



Catalogue produits de laboratoire 2024

Engagés

par mission

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

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

La filière cacao pour laquelle nous œuvrons chaque jour est juste et durable : elle respecte l'Homme, les ressources et la planète. 100% de nos fèves de cacao sont tracées depuis les producteurs, ce qui nous permet d'être en lien avec nos 16 979 producteurs pour améliorer leurs conditions de vie, participer à l'accès à l'éducation de leurs enfants, les accompagner vers des pratiques agricoles durables et pour que notre chaîne d'approvisionnement soit exempte de déforestation.

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

quo et inventer ensemble de nouvelles façons de faire.

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

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

De ces efforts continus résulte pour Valrhona une certification exigeante, que nous sommes fiers d'avoir obtenue pour la première fois en janvier 2022 et renouvelée en octobre 2023 : B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. La preuve tangible d'un chocolat engagé.

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

Entreprise



Certifiée

Dates clés

1986



Fruit d'une recette élaborée à partir d'un mariage de Grands Crus, Valrhona crée Guanaja 70%, le chocolat le plus amer du monde. Son succès est quasi-immédiat auprès des professionnels et des consommateurs. Idéal pour accompagner le café, il est présenté en carrés de 5 grammes « à croquer », dans une boîte en métal inspirée des boîtes à cigares.

2001

Lancement du concept « fève » de chocolat.



2020

Valrhona obtient la certification B Corporation. En rejoignant le mouvement B Corp®, Valrhona réaffirme sa volonté de créer un modèle à impact positif sur les Hommes et la planète. Parce que les entreprises ne peuvent plus seulement être les meilleures au monde, elles doivent désormais être les meilleures pour le monde.



1989



L'École du Grand Chocolat est créée à Tain l'Hermitage. Elle permet de partager le savoir-faire de Valrhona avec les artisans et les chefs. Véritable centre d'expertise du Chocolat, l'École Valrhona est devenue un lieu de créativité et d'innovation, d'où émergent les inspirations de demain. Depuis 1989, trois autres Écoles ont vu le jour : Tokyo en 2007, Viroflay en 2010 qui s'établit désormais à Paris et Brooklyn en 2015.

2006

La Fondation d'Entreprise Valrhona, aujourd'hui Fonds Solidaire Valrhona est née avec un double objectif : sensibiliser les enfants et leurs familles à la diversité des goûts et à une alimentation saine et variée, ainsi que faire émerger chez les jeunes des vocations pour les métiers de la gastronomie sucrée et enclencher des parcours de formation.



2021

En collaboration avec Food Made Good, le programme de l'Association de la Restauration Durable le plus reconnu au monde en matière de durabilité, Valrhona lance le guide de la gastronomie responsable, ainsi qu'un outil d'auto-évaluation. Ils sont disponibles gratuitement en ligne et ont pour objectif d'accompagner tous les professionnels dans leur transition vers une démarche plus responsable.



1922



Pâtissier-confiseur en Ardèche, Albéric Guironnet crée la « Chocolaterie du Vivarais » dans une ancienne menuiserie à Tain l'Hermitage. Soucieux de la qualité, il torréfie lui-même les fèves et devient ainsi fournisseur des artisans et des pâtisseries.

1990



Premier Grand Cru de terroir pure origine Madagascar, Valrhona crée Manjari 64%, fruit des partenariats solides que Valrhona a su tisser avec les producteurs locaux pour garantir éthique et qualité.

2012

Lors d'une démonstration pâtissière, Frédéric Bau laissa du chocolat blanc au bain-marie un peu trop longtemps. Le chocolat, devenu blond, avait développé des arômes de sablé et de lait caramélisé. 8 années de recherche furent nécessaires pour mettre au point la recette du Dulcey.



2022

Partenaires cacao, fournisseurs, collaborateurs, gourmets, artisans et chefs du monde entier, tous participent par leur engagement et leur implication, aux côtés de la Maison Valrhona, à faire du bien avec du bon depuis 100 ans.

100 ans
d'engagement

1948



Première référence emblématique de la Marque Valrhona, le bonbon de chocolat la Rinette n'a pas pris une ride : il est toujours réalisé à la main à Tain l'Hermitage. Quant à son nom, Rinette, il vient du prénom de la fille d'Albert Gonnet, Catherine.

1992



Située au pied des Andes, la plantation El Pedregal figure parmi les berceaux du cacao fin, dont la variété rare Porcelana. Valrhona crée cette plantation en 1992 pour sauvegarder la variété, devenant ainsi productrice à son tour.

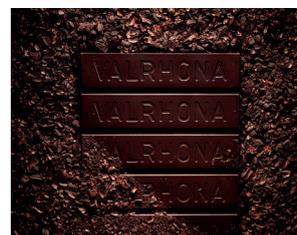
2013

Depuis 2013, la Cité du Chocolat Valrhona a pour ambition de transmettre l'amour du bon chocolat à toutes les générations via des expériences sensorielles, des ateliers culinaires, un voyage virtuel dans les plantations ou encore les secrets de fabrication du chocolat.



2023

Valrhona fait voler en éclats les codes de la chocolaterie avec Oqo, la première couverture noire, réalisée avec des fèves de cacao entières, non décoquées. Son croustillant naturel, sa saveur intense et son visuel marbré authentiquement brut ouvrent la voie à de vibrantes sensations gustatives.





100 %
des cacaos
Valrhona
sont tracés
depuis le
producteur

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

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

© Pierre Ollier

« Au cœur de Millot », Plantation Millot Madagascar

SOMMAIRE



1. INNOVATIONS

- P 8 CONCENTRÉ DE CHOCOLAT BLOND
- P 9 DOUBLE FERMENTATION
- P 10 INSPIRATION OMBRÉ
- P 11 COUVERTURE DE FÈVES ENTIÈRES CONFECTION



2. CHOCOLATS

- P 19-21 RECOMMANDATIONS TECHNIQUES
- P 22 CUVÉES
- P 23-29 GRANDS CRUS PURE ORIGINE & ASSEMBLAGES D'EXCEPTION
- P 30-31 CRÉATIONS GOURMANDES
- P 32-33 SIGNATURE PROFESSIONNELLE



3. PRALINÉS & CO

- P 36 PRALINÉS BRUTS
- P 37 PRALINÉS CARAMÉLISÉS
- P 38-39 PRALINÉS FRUITÉS
- P 40 "FAÇON GIANDUJA"
- P 41 PÂTES D'AMANDES



4. ABSOLUMENT CACAO

- P 44 PURES PÂTES
- P 45 GRUÉS DE CACAO
POUDRE DE CACAO
BEURRE DE CACAO
- P 46-47 CONCENTRÉ DE JUS DE CACAO



5. COMPLÉMENTS DE LABORATOIRE

- P 50-51 STRUCTURER
- P 52-53 GARNIR
- P 54-55 DÉCORER
- P 56 BOISSONS



6. L'ACCOMPAGNEMENT CAFÉ

- P 60 LES CARRÉS
- P 61 LES SECRETS, LES ÉCLATS
LE LINGOT, L'INSTANT



7. LA MARQUE ET SES SERVICES

- P 64-65 LA MARQUE VALRHONA
- P 66-67 NOTRE MISSION
L'ÉCOLE VALRHONA
- P 68-69 LES SERVICES
SE SIMPLIFIER LA VIE
- P 70-71 LA PERSONNALISATION



8. CACAO THÈQUE ET GUIDE DU GOÛT

- P 74-76 CACAO THÈQUE
- P 78-79 GUIDE DU GOÛT





INNOVATIONS

CONCENTRÉ DE CHOCOLAT **P8**

BLOND **P8**

DOUBLE FERMENTATION **P9**

INSPIRATION **P10**

OMBRÉ **P10**

COUVERTURE DE FÈVES ENTIÈRES **P11**

CONFECTION **P11**

Innovations

Partenaire des artisans du goût depuis plus de 100 ans, pionnier et référent dans le monde du chocolat, Valrhona ne cesse d'innover afin de vous inspirer et vous accompagner dans votre créativité.

2008 CONCENTRÉ DE CHOCOLAT

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



P 125 CŒUR DE GUANAJA

Assemblage

CACAOTÉ & GRILLÉ

LE SAVIEZ-VOUS ?

POURQUOI CŒUR DE GUANAJA S'APPELLE AUSSI P125 ?

Lors de sa commercialisation au Japon, il a été perçu 25% plus puissant que Guanaja et a été renommé P125.

P = Puissance

100 = L' intensité aromatique de Guanaja

25 = 25% plus intense que Guanaja

2012 BLOND

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



BLOND DULCEY 35%

BISCUITÉ & POINTE DE SEL

2015 DOUBLE FERMENTATION

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



NOIR

ITAKUJA 55%
Fèves de cacao du Brésil
FRUITÉ & FRUIT DE LA PASSION



LAIT

KIDAVOAO 50%
Fèves de cacao de Madagascar
CACAOÏTÉ, FRUITÉ & BANANE

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



La plantation



La récolte et l'écabossage

Une fois mûres, les cabosses sont récoltées puis fendues manuellement pour libérer les fèves recouvertes de mucilage, une pulpe blanche et sucrée.



La fermentation

La fermentation est un procédé naturel et spécifique à chaque cacao qui permet le développement de ses arômes. Les fèves sont placées dans des bacs en bois, en rotin ou en ciment, recouvertes généralement de feuilles de bananiers, et brassées régulièrement pour une fermentation de 4 à 6 jours.



La double fermentation

Une fois la première fermentation achevée et les premiers arômes du cacao révélés, une nouvelle matière première est ajoutée dans le bac afin d'initier une deuxième phase de fermentation.



Le séchage

Le séchage solaire permet de réduire l'humidité des fèves. Celles-ci sont ensuite nettoyées et triées avant d'être expédiées jusqu'à la chocolaterie.

2017 INSPIRATION

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



INSPIRATION FRAISE

FRUITS CONFITURÉS & FRAISE



INSPIRATION FRAMBOISE

FRUITS CONFITURÉS & FRAMBOISE



INSPIRATION PASSION

FRUITS TROPICAUX & PASSION



INSPIRATION YUZU

AGRUMES & YUZU



INSPIRATION AMANDE

FRUITS SECS & AMANDE DOUCE

2022 OMBRÉ

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



HUKAMBI 53%

Fèves de cacao du Brésil

CACAOTÉ, CÉRÉALES & AMERTUME

2023 COUVERTURE DE FÈVES ENTIÈRES

Valrhona fait voler en éclats les codes de la chocolaterie avec Oqo, la première couverture noire, réalisée avec des fèves de cacao entières, non décoquées. Son croustillant naturel, sa saveur intense et son visuel marbré authentiquement brut ouvrent la voie à de vibrantes sensations gustatives.



OQO 73%
Fèves entières de Madagascar
FRUITÉ, FÈVES TORRÉFIÉES
& CROQUANT

Une fève de cacao entière c'est quoi ?



2024 CONFECTION

Avec Confection 80%, soyez sûrs d'avoir choisi le chocolat le plus adapté à l'usage et à l'intensité cacao recherchés. Une gamme de 4 chocolats Pure Origine, sans beurre de cacao ajouté, qui concentre toute l'expertise de Valrhona, pour confectionner et sublimer vos intérieurs (ganaches, crèmes pâtisseries), mousses, biscuits, soufflés, glaces. Ghana, Equateur, République Dominicaine, Madagascar, des chocolats pures origines aux profils aromatiques parfaits reflets de leurs terroirs.



