

Valrhona Katalog Schokoladenpralinen & Konfekt 2021-2022




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Unternehmen
 zertifiziert

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.

Unternehmen



zertifiziert

Dieses Unternehmen genügt
anspruchsvollen Standards
im Hinblick auf Nachhaltigkeit
und gesellschaftlichen
Beitrag und verfolgt einen
fortschrittlichen Ansatz.



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**.

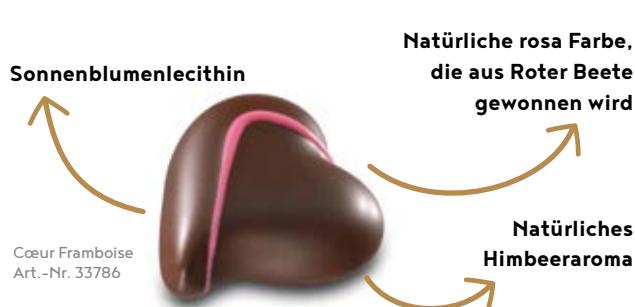
So viel Geschmack für mehr Natürlichkeit

Da es schon immer unsere Mission war, **gemeinsam mit Gute 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



Cœur Framboise
Art.-Nr. 33786

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-PRALINÉS
S. 34 CONFISEURS
S. 35 CHARDONS
S. 36 TRÜFFEL-SPEZIALITÄTEN
S. 37 HERZEN

39

KNABBEREIEN

- S. 40 CROUSTIBILLES
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

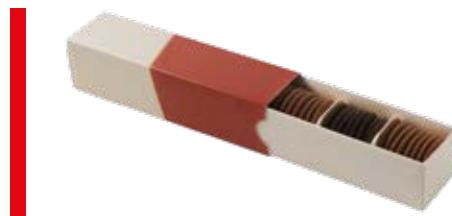
TALER MIT KAKAONOTEN S. 9

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!

GORUMET-TALER

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



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 Dünfte, 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 BIRNFRECHTMARK 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/ PASSIONSFREUCHT

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



33 660
MILCH-
SCHOKOLADE



33 626
DUNKLE
SCHOKOLADE



33 627
MILCH-
SCHOKOLADE

GUANAJA AMER

GANACHE GUANAJA 70 %

Mit Gabel-Dekorstrich.

Noten von bitterem Kakaobruch.

GUANAJA LACTÉE

GANACHE GUANAJA LACTÉE 41 %

Mit Gabel-Dekorstrich.

Kräftige Frischmilchnote und intensives Kakaoroma.

CARAÏBE

GANACHE CARAÏBE 66 %

Mit Gabel-Dekorstrich.

Intensive Bitternoten und geröstete Nüsse.

JIVARA ALIZÉ

GANACHE JIVARA 40 %

Mit Gabel-Dekorstrich.

Malz- und Vanillenoten.



33 185
DUNKLE
SCHOKOLADE



33 405
MILCH-
SCHOKOLADE

PALET OR

GANACHE GUANAJA 70 %

Mit Blattgolddekor.

Noten von bitterem Kakaobruch.

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 Rösti-Noten
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



33 897
DUNKLE
SCHOKOLADE



33 840
WEISSE
SCHOKOLADE

MYRIADE

KAFFEE-GANACHE MIT
KARDAMOM AUF EINER
ORANGENFRUCHTPASTE

Dekoriert mit Fruchtgranulat
und Kaffee-Schokolade.

Arabica-Note und leicht säuerlich.

CAFÉ NOIR

KAFFEE-GANACHE

Mit Kaffee-Schokolade dekoriert.
Arabica-Note.

CAFÉ CRÈME

KAFFEE-GANACHE

Mit Kaffee-Schokolade dekoriert.
Arabica-Note.



33 700
DUNKLE
SCHOKOLADE



33 701
DUNKLE
SCHOKOLADE



33 692
MILCH-
SCHOKOLADE



33 689
MILCH-
SCHOKOLADE

GANACHE THÉ JASMIN

GANACHE MIT GRÜNEM
JASMIN-TEE AUS CHINA

An Teeblätter erinnerndes Dekor.
Sehr blumige Noten.

GANACHE MOKA

GANACHE MIT
ÄTHIOPISCHEM MOKKA

Dekor aus stilisierten
Kaffebohnen.
Aromatische Noten.

GANACHE CANNELE

ZIMT-GANACHE

Dekor aus stilisierten Zimtstangen.
Würzige Noten.

GANACHE VANILLE

GANACHE MIT
VANILLEEXTRAKT

Dekor aus stilisierten
Vanilleschoten.
Würzige Noten.



33 668
DUNKLE
SCHOKOLADE



33 744
DUNKLE
SCHOKOLADE



33 402
DUNKLE
SCHOKOLADE



33 413
MILCH-
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 Teetonen.

GANACHE PIMENT D'ESPELETTE

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

Dekor gelb.

Warme und pikante Note.

CHAPKA NOIR

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE

Mit Mandelplättchen dekoriert.
Langanhaltender Geschmack.

CHAPKA LAIT

GANACHE AUS
MILCHSCHOKOLADE

Mit Mandelplättchen 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 MARONS

MARONENCREME-GANACHE

Präsentiert in Form einer Kastanie.

Vanillenote.



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 SALZKARAMELL

Zuckerdekor.

Karamellnote.



33 415
MILCH-SCHOKOLADE

CARAMEL SALÉ LAIT

GANACHE MIT SALZKARAMELL

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



33 311
MILCH-
SCHOKOLADE



33 401
WEISSE
SCHOKOLADE



33 433
WEISSE
SCHOKOLADE

PRALINÉ INTENSE NOIR

INTENSIVES MANDEL-HASELNUSSPRALINÉ

Dekoriert mit einem feinen Tropfen Ivoire-Schokolade.
Intensive Noten von karamellisierten Nüssen.



33 303
DUNKLE
SCHOKOLADE

PRALINÉ INTENSE LAIT

INTENSIVES MANDEL-HASELNUSSPRALINÉ

Dekoriert mit einem feinen Tropfen dunkler Schokolade.
Kräftiger Geschmack von Nüssen mit gerösteten Noten.



33 301
DUNKLE
SCHOKOLADE

PRALINÉ INTENSE IVOIRE

INTENSIVES MANDEL-HASELNUSSPRALINÉ

Dekoriert mit einem feinen Tropfen dunkler Schokolade.
Kräftiger Geschmack von Nüssen mit gerösteten Noten.



