ARMAGNAC	33 282		2 KG	11,5	5			
	35	CHARDON KIRSCH	33 473		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON POIRE	33 239		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON ALCOOLAT PLANTES	33 955		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON CASSIS	33 956		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON- MISCHUNG	3300		4 KG	11,5	6			
	35	CHARDON- MISCHUNG	3298		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON PRALINÉ BLEU	33 802		2 KG	11,5	4			

Trüffel





















	36	TRUFFE GUANAJA	33 910	DUNKLE SCHOKO- LADE	1 KG	13,5	9			
	36	TRUFFE DULCEY PRALINÉ	33 852	DULCEY	1 KG	13,4	5			
	36	TRUFFE CROUSTIPRALINÉ	33 850	DUNKLE SCHOKO- LADE	1 KG	14,5	4			
	36	TRUFFE CITRON	33 848		1 KG	14	9			
	36	TRUFFE TAMARIVA CARAMEL	33 615	MILCH- SCHOKO- LADE	1 KG	13,5	9			
	36	TRUFFE GUANAJA ORANGE	34 256	DUNKLE SCHOKO- LADE	1 KG	13,5	7			
	36	TRUFFE RHUM COCO	33 797	DUNKLE SCHOKO- LADE	1 KG	14	9			

Herzen



	37	CŒUR FRAMBOISE	33 786	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	10,5	3			
	37	CŒUR NOISETTE	33 527	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	10,5	3			
	37	CŒUR PASSION	33 746	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	10,5	5			
	37	CŒUR VANILLE	33 498	WEISSE SCHOKO- LADE	2 KG	10,5	5			
	37	CŒUR MANJARI	33 624	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	10,5	5			
	37	CŒUR JIVARA	33 614	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	10	4			
	37	CŒUR COGNAC	33 952	WEISSE SCHOKO- LADE	2 KG	10	4			

	SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK (GRÖßE) ZUSÄTZL. IN G	VERKAUFSTZEIT (Monat/Jahr)	ERHÄLTICH	AROMA- FARBSTOFF	ALKOHOL
--	-------	-------------	---------	------------	------------	---	-------------------------------	-----------	---------------------	---------

Fantaisies


	40	CROUSTIBILLES NOIR	33 853	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	1,5	5			
	40	CROUSTIBILLES CARAMELIA	33 849	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	1,5	5			
	40	CROUSTIBILLES DULCEY	33 846	DULCEY	2 KG	1,5	5			
	40	CROUSTIBILLES INSPIRATION FRAMBOISE	26 690	HIMBEERE	1 KG	1,5	3			
	40	AVELINAS NOIR	33 841	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	3	9			
	40	AVELINAS LAIT	33 836	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	3	9			
	40	AVELINAS DULCEY	33 833	DULCEY	2 KG	3	6			
	40	AVELINAS IVOIRE	33 844	WEISSE SCHOKO- LADE	2 KG	3	7			
	40	AMANDAS NOIR	33 835	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	3,1	9			
	40	AMANDAS LAIT	33 831	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	3,1	9			
	40	AMANDAS DULCEY	33 824	DULCEY	2 KG	3,1	6			
	40	AMANDAS IVOIRE	11705	WEISSE SCHOKO- LADE	2 KG	3,1	7			
	41	AMANDAS „FAÇON GIANDUJA“ CACAO	33 279		2 KG	3,4	9			
	41	AMANDAS „FAÇON GIANDUJA“ SUCRE GLACE	33 280		2 KG	3,4	9			
	41	GALET NOIR	8 188	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	4	7			
	41	GALET LAIT	8 187	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	4	7			
	41	BISCUITS LAIT	33 838	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	1,3	6			
	41	CARRÉS NOUGATINE NOIR	33 842	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	3,6	6			
	41	CARRÉS NOUGATINE MILCHSCHOKO- LADE	33 837	MILCH- SCHOKO- LADE	2 KG	3,6	6			
	41	HARICOTS BLANCS	33 828	WEISSE SCHOKO- LADE	2 KG	4	5			
	41	MINI ORANGETTES	33 775	DUNKLE SCHOKO- LADE	2 KG	0,7	5			
	41	GRAINS DE CAFÉ CHOCOLAT	33 784	DUNKLE SCHOKO- LADE	1 KG	0,5	6			