GHANA 80%
Fèves de cacao du Ghana
VANILLE, FRUITS SECS GRILLÉS,
AMERTUME & CACAOTÉ



RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%
Fèves de cacao de République Dominicaine
ACIDULÉ, FRUITS MÛRS,
AMERTUME & CACAOTÉ



ÉQUATEUR 80%
Fèves de cacao d'Équateur
AMERTUME, VÉTÉTAL,
ASTRINGENT & ÉPICES DOUCES



MADAGASCAR 80%
Fèves de cacao de Madagascar
FRUITS ROUGES, ACIDE,
GRUÉ GRILLÉ & AMERTUME

INSPIRATION

LE FRUIT AUTREMENT

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

COUVERTURES DE FRUITS



INSPIRATION FRAISE

FRUITS CONFITURÉS & FRAISE

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

Beurre de cacao 38%
Poudre de Fraise 14%
Sucre 47%
Mat. Gr. 39%



Sac pistoles 3kg
1123231



INSPIRATION FRAMBOISE

FRUITS CONFITURÉS & FRAMBOISE

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

Beurre de cacao 36%
Poudre de Framboise 12%
Sucre 52%
Mat. Gr. 37%



Sac pistoles 3kg
1123234



INSPIRATION PASSION

FRUITS TROPICAUX & PASSION

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

Beurre de cacao 32%
Poudre de Jus de Passion 17%
Sucre 60%
Mat. Gr. 34%



Sac fèves 3kg
15390



INSPIRATION YUZU

AGRUMES & YUZU

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

Beurre de cacao 34%
Poudre de Jus de Yuzu 2%
Sucre 55%
Mat. Gr. 35%



Sac fèves 3kg
19998



INSPIRATION AMANDE

FRUITS SECS & AMANDE DOUCE

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

Beurre de cacao 31%
Poudre de tourteaux d'amande 31%
Sucre 39%
Mat. Gr. 42%



Sac fèves 3kg
14029

! CES COUVERTURES DE FRUITS (FRAISE, FRAMBOISE, PASSION, YUZU) NE SONT PAS ADAPTÉES POUR L'ENROBAGE MAIS SONT ADAPTÉES POUR LE MOULAGE.

 <p>FRUIT + SUCRE BEURRE DE CACAO et une pincée de lécithine</p>	 <p>GOÛT ET COULEUR 100% NATURELS Sans conservateur, sans ajout de colorants ou d'arômes artificiels</p>	 <p>GOÛT INTENSE DU FRUIT Développé avec l'expertise des équipes R&D Valrhona</p>	 <p>LA TEXTURE UNIQUE D'UNE COUVERTURE Inspiration se travaille comme une couverture et possède ses propres courbes de tempérag</p>
---	--	---	---

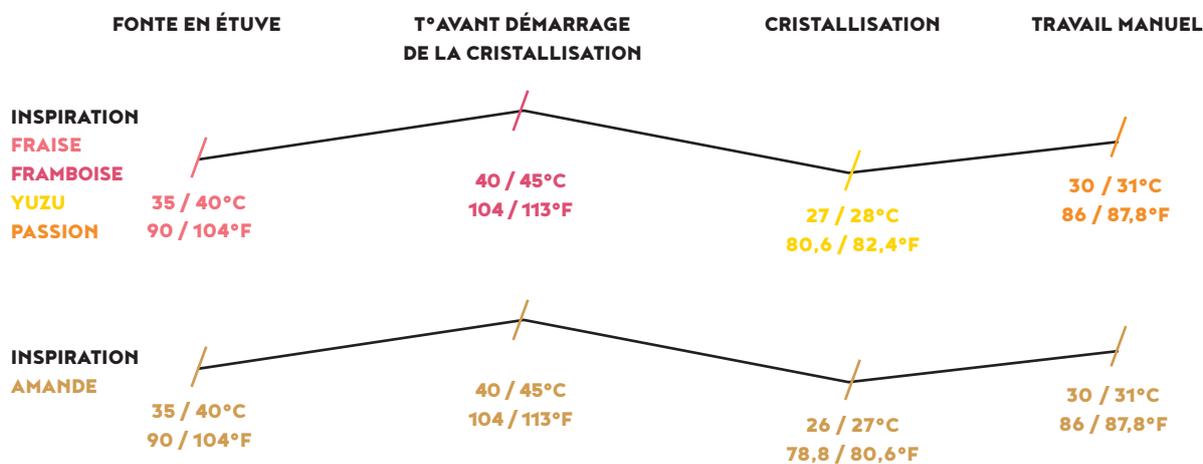
INSPIRATION RECETTES

Trouvez l'inspiration avec nos recettes gourmandes et fruitées.



COURBES DE TEMPÉRAGE MANUEL

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



CONFECTION

DONNEZ DE L'INTENSITÉ À VOS CRÉATIONS

Avec Confection 80%, soyez sûrs d'avoir choisi le chocolat le plus adapté à l'usage et à l'intensité cacao recherchés. Une gamme de 4 chocolats Pure Origine, sans beurre de cacao ajouté, qui concentre toute l'expertise de Valrhona, pour confectionner et sublimer vos intérieurs (ganaches, crèmes pâtisseries), mousses, biscuits, soufflés, glaces.

NOUVEAUTÉS



GHANA 80%

Fèves de cacao du Ghana,
Districts de Tarkwa et d'Assin Fosu

VANILLE, FRUITS SECS GRILLÉS,
AMERTUME & CACAOTÉ

Ghana 80%, avec ses notes douces de vanille et de noix de coco, de fruits secs grillés et cacaotées nous font voyager au cœur des plantations Ghanéennes.

Sans beurre de cacao ajouté

Sucre 20%
Mat. Gr. 43%



Sac fèves 3kg
46174



RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%

Fèves de cacao de République
Dominicaine, Province Duarte

ACIDULÉ, FRUITS MÛRS,
AMERTUME & CACAOTÉ

République Dominicaine 80%, avec ses notes de fruits mûrs et légèrement cacaotées expriment le caractère de l'île de Saint-Domingue.

Sans beurre de cacao ajouté

Sucre 20%
Mat. Gr. 43%



Sac fèves 3kg
46176



ÉQUATEUR 80%

Fèves de cacao d'Équateur,
9 terroirs*

AMERTUME, VÉTÉTAL,
ASTRINGENT & ÉPICES DOUCES

Équateur 80% nous transporte au cœur de l'écosystème de l'Amazonie avec ses notes amères, végétales et d'épices douces.

Sans beurre de cacao ajouté

Sucre 20%
Mat. Gr. 43%



Sac fèves 3kg
46175



MADAGASCAR 80%

Fèves de cacao de Madagascar,
District d'Ambanja

FRUITS ROUGES, ACIDE, GRUÉ
GRILLÉ & AMERTUME

Madagascar 80% est le parfait reflet du terroir Malgache avec ses notes de fruits rouges acides, de grué grillé et d'une légère amertume.

Sans beurre de cacao ajouté

Sucre 20%
Mat. Gr. 43%



Sac fèves 3kg
46173

LES CHOCOLATS CONFECTION NE SONT PAS ADAPTÉS AU TEMPÉRAGE, MOULAGE ET ENROBAGE



2 INGRÉDIENTS SEULEMENT

80% de fèves de cacao pure origine et 20% de sucre.
Sans beurre de cacao ajouté, sans lécithine, sans vanille.



APPLICATIONS SPÉCIFIQUES

Cette gamme de chocolats est conçue pour "confectionner" des intérieurs (ganaches, crèmes pâtisseries), mousses, biscuits, soufflés, glaces...



PUISSANCE CACAOTÉE

Un haut pourcentage de cacao de 80% qui confère un goût intense à vos recettes.



PROFILS AROMATIQUES TYPIQUES DES TERROIRS

Des chocolats pures origines parfaits reflets de leurs terroirs.

INSPIRATION RECETTES

Trouvez l'inspiration avec nos recettes au goût intense de cacao.



NOS ACTIONS SOCIALES ET ENVIRONNEMENTALES EN RÉPUBLIQUE DOMINICAINE :

Créée en 1985, la CONACADO (Confederación nacional de cacaocultores dominicanos), est l'une des plus importantes organisations de producteurs de cacao du pays.

La vision, l'histoire et la position respectée de la coopérative dans le secteur du cacao en République dominicaine en ont fait un partenaire de choix pour Valrhona depuis 2016.

En 2017, COOPROAGRO et Valrhona débutent leur collaboration étroite et à long terme dans le but d'améliorer les conditions de vie des membres de la coopérative. La collaboration est basée sur la production d'un cacao de haute qualité, appelé Hispaniola.

Depuis 2022, Valrhona finance un projet de cartographie des parcelles de l'ensemble des producteurs de ces deux coopératives afin de garantir un cacao produit en dehors des Aires protégées et non issu de zones déforestées.

NOS ACTIONS SOCIALES ET ENVIRONNEMENTALES AU GHANA :

Fondé en 1997, notre partenaire FEDCO est l'un des principaux acheteurs de cacao au Ghana. Il s'approvisionne en cacao auprès de plus de 50 000 producteurs du pays.

La société place les producteurs au cœur de ses ambitions, afin d'améliorer leurs conditions de vie et protéger l'environnement.

Valrhona travaille avec FEDCO depuis 2013. Notre cacao provient du district de Tarkwa où se trouvent onze communautés productrices.

Depuis 2017 Valrhona et FEDCO mènent ensemble un programme d'ampleur d'amélioration des conditions d'éducation dans les 11 communautés.





CHOCOLATS

RECOMMANDATIONS TECHNIQUES **P19-21**

CUVÉES **P22**

GRANDS CRUS PURE ORIGINE*
& ASSEMBLAGES D'EXCEPTION **P23-29**

CRÉATIONS GOURMANDES **P30-31**

SIGNATURE PROFESSIONNELLE **P32-33**

Chocolats

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

Tout commence par la **sélection des matières premières** et notamment des **fèves de cacao** où les sourceurs Valrhona parcourent le monde pour **sélectionner dans les plantations les cacaos les plus singuliers, les plus fins.**

Nous distinguons **les chocolats d'assemblage des chocolats pure origine.** Pour les chocolats d'assemblage, nos experts du goût caractérisent le profil sensoriel de chaque lot de cacao et **assemblent avec précision les profils aromatiques typiques des origines** jusqu'à **atteindre un goût constant et singulier.**

Quant aux chocolats pure origine*, nous distinguons 2 types : Les grands crus pure origine, disponibles de manière permanente; des cuvées, issues de petites plantations et en quantités limitées. Ils sont **représentatifs du profil aromatique d'un seul pays.**

Grâce à la **maîtrise du savoir-faire et au soin apporté à chaque étape de fabrication,** la **qualité et la constance du goût** sont garantis au fil du temps.

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



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

Julien Desmedt
Sourceur

QUELLES COUVERTURES UTILISER POUR ENROBER ?

Toutes les couvertures ont été choisies pour leurs goûts et leurs caractéristiques techniques permettant de réaliser un enrobage fin, brillant et de qualité.

PURES ORIGINES *

COUVERTURES	ORIGINE	COMPOSITION
TULAKALUM 75%	BÉLIZE	Sucre 25% Mat. Gr. 43%
MILLOT 74% BIO	MADAGASCAR	Sucre 26% Mat. Gr. 44%
ARAGUANI 72%	VÉNÉZUELA	Sucre 27% Mat. Gr. 44%
ANDOA NOIRE 70% BIO	PÉROU	Sucre 29% Mat. Gr. 42%
★ NYANGBO 68%	GHANA	Sucre 31% Mat. Gr. 41%
ALPACO 66%	ÉQUATEUR	Sucre 32% Mat. Gr. 41%
KALINGO 65%	GRENADE	Sucre 34% Mat. Gr. 39%
★ MANJARI 64%	MADAGASCAR	Sucre 35% Mat. Gr. 39%
TAÏNORI 64%	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	Sucre 35% Mat. Gr. 38%
MACAÉ 62%	BRÉSIL	Sucre 37% Mat. Gr. 39%
HUKAMBI 53%	BRÉSIL	Sucre 25% Lait 21% Mat. Gr. 45%
AMATIKA 46%	MADAGASCAR	Sucre 38% Mat. Gr. 43%
BAHIBÉ 46%	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	Sucre 30% Lait 23% Mat. Gr. 43%
ANDOA LACTÉE 39% BIO	PÉROU	Sucre 33% Lait 26% Mat. Gr. 42%
★ TANARIVA 33%	MADAGASCAR	Sucre 38% Lait 28% Mat. Gr. 36%

ASSEMBLAGES D'EXCEPTION

COUVERTURES	COMPOSITION
GUANAJA 70%	Sucre 29% Mat. Gr. 42%
★ CARAIBE 66%	Sucre 32% Mat. Gr. 40%
XOCOLINE 65%	Maltitol 34% Mat. Gr. 43%
★ EXTRA BITTER 61%	Sucre 38% Mat. Gr. 40%
ORiado 60% BIO	Sucre 39% Mat. Gr. 39%
GUANAJA LACTÉE 41%	Sucre 34% Lait 24% Mat. Gr. 41%
XOCOLINE LACTÉE 41%	Maltitol 34% Lait 24% Mat. Gr. 41%
★ JIVARA 40%	Sucre 35% Lait 23% Mat. Gr. 41%
ORIZABA 39%	Sucre 37% Lait 18% Mat. Gr. 39%
★ BITTER LACTÉ 39%	Sucre 41% Lait 18% Mat. Gr. 38%

CRÉATIONS GOURMANDES

COUVERTURES	COMPOSITION
BLOND DULCEY 35%	Sucre 29% Lait 24% Mat. Gr. 43%
AMATIKA BLANCHE 35%	Sucre 42% Mat. Gr. 41%
IVOIRE 35%	Sucre 43% Lait 22% Mat. Gr. 41%
OPALYS 33%	Sucre 32% Lait 32% Mat. Gr. 44%

SIGNATURE PROFESSIONNELLE

COUVERTURES	COMPOSITION
SATILIA NOIRE 62%	Sucre 37% Mat. Gr. 38%
ÉQUATORIALE NOIRE 55%	Sucre 43% Mat. Gr. 38%
SATILIA LACTÉE 38%	Sucre 42% Lait 19% Mat. Gr. 37%
ÉQUATORIALE LACTÉE 35%	Sucre 43% Lait 19% Mat. Gr. 39%
SATILIA BLANCHE 31%	Sucre 41% Lait 27% Mat. Gr. 38%

★ = Nos best sellers

*Fèves de cacao pure origine

QUELS CHOCOLATS UTILISER POUR MES GLACES ET MES SORBETS ?