9 219
MILCH-
SCHOKOLADE

CARRÉ PRALINÉ IVOIRE

MANDEL-PRALINÉ

Mit einem Dekorstich aus dunkler Schokolade.
Ausgewogener Geschmack von Nüssen und Karamell.



33 515
WEISSE
SCHOKOLADE

PRALINÉ DOUCEUR NOIR

MANDEL-HASELNUSSPRALINÉ

Mit Gabel-Dekorstrich.
Ausgewogener Geschmack von Nüssen mit einem Hauch von Karamell.



33 180
DUNKLE
SCHOKOLADE

PRALINÉ NOISETTE 55 % NOIR

FRUCHTIGES PRALINÉ AUS ITALIENISCHEN HASELNÜSSEN 55 %

Mit Gabel-Dekor.
Aromatische Kraft der frischen Haselnüsse.



33 237
MILCH-
SCHOKOLADE

PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT

MANDEL-HASELNUSSPRALINÉ MIT EINZIGARTIGEM SCHMELZ

Dekoriert mit Milchschockoladenstrichen.
Kräftige Noten von schon gerösteten Mandeln und Haselnüssen bestimmen ihre knackige Konsistenz.



33 666
DUNKLE
SCHOKOLADE

PRALINÉ AMANDE NOISETTE 60 % IVOIRE

FRUCHTIGES MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ

Mit Gabel-Dekorstrich.
Harmonie aus fruchtiger Note und kräftigem Schmelz.



33 669
MILCH-
SCHOKOLADE

MALAKOFF NOIR

MANDEL-HASELNUSSPRALINÉ

Mit Mandelsplittern dekoriert.
Noten von Nüssen.



33 180
DUNKLE
SCHOKOLADE

MALAKOFF LAIT

MANDEL-HASELNUSSPRALINÉ

Mit Mandelsplittern dekoriert.
Noten von Nüssen.



33 237
MILCH-
SCHOKOLADE

GRETA NOIR

MANDEL-HASELNUSSPRALINÉ

Mit Mandelsplittern dekoriert.
Noten von Nüssen.



33 666
DUNKLE
SCHOKOLADE

GRETA LAIT

MANDEL-HASELNUSSPRALINÉ

Mit Mandelsplittern dekoriert.
Noten von Nüssen.



33 669
MILCH-
SCHOKOLADE



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.



RINETTE NOIRE

PRALINÉ AUS HASELNÜSSEN UND MANDELKERNEN

Dekor aus Milchschokolade.
Sehr feine und knusprige Konsistenz.



RINETTE LAIT

PRALINÉ AUS HASELNÜSSEN UND MANDELKERNEN

Dekor aus dunkler Schokolade.
Sehr feine und knusprige Konsistenz.



RINETTE DULCEY

PRALINÉ AUS HASELNÜSSEN UND MANDELKERNEN

Dekor aus dunkler Schokolade.
Sehr feine und knusprige Konsistenz.



RINETTE IVOIRE

PRALINÉ AUS HASELNÜSSEN UND MANDELKERNEN

Dekor aus dunkler Schokolade.
Sehr feine und knusprige Konsistenz.



PRALIFEUILLETÉ NOIR

MANDELPRALINÉ MIT CRÊPE DENTELLE

Mit Gabel-Dekorstrich.
Röstaromen.
Knusprige Konsistenz.



PRALIFEUILLETÉ LAIT

MANDELPRALINÉ MIT CRÊPE DENTELLE

Mit Gabel-Dekorstrich.
Röstaromen.
Knusprige Konsistenz.



PRALINOUGAT

MANDELPRALINÉ MIT SPLITTERN VON MONTÉLIMAR-NOUGAT

Mit Gabel-Dekorstrich.
Honignoten.
Knusprige Konsistenz.



PRALINÉ NOUGATINE

MANDELPRALINÉ UND KNUSPRIGE KROKANTSTÜCKE

Mit Gabel-Dekorstrich.
Noten von Nüssen und Karamell.
Knusprige Konsistenz.

NEUES DEKOR



PRALIGOURMAND

MANDEL-HASELNÜSSPRALINÉ 60 % MIT ZIMT UND SUCCÈS-BISKUITSTÜCKCHEN

Dekoriert mit Milchschokoladenstrichen.
Kräftiger Geschmack von Nüssen mit einem zarten Hauch von Zimt.
Knusprige Konsistenz.



PRALINÉ TONKA

MANDEL-HASELNÜSSPRALINÉ MIT TONKABOHNE

Dekoriert mit Kakaobohnensplittern.
Glatte, cremige Konsistenz.



PRALINÉ CRAQUANT

INTENSIVES MANDEL-HASELNÜSSPRALINÉ MIT KNUSPRIGEN CEREALIEN

Dekor aus Milchschokolade.
Intensive Noten von gerösteten Nüssen.
Knusprige Konsistenz.



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



33 368
MILCH-
SCHOKOLADE



33 359
DULCEY



33 281
DUNKLE
SCHOKOLADE

MÉDITERRANÉEN NOIR

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

Fruchtig und Noten von Nüssen.
Knackig.

MÉDITERRANÉEN LAIT

MILCHSCHOKOLADENTALER
MIT ORANGENSCHALE,
APRIKOSE, HASELNUSS UND
PISTAZIE

Fruchtig und Noten von Nüssen.
Knackig.

MÉDITERRANÉEN DULCEY

DULCEY
SCHOKOLADENTALER
MIT ORANGENSCHALE,
APRIKOSE, HASELNUSS UND
PISTAZIE

Fruchtig und Noten von Nüssen.
Knackig.

NOUGAT

MONTÉLIMAR-NOUGAT

Fruchtig und Honignoten.
Weich.



33 179
DUNKLE
SCHOKOLADE



33 297
DUNKLE
SCHOKOLADE

ALICANTE

PISTAZIEN-MANDELCREME

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

BRIN D'AMANDE NOIR

MARZIPAN 50 %

Geschmack von Nüssen
und Bittermandel.



33 177
DUNKLE
SCHOKOLADE



33 304
DUNKLE
SCHOKOLADE



33 299
DUNKLE
SCHOKOLADE

ORANGETTE

KANDIERTER ORANGENSCHALENSTREIFEN

Fruchtige und säuerliche Noten.

CITRONNETTE

KANDIERTER ZITRONENSCHALENSTREIFEN

Angenehme Bitterkeit und Zitrusnoten.