Choco'bar





	42	BAR' GUANAJA	33 618	DUNKLE SCHOKO- LADE	36 STÜCK	34	3			
	42	BAR' JIVARA	33 644	MILCH- SCHOKO- LADE	36 STÜCK	34	3			

	SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK ODER ZUSCHNITT (in g)	VERKAUFSTZEIT (in wochen)	ERHÄLTICH	AROMA FARBSTOFF	ALKOHOL
	42	BAR' BIGOUDINE NOIR	33 369	DUNKLE SCHOKO-LADE	36 STÜCK	34	2			
	42	BAR' BIGOUDINE LAIT	33 360	MILCH-SCHOKO-LADE	36 STÜCK	34	4			
	42	BAR' CARAMEL	33 523	DUNKLE SCHOKO-LADE	36 STÜCK	34	3			
	42	BAR' SICILIA	33 717	DUNKLE SCHOKO-LADE	36 STÜCK	34	2			
	42	CROUSTI BAR' LAIT	33 520	MILCH-SCHOKO-LADE	36 STÜCK	35	2			
	42	CROUSTI BAR' IVOIRE	33 869	WEISSE SCHOKO-LADE	36 STÜCK	35	4			
	43	BAR' CAFÉ ORANGE	33 845	DUNKLE SCHOKO-LADE	36 STÜCK	34	3			
	43	BAR' ROC NOIR	33 462	DUNKLE SCHOKO-LADE	36 STÜCK	34	2			
	43	BAR' ROC LAIT	33 720	MILCH-SCHOKO-LADE	36 STÜCK	24	3			






Fruchtgelee

	44	FRUCHTGELEE-SORTIMENT 6 SORTEN	19 826		192 STÜCK	9,5	5			
--	----	--------------------------------	--------	--	-----------	-----	---	--	--	--

Schokoladentafeln

	45	ABINAO 85 %	33 628	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	100	5			
	45	CARAÏBE 66 %	33 602	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG					
	45	MANJARI 64 %	33 620	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG					
	45	TANARIVA 33 %	33 629	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	4				

ÉCLATS, INSTANT, LINGOT

	48	ÉCLAT NOIR	5 112	DUNKLE SCHOKO-LADE	1 KG	4,1	8			
	48	ÉCLAT ANDOA NOIR	8 197	DUNKLE SCHOKO-LADE	1 KG	4,1	8			
	48	ÉCLAT LACTÉ	7 457	MILCH-SCHOKO-LADE	1 KG	4,1	6			
	48	INSTANT NYANGBO 68 %	11 161	DUNKLE SCHOKO-LADE	1600 STÜCK	3,3	8			
	48	LINGOT	3 782	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	10,3	4			

	SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK ODER ZUSCHNITT (in g)	VERKAUFSTZEIT (in wochen)	ERHÄLTICH	AROMA FARBSTOFF	ALKOHOL
Carrés und Secrets										
	49	GUANAJA 70 %	510	DUNKLE SCHOKO-LADE	1 KG	5	8			
	49	CARAÏBE 66 %	511	DUNKLE SCHOKO-LADE	1 KG	5	8			
	49	MANJARI 64 %	1895	DUNKLE SCHOKO-LADE	1 KG	5	8			
	49	JIVARA 40 %	1896	MILCH-SCHOKO-LADE	1 KG	5	8			
	49	SECRET FAÇON GIANDUJA	33 742	MILCH-SCHOKO-LADE	216 STÜCK	10,2	5			
	49	SECRET PRALINÉ AMANDES NOISETTES 50 %	33 566	MILCH-SCHOKO-LADE	216 STÜCK	10,2	5			
	49	SECRET CAFÉ ARABICA	33 564	DUNKLE SCHOKO-LADE	216 STÜCK	10,2	5			
	49	SECRET PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT	33 565	MILCH-SCHOKO-LADE	216 STÜCK	10,2	5			