L'École Valrhona vous recommande une sélection de chocolats
et pralinés en applications glacées.

CHOCOLATS	SORBETS	GLACES AU LAIT	CRÈMES GLACÉES	GLACES SOFTS
P 125 CŒUR DE GUANAJA	● ● ●	● ● ●	● ●	● ●
MILLOT 74% BIO	● ● ●	● ●	●	●
GUANAJA 70%	● ●	● ●	●	●
NYANGBO 68%	●	● ●	●	●
EXTRA AMER 67%	● ●	●	●	●
CARAIBE 66%	● ●	● ●	●	●
ILLANKA 63%	● ● ●	● ● ●	● ●	● ●
MACAÉ 62%	●	● ● ●	● ● ●	● ●
ORIADO 60% BIO	●	● ● ●	● ●	● ●
HUKAMBI 53%		● ● ●	● ●	● ●
BAHIBÉ 46%		● ● ●	● ●	● ●
JIVARA 40%		● ● ●	● ●	● ●
CARAMÉLIA 36%		● ●	●	● ●
BLOND DULCEY 35%		● ● ●	●	● ●
IVOIRE 35%		● ●	● ● ●	● ●
OPALYS 33%		● ●	● ●	● ●

● Application possible ●● Application recommandée ●●● Produit idéal dans cette application

QUELS CHOCOLATS UTILISER POUR MES INTÉRIEURS ?

L'Ecole Valrhona vous recommande ces chocolats, sans beurre de cacao ajouté, adaptés à la réalisation de ganaches et crèmes pâtisseries.

PURES ORIGINES*

CHOCOLATS	ORIGINE	COMPOSITION
GHANA 80%	GHANA	Sucre 20% Mat. Gr. 43%
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	Sucre 20% Mat. Gr. 43%
MADAGASCAR 80%	MADAGASCAR	Sucre 20% Mat. Gr. 43%
ÉQUATEUR 80%	ÉQUATEUR	Sucre 20% Mat. Gr. 43%

Retrouvez ces chocolats page 23

ASSEMBLAGES D'EXCEPTION

CHOCOLATS	COMPOSITION
P 125 CŒUR DE GUANAJA	Sucre 19% Mat. Gr. 38%

Retrouvez ce chocolat page 27

SIGNATURE PROFESSIONNELLE

CHOCOLATS	COMPOSITION
EXTRA AMER 67%	Sucre 32% Mat. Gr. 38%
EXTRA NOIR 53%	Sucre 46% Mat. Gr. 31%

Retrouvez ces chocolats page 33

CUVÉES



Prenez le risque de l'excellence avec des couvertures pures origines uniques, aux cacao rares cultivés au cœur de petites plantations. Nous avons découvert et façonné ces **pépites** aux goûts singuliers et inattendus, à l'issue de rencontres d'hommes et de femmes, de coups de cœur de nos sourceurs, pour des terroirs inédits et prometteurs : Jamaïque, Vanuatu, São Tomé... **Avec les Cuvées du sourceur, faites voyager vos clients à travers un chocolat au goût d'exception.**

NOIR



SAO TOMÉ 76%

Fèves de cacao de Sao Tomé,
Île de São Tomé

AMER, GRUÉ DE CACAO & BOISÉ

À l'image du relief volcanique de Sao Tomé et de sa forêt tropicale, ce chocolat captive par son amertume soutenue par des notes boisées et de grué de cacao.

Sans lécithine

Sucre 24%
Mat. Gr. 43%



Bloc 1kg
40959



JAMAÏQUE 70%

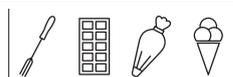
Fèves de cacao de Jamaïque,
Île de Jamaïque

VANILLÉ, AMER & FRUITS MÛRS

L'amertume de ce chocolat est sublimée par les notes de vanille et de fruits mûrs, comme les cascades rayonnantes dans la lumière du soleil, au cœur des forêts Jamaïcaines.

Sans vanille

Sucre 28%
Mat. Gr. 43%



Bloc 1kg
12830



HAÏTI 66%

Fèves de cacao d'Haïti,
Plaine du Nord

GRUÉ DE CACAO, FRUITÉ & ÉPICES

Les notes de fruits mûrs et de grué de cacao, associées à une touche d'épices, évoquent les couleurs flamboyantes du crépuscule sur la flore sauvage Haïtienne.

Sucre 34%
Mat. Gr. 40%



Bloc 1kg
19264



NOUVEAUTÉ

VANUATU 66%

Fèves de cacao du Vanuatu, Ile de Malekula

GRUÉ GRILLÉ, ÉPICES CHAUDES &
FRUITS SÉCHÉS

Les notes de grué grillé, d'épices chaudes et de fruits séchés nous transportent au cœur de l'Océan Pacifique, sur l'île de Vanuatu, pour nous faire découvrir un cacao rare et unique.

Sucre 32%
Mat. Gr. 40%



Sac fèves 3kg
44722

LAIT



NOUVEAUTÉ

CÔTE D'IVOIRE 56%

Fèves de cacao de Côte d'Ivoire, Guémon

CACAOTÉ, NOIX DE COCO GRILLÉE &
LACTÉ CRÈME

À l'image de la riche végétation de la Côte d'Ivoire, ce chocolat nous surprend par ses notes cacaotées intenses, de noix de coco grillées et légèrement lactées.



Sucre 17%
Mat. Gr. 49%
Lait 25,8%



Sac fèves 3kg
44772

GRANDS CRUS PURE ORIGINE*

Ces chocolats peuvent être l'expression d'un ou plusieurs terroirs. À l'image d'une indication géographique protégée, les **Grands Crus Pure Origine*** sont **représentatifs du profil aromatique d'un seul pays**, ce qui leur permet de révéler toute la finesse et l'intensité d'un terroir.

NOIR

NOUVEAUTÉS



GHANA 80%

Fèves de cacao du Ghana,
Districts de Tarkwa et d'Assin Fosu

VANILLE, FRUITS SECS GRILLÉS,
AMERTUME & CACAOTÉ

Ghana 80%, avec ses notes douces de vanille et de noix de coco, de fruits secs grillés et cacaotées nous font voyager au cœur des plantations Ghanéennes.

Sans beurre de cacao ajouté

Sucre 20%
Mat. Gr. 43%



Sac fèves 3kg
46174



RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%

Fèves de cacao de République
Dominicaine, Province Duarte

ACIDULÉ, FRUITS MÛRS,
AMERTUME & CACAOTÉ

République Dominicaine 80%, avec ses notes de fruits mûrs et légèrement cacaotées expriment le caractère de l'île de Saint-Domingue.

Sans beurre de cacao ajouté

Sucre 20%
Mat. Gr. 43%



Sac fèves 3kg
46176



ÉQUATEUR 80%

Fèves de cacao d'Équateur,
9 terroirs**

AMERTUME, VÉTÉTAL,
ASTRINGENT & ÉPICES DOUCES

Équateur 80% nous transporte au cœur de l'écosystème de l'Amazonie avec ses notes amères, végétales et d'épices douces.

Sans beurre de cacao ajouté

Sucre 20%
Mat. Gr. 43%



Sac fèves 3kg
46175



MADAGASCAR 80%

Fèves de cacao de Madagascar,
District d'Ambanja

FRUITS ROUGES, ACIDE, GRUÉ
GRILLÉ & AMERTUME

Madagascar 80% est le parfait reflet du terroir Malgache avec ses notes de fruits rouges acides, de grué grillé et d'une légère amertume.

Sans beurre de cacao ajouté

Sucre 20%
Mat. Gr. 43%



Sac fèves 3kg
46173

NOTRE PARTENAIRE OSELLA EN ÉQUATEUR

En 2017, Valrhona fait la connaissance du directeur d'Osella, Mr Jacinto Andrade. Après différents échanges sur nos approches respectives naît un partenariat de long terme jusqu'en 2027 : le projet Guardianes. Ce projet se répartit sur 8 provinces à travers le pays, et vise à améliorer les pratiques agricoles de 296 producteurs bénéficiaires : taille, fertilisation, rénovation des parcelles, amélioration de la fermentation et du séchage. Ce projet se concentre sur le cacao "Nacional" et ambitionne de préserver cette richesse nationale.

NOTRE PARTENAIRE MILLOT À MADAGASCAR

Valrhona noue un partenariat exclusif avec le Domaine Millot à Madagascar depuis plus de 30 ans. En 2016, ces liens privilégiés ont été renforcés grâce à une prise de participation de Valrhona. Symbole d'un engagement mutuel et de valeurs partagées, cet investissement a permis de construire un plan de développement sur le long terme, autour d'ambitions communes environnementales et sociétales. Aujourd'hui, le Domaine Millot exploite près de 1 300 hectares et emploie près de 500 personnes.

*Fèves de cacao pure origine. **Vinces, Quinindé, Simon Bolivar, La Union, Mata de cacao, Ricaurte, San José del Tambo, Naranjal, Lagarto.



TULAKALUM 75%

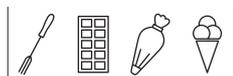
Fèves de cacao du Belize, District de Cayo

FRUITÉ, ACIDULÉ & GRUÉ DE CACAO

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

Sans lécithine

Sucre 25%
Mat. Gr. 43%



Sac fèves 3kg
25295



MILLOT 74%

Fèves de cacao de Madagascar, District d'Ambanja

FRUITÉ, ACIDULÉ & CORSÉ

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

Sans lécithine Sans vanille



Sucre 26%
Mat. Gr. 44%



Sac fèves 3kg
31508
Carton fèves 12kg
30357



OQO 73%

Fèves entières de Madagascar, District d'Ambanja

FRUITÉ, FÈVES TORRÉFIÉES & CROQUANT

Tel le crépitement d'un feu, les éclats de fèves entières d'Oqo vous ramènent aux origines du cacao.