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 KAKAOBOHNENSPITTERN

Dekoriert mit Kakao bohnen splintern.
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 Mandel splittern dekoriert.
Noten von Nüssen.



33 928
MILCH-
SCHOKOLADE

GRANITÉ PASSION

GANACHE MIT PASSIONSFRECHTMARK

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

PASSIONSFRECHTMARK-GANACHE

Mit Transferdekor.



33 667
MILCH-
SCHOKOLADE

POP NOISETTE

HASELNUSS-GANACHE

Mit Transferdekor.

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Von den köstlichen, traditionellen Pâtisseriewaren 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 CARMEL

KARAMELL-GANACHE MIT VANILLE AROMATISIERT

Dekoriert mit Rohrzucker.



33 313
DUNKLE
SCHOKOLADE

SUCCÈS

FRUCHTIGES MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ AUF SUCCÈS-BISKUIT

Dekoriert mit Milchschokoladenstrichen.
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.

NEUES DEKOR



33 865
MILCH-SCHOKOLADE

TIRAMISU

GANACHE AUS SCHOKOLADE IVOIRE, TIRAMISU-GESCHMACK

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 Milchschokoladenstrichen.



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 raffinieritesten Pralinen.

PROMESSES

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



PROMESSE PRALINÉ CRÊPE DENTELLE

FÜLLUNG AUS
ZARTSCHMELZENDEM
PRALINÉ UND KNUSPRIGER
CRÊPE DENTELLE

Dekoriert mit
Milchschokoladenstrichen.



PROMESSE CASSIS

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

Dekoriert mit einem dunklen Strich
und einem rosafarbenen Punkt.



PROMESSE MANJARI FRAMBOISE

100 % Madagaskar
ZWEILAGIG AUS
HIMBEERFRUCHTPASTE UND
GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE MANJARI 64 %

Mit dunklen und rosafarbenen
Dekorstrichen.



PROMESSE GUANAJA

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

Mit dunklen Dekorstrichen.



PROMESSE GRIOTTE TONKA

ZWEILAGIG AUS
SCHATTENMORELLENPASTE
UND GANACHE AUS
DUNKLER SCHOKOLADE
MIT TONKABOHNEN

Mit rotem und dunklem Dekorstrich.



PROMESSE CITRON VERT

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE MIT
LIMETTENFRUCHTMARKE
AUS MEXIKO

Mit grünen Dekorstrichen.



PROMESSE CAFÉ ARABICA

GANACHE AUS
DUNKLER SCHOKOLADE
UND ÄTHIOPISCHEN
KAFFEEBOHNEN

Mit dunklen Dekorstrichen.



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 Fruchtmark 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,
CRÈPE-DENTELLE-
STÜCKCHEN UND
MILCHSCHOKOLADEN-
GANACHE JIVARA 40 % MIT
PASSIONSSFRUCHTMARK

Dekoriert mit
Milchschokoladenstrich und
orangefarbenem Strich.



33 500
MILCH-
SCHOKOLADE

PROMESSE OPALYS VANILLE

GANACHE AUS WEISER
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.

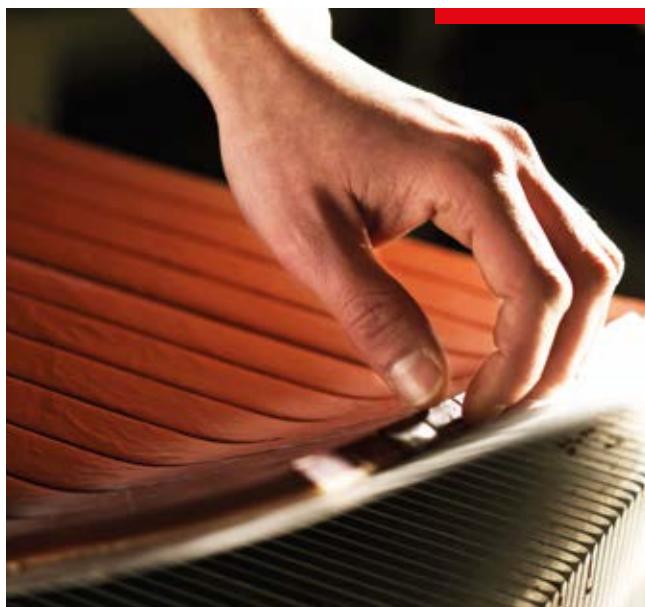


33 636
DULCEY

PROMESSE DULCEY CARAMÉLIA

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

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 CASSISMARKE

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.



OCTANS

GANACHE AUS MILCHSCHOKOLADE JIVARA 40 % MIT SALZKARAMELL

Dekoriert mit Gold- und Silberpailletten.

Malz- und Karamellnoten.



ANTHARÈS

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

Dekoriert mit Gold- und Silberpailletten.



ARIÈS

GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE CARAÏBE 66 %

Dekor aus Silberblättchen.
Langanhaltender Geschmack,
aromatisch.



ALTAÏR

HASELNUSSPRALINÉ 60 % UND PEKANNUSSPLITTER

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



ATRIA

VOLLMILCH-GIANDUJA UND STÜCKE VON BRETONISCHEN GALETTES

Dekoriert mit Gold- und Silberpailletten.
Knusprige Konsistenz.



PERSEA

HASELNUSSPRALINÉ UND KOKOSNUSSRASPELN

Dekor aus Silberblättchen.
Schmelzende Konsistenz.



TRUFFE CARAÏBE

GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE CARAÏBE 66 %

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



ORIANA

HASELNUSSPRALINÉ 60 % UND CRÊPE DENTELLE, KOMBINIERT MIT 5 GÜNZERN

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



ANDROMA

VOLLMILCH-GIANDUJA MIT HASELNUSSPLITTERN

Dekoriert mit Silberpailletten.
Deliziose Noten.
Knusprige Konsistenz.



VEGA

HASELNUSSPRALINÉ 60 %

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



LYRA

GANACHE MIT PASSIONSFRUCHTMARK

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



AURIGA

GANACHE MIT ROTEN BEEREN UND EINEM HAUCH BROMBEERSCHNAPS

Dekoriert mit Gold- und Silberpailletten.



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.