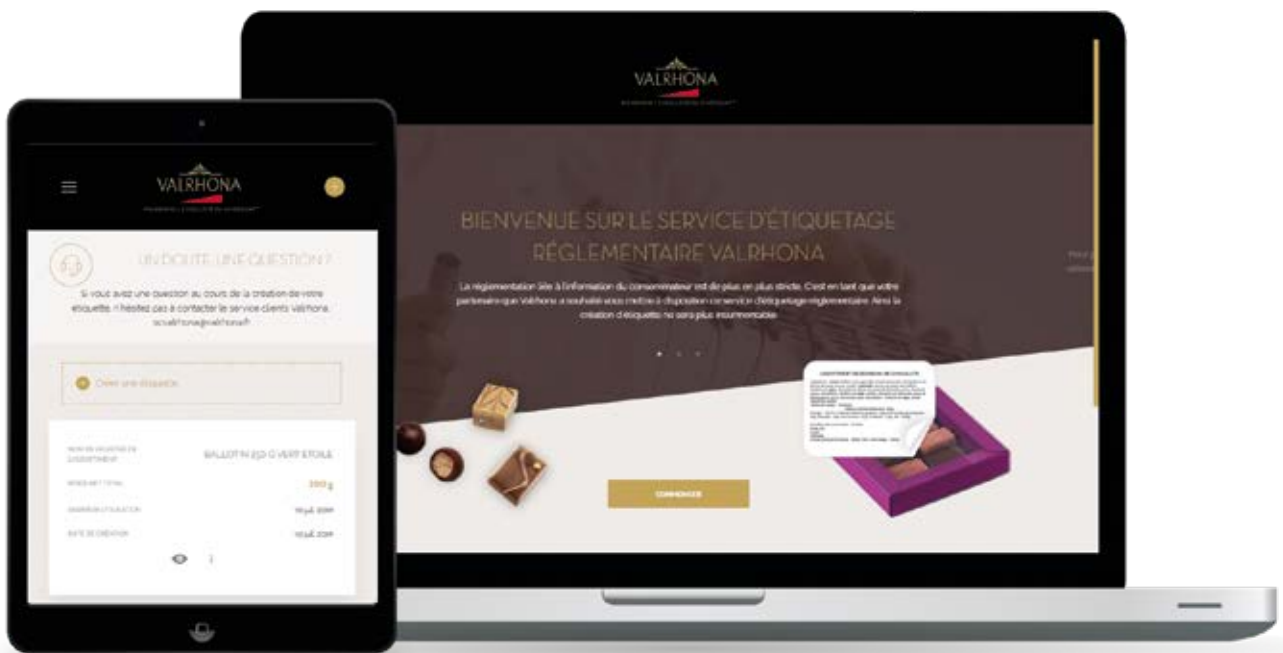
Zubehör

	54	SCHACHTEL À 4 PRALINEN	12 489		10 SCHACHTELN					
	54	SCHACHTEL À 6 PRALINEN	13 620		10 SCHACHTELN					
	54	SCHACHTEL À 10 PRALINEN	13 621		10 SCHACHTELN					
	54	SCHACHTEL À 16 PRALINEN	12 488		10 SCHACHTELN					
	54	SCHACHTEL FEINE TALER	31455		25 SCHACHTELN					
	54	SCHACHTEL FÜR RIEGEL	26 861		30 SCHACHTELN					
	55	SCHACHTEL „AMOUR“	28 098		25 SCHACHTELN					
	55	GOLDENE SCHACHTEL	26 869		10 SCHACHTELN					
	55	HIMBEERFARBENE SCHACHTEL	26 862		10 SCHACHTELN					
	55	TRÜFFEL-SCHACHTEL	13 623		10 SCHACHTELN					
	55	PRALINEN-STANGE	10 659		50 SCHACHTELN					
	55	SCHACHTEL FÜR 2 STÜCK	14 961		10 SCHACHTELN					
	55	SCHACHTEL FÜR 6 STÜCK	14 962		10 SCHACHTELN					
	55	SCHACHTEL FÜR 24 STÜCK	14 963		10 SCHACHTELN					

Entdecken

Sie den Etikettierungsservice von Valrhona

Er ermöglicht Ihnen einen problemlosen
Verkauf von Pralinen und Konfekt!



AUF DEN SERVICE ZUR ETIKETTENERSTELLUNG KÖNNEN SIE ZUGREIFEN ÜBER:
ETIQUETTES.VALRHONA.COM

AB SOFORT IN FOLGENDEN LÄNDERN VERFÜGBAR:
FRANKREICH, SCHWEIZ, MONACO



Valrhona 26600 TAIN L'HERMITAGE - FRANKREICH
SCVALRHONA@VALRHONA.FR.
KUNDENSERVICE IN DEUTSCHLAND: +49 785 162 73001
www.Valrhona.com