Sans lécithine Sans vanille

Sucre 27%
Mat. Gr. 44%



Blocs 3 x 1kg
40981



ARAGUANI 72%

Fèves de cacao du Venezuela, Region Sur del Lago

ÉPICES DOUCES, BOISÉ & CORSÉ

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

Sucre 27%
Mat. Gr. 44%



Sac fèves 3kg
4656



ANDOA NOIRE 70%

Fèves de cacao du Pérou, Region de Piura, San Martin, Amazonas

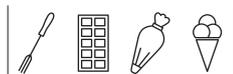
FRUITÉ, BOISÉ & AMERTUME

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

Sans vanille



Sucre 29%
Mat. Gr. 42%



Sac fèves 3kg
12515



NYANGBO 68%

Fèves de cacao du Ghana, Districts de Tarkwa et d'Assin Fosu

ÉPICES DOUCES, GRILLÉ & VANILLE

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

Sucre 31%
Mat. Gr. 41%



Sac fèves 3kg
6085



ALPACO 66%

Fèves de cacao d'Équateur, 9 terroirs**

ÉPICES DOUCES, FRUITS SECS & BOISÉ

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

Sucre 32%
Mat. Gr. 41%



Sac fèves 3kg
5572
Carton fèves 12kg
19851



KALINGO 65%

Fèves de cacao de Grenade, île de Grenade

ÉQUILIBRÉ, FRUITS MÛRS & GOUSSE DE VANILLE

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

Sucre 34%
Mat. Gr. 39%



Sac fèves 3kg
9789



Choisir le label Fairtrade/Max Havelaar, c'est permettre aux producteurs de bénéficier d'une meilleure rémunération et de conditions de travail décentes tout en préservant l'environnement. Pour plus d'informations : <http://www.maxhavelaarfrance.org>



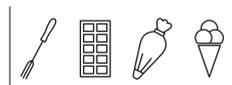
MANJARI 64%

Fèves de cacao de Madagascar, District d'Ambanja

FRUITÉ, ACIDULÉ & FRUITS ROUGES

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

Sucre 35%
Mat. Gr. 39%



Sac fèves 3kg
4655
Blocs 3 x 1kg
117



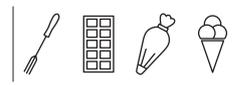
TAÏNORI 64%

Fèves de cacao de République Dominicaine, Province Duarte

ÉQUILIBRÉ, FRUITÉ & FRUITS JAUNES

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

Sucre 35%
Mat. Gr. 38%



Sac fèves 3kg
5571



ILLANKA 63%

Fèves de cacao du Pérou, Region Piura

FRUITÉ, FRUITS SECS GRILLÉS & DOUCEUR

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

Sucre 36%
Mat. Gr. 37%



Sac fèves 3kg
9559



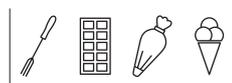
MACAÉ 62%

Fèves de cacao du Brésil, Sud de Bahia

FRUITÉ, FRUITS SECS GRILLÉS & THÉ NOIR

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

Sucre 37%
Mat. Gr. 39%



Sac fèves 3kg
6221



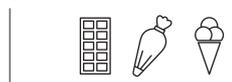
ITAKUJA 55%

Fèves de cacao du Brésil, Sud de Bahia

FRUITÉ & FRUIT DE LA PASSION

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

Sucre 44%
Mat. Gr. 37%



Sac fèves 3kg
12219

NOTRE PARTENAIRE M. LIBÂNIO AU BRÉSIL

À la fin des années 2000, Valrhona fait la connaissance de l'entreprise M. Libânio dans l'état de Bahia. M. Libânio est animée par une philosophie qui prône l'harmonie entre les hommes, les sols et les plantes, dans un environnement durable. La société se situe dans l'un des écosystèmes les plus riches au monde : la Mata Atlantica, classée Réserve de Biosphère par l'UNESCO. Les salariés de M. Libânio utilisent le système de « Cabruca » qui consiste à laisser des arbres dominants tels que les fruitiers au-dessus d'arbres plus petits comme le cacaoyer. Dernièrement, M. Libânio a mis au point un système agroforestier moderne associant la culture de cacaoyer sous ombrage d'hévéa. Aujourd'hui, leurs plantations sont certifiées Rainforest Alliance.



GRANDS CRUS PURE ORIGINE*

LAIT



HUKAMBI 53%

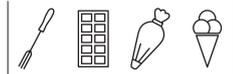
Fèves de cacao du Brésil,
Sud de Bahia

CACAOTÉ, CÉRÉALES & AMERTUME

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

Sans lécithine

Sucre 25%
Lait 21%
Mat. Gr. 45%



Sac fèves 3kg
49787



KIDAVOA 50%

Fèves de cacao de Madagascar,
District d'Ambanja

CACAOTÉ, FRUITÉ & BANANE

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

Sucre 34%
Lait 15%
Mat. Gr. 39%



Sac fèves 3kg
13757



AMATIKA 46%

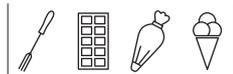
Fèves de cacao de Madagascar,
District d'Ambanja

CACAOTÉ, CÉRÉALES & AMANDES
GRILLÉES

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



Sucre 38%
Mat. Gr. 43%



Blocs 3 x 1kg
28074



BAHIBÉ 46%

Fèves de cacao de République
Dominicaine, Province Duarte

CACAOTÉ, CÉRÉALES & FRUITS MÛRS

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

Sucre 30%
Lait 23%
Mat. Gr. 43%



Sac fèves 3kg
9997



ANDOA LACTÉE 39%

Fèves de cacao du Pérou,
Region de Piura, San Martin, Amazonas

LACTÉ, TYPE LAIT FERMIER
& POINTE D'ACIDITÉ

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

Sans vanille



Sucre 33%
Lait 26%
Mat. Gr. 42%



Sac fèves 3kg
15001



TANARIVA 33%

Fèves de cacao de Madagascar,
District d'Ambanja

GOURMAND & CAMEL MOU

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

Sucre 38%
Lait 28%
Mat. Gr. 36%



Sac fèves 3kg
4659
Blocs 3 x 1kg
3692



Choisir le label Fairtrade/Max Havelaar, c'est permettre aux producteurs de bénéficier d'une meilleure rémunération et de conditions de travail décentes tout en préservant l'environnement. Pour plus d'informations : <http://www.maxhavelaarfrance.org>

ASSEMBLAGES D'EXCEPTION

Les assemblages d'exception sont représentatifs des **profils aromatiques typiques des origines** jusqu'à atteindre un **goût constant et singulier**.

NOIR



ABINAO 85%

Assemblage

AMER, BOISÉ & CACAO BRUT

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



KOMUNTU 80%

Assemblage

AMER, BOISÉ & GRUÉ GRILLÉ

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

Sans lécithine

Sucre 14%
Mat. Gr. 48%



Sac fèves 3kg
5614

Sucre 21%
Mat. Gr. 45%



Sac fèves 3kg
48579



P125 CŒUR DE GUANAJA

Assemblage

CACAOTÉ ET GRILLÉ

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

⚠ P125 CŒUR DE GUANAJA n'est pas adapté au tempérage, moulage et enrobage.

Sans beurre de cacao ajouté



GUANAJA 70%

Assemblage

ÉQUILIBRÉ, GRILLÉ & AMER

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

Sucre 19%
Mat. Gr. 38%



Sac fèves 3kg
6360
Carton fèves 12kg
8234

Sucre 29%
Mat. Gr. 42%



Sac fèves 3kg
4653
Bloc 3 x 1kg
106
Carton fèves 12kg
19849



CARAÏBE 66%

Assemblage

ÉPICES DOUCES, GRILLÉ & AMER

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



XOCOLINE 65%

Assemblage

ÉPICES DOUCES, AMER & POINTE D'ACIDITÉ

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

Avec édulcorant

Sucre 32%
Mat. Gr. 40%



Sac fèves 3kg
4654
Bloc 3 x 1kg
107
Carton fèves 12kg
19843

Maltitol 34%
Mat. Gr. 43%



Bloc 3 x 1kg
5904

ASSEMBLAGES D'EXCEPTION

NOIR



EXTRA BITTER 61%

Assemblage

ÉPICES DOUCES, FRUITS SECS & NOIX DE COCO

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

Sucre 38%
Mat. Gr. 40%



Sac fèves 3kg
4657
Bloc 3 x 1kg
100
Carton fèves 12kg
19846



ORIAIDO 60%

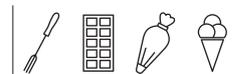
Assemblage

ÉQUILIBRÉ, VANILLÉ & NOIX DE COCO

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



Sucre 39%
Mat. Gr. 39%



Sac fèves 3kg
12164



CARAQUE 56%

Assemblage

ÉPICES DOUCES, FRUITS SECS & DOUCEUR

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

Sucre 43%
Mat. Gr. 37%



Bloc 3 x 1kg
102
Carton fèves 12kg
19850



Choisir le label Fairtrade/Max Havelaar, c'est permettre aux producteurs de bénéficier d'une meilleure rémunération et de conditions de travail décentes tout en préservant l'environnement. Pour plus d'informations : <http://www.maxhavelaarfrance.org>

ASSEMBLAGES D'EXCEPTION

LAIT



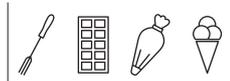
GUANAJA LACTÉE 41%

Assemblage

LACTÉ, TYPE LAIT FRAIS & CACAOTÉ

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

Sucre 34%
Lait 24%
Mat. Gr. 41%



Sac fèves 3kg
7547
Carton fèves 12kg
19894



XOCOLINE LACTÉE 41%

Assemblage

LACTÉ, CACAOTÉ
& POINTE D'AMERTUME

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

Avec édulcorant

Maltitol 34%
Lait 24%
Mat. Gr. 41%



Bloc 3 x 1kg
6972



JIVARA 40%

Assemblage

LACTÉ, MALTÉ & VANILLE

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

Sucre 35%
Lait 23%
Mat. Gr. 41%



Sac fèves 3kg
4658
Bloc 3 x 1kg
189
Carton fèves 12kg
19848



ORIZABA 39%

Assemblage

LACTÉ, TYPE LAIT FERMIER
& NOTES CAMELISÉES

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

Sans vanille

Sucre 37%
Lait 18%
Mat. Gr. 39%



Sac fèves 3kg
6640



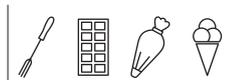
BITTER LACTÉE 39%

Assemblage

LACTÉ, TYPE LAIT FRAIS
& POINTE DE VANILLE

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

Sucre 41%
Lait 18%
Mat. Gr. 38%



Bloc 3 x 1kg
6591
Carton fèves 12kg
19893

CRÉATIONS GOURMANDES

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

NOIR



NOIR ORANGE 56%

GOURMAND & ORANGE

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

Sucre 43%
Arôme orange
0,3%
Mat. Gr. 38%



Bloc 3 x 1kg
122

LAIT



CARAMÉLIA 36%

GOURMAND & CAMEL SALÉ

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

Sans vanille

Sucre 34%
Lait 20%
Mat. Gr. 38%



Sac fèves 3kg
7098



AZÉLIA 35%

GOURMAND & NOISETTE

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

Sucre 30%
Lait 21%
Mat. Gr. 44%



Sac fèves 3kg
11603

BLOND

**BLOND DULCEY 35%****BISCUITÉ & POINTE DE SEL**

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

Sucre 29%
Lait 24%
Mat. Gr. 43%



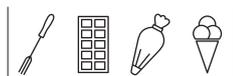
Sac fèves 3kg
31870
Carton fèves 12kg
27008

BLANC

**AMATIKA BLANCHE 35%****FRUITS SECS & AMANDE**

La douceur de l'amande et les notes de fruits secs d'Amatika Blanche, invitent à la contemplation des reflets ondulants d'une rivière calme l'été.

Sucre 42%
Mat. Gr. 41%



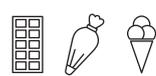
Sac fèves 3kg
43096

**WAINA 35%****VANILLÉ & TYPE LAIT FERMIER**

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



Sucre 43%
Lait 21%
Mat. Gr. 42%

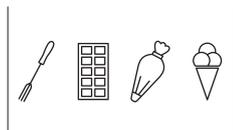


Sac fèves 3kg
15002

**IVOIRE 35%****ÉQUILIBRÉ & LAIT CUIT**

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

Sucre 43%
Lait 22%
Mat. Gr. 41%



Sac fèves 3kg
4660
Bloc 3 x 1kg
140
Carton fèves 12kg
19741

**OPALYS 33%****VANILLÉ & TYPE LAIT FRAIS**

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

Sucre 32%
Lait 32%
Mat. Gr. 44%



Sac pistoles 3kg
44155



Choisir le label Fairtrade/Max Havelaar, c'est permettre aux producteurs de bénéficier d'une meilleure rémunération et de conditions de travail décentes tout en préservant l'environnement. Pour plus d'informations : <http://www.maxhavelaarfrance.org>

Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit. Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

/ Enrobage/Moulage 🍫 Tablettes 🍌 Ganaches/Crèmes pâtisseries/Mousses 🍦 Glaces/Sorbets

SIGNATURE PROFESSIONNELLE

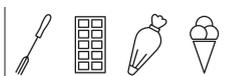
Nous vous proposons ici des chocolats garantissant facilité de mise en œuvre et excellence de résultat. Ces chocolats d'assemblage, élaborés avec exigence, se distinguent par leur rondeur et leur parfait équilibre.