ESPRIT DE NOËL CARAÏBE

MIT DUNKLER SCHOKOLADE CARAÏBE 66 %
LANGANHALTENDER GESCHMACK, AROMATISCH



ESPRIT DE NOËL CARAMÉLIA

MIT MILCHSCHOKOLADE CARAMÉLIA 36 %
ZART, KÖSTLICH UND ÜPPIG



ESPRIT DE NOËL DULCEY

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



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

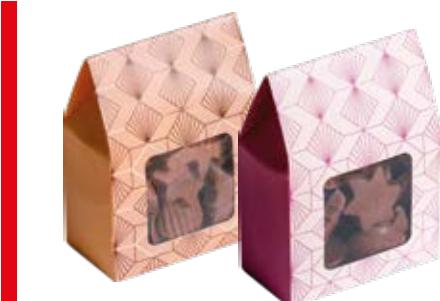
Art.-Nr. 26869

HIMBEERFARBENE SCHACHTEL

Art.-Nr. 26862

10ER-PACK

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



Erhältlich vom 06.09.2021 bis zum 31.12.2021

Kollektion Alkohol

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

CONFISEURS

Alkoholhaltige Pralinen in buntem Glanzpapier.



33 238
DUNKLE
SCHOKOLADE



486
DUNKLE
SCHOKOLADE



487
DUNKLE
SCHOKOLADE

CONFISEUR FRAMBOISE

HIMBEERBRANNTWEIN (60°)

In glänzendem, fuchsiafarbenem Papier präsentiert.
Fruchtige Noten.



481
DUNKLE
SCHOKOLADE

CONFISEUR KIRSCH

KIRSCHWASSER (50°)

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



482
DUNKLE
SCHOKOLADE

CONFISEUR POIRE

WILLIAMS-BIRNENBRANNTWEIN (45°)

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



3301
DUNKLE
SCHOKOLADE



381
DUNKLE
SCHOKOLADE

CONFISEUR CHARTREUSE

GRÜNER CHARTREUSE LIKÖR (70°)

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

CONFISEUR COGNAC

COGNAC (60°)

In glänzendem, apricotfarbenen Papier präsentiert.
Kraft, Milde und Ambersnoten.



PANACHÉ CONFISEURS

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

Präsentiert in glänzendem Papier.
Fruchtige Noten.

CERISE & KIRSCH

EINE KIRSCHE,
KIRSCHWASSER (50°)
UND FONDANT

Hülle aus dunkler Schokolade gegossen.
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.



33 473

CHARDON KIRSCH

KIRSCHWASSER (50°)

Mit blauem Dekor überzogen.

Kräftig, mit Kirschnote.



33 239

CHARDON POIRE

WILLIAMS-BIRNEN-BRANNTWEIN (45°)

Mit dunkler Schokolade überzogen.

Fruchtige Noten.

Intensiv.



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.



33 00

NEUES DEKOR



CHARDONS-MISCHUNG

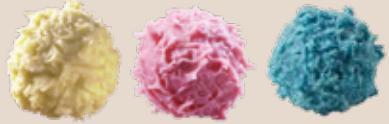
4-KG-BONBONMISCHUNG: CHARDON ARMAGNAC, CHARDON FRAMBOISE, CHARDON COGNAC, CHARDON KIRSCH, CHARDON MIRABELLE, CHARDON POIRE

Farbig überzogen.

Fruchtige Noten.

Intensiv.

NEUHEIT



3298

CHARDONS-MISCHUNG

2-KG-BONBONMISCHUNG: ARMAGNAC, FRAMBOISE, KIRSCH

Farbig überzogen.

Fruchtige Noten.

TIPP: OHNE ALKOHOL

Und Kunden,
die keinen Alkohol
mögen?

Denken Sie an
die Chardon-
Praline mit Praliné!

NEUES DEKOR



33 802

CHARDON PRALINÉ BLEU

PRALINÉ AUS HASELNÜSSEN UND KARAMELLISIERTEN MANDELKERNE

Mit blauem Dekor überzogen.

Karamellnote.

Knackig.

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.

NEUES DEKOR



33 848

FAÇON TRUFFE CITRON

GANACHE MIT
ZITRONENFRUCHTMARK

Milde und säuerliche Noten.
Zartschmelzender Kern.



33 615
MILCH-
SCHOKOLADE

TRUFFE TANARIVA CARAMEL

GANACHE AUS KARAMELL
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 × 6 × 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



33 746
MILCH-
SCHOKOLADE



CŒUR NOISETTE

HASELNUSS-GANACHE

Mit einem Dekorstrich aus dunkler Schokolade.



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



33 952
WEISSE
SCHOKOLADE



CŒUR JIVARA

GANACHE AUS
MILCHSCHOKOLADE
JIVARA 40 %

Malz- und Vanillenoten.

CŒUR COGNAC

GANACHE AUS COGNAC
MIT BITTERORANGE
AROMATISIERT

Alkoholische Noten.

FÜR FESTE



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 x 15 x 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



33 849
MILCH-
SCHOKOLADE



33 846
DULCEY



26 690
HIMBEERE

CROUSTIBILLES NOIR

KNUSPRIGE CEREALIEN

Mit dunkler Schokolade überzogen.

CROUSTIBILLES CARAMÉLIA

KNUSPRIGE CEREALIEN

Mit Caramélia-Schokolade 36 % überzogen.

CROUSTIBILLES DULCEY

KNUSPRIGE CEREALIEN

Mit Dulcey-Schokolade 35 % überzogen.

CROUSTIBILLES INSPIRATION FRAMBOISE

KNUSPRIGE CEREALIEN

Mit Inspiration Himbeere überzogen.

FANTAISIES

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



33 841
DUNKLE
SCHOKOLADE



33 836
MILCH-
SCHOKOLADE



33 833
DULCEY



33 844
WEISSE
SCHOKOLADE

AVELINAS NOIR

GERÖSTETE HASELNÜSSE

Noten von gerösteten Nüssen.

Knackige Konsistenz.

AVELINAS LAIT

GERÖSTETE HASELNÜSSE

Noten von gerösteten Nüssen.

Knackige Konsistenz.

AVELINAS DULCEY

GERÖSTETE HASELNÜSSE

Leckere und kräftige Noten von Dulcey-Schokolade 35 %.

Knackige Konsistenz.

AVELINAS IVOIRE

GERÖSTETE HASELNÜSSE

Noten von gerösteten Nüssen.

Knackige Konsistenz.



