

Weihnachten 2022

Willkommen in
unserer schönen
Weihnachtswelt

Weihnachtskollektion 2022

Feine Pralinen

Erleben Sie während der Weihnachtsfeiertage eine einladende und lebendige Landschaft

Draußen spielen Kinder begeistert im Schnee, während freche Tiere geräuschlos ihre Pfotenspuren in der weißen Pracht hinterlassen. Drinnen im Chalet präsentiert der Weihnachtsbaum seinen leuchtenden Schmuck und im Kamin knistert es gemütlich. Durch das Fenster blickt man auf eine außergewöhnliche Landschaft aus verschneiten Bergen und Bäumen. Diese sanfte Atmosphäre am Ende des Tages lädt zu einer leckeren und schokoladigen Pause ein.

In dieser zauberhaften Landschaft hat Valrhona seine neue Kollektion für die Weihnachtszeit 2022 entworfen und präsentiert feine Schokoladen mit subtilen Aromen. Ein Versprechen gemeinsamer, fröhlicher und köstlicher Momente.

Entstanden ist die zauberhafte Welt in Zusammenarbeit mit dem Künstler Benjamin Flouw, der den Kontrast zwischen der Kälte des Winters, eisigem Blau, geraden Linien und scharfen Kanten einerseits und einer warmen Atmosphäre andererseits betonen wollte. Getragen wird diese Stimmung von sanften Orange- und Rosatönen sowie von runden Formen. Er wollte das beruhigende Gefühl vermitteln, das einen erfüllt, wenn man nach einem langen Tag von Ausflügen in den Bergen, Waldspaziergängen und Spielen im Schnee wieder in ein warmes und einladendes Zuhause zurückkehrt.



Weihnatskollection 2022 von Valrhona - feine Schokoladen in limitierter Auflage



140-g-Packung
Empfohlener Verkaufspreis: 14,00 €
inkl. MwSt.

SCHACTEL WEIHNACHTLICHE KÖSTLICHKEITEN

Weihnachtliche Köstlichkeiten in drei Rezepten: dunkle Schokolade Caraïbe, Vollmilchschokolade Caramelia und Blond Dulcey. Ein köstliches sowie verspieltes Sortiment und eine Gaumenfreude für die ganze Familie.

ZUBEREITUNG FÜR HEISSE SCHOKOLADE

Der einzigartige Geschmack der Zubereitung für heiße Schokolade Kalingo, Single Origin Grenada, ist unvergleichlich und versüßt jeden Winternachmittag. Eine dunkle Schokolade mit 65 % Kakaoanteil sowie Frucht- und Vanillenoten, die sowohl von großen als auch kleinen Genießern geschätzt wird!



250-g-Packung
Empfohlener Verkaufspreis: 12,00 €
inkl. MwSt.



140-g-Schachtel
Empfohlener Verkaufspreis: 22,00 €
inkl. MwSt.

GESCHENCKPACKUNG „WEIHNACHTSKOLLEKTION“

Eine weihnachtliche Geschenckpackung zum Verschenken oder Genießen am Kamin, die eine köstliche neue Auswahl an feinen Pralinen aus dunkler, Vollmilch- und weißer Schokolade mit einzigartigen aromatischen Noten bietet: Karamellcreme, Minzganache, Ganache Jivara, Praliné Ivoire und Ganache aus Schwarzer Johannisbeere.



GESCHENKPACKUNG „TRÜFFEL“

Valrhona bietet dieses Must-have für die Festtage in drei köstlichen Varianten an: Grand Cru Guanaja - dunkle Schokolade, Grand Cru Tanariva - Vollmilch und Praliné Dulcey. Ein raffiniertes und originelles Sortiment in einer farbenfrohen Geschenkpackung mit Schneelandschaft.

155-g-Geschenkpackung
Empfohlener Verkaufspreis: 20,00 €
inkl. MwSt.