NOIR



SATALIA NOIRE 62%
ROND & FRUIT SEC GRILLÉ

Sucre 37%
Mat. Gr. 38%



Carton fèves 12kg
7346



ÉQUATORIALE NOIRE 55%
ROND & VANILLÉ

Sucre 43%
Mat. Gr. 38%

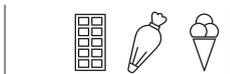


Sac fèves 3kg
4661
Carton fèves 12kg
19836



TROPILIA NOIRE 53%
ROND & VANILLÉ

Sucre 45%
Mat. Gr. 35%



Carton fèves 12kg
8515

LAIT

NOUVEAUTÉ



SATALIA LACTÉE 38%
ROND
Sans vanille

Sucre 42%
Lait 19%
Mat. Gr. 37%



Carton fèves 12kg
45894



ÉQUATORIALE LACTÉE 35%
ROND

Sucre 43%
Lait 19%
Mat. Gr. 39%



Sac fèves 3kg
4662
Carton fèves 12kg
19844



TROPILIA LACTÉE 29%
ROND

Sans vanille

Sucre 46%
Lait 23%
Mat. Gr. 33%



Carton fèves 12kg
8516

BLANC



SATILIA BLANCHE 31%

ROND

Sucre 41%
Lait 27%
Mat. Gr. 38%



Carton fèves 12kg
19959

SANS BEURRE DE CACAO AJOUTÉ



EXTRA AMER 67%

ROND & FRUIT SEC GRILLÉ

Très bonne tenue à la cuisson.

Sans beurre de cacao ajouté

Sucre 32%
Mat. Gr. 38%



Sac fèves 3kg
4663



EXTRA NOIR 53%

ROND & FRUIT SEC GRILLÉ

Très bonne tenue à la cuisson.

Sans beurre de cacao ajouté Sans vanille

Sucre 46%
Mat. Gr. 31%



Sac fèves 3kg
4664





PRALINÉS & CO

- PRALINÉS BRUTS P36
- PRALINÉS CARAMÉLISÉS P37
- PRALINÉS FRUITÉS P38-39
- "FAÇON GIANDUJA" P40
- PÂTES D'AMANDES P41

Pralinés & Co

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

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

PRALINÉS BRUTS

COMMENT EST FABRIQUÉ

LE PRALINÉ BRUT ?

Le praliné brut est un praliné fruité. Il est réalisé sans étape de cuisson du sucre. Mélange de fruits secs torréfiés et de sucre glace broyés grossièrement, sa texture est granuleuse et son goût est gourmand.



FRUITS SECS TORRÉFIÉS



PRÉ BROYAGE



AJOUT DU
SUCRE GLACE



5621
AMANDE
NOISETTE 50%
CRAQUANT

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



47202
AMANDE
NOISETTE 50%
BRUT

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



NOM	CODE	GOÛT	% FRUITS SECS	COMPOSITION		DDM*	CONDITIONNEMENT
AMANDE NOISETTE CRAQUANT	5621 19973	Fruité	50%	Amandes 25% - Noisettes 25% Sucre 49% - Mat. Gr. 28%	  	12 mois	Seau 5 kg Seau 2 kg
AMANDE NOISETTE BRUT	47202	Fruité	50%	Amandes 25% - Noisettes 25% Sucre 49% - Mat. Gr. 29%		12 mois	Seau 5 kg

PRALINÉS CARAMÉLISÉS

COMMENT EST FABRIQUÉ

LE PRALINÉ CARAMÉLISÉ ?

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



2260 AMANDE 60%

Amandes Valencia d'Espagne

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



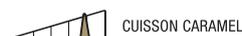
2259 AMANDE 50%

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



2261 AMANDE NOISETTE 50%

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



2258 NOISETTE 60%

Noisettes Romaines d'Italie

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



2257 NOISETTE 50%

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



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

PRALINÉS FRUITÉS

INÉDITS

COMMENT EST FABRIQUÉ

LE PRALINÉ FRUITÉ ?

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



19864 PÂTE DE CACAHUÈTE 70%

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



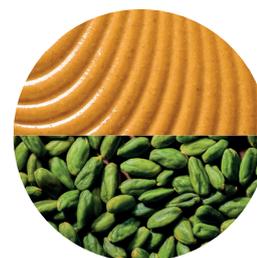
19822 AMANDE 55% NOIX DE COCO 12,5%

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



11937 PÉCAN 50%

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



11936 PISTACHE 42%

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



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

PRALINÉS FRUITÉS

CLASSIQUES



9015
AMANDE 70%

Amandes Valencia d'Espagne

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



7531
NOISETTE 66%

Noisettes Romaines d'Italie

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



11309
NOISETTE 55%

Noisettes Romaines d'Italie

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



11307
AMANDE NOISETTE 60%

Amandes Valencia d'Espagne
Noisettes Romaines d'Italie

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



4697
AMANDE NOISETTE 50%

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



FORMATS DISPONIBLES :
2KG ET 5 KG**



PRALINÉS & CO

NOM	CODE	GOÛT	% FRUITS SECS	COMPOSITION		DDM*	CONDITIONNEMENT
AMANDE	9015	Fruité	70%	Amandes 70% Sucre 30% - Mat. Gr. 36%	 	12 mois	Seau 5 kg
NOISETTE	7531	Fruité	66%	Noisettes 53% - Amandes 14% Sucre 33% - Mat. Gr. 39%	 	12 mois	Seau 5 kg
NOISETTE	11309	Fruité	55%	Noisettes 55% Sucre 45% - Mat. Gr. 33%	 	12 mois	Seau 5 kg
AMANDE NOISETTE	11307	Fruité	60%	Amandes 30% - Noisettes 30% Sucre 40% - Mat. Gr. 33%	 	12 mois	Seau 5 kg
AMANDE NOISETTE	4697 19971	Fruité	50%	Amandes 25% - Noisettes 25% Sucre 49% - Mat. Gr. 29%	 	12 mois	Seau 5 kg Seau 2 kg

"FAÇON GIANDUJA"

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



Éclats de Gianduja et noisettes



2266 NOISETTE CLAIR 39%

Pâte de noisettes, composée de beurre de cacao.



6993 NOISETTE LAIT 35%

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



2264 NOISETTE NOIR 34%

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

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

PÂTES D'AMANDES

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



Champs d'amandiers en fleurs

PRALINÉS & CO



3212 PÂTE D'AMANDES DE PROVENCE 70%

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



7942 PÂTE D'AMANDES 55%

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



3211 PÂTE D'AMANDES DE PROVENCE 50%

-
Goût typique des amandes
de Provence, équilibré.



5090 PÂTE D'AMANDES 33%

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

NOM	CODE	% FRUITS SECS	COMPOSITION		DDM*	CONDITIONNEMENT
PÂTE D'AMANDES DE PROVENCE	3212	70%	Amandes 70%		5 mois	Barquette 4 kg
PÂTE D'AMANDES	7942	55%	Amandes 55%		12 mois	Barquette 3,5 kg
PÂTE D'AMANDES DE PROVENCE	3211	50%	Amandes 50%		9 mois	Barquette 4 kg
PÂTE D'AMANDES	5090	33%	Amandes 33%		12 mois	Barquette 4 kg

Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit. Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse

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

Ganaches/ Crèmes pâtisseries/Mousses Glaces/Sorbets Modelage





ABSOLUMENT CACAO



- PURES PÂTES P44**
- GRUÉS DE CACAO P45**
- POUDRE DE CACAO P45**
- BEURRE DE CACAO P45**
- CONCENTRÉ DE JUS DE CACAO P46-47**

Absolument cacao

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



PURES PÂTES

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



5568
ARAGUANI
Pur Venezuela



5570
TAÏNORI
Pur République Dominicaine



5569
ALPACO
Pur Équateur



5567
MANJARI
Pur Madagascar



25426
MACAÉ
Pur Brésil



134
CACAO PÂTE
EXTRA 100%

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

NOM	CACAO MIN%	COMPOSITION	DDM*	CONDITIONNEMENT
PURES PÂTES	100%	Sucre 0% Mat. Gr. 54%	14 mois	Blocs 3 x 1 kg



GRUÉS DE CACAO

PETIT CONDITIONNEMENT



3285 GRUÉ DE CACAO

Pur Ghana

COMPOSITION
100% fèves de cacao
Mat. Gr. 54%

CONDITIONNEMENT
Sac 1 kg

DDM*
12 mois

GRAND CONDITIONNEMENT

Réalisez votre chocolat à partir de grués provenant des cacaos les plus fins et singuliers, exprimant un terroir : Haïti, Venezuela, Pérou, Brésil, Ghana, Madagascar.

27632 GRUÉ

Pur Haïti

CACAOTÉ, ACIDE

27631 GRUÉ

Pur Venezuela

GRILLÉ, CORSÉ,
ÉPICÉ CHAUD

27630 GRUÉ

Pur Pérou

ACIDITÉ, AMERTUME,
AGRUMES



27634 GRUÉ

Pur Brésil

GRILLÉ, AMERTUME,
FRUITS SÉCHÉS

27583 GRUÉ

Pur Ghana

ÉPICES DOUCES,
FRUITS SECS GRILLÉS

27633 GRUÉ

Pur Madagascar

ACIDITÉ, FRUITÉ,
FRUITS SECS GRILLÉS

POUDRE CACAO



159 POUDRE DE CACAO

COMPOSITION
Poudre de cacao
Mat. Gr. 21%

CONDITIONNEMENT
Boîte 3 sacs de 1 kg

DDM*
24 mois

BEURRE DE CACAO



160 BEURRE DE CACAO

COMPOSITION
100% beurre de cacao
Mat. Gr. 100%

CONDITIONNEMENT
Seau 3 kg

DDM*
8 mois



28047 BEURRE DE CACAO EN DROPS

COMPOSITION
100% beurre de cacao
Mat. Gr. 100%

CONDITIONNEMENT
Carton 10kg

DDM*
8 mois

ABSOLUMENT CACAO

NOM	CACAO MIN%	COMPOSITION	DDM*	CONDITIONNEMENT
GRUÉS DE CACAO	100%	Sucre 0% Mat. Gr. 54%	18 mois	Carton 11 kg



Choisir le label Fairtrade/Max Havelaar, c'est permettre aux producteurs de bénéficier d'une meilleure rémunération et de conditions de travail décentes tout en préservant l'environnement. Pour plus d'informations : <http://www.maxhavelaarfrance.org>

DDM* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication. Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

CONCENTRÉ DE JUS DE CACAO 72° BRUX

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



**34200
OABIKA**

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

CONDITIONNEMENT
Bag in box de 5 kg**

DDM*
12 mois

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

Le goût exceptionnel du fruit du cacaoyer

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

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

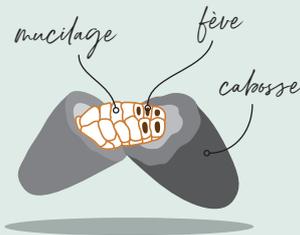
La valorisation d'une matière première d'exception

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

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

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

COMMENT EST FABRIQUÉ OABIKA ?



1. La récolte

LES CABOSSES DE CACAO SONT CUEILLIES PUIS OUVERTES.

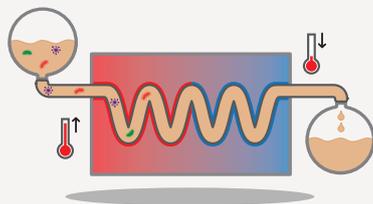


2. L'extraction

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

3. Le transport

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



4. La pasteurisation

LE JUS EST PASTEURISÉ.