33 835
DUNKLE
SCHOKOLADE



33 831
MILCH-
SCHOKOLADE



33 824
DULCEY



11705
WEISSE
SCHOKOLADE

AMANDAS NOIR

GERÖSTETE MANDELN

Noten von gerösteten Nüssen.

Knackige Konsistenz.

AMANDAS LAIT

GERÖSTETE MANDELN

Noten von gerösteten Nüssen.

Knackige Konsistenz.

AMANDAS DULCEY

GERÖSTETE MANDELN

Leckere und kräftige Noten von Dulcey-Schokolade 35 %.

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 BISKUITS 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
Milchschokoladenstrichen.
Noten von bitterem Kakaobruch.
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 GALETTES

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



BAR'BIGOUDINE LAIT

MANDELPRALINÉ MIT
CRÈPE DENTELLE

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



BAR'CARAMEL

GEFÜLLTER RIEGEL MIT
SALZIGEM KARAMELL

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:

• **KЛАSSICH:**

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 Mandelstücken überzogen.

Kräftiger Geschmack von Nüssen mit gerösteten Noten.

Schachtel à 36 Stück.



33 720
MILCH-
SCHOKOLADE

BAR'ROC LAIT

KERN AUS GIANDUJA

Mit Mandelstücken 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 FARBN

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 Fruchtmak 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 x 2 x 9,5 cm

10ER-PACK KANN
9 FRUCHTGELEES
ENTHALTEN



GROSSE SCHACHTEL

Art.-Nr. 13 621
17 x 10 x 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







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



8197
DUNKLE
SCHOKOLADE



7457
MILCH-
SCHOKOLADE

ÉCLAT NOIR

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

ÉCLAT ANDOA NOIR

100 % Peru

Eine Schokolade, die sich für den Respekt von Mensch und Natur engagiert.
Zitrusfrüchte & intensiver Bittergeschmack.

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 Bezahlung 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

Leichteres 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 CRÈPE DENTELLE

Milde Noten von Nüssen.

Schmelzende und knusprige Konsistenz.



QUADRATÉ

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 Milchschokolade überzogen.
Schmelzende und knusprige
Konsistenz.



33 566
MILCH-
SCHOKOLADE

SECRET PRALINÉ AMANDES NOISETTES 50 %

Mit Milchschokolade 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 Milchschokolade 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 x 12,5 x 1,7 cm



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



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





VERKAUFS- EMPFEHLUNGEN

**zur Ankurbelung
Ihres Umsatzes**

FÖRDERN SIE DEN VERKAUF
IHRER PRALINEN S. 52

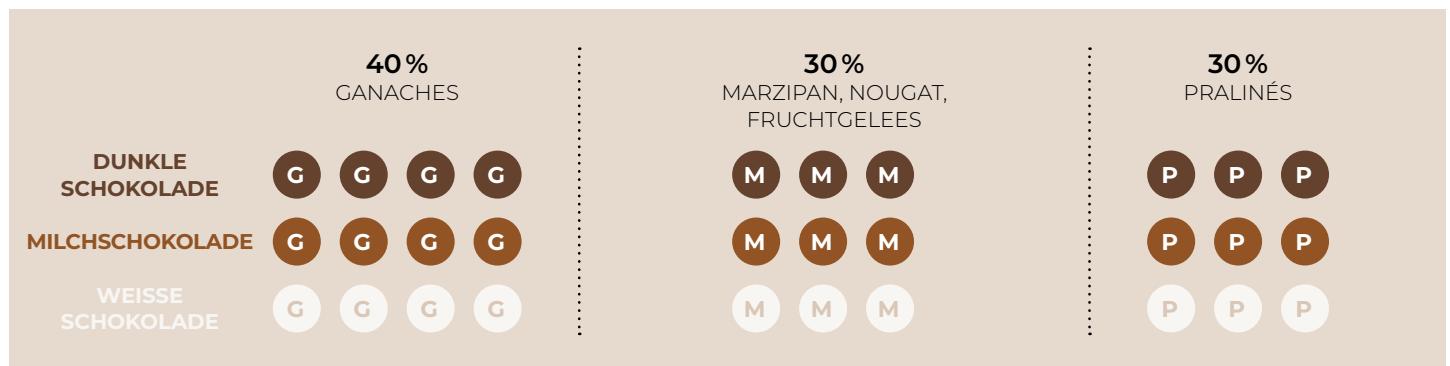
GELUNGENE VERPACKUNGEN S. 54

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 Pralinés 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:



1. Präsentieren Sie den Überzug

Dunkle Schokolade

„Eine kräftige Schokolade mit langem Abgang“



Milchschokolade

„Die Schokolade, die mit ihrer Sanftheit und Vollmundigkeit für einstimmige Begeisterung sorgt“



Weisse Schokolade

„Eine subtile Schokolade, die die Pralinenfüllung in den Vordergrund stellt“



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 vermahle Mischung aus Nüssen, Zucker und einem Hauch Vanille.“
	FAÇON GIANDUJA	Schokolade und Haselnuss: „Eine Mischung aus gerösteten Haselnüssen und conchierten und anschließend fein vermahlenen Kakaobohnen.“
ein Gourmet	GANACHES	Veredelte Schokolade: „Eine cremige Mischung aus Sahne und/oder Fruchtmark 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 Chocolatierkunst aufmerksam zu machen.



Streuseldekor
Nüsse, kandierte Orange ...



Spritzdekor:
Für Relief-Motive.



Gabel-Dekorstrich:
Für feine Streifen auf der Schokolade.



Transferdekor
Aufbringen einer durchsichtigen Folie.

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 x 9,4 x 1,55 cm
10ER-PACK



SCHACHTEL À 6 STÜCK

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



SCHACHTEL À 10 STÜCK

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



SCHACHTEL À 16 STÜCK*

Art.-Nr. 12488
11 x 11 x 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 x 3,65 x 3,6 cm
25ER-PACK

FÜR DIE RIEGEL

Verpacken Sie die Riegel elegant in einer einzigartigen Packung.



SCHACHTEL FÜR RIEGEL

Art.-Nr. 26861
3,4 x 2 x 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 x 12,5 x 1,7 cm
10ER-PACK



SCHACHTEL
FÜR 6 STÜCK**
Art.-Nr. 14962
7,1 x 6,3 x 1,7 cm
10ER-PACK



SCHACHTEL
FÜR 2 STÜCK**
Art.-Nr. 14961
4,2 x 3,6 x 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 x 15 x 3,7 cm
9 HERZEN
25ER-PACK

FÜR FANTAISIES UND SCHOKOLADENPRALINEN

Offenbaren Sie auf subtile Weise die Leckereien der Kollektion.