ADVENTSKALENDER „24 KÖSTLICHE TAGE“

Um die Wartezeit bis Weihnachten zu versüßen, hat Valrhona ein Sortiment seiner köstlichsten Schokoladen zusammengestellt. So gibt es täglich eine köstliche Überraschung: Mandeln und Haselnüsse überzogen mit Vollmilch- oder Dulcey-Schokolade, Croustibilles mit dunkler Schokolade oder Himbeere, kleine Köstlichkeiten aus dunkler Schokolade Caraïbe oder Dulcey, Mandel-Haselnuss-Praliné/nussig-knusprig, Täfelchen aus Vollmilchschokolade Jivara und Mini-Tafeln aus dunkler Schokolade Caraïbe.



155-g-Geschenkpackung
Empfohlener Verkaufspreis: 21,50 €
inkl. MwSt.



BALLOTIN-SCHACHTEL

Eine köstliche Ballotin-Schachtel mit feinen Pralinen, im festlichen, raffinierten Geschenkpapier - so kann sie direkt unter den Baum gelegt werden. Ein vielfältiges Sortiment an Ganaches, Pralinés, kandierten Orangenschalen und vielen anderen schokoladigen Überraschungen!

230-g-Ballotin-Schachtel
Empfohlener Verkaufspreis: 27,50 €
inkl. MwSt.

Produkte und Geschenkpackungen erhältlich ab September im Feinkostgeschäft
und auf der Website www.boutique.citeduchocolat.com



Geschenkidee – Die Konditor-Box

Ein ganz neues Set für Fachleute und Hobby-Pâtisseries, die unter der fachkundigen Anleitung von Bastien Girard, dem Pâtisserie-Weltmeister von 2017, ein festliches, winterliches Rezept zubereiten können: die „Intensive Schokoladentorte“.

Hochwertige von Chef-Pâtisseries verwendete Zutaten

Valrhona, seit 1922 der „schokoladige Partner“ der Pâtisseries, hat sich mit zwei Schwesterbetrieben mit gemeinsamen Werten (insbesondere hinsichtlich nachhaltiger Produktionsmethoden) zusammengetan und ein Sortiment hochwertiger Produkte erstellt: mit Pekannüssen von Sosa und Bio-Vanilleschoten aus Madagaskar von Norohy. Außerdem enthält die Box ein Backhorn, das bei der Zubereitung von Pâtisserie-Kreationen unverzichtbar ist.

Diese Box ermöglicht die Zubereitung zahlloser Kreationen

Mit den in der Box enthaltenen Produkten kann das Rezept mehrfach zubereitet werden: praktisch, um große Runden an Silvester zu begeistern, nachdem man bereits die ganze Familie an Weihnachten verwöhnt hat... Bei dieser Gelegenheit können Sie auch gleich die zahlreichen Rezepte ausprobieren, die auf der Website www.valrhona-collection.de

Präsentiert wird dieses Set in einer schönen Box, die direkt unter den Weihnachtsbaum gelegt werden kann. Entworfen wurde sie von dem Illustrator Benjamin Flouw:

❖ Für diese Boxenkreation ließ ich mich von den kurzen und etwas zu dunklen Wintertagen inspirieren – Tage, an denen man den Trost einer Decke und die Wärme des Ofens sucht. Dies ist immer der ideale Zeitpunkt, um gemeinsam mit der Familie einen Kuchen zuzubereiten – in einer fröhlichen Atmosphäre, bei der die Arbeitsfläche ruhig mal chaotisch sein darf und alle darauf warten, die Kreation probieren zu können. Ich wollte diese Geselligkeit mit einer warmen Farbpalette und Elementen, die in einem fröhlichen Durcheinander angeordnet sind, zum Ausdruck bringen. ❖



Konditor-Box: 60,00 € inkl. MwSt.

Genauer Inhalt der Box: 1-kg-Beutel Schokobohnen Guanaja von Valrhona, 300-g-Behälter nussiges Mandel-Haselnuss-Praliné 50 % von Valrhona, 130-g-Behälter karamellierte Pekannüsse von Sosa, Röhrchen mit 3 Bio-Vanilleschoten aus Madagaskar von Norohy, 1 Backhorn, 1 Rezeptheft.