5. La concentration



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

6. Le produit

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



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



7. Les applications

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





COMPLÉMENTS DE LABORATOIRE



STRUCTURER P50-51

GARNIR P52-53

DÉCORER P54-55

BOISSONS P56

Compléments de laboratoire

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

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

STRUCTURER

BONBONS DE CHOCOLAT



1732 BOULE CREUSE NOIRE

CHOCOLAT NOIR 55%

COMPOSITION

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

CONDITIONNEMENT

1 boîte 504 pièces

DDM*

12 mois

POIDS

Environ 2,6 g/pièce



1733 BOULE CREUSE LAIT

CHOCOLAT LAIT 35%

COMPOSITION

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

CONDITIONNEMENT

1 boîte 504 pièces

DDM*

10 mois

POIDS

Environ 2,6 g/pièce



1734 BOULE CREUSE IVOIRE

CHOCOLAT BLANC 35%

COMPOSITION

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

CONDITIONNEMENT

1 boîte 504 pièces

DDM*

8 mois

POIDS

Environ 2,6 g/pièce



4325 PALET NOIR

CHOCOLAT NOIR 55%

COMPOSITION

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

CONDITIONNEMENT

1 boîte 630 pièces

DDM*

12 mois

POIDS

Environ 2,2 g/pièce



4326 PALET LAIT

CHOCOLAT LAIT 35%

COMPOSITION

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

CONDITIONNEMENT

1 boîte 630 pièces

DDM*

10 mois

POIDS

Environ 2,2 g/pièce



MIGNARDISES



4751 SPHERIS

CHOCOLAT NOIR 55%

COMPOSITION

Sucre 43%
Mat. Gr. 38%

CONDITIONNEMENT

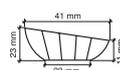
1 boîte 270 pièces

DDM*

12 mois

POIDS

Environ 3,1 g/pièce



DESSERTS



4320 OVALIS

CHOCOLAT NOIR 55%

COMPOSITION

Sucre 43%
Mat. Gr. 38%

CONDITIONNEMENT

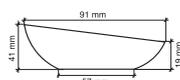
1 boîte 45 pièces

DDM*

12 mois

POIDS

Environ 12 g/pièce



6409 SOLSTIS

CHOCOLAT NOIR 55%

COMPOSITION

Sucre 43%
Mat. Gr. 38%

CONDITIONNEMENT

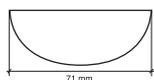
1 boîte 45 pièces

DDM*

12 mois

POIDS

Environ 9,6 g/pièce



14645 SOLSTIS IVOIRE

CHOCOLAT BLANC 35%

COMPOSITION

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

CONDITIONNEMENT

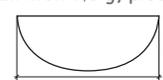
1 boîte 45 pièces

DDM*

8 mois

POIDS

Environ 9,6 g/pièce



GARNIR

VIENNOISERIES



BÂTONS PETITS PAINS NOIRS 55%

- Un pourcentage de cacao élevé (55%) au goût cacaoté puissant et aux notes chocolatées rondes et gourmandes.
- Un chocolat qui résiste parfaitement à la cuisson et fond à la dégustation.
- Une forme de bâton moulée qui ne coupe pas la pâte.

12789

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

DDM* 18 mois



BÂTONS PETITS PAINS NOIRS 48%

- Un pourcentage de cacao équilibré (48%) aux notes cacaotées puissantes et extrait naturel de vanille.
- Un chocolat qui résiste parfaitement à la cuisson.
- Une forme de bâton extrudée qui ne coupe pas la pâte.
- 3 formats différents pour répondre à vos besoins : un format idéal pour des mini ou des maxi viennoiseries avec le bâton 36 cm.

12062

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

DDM* 24 mois

12061

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

DDM* 24 mois

12087

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

DDM* 24 mois



12140 CHIPS NOIRES 60%

- Un pourcentage de cacao élevé (60%) aux notes cacaotées puissantes et vanillées.
- Un format adapté à tous les besoins (carton de 5 kg soit environ 20 000 chips).

CONDITIONNEMENT

Carton de 5 kg
(4 000 pièces/kg env.)

DDM* 24 mois



12060 PÉPITES NOIRES 52%

- Une recette conçue pour combiner facilité de mise en oeuvre en viennoiserie et goût consensuel (notes cacaotées puissantes et extrait naturel de vanille).
- Un format adapté à tous les besoins (carton de 6 kg).

CONDITIONNEMENT

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

DDM* 24 mois



12139 PÉPITES LAIT 32%

- Un profil aromatique équilibré ponctué de légères notes caramélisées.
- Un format adapté à tous les besoins (carton 6 kg).

CONDITIONNEMENT

Boîte de 6 kg
(7 500 pièces/ kg env.)

DDM* 18 mois



15073 PÉPITES BLANCHES 24%

- Une recette de pépites blanches créée avec un chocolat blanc aux douces notes vanillées.
- Un format adapté à tous les besoins (carton 6 kg).

CONDITIONNEMENT

Boîte de 6 kg
(7 500 pièces/ kg env.)

DDM* 18 mois

PÂTISSERIES

Découvrez notre gamme d'inserts à placer au centre de vos moelleux pour obtenir un cœur toujours coulant.



**14760
ETNAO
GUANAJA**

Ganache au chocolat
noir Guanaja



**14756
ETNAO
PRALINÉ**

Ganache au chocolat au lait
et noisettes torréfiées



**14755
ETNAO
PASSION**

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



**14754
ETNAO
NOIX DE COCO**

Ganache au chocolat au lait
parfumée à la noix de coco

CONDITIONNEMENT

Boîte de 40 pièces

DDM*

8 mois

POIDS

Environ 18 g/pièce



COMPLÉMENTS
DE LABORATOIRE



**14592
ÉCLAT D'OR**

Brisures de crêpes
croustillantes

CONDITIONNEMENT

1 sachet de 2,5 kg

DDM*

15 mois



**49062
BEURRE LIQUIDE
CLARIFIÉ**

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

CONDITIONNEMENT

Boîte 2 kg

DDM*

12 mois

DÉCORER

PARSEMAGE

Les perles craquantes en 5 couleurs ! Le produit idéal pour décorer et apporter une touche croustillante à vos créations (glaces, gâteaux...). Un enrobage généreux et un cœur de céréales soufflées légèrement toastées.



4341
PERLES PLEINES
CHOCOLAT
NOIR



4719
PERLES
CRAQUANTES
CHOCOLAT NOIR
CÉRÉALES
BISCUITÉES ENROBÉES
DE CHOCOLAT NOIR



8425
PERLES
CRAQUANTES
CARAMÉLIA
CÉRÉALES BISCUITÉES
ENROBÉES DE 87%
DE CHOCOLAT AU LAIT



10840
PERLES
CRAQUANTES
DULCEY
CÉRÉALES BISCUITÉES
ENROBÉES DE 87%
DE CHOCOLAT BLANC



10843
PERLES
CRAQUANTES
OPALYS
CÉRÉALES BISCUITÉES
ENROBÉES DE 87%
DE CHOCOLAT BLANC



26689
PERLES
CRAQUANTES
INSPIRATION
FRAMBOISE
CÉRÉALES BISCUITÉES
ENROBÉES DE 88%
DE SPÉCIALITÉ À BASE
DE BEURRE DE CACAO
ET DE FRAMBOISE



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

NAPPAGE ET GLAÇAGE



11820
PÂTE À GLACER
NOIRE



11821
PÂTE À GLACER
LACTÉE



5010
ABSOLU CRISTAL
NAPPAGE NEUTRE

L'ingrédient de base pour tous vos glaçages (prêt à l'emploi, transparent, utilisation à froid ou à chaud, neutre en goût, adapté à la congélation).



2051
ABSOLU
NAPPAGE TENDRE

Un glaçage chocolat gourmand et prêt à l'emploi (nappage au chocolat noir 39%, utilisation au pistolet, à la louche ou en trempage, garantit une texture exceptionnelle).



COMPLÉMENTS
DE LABORATOIRE

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

BOISSONS

BOISSON LIQUIDE



3209

CELAYA CHOCOLAT CHAUD

BOISSON CHOCOLATÉE AVEC 17,5% DE CHOCOLAT NOIR

CONDITIONNEMENT

6 x 1 Litre

DDM*

8 mois

MISE EN OEUVRE :

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

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

CHOCOLAT FINEMENT RÂPÉ



47814

GROUND CHOCOLATE NOIR PURE ORIGINE GHANA

ÉPICES DOUCES, BOISÉ ET CORSÉ



47813

GROUND CHOCOLATE NOIR PURE ORIGINE GRENADE

ÉQUILIBRÉ, FRUITS MÛRS & GOUSSE DE VANILLE

MISE EN OEUVRE :

À la buse vapeur : dans un pichet, diluer 30 g de Ground chocolate dans 20 g d'eau chaude. Ajouter 100 ml de lait de vache ou 120 ml de boisson végétale d'avoine, et chauffer le mélange à la buse vapeur pendant 15 secondes. Vous pouvez également mettre en œuvre le Ground chocolate à la casserole et à la chocolatière.

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

Ces chocolats peuvent servir de décor et parsemage, d'inclusion, être servis en boisson ou en straciatella.







L'ACCOMPAGNEMENT CAFÉ



LES CARRÉS P60
LES SECRETS, LES ÉCLATS,
LE LINGOT, L'INSTANT P61

L'accompagnement café

LES CARRÉS



NOIR



510
CARRÉ GUANAJA 70%
Assemblage

ÉQUILIBRÉ, GRILLÉ & AMER

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



511
CARRÉ CARAÏBE 66%
Assemblage

ÉPICES DOUCES, GRILLÉ & AMER

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



1895
CARRÉ MANJARI 64%
Fèves de cacao de Madagascar

FRUITÉ, ACIDULÉ
& FRUITS ROUGES

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

LAIT



1896
CARRÉ JIVARA 40%
Assemblage

LACTÉ, MALTÉ & VANILLE

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

LES SECRETS



33742 FAÇON GIANDUJA

CHOCOLAT LAIT
LAIT ET CRÊPE
CROUSTILLANTE



33566 PRALINÉ AMANDES NOISETTES 50%

CHOCOLAT LAIT



33564 CAFÉ ARABICA

CHOCOLAT NOIR
GANACHE AU CHOCOLAT
NOIR INFUSÉE AUX GRAINS
DE CAFÉ ARABICA



33565 PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT

CHOCOLAT LAIT
AMANDES NOISETTES 50%

LES ÉCLATS



5112 NOIR



7457 LAIT



8197 ANDOA NOIRE 70%

Fèves de cacao
du Pérou



LE LINGOT



25170 LE LINGOT

CHOCOLAT LAIT
GIANDUJA LAIT ET
CRÊPE CROUSTILLANTE

L'INSTANT



11161 INSTANT NYANGBO 68%

Fèves de cacao
du Ghana
CHOCOLAT NOIR 68%







LA MARQUE ET SES SERVICES



LA MARQUE VALRHONA P64-65

NOTRE MISSION P66

L'ÉCOLE VALRHONA P67

LES SERVICES P68

SE SIMPLIFIER LA VIE P69

LA PERSONNALISATION P70-71

Imaginons le meilleur du chocolat... à chaque étape

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

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

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

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



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

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

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

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



LE PARTAGE DES SAVOIR-FAIRE.

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

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

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





«

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

»

Ensemble, faisons du bien avec du bon

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

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

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



RETROUVEZ LES BONNES PRATIQUES DURABLES DE LA GASTRONOMIE ET L'OUTIL D'AUTO-ÉVALUATION ICI

CRÉER UNE FILIÈRE CACAO JUSTE ET DURABLE.

La filière cacao est confrontée à de multiples enjeux. C'est pourquoi Valrhona a décidé de structurer sa démarche autour de 3 piliers : la préservation des terroirs et des goûts, l'amélioration des conditions de vie et de travail des producteurs, la protection de l'environnement. Ces grands axes concentrent des engagements majeurs, comme l'amélioration des revenus des familles de producteurs, la lutte contre toute forme de travail forcé et notamment celui des enfants, la protection des zones forestières et de la biodiversité, ou encore faire le choix de s'aligner sur la trajectoire mondiale de neutralité carbone. Afin d'atteindre ces objectifs, Valrhona déploie des partenariats à long terme avec des femmes et des hommes engagés sur le terrain au sein d'entreprises ou de coopératives productrices de cacao, avec qui l'entreprise partage les mêmes valeurs. Elle a ainsi développé des relations directes dans 14 pays à travers le monde.



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

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

DEVELOPPER UNE GASTRONOMIE CRÉATIVE ET RESPONSABLE.

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

CONTRIBUER À LA NEUTRALITÉ PLANÉTAIRE.

Les activités - de la culture du cacao jusqu'à la vente de chocolat - ont un impact sur l'environnement. Valrhona s'engage à minimiser ces impacts. C'est pourquoi l'entreprise se concentre principalement au cours des prochaines années sur la contribution aux efforts mondiaux visant à atteindre la trajectoire mondiale de neutralité carbone et à atteindre cet objectif sur l'ensemble de la chaîne de valeur en 2025. Elle s'efforce à diminuer ses émissions de gaz à effet de serre en réduisant l'empreinte de sa chocolaterie de Tain l'Hermitage ; à réduire de 30% les émissions liées aux transports, ainsi qu'en luttant contre la déforestation et en promouvant des pratiques agricoles durables. Valrhona travaille activement à minimiser son impact environnemental, notamment en réduisant de 50% sa production globale de déchets, en utilisant des énergies renouvelables et en éco-concevant 100% de ses produits. Valrhona veille à ce que sa chocolaterie respecte les réglementations environnementales les plus exigeantes. Grâce à nos certifications ISO 14001 et ISO 5001, Valrhona est en mesure de structurer la façon dont elle gère l'empreinte environnementale et la consommation d'énergie dans ses opérations et de garantir la qualité des systèmes en place.