GOLDENE
SCHACHTEL
Art.-Nr. 26869
12 x 8,6 x 4,4 cm
200 G AMANDAS
AVELINAS
10ER-PACK

HERGESTELLT IN
FRANKREICH



HIMBEERFARBENE
SCHACHTEL
Art.-Nr. 26862
12 x 8,6 x 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 x 6 x 3 cm
6 TRÜFFEL - 10ER-PACK



PRALINENSTANGE

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



PRALINENSTANGE
Art.-Nr. 10659
20,5 x 3,3 x 2,5 cm
6 STÜCK - 50ER-PACK

** Ausschließlich für verpackte Pralinen (Sortiment Secrets), kein direkter Lebensmittelkontakt.





INDEX

Auf einen Blick

SEITE	PRODUKTNAME	ART.-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK DUNKLE SCHOKO-LADE	VERKAUFSZEIT RAUH + HIRSCHEN	ERHALTBAR	AROMA FARBSSTOFF	ALKOHOL
Feine Taler									
8	PALET PRALINÉ PÉCAN	31394	MILCH-SCHOKOLADE	320 STÜCK	3	2			
8	PALET JIVARA	31397	MILCH-SCHOKOLADE	320 STÜCK	3	6			
9	PALET MANJARI	31392	DUNKLE SCHOKOLADE	320 STÜCK	3	6			
9	PALET GUANAJA	31393	DUNKLE SCHOKOLADE	320 STÜCK	3	9			

SEITE	PRODUKTNAME	ART.-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK DUNKLE SCHOKO-LADE	VERKAUFSZEIT RAUH + HIRSCHEN	ERHALTBAR	AROMA FARBSSTOFF	ALKOHOL
Ganaches									
12	GANACHE CASSIS	33 406	DUNKLE SCHOKOLADE	2KG	11	4		●	
12	GANACHE MANDARINE	375	DUNKLE SCHOKOLADE	2KG	10	4	■	●	
12	GANACHE POIRE	33 412	DUNKLE SCHOKOLADE	2KG	11	5		●	
12	CARAFRUTTI ABRICOT	33 411	DUNKLE SCHOKOLADE	2KG	11	5		●	
12	CARAFRUTTI POIRE	33 691	DUNKLE SCHOKOLADE	2KG	11	3		●	
12	CARAFRUTTI COCO	33 463	MILCH-SCHOKOLADE	2KG	11	5			
12	CARAFRUTTI CITRON	9 305	MILCH-SCHOKOLADE	2KG	11	3	■		
12	BANANE PASSION	33 801	DULCEY	2KG	10,5	4		●	
12	IVOIRE CASSIS	33 600	WEISSE SCHOKOLADE	2KG	10	2		●	
13	GUANAJA AMER	33 658	DUNKLE SCHOKOLADE	2KG	11	4			
13	GUANAJA LACTÉE	33 660	MILCH-SCHOKOLADE	2KG	11	4			
13	CARAÏBE	33 626	DUNKLE SCHOKOLADE	2KG	11	4			
13	JIVARA ALIZÉ	33 627	MILCH-SCHOKOLADE	2KG	11	4			
13	PALET OR	33 185	DUNKLE SCHOKOLADE	2KG	11	4			
13	PALET ARGENT	33 405	MILCH-SCHOKOLADE	2KG	11	4			
13	GANACHE GRAND CRU MACAE	33 630	DUNKLE SCHOKOLADE	2KG	10,4	7			
13	GANACHE GRAND CRU MANJARI	33 604	DUNKLE SCHOKOLADE	2KG	10,4	4			
13	GANACHE GRAND CRU NYANGBO	33 621	DUNKLE SCHOKOLADE	2KG	10,4	4			
13	GANACHE GRAND CRU ABINAO	33 605	DUNKLE SCHOKOLADE	2KG	10,4	4			
14	MYRIADE	33 832	DUNKLE SCHOKOLADE	2KG	10	3		●	

SEITE	PRODUKTNAME	ART.-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK DUNKLE SCHOKO-LADE	VERKAUFSZEIT RAUH + HIRSCHEN	ERHALTBAR	AROMA FARBSSTOFF	ALKOHOL
Pralinés									
16	PRALINÉ INTENSE NOIR	33 296	DUNKLE SCHOKOLADE	2KG	10	2			
16	PRALINÉ INTENSE MILCH-SCHOKOLADE	33 311	MILCH-SCHOKOLADE	2KG	10	2			
16	PRALINÉ INTENSE IVOIRE	33 401	WEISSE SCHOKOLADE	2KG	10	5			
16	CARRÉ PRALINÉ IVOIRE	33 433	WEISSE SCHOKOLADE	2KG	11	5			
16	PRALINÉ DOUCEUR NOIR	33 303	DUNKLE SCHOKOLADE	2KG	10	2			
16	PRALINÉ NOISETTE 55% NOIR	33 301	DUNKLE SCHOKOLADE	2KG	10,5	2			
16	PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT	9 219	MILCH-SCHOKOLADE	2KG	10	2	■		
16	PRALINÉ AMANDE NOISETTE 60% IVOIRE	33 515	WEISSE SCHOKOLADE	2KG	10,5	3			
16	MALAKOFF NOIR	33 180	DUNKLE SCHOKOLADE	2KG	11	2			

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

SEITE	PRODUKTNAME	ART.-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK DUNKLE SCHOKOLADE	VERKAUFSZEIT RAUH + LINSCHÖNEN	ERHALTICH	AROMA FARBE/FEF.	ALKOHOL
20	BRIN D'AMANDE NOIR	33 297	DUNKLE SCHOKO-LADE	2KG	10	2			
20	ORANGETTE	33 177	DUNKLE SCHOKO-LADE	2KG	4,5	4			
20	CITRONNETTE	33 304	DUNKLE SCHOKO-LADE	2KG	4,6	3			
20	GINGEMBRETTE	33 299	DUNKLE SCHOKO-LADE	2KG	6,3	3			

Exklusiv

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

Die Fruchtigen

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

● Rezept mit natürlichem Aroma

● Dekor hergestellt mit einem natürlichen Inhaltsstoff mit färbenden Eigenschaften