Box erhältlich im Feinkosthandel und auf der Seite www.valrhona-collection.de
Produkte einzeln erhältlich auf: www.valrhona-collection.de

Über Norohy: Die engagierte Vanille für eine verantwortungsbewusste Gastronomie: Bei Norohy setzen wir uns dafür ein, über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg Beziehungen aufzubauen – vom Produzenten bis zum Chef-Pâtissier. In den schönsten Terroirs der Welt finden wir außergewöhnliche Vanillesorten, die im Einklang mit den Traditionen angebaut und verarbeitet werden. Wir möchten unseren Kunden eine optimale Rückverfolgbarkeit gewährleisten und ein Produkt anbieten, das nicht nur eine hohe gustatorische Qualität aufweist, sondern auch verantwortungsvoll erzeugt wird.

Weitergehende Informationen auf: www.norohy.com

Über Sosa: Sosa Ingredients erweitert permanent die Grenzen von Geschmack und Texturen. Die Suche nach intensivem Geschmack und schmackhafter Textur bei gleichzeitiger Verringerung von Zucker und Fett veranlasst Sosa Ingredients zu ständiger Innovation: So werden Zutaten entwickelt, die Ihre Rezepte veredeln und den Geschmack Ihrer Kreationen noch intensiver machen. Sosa Ingredients bietet seit über 50 Jahren auch und vor allem Produkte in allen möglichen Formen an – und bietet so zahllose Möglichkeiten zur Erfüllung ihrer Wünsche.

Weitergehende Informationen auf: www.sosaingredients-france.com

Über Valrhona

VALRHONA, GEMEINSAM MIT GUTEM GUTES TUN

Valrhona ist seit 1922 Partner der „Handwerker des guten Geschmacks“, Pionier und Referenz in der Welt der Schokolade. Heute definiert Valrhona sich als ein Unternehmen, dessen Mission „Gemeinsam mit Gutem Gutes tun“ die Stärke seines Engagements zum Ausdruck bringt. Mit seinen Mitstreitern, den Küchenchefs und den Kakaoproduzenten, arbeitet Valrhona an der permanenten Weiterentwicklung aller Bereiche rund um die Schokolade, um die Kakaoproduktion fairer und nachhaltiger zu gestalten und um die Gastronomie zu inspirieren, damit sie mit Gutem und Schöнем Gutes tun kann.

Der Aufbau direkter und langfristiger Beziehungen zu den Produzenten, die Suche nach der nächsten Schokoladen-Innovation und der Austausch von Know-how sind alltägliche Impulse für Valrhona. An der Seite der Küchenchefs unterstützt Valrhona das Handwerk und begleitet Pâtisseries auf der Suche nach Einzigartigkeit dabei, die Grenzen der Kreativität ständig weiter zu verschieben.

Dank seines kontinuierlichen Engagements ist es Valrhona im Januar 2020 gelungen, die sehr anspruchsvolle Zertifizierung als B Corporation® zu erhalten. Diese zeichnet die engagiertesten Unternehmen der Welt aus, die Wirtschaftsleistung in gleichem Maße mit Gemeinwohl und Umweltschutz in Einklang bringen. Die Zertifizierung bestätigt zudem Valrhonas nachhaltige Entwicklungsstrategie „Live Long“, die darauf abzielt, ein gemeinschaftliches Modell mit positiver Auswirkung für Produzenten, Mitarbeiter, die Handwerker des guten Geschmacks und alle Schokoladenliebhaber zu entwickeln.

Wer sich für Valrhona entscheidet, engagiert sich für eine verantwortungsvolle Schokolade. Die 100-prozentige Rückverfolgung des Kakaos bis zu unseren Produzenten gibt die beruhigende Gewissheit über die Herkunft des Kakaos, die Menschen, die ihn geerntet haben und die guten Bedingungen, unter denen er produziert wurde. Wer sich für Valrhona entscheidet, entscheidet sich für eine Schokolade, die Menschen und Umwelt respektiert.

www.valrhona.com

Ansprechpartner Presse:

KERN.

Wiesenstraße 23 - 60385 Frankfurt am Main

T. +49 (0)69 6500 8865 / M. hello@kern.consulting

Link zum Herunterladen von Bildmaterial:

<https://bit.ly/ValrhonaNoël2022>