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

Tain L'Hermitage, Tokyo, Brooklyn, Paris... Aujourd'hui, il existe 4 Écoles Valrhona à travers le monde et 36 chefs pâtisseries Valrhona qui accueillent et accompagnent chaque année en formation des professionnels passionnés, virtuoses de la gourmandise. Laboratoire d'idées, pépinière d'innovation, réseau de relations précieux, l'École Valrhona offre une opportunité unique de se perfectionner en chocolaterie, pâtisserie, boulangerie, glacerie, desserts de restaurant... L'École propose également de suivre des formations animées par les Chefs de l'École ou des professionnels de renommée internationale de la gastronomie sucrée.

Au-delà des stages, l'École se prête régulièrement à des moments d'échange grâce des workshops et conférences.



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



Les services



LES ESSENTIELS EN LIGNE



Les Essentiels

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

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

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

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

Le programme de fidélité Cercle V

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

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



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



Se simplifier la vie

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



DÉCOUVREZ LA BOUTIQUE ET
L'HÔTEL-RESTAURANT VIRTUELS !

Nos univers virtuels

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

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

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

Le service d'impression en ligne Valrhona

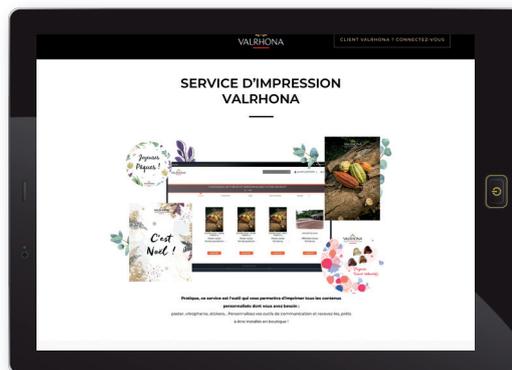
PERSONNALISEZ ET IMPRIMEZ TOUS VOS OUTILS DE COMMUNICATION !

Des contenus entièrement personnalisables !

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

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

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

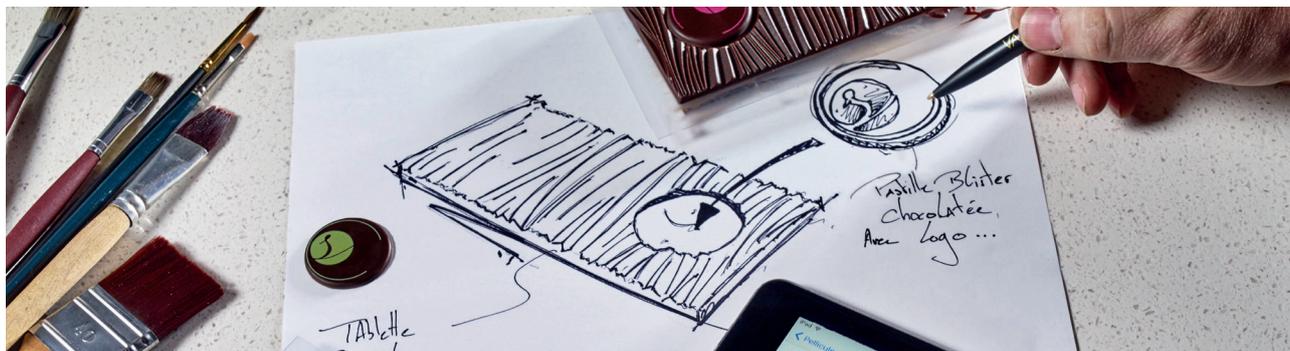


DÉCOUVREZ LE SERVICE D'IMPRESSION
EN LIGNE EN VOUS CONNECTANT SUR
[PRINTED.VALRHONA.COM](https://printed.valrhona.com)



L'atelier personnalisation

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



Définir l'accord parfait

VOTRE GOÛT

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

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

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

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



Donnez du relief à vos créations

VOTRE MOULE

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

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

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

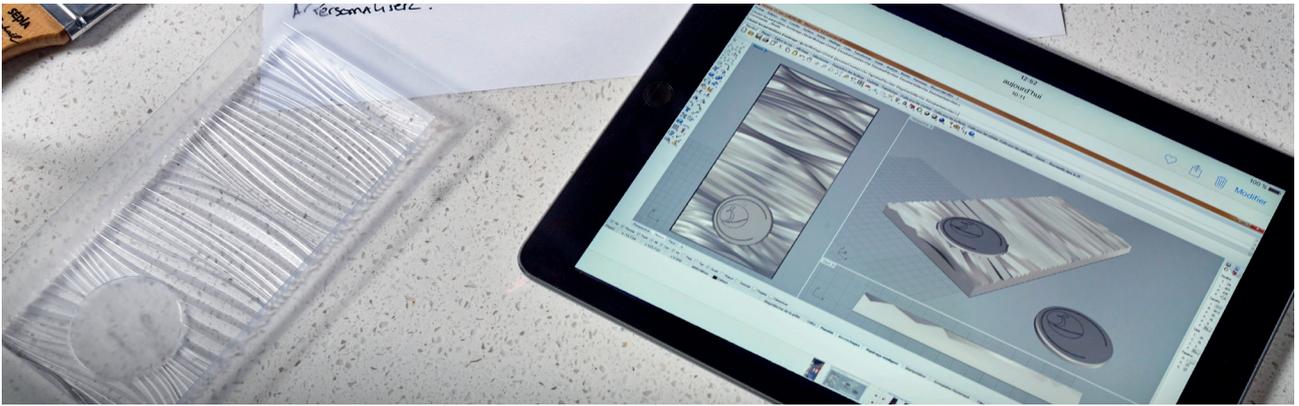


Reportage



SIMON ATTRIDGE

Chef pâtissier exécutif
Hôtel Gleneagles, Écosse



*Des produits
packagés, pensés
pour vous*



VOTRE PACKAGING

Semi-mesure :

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

Sur-mesure :

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



*Personnalisez votre
accompagnement*



VOTRE ACCOMPAGNEMENT

Conseil technique

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

Assistance pâtissière

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

Marketing

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



PLUS D'INFORMATIONS
AUPRÈS DE VOTRE COMMERCIAL



SERVICE CLIENT
AU 0475092638



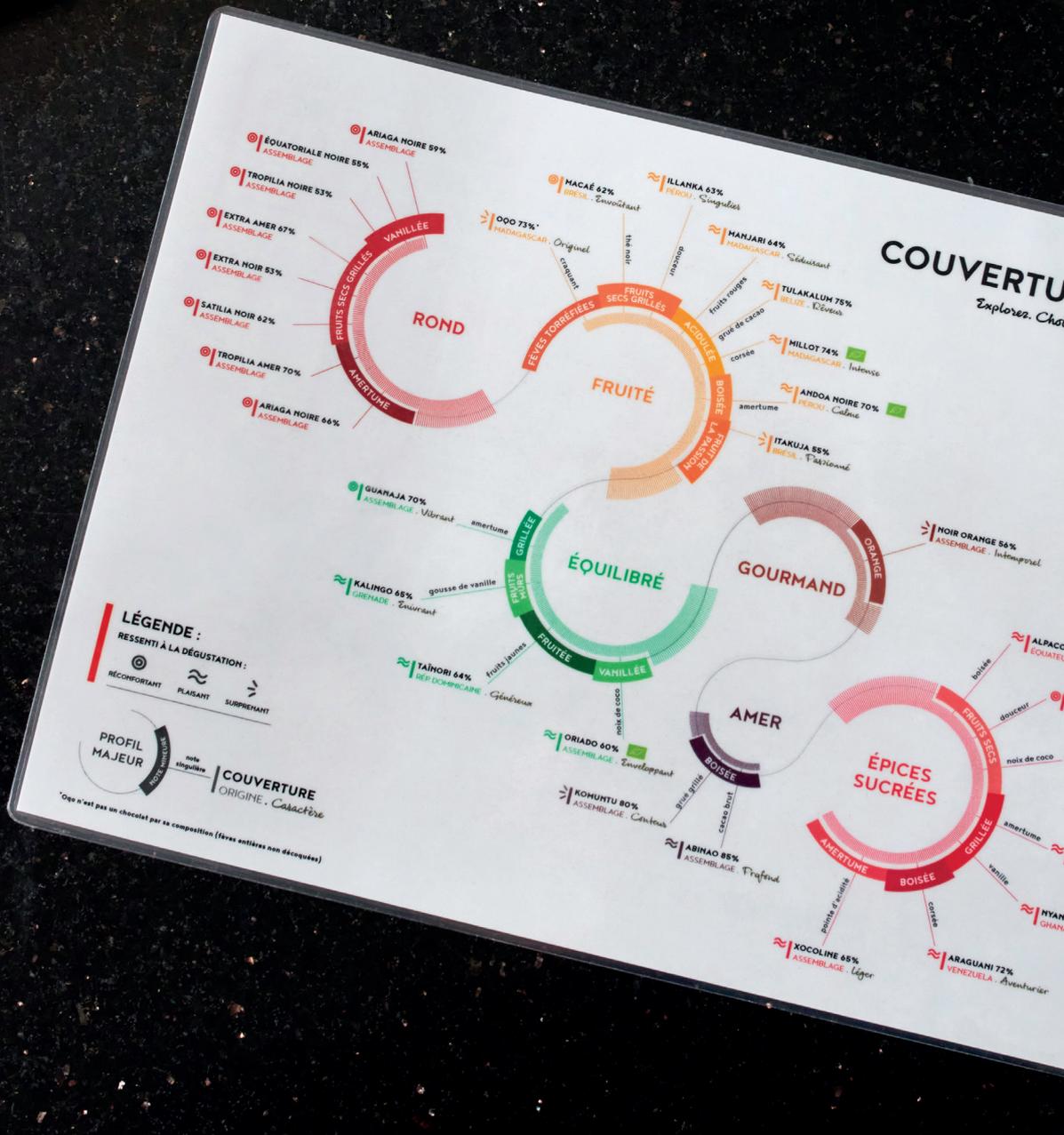
MAIL
SCVALRHONA@VALRHONA.FR

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

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

Essentiels

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat





CACAO THÈQUE ET GUIDE DU GOÛT

CACAO THÈQUE P74-76
GUIDE DU GOÛT P78-79

Cacaothèque

COULEUR	CACAO MIN%	ORIGINE	PRODUIT	COMPOSITION	APPLICATIONS	DDM*	CONDITIONNEMENT	CODE
NOIR	85%	-	ABINAO	Sucre 14% Mat. Gr. 48%	  	18 mois	Sac fèves 3 kg	5614
	80%	MADAGASCAR	MADAGASCAR	Sucre 20% Mat. Gr. 43%	 	18 mois	Sac fèves 3 kg	46173
	80%	GHANA	GHANA	Sucre 20% Mat. Gr. 43%	 	18 mois	Sac fèves 3 kg	46174
	80%	ÉQUATEUR	ÉQUATEUR	Sucre 20% Mat. Gr. 43%	 	18 mois	Sac fèves 3 kg	46175
	80%	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	Sucre 20% Mat. Gr. 43%	 	18 mois	Sac fèves 3 kg	46176
	80%	-	KOMUNTU	Sucre 21% Mat. Gr. 45%	   	18 mois	Sac fèves 3 kg	48579
	80%	-	P125 CŒUR DE GUANAJA	Sucre 19% Mat. Gr. 38%	 	18 mois	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	6360 8234
	76%	SAO TOMÉ	CUVÉE SAO TOMÉ	Sucre 24% Mat. Gr. 43%	   	18 mois	Bloc 1 kg	40959
	75%	BÉLIZE	TULAKALUM	Sucre 25% Mat. Gr. 43%	   	18 mois	Sac fèves 3 kg	25295
	74%	MADAGASCAR	MILLOT	Sucre 26% Mat. Gr. 44%	   	18 mois	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	31508 30357
	73%	MADAGASCAR	OÏO	Sucre 27% Mat. Gr. 44%	  	18 mois	Blocs 3 x 1 kg	40981
	72%	VÉNÉZUELA	ARAGUANI	Sucre 27% Mat. Gr. 44%	   	18 mois	Sac fèves 3 kg	4656
	70%	JAMAÏQUE	CUVÉE JAMAÏQUE	Sucre 28% Mat. Gr. 43%	   	18 mois	Bloc 1 kg	12830
	70%	-	GUANAJA	Sucre 29% Mat. Gr. 42%	   	18 mois	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg	4653 106 19849
	70%	PÉROU	ANDOA NOIRE	Sucre 29% Mat. Gr. 42%	   	18 mois	Sac fèves 3 kg	12515
	68%	GHANA	NYANGBO	Sucre 31% Mat. Gr. 41%	   	18 mois	Sac fèves 3 kg	6085
	67%	-	EXTRA AMER	Sucre 32% Mat. Gr. 38%	 	18 mois	Sac fèves 3 kg	4663
	66%	HAÏTI	CUVÉE HAÏTI	Sucre 34% Mat. Gr. 40%	   	18 mois	Bloc 1 kg	19264
	66%	VANUATU	CUVÉE VANUATU	Sucre 32% Mat. Gr. 40%	   	18 mois	Sac fèves 3 kg	44722
	66%	ÉQUATEUR	ALPACO	Sucre 32% Mat. Gr. 41%	   	18 mois	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	5572 19851
66%	-	CARAÏBE	Sucre 32% Mat. Gr. 40%	   	18 mois	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg	4654 107 19843	
65%	GRENADE	KALINGO	Sucre 34% Mat. Gr. 39%	   	14 mois	Sac fèves 3 kg	9789	
65%	-	XOCOLINE	Maltitol 34% Mat. Gr. 43%	   	18 mois	Blocs 3 x 1 kg	5904	

*Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication / Sucre ajouté / Enrobages/Moulages  Tablettes  Ganaches/Crèmes pâtisseries/Mousses  Glaces/Sorbets
Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit. Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

COULEUR	CACAO MIN%	ORIGINE	PRODUIT	COMPOSITION	APPLICATIONS	DDM*	CONDITIONNEMENT	CODE
NOIR	64%	MADAGASCAR	MANJARI	Sucre 35% Mat. Gr. 39%		14 mois	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg	4655 117
	64%	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	TAÏNORI	Sucre 35% Mat. Gr. 38%		18 mois	Sac fèves 3 kg	5571
	63%	PÉROU	ILLANKA	Sucre 36% Mat. Gr. 37%		14 mois	Sac fèves 3 kg	9559
	62%	BRÉSIL	MACAÉ	Sucre 37% Mat. Gr. 39%		18 mois	Sac fèves 3 kg	6221
	62%	-	SATILIA NOIRE	Sucre 37% Mat. Gr. 38%		18 mois	Carton fèves 12 kg	7346
	61%	-	EXTRA BITTER	Sucre 38% Mat. Gr. 40%		18 mois	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg	4657 100 19846
	60%	-	ORIAIDO	Sucre 39% Mat. Gr. 39%		18 mois	Sac fèves 3 kg	12164
	56%	-	CARAQUE	Sucre 43% Mat. Gr. 37%		18 mois	Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg	102 19850
	56%	-	NOIR ORANGE	Sucre 43% Arôme orange 0.3% Mat. Gr. 38%		10 mois	Blocs 3 x 1 kg	122
	55%	-	ÉQUATORIALE NOIRE	Sucre 43% Mat. Gr. 38%		18 mois	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	4661 19836
	55%	BRÉSIL	ITAKUJA	Sucre 44% Mat. Gr. 37%		18 mois	Sac fèves 3 kg	12219
	53%	-	EXTRA NOIR	Sucre 46% Mat. Gr. 31%		18 mois	Sac fèves 3 kg	4664
	53%	-	TROPILIA NOIRE	Sucre 45% Mat. Gr. 35%		18 mois	Carton fèves 12kg	8515

OMBRÉ	56%	CÔTE D'IVOIRE	CUVÉE CÔTE D'IVOIRE	Sucre 17% Lait 25,8% Mat. Gr. 49%		15 mois	Sac fèves 3 kg	44772
	53%	BRÉSIL	HUKAMBI	Sucre 25% Lait 21% Mat. Gr. 45%		12 mois	Sac fèves 3 kg	49787

LAIT	50%	MADAGASCAR	KIDAVOA	Sucre 34% Lait 15% Mat. Gr. 39%		14 mois	Sac fèves 3 kg	13757
	46%	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	BAHIBÉ	Sucre 30% Lait 23% Mat. Gr. 43%		15 mois	Sac fèves 3 kg	9997
	41%	-	GUANAJA LACTÉE	Sucre 34% Lait 24% Mat. Gr. 41%		15 mois	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	7547 19894
	41%	-	XOCLINE LACTÉE	Maltitol 34% Lait 24% Mat. Gr. 41%		15 mois	Blocs 3 x 1 kg	6972
	40%	-	JIVARA	Sucre 35% Lait 23% Mat. Gr. 41%		15 mois	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg	4658 189 19848
	39%	-	ORIZABA	Sucre 37% Lait 18% Mat. Gr. 39%		15 mois	Sac fèves 3 kg	6640
	39%	-	BITTER LACTÉE	Sucre 41% Lait 18% Mat. Gr. 38%		15 mois	Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg	6591 19893

COULEUR	CACAO MIN%	ORIGINE	PRODUIT	COMPOSITION	APPLICATIONS	DDM*	CONDITIONNEMENT	CODE
LAIT	39%	PÉROU	ANDOA LACTÉE 39%	Sucre 33% Lait 26% Mat. Gr. 42%	   	15 mois	Sac fèves 3 kg	15001
	38%	-	SATILIA LACTÉE 38%	Sucre 42% Lait 19% Mat. Gr. 37%	   	15 mois	Carton fèves 12 kg	45894
	36%	-	CARAMÉLIA 36%	Sucre 34% Lait 20% Mat. Gr. 38%	   	15 mois	Sac fèves 3 kg	7098
	35%	-	ÉQUATORIALE LACTÉE 35%	Sucre 43% Lait 19% Mat. Gr. 39%	   	15 mois	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	4662 19844
	35%	-	AZÉLIA 35%	Sucre 30% Lait 21% Mat. Gr. 44%	  	12 mois	Sac fèves 3 kg	11603
	33%	MADAGASCAR	TANARIVA 33%	Sucre 38% Lait 28% Mat. Gr. 36%	  	15 mois	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg	4659 3692
	29%	-	TROPILIA LACTÉE 29%	Sucre 46% Lait 23% Mat. Gr. 33%	  	15 mois	Carton fèves 12 kg	8516

BLANC	35% beurre de cacao	-	WAINA 35%	Sucre 43% Lait 21% Mat. Gr. 42%	   	15 mois	Sac fèves 3 kg	15002
	35% beurre de cacao	-	IVOIRE 35%	Sucre 43% Lait 22% Mat. Gr. 41%	   	15 mois	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg	4660 140 19741
	33% beurre de cacao	-	OPALYS 33%	Sucre 32% Lait 32% Mat. Gr. 44%	   	12 mois	Sac pistoles 3 kg	44155
	31% beurre de cacao	-	SATILIA BLANCHE 31%	Sucre 41% Lait 27% Mat. Gr. 38%	   	12 mois	Carton fèves 12 kg	19959

BLOND	35% beurre de cacao	-	BLOND DULCEY 35%	Sucre 29% Lait 24% Mat. Gr. 43%	   	12 mois	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	31870 27008
-------	---------------------	---	------------------	---------------------------------------	---	---------	--------------------------------------	----------------

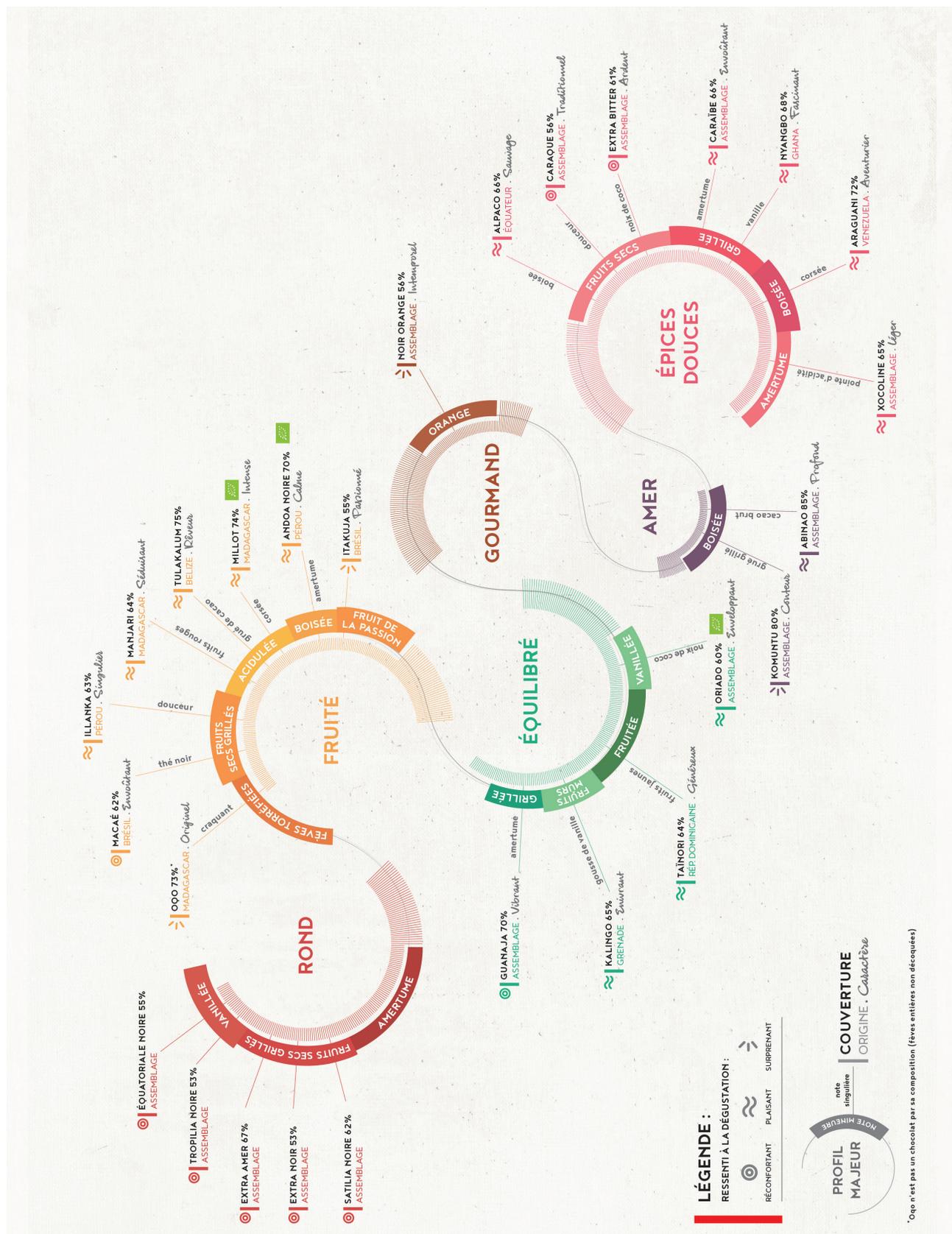
VÉGÉTAL	46%	MADAGASCAR	AMATIKA 46%	Sucre 38% Mat. Gr. 43%	   	12 mois	Blocs 3 x 1 kg	28074
	35%	-	AMATIKA BLANCHE 35%	Sucre 42% Mat. Gr. 41%	   	12 mois	Sac fèves 3 kg	43096

INSPIRATION	38% beurre de cacao	-	INSPIRATION FRAISE	Poudre de Fraise 14% Sucre 47% Mat. Gr. 39%	 	10 mois	Sac pistoles 3 kg	1123231
	36% beurre de cacao	-	INSPIRATION FRAMBOISE	Poudre de Framboise 12% Sucre 52% Mat. Gr. 37%	 	10 mois	Sac pistoles 3 kg	1123234
	32% beurre de cacao	-	INSPIRATION PASSION	Poudre de Jus de Passion 17% Sucre 60% Mat. Gr. 34%	 	10 mois	Sac fèves 3 kg	15930
	34% beurre de cacao	-	INSPIRATION YUZU	Poudre de Jus de Yuzu 2% Sucre 55% Mat. Gr. 35%	 	10 mois	Sac fèves 3 kg	19998
	31% beurre de cacao	-	INSPIRATION AMANDE	Poudre de tourteaux d'amandes 31% Sucre 39% Mat. Gr. 42%	   	14 mois	Sac fèves 3 kg	14029

BIO

*Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication **Sucre ajouté / Enrobages/Moulages  Tablettes  Ganaches/Crèmes pâtisseries/Mousses  Glaces/Sorbets
Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit. Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

Couvertures noires



Couvertures blanches, au lait et végétales