● Alkoholhaltig

SEITE	PRODUKTMARKE	ART.-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK ODER SCHNITTL.	VERKAUFSZEITRAUM	ERHÄLTLICH	AROMA/FARBE	ALKOHOL
Promesses									

	26	PROMESSE PRALINÉ CRÉPÉ 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	PRALIFEUILLETÉNOIR		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	2KG	10	3		
	31	ANTHARÈS	2 394	DUNKLE SCHOKO-LADE	2KG	10	3		
	31	ARIÈS	2 397	DUNKLE SCHOKO-LADE	2KG	10,5	1		

SEITE	PRODUKTMARKE	ART.-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK ODER SCHNITTL.	VERKAUFSZEITRAUM	ERHÄLTLICH	AROMA/FARBE	ALKOHOL
31	ALTAİR	33 414	DUNKLE SCHOKO-LADE	2KG	10,5	3			
31	ATRIA	6 823	DUNKLE SCHOKO-LADE	2KG	10,5	3			
31	PERSEA	4 687	DUNKLE SCHOKO-LADE	2KG	10	3			
31	TRUFFE CARAÏBE	33 601	DUNKLE SCHOKO-LADE	2KG	8,3	1			
31	ORIANA	2 864	MILCH-SCHOKO-LADE	2KG	10,5	3			
31	ANDROMA	2 867	MILCH-SCHOKO-LADE	2KG	10,5	3			
31	VEGA	2 863	MILCH-SCHOKO-LADE	2KG	10	3			
31	LYRA	4 285	MILCH-SCHOKO-LADE	2KG	10	3			
31	AURIGA	2 861	WEISSE SCHOKO-LADE	2KG	11	3			
31	POLARIS	4 284	WEISSE SCHOKO-LADE	2KG	11	1			

Esprit-de-Noël-Pralinen									
	33	ESPRIT DE NOËL CARAÏBE	11206	DUNKLE SCHOKO-LADE	2KG	5	8		
	33	ESPRIT DE NOËL CARAMÉLIA	12 013	MILCH-SCHOKO-LADE	2KG	5	6		
	33	ESPRIT DE NOËL DULCEY	11 207	DULCEY	2KG	5	7		
	33	ESPRIT DE NOËL IVOIRE	13 008	WEISSE SCHOKO-LADE	2KG	5	7		

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

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

SEITE	PRODUKTNAME	ART.-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK DUNKL. SCHNITT, kg	VERKAUFSZEIT RAUM + INHALTSSTOFFEN	ERHALTICH	AROMA FARBE/FÖR.	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	33 00		4 KG	11,5	6	■	•	■
35	CHARDON-MISCHUNG	32 98		2 KG	11,5	6	■	•	■
35	CHARDON PRALINÉ BLEU	33 802		2 KG	11,5	4		•	

Trüffel

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

Herzen

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

SEITE	PRODUKTNAME	ART.-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK DUNKL. SCHNITT, kg	VERKAUFSZEIT RAUM + INHALTSSTOFFEN	ERHALTICH	AROMA FARBE/FÖR.	ALKOHOL
Fantaisies									

	CROUSTIBILLES NOIR	33 853	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	1,5	5			
	CROUSTIBILLES CARAMÉLIA	33 849	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	1,5	5			
	CROUSTIBILLES DULCEY	33 846	DULCEY	2 KG	1,5	5			
	CROUSTIBILLES INSPIRATION FRAMBOISE	26 690	HIMBEERE	1 KG	1,5	3			
	AVELINAS NOIR	33 841	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	3	9			
	AVELINAS LAIT	33 836	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	3	9			
	AVELINAS DULCEY	33 833	DULCEY	2 KG	3	6			
	AVELINAS IVOIRE	33 844	WEISSE SCHOKO-LADE	2 KG	3	7			
	AMANDAS NOIR	33 835	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	3,1	9			
	AMANDAS LAIT	33 831	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	3,1	9			
	AMANDAS DULCEY	33 824	DULCEY	2 KG	3,1	6			
	AMANDAS IVOIRE	11 705	WEISSE SCHOKO-LADE	2 KG	3,1	7			
	AMANDAS „FAÇON GIANDUJA“ CACAO	33 279			2 KG	3,4	9		
	AMANDAS „FAÇON GIANDUJA“ SUCRE GLACE	33 280			2 KG	3,4	9		
	GALET NOIR	8 188	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	4	7			
	GALET LAIT	8 187	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	4	7			
	BISCUITS LAIT	33 838	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	1,3	6			
	CARRÉS NOUGATINE NOIR	33 842	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	3,6	6			
	CARRÉS NOUGATINE MILCHSCHOKOLADE	33 837	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	3,6	6			
	HARICOTS BLANCS	33 828	WEISSE SCHOKO-LADE	2 KG	4	5			
	MINI ORANGETTES	33 775	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	0,7	5			
	GRAINS DE CAFÉ CHOCOLAT	33 784	DUNKLE SCHOKO-LADE	1 KG	0,5	6			

Choco'bar

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

● Rezept mit natürlichem Aroma

● Dekor hergestellt mit einem natürlichen Inhaltsstoff mit färbenden Eigenschaften

● Alkoholhaltig

SEITE	PRODUKTNAMEN	ART.-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK DUNKLE SCHOKO-LADE	VERKAUFSZEIT RAUH + LINSCHENKEN	ERHALTICH	AROMA FARBE	AALKOHOL
42	BAR' BIGOUDINE NOIR	33369	DUNKLE SCHOKO-LADE	36 STÜCK	34	2			
42	BAR' BIGOUDINE LAIT	33360	MILCH-SCHOKO-LADE	36 STÜCK	34	4			
42	BAR' CARAMEL	33523	DUNKLE SCHOKO-LADE	36 STÜCK	34	3			
42	BAR' SICILIA	33717	DUNKLE SCHOKO-LADE	36 STÜCK	34	2		•	
42	CROUSTI BAR'LAIT	33520	MILCH-SCHOKO-LADE	36 STÜCK	35	2			
42	CROUSTI BAR'IVOIRE	33869	WEISSE SCHOKO-LADE	36 STÜCK	35	4			
43	BAR'CAFÉ ORANGE	33845	DUNKLE SCHOKO-LADE	36 STÜCK	34	3		•	
43	BAR'ROC NOIR	33462	DUNKLE SCHOKO-LADE	36 STÜCK	34	2			
43	BAR'ROC LAIT	33720	MILCH-SCHOKO-LADE	36 STÜCK	24	3			

Fruchtgelee

	44	FRUCHTGELEE-SORTIMENT 6 SORTEN	19826		192 STÜCK	9,5	5		
--	----	--------------------------------	-------	--	-----------	-----	---	--	--

Schokoladentafeln

	45	ABINAO 85 %	33628	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG				
	45	CARAÏBE 66 %	33602	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG	5			
	45	MANJARI 64 %	33620	DUNKLE SCHOKO-LADE	2 KG				
	45	TANARIVA 33 %	33629	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	4			

ÉCLATS, INSTANT, LINGOT

	48	ÉCLAT NOIR	5112	DUNKLE SCHOKO-LADE	1 KG	4,1	8		
	48	ÉCLAT ANDOA NOIR	8197	DUNKLE SCHOKO-LADE	1 KG	4,1	8		
	48	ÉCLAT LACTÉ	7457	MILCH-SCHOKO-LADE	1 KG	4,1	6		
	48	INSTANT NYANGBO 68 %	11161	DUNKLE SCHOKO-LADE	1600 STÜCK	3,3	8		
	48	LINGOT	3782	MILCH-SCHOKO-LADE	2 KG	10,3	4		

SEITE	PRODUKTNAMEN	ART.-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	GEWICHT PRO STÜCK DUNKLE SCHOKO-LADE	VERKAUFSZEIT RAUH + LINSCHENKEN	ERHALTICH	AROMA FARBE	AALKOHOL
Carrés und Secrets									
49	GUANAJA 70 %	510	DUNKLE SCHOKO-LADE	1KG	5	8			
49	CARAÏBE 66 %	511	DUNKLE SCHOKO-LADE	1KG	5	8			
49	MANJARI 64 %	1895	DUNKLE SCHOKO-LADE	1KG	5	8			
49	JIVARA 40 %	1896	MILCH-SCHOKO-LADE	1KG	5	8			
49	SECRET FAÇON GIANDUJA	33742	MILCH-SCHOKO-LADE	216 STÜCK	10,2	5			
49	SECRET PRALINÉ AMANDES NOISETTES 50 %	33566	MILCH-SCHOKO-LADE	216 STÜCK	10,2	5			
49	SECRET CAFÉ ARABICA	33564	DUNKLE SCHOKO-LADE	216 STÜCK	10,2	5			
49	SECRET PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT	33565	MILCH-SCHOKO-LADE	216 STÜCK	10,2	5			

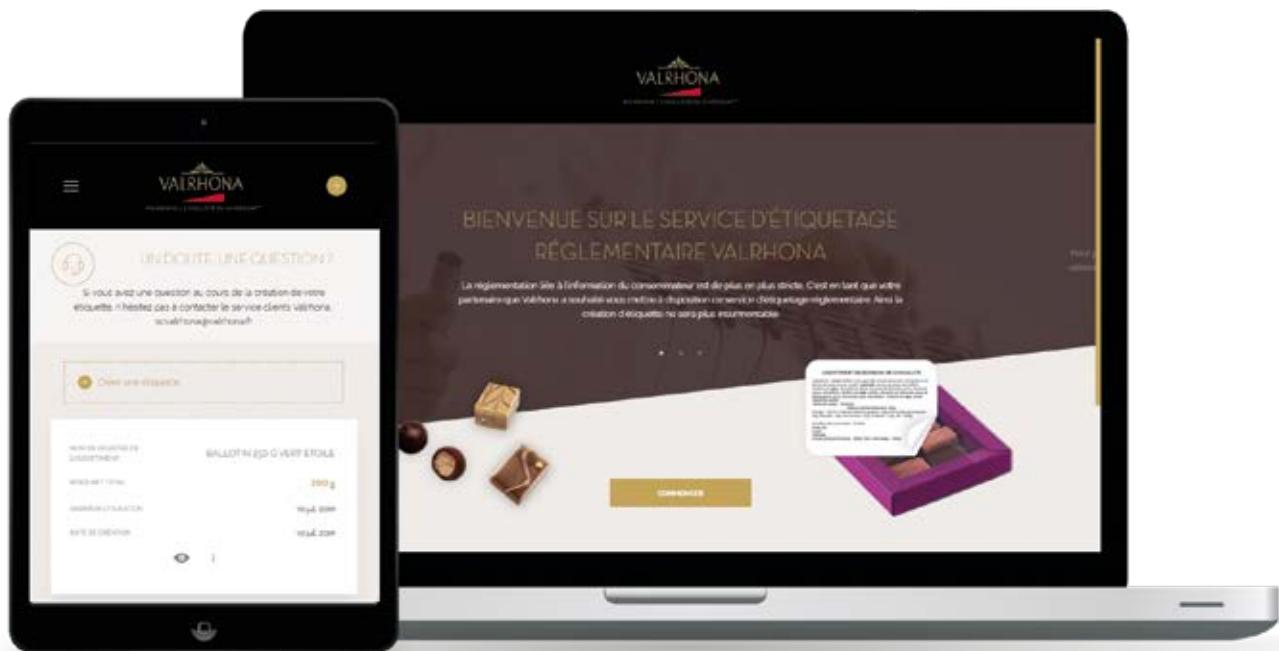
Zubehör

	54	SCHACHTEL À 4 PRALINEN	12489		10 SCHACHTELN				
	54	SCHACHTEL À 6 PRALINEN	13620		10 SCHACHTELN				
	54	SCHACHTEL À 10 PRALINEN	13621		10 SCHACHTELN				
	54	SCHACHTEL À 16 PRALINEN	12488		10 SCHACHTELN				
	54	SCHACHTEL FEINE TALER	31455		25 SCHACHTELN				
	54	SCHACHTEL FÜR RIEGEL	26861		30 SCHACHTELN				
	55	SCHACHTEL „AMOUR“	28098		25 SCHACHTELN				
	55	GOLDENE SCHACHTEL	26869		10 SCHACHTELN				
	55	HIMBEERFARBENE SCHACHTEL	26862		10 SCHACHTELN				
	55	TRÜFFEL-SCHACHTEL	13623		10 SCHACHTELN				
	55	PRALINEN-STANGE	10659		50 SCHACHTELN				
	55	SCHACHTEL FÜR 2 STÜCK	14961		10 SCHACHTELN				
	55	SCHACHTEL FÜR 6 STÜCK	14962		10 SCHACHTELN				
	55	SCHACHTEL FÜR 24 STÜCK	14963		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

