



# Catálogo de bombones y dulces 2022-2023

# Nuestro compromiso



*Juntos, hacemos bien lo que es bueno*

Trabajamos mano a mano con nuestros productores y nuestros clientes para crear un sector del cacao justo y sostenible y una gastronomía de lo bueno, de lo bello y de lo beneficioso. Juntos, hacemos bien lo que es bueno, es nuestra **misión de empresa** y lo que guía nuestras acciones en el día a día.

Estamos orgullosos de tener la certificación **B Corp** y de habernos unido a la comunidad de empresas que trabajan cada día para ser mejores para el mundo.

Todo esto ha sido posible gracias a Live Long, nuestro programa de desarrollo sostenible. Además de ser el plan de acción al servicio de nuestra misión, **Live Long** es nuestra contribución para conseguir una neutralidad en carbono en el planeta. Desde 2013, hemos logrado reducir un 57 % de nuestras emisiones de gas de efecto invernadero. Nuestro objetivo es seguir reduciéndolas de aquí a 2025.

Empresa



Esta empresa respeta normas sociales y medioambientales elevadas y se inscribe en un programa de progreso.

Certificada



DESCUBRA NUESTROS COLABORADORES EN NUESTRO MAPA INTERACTIVO

# Nuestra voluntad



Mantener el saber hacer artesanal y una producción 100% francesa

La chocolatería promueve un **saber hacer artesanal e innovador**: cada bombón y su decoración se confeccionan principalmente a mano, para hacer una pieza única.

La creación y fabricación de los bombones se realizan en el departamento de la Drôme, en nuestros talleres de Tain l'Hermitage (Francia). Casi **70 operadores y decoradores trabajan cada día** para ofrecer bombones decorados cuidadosamente.

Respetando una **gastronomía comprometida**, proponemos una amplia gama de bombones sin dióxido de titanio (E171). Una gama de renombre en la que **destacan el sabor y la excelencia**.

## Mismo sabor, más naturalidad

Puesto que nuestra misión de empresa siempre ha sido **hacer bien lo que es bueno**, buscamos constantemente poder ofrecerle los mejores productos posibles en un proceso que respete el medioambiente y la salud del consumidor.

Por este motivo, hemos decidido **reformular las recetas de nuestros bombones** y mejorarlas para ofrecerle **una gama exquisita y equilibrada**.

Entre estos cambios se encuentra la lecitina de girasol, porque queremos proteger el medioambiente y ofrecerle un bombón sostenible; y el uso de aromas e ingredientes naturales con propiedades colorantes (extracto de espirulina, cártamo, remolacha) para cuidar la salud de los consumidores.

### UN BOMBÓN EXQUISITO Y EQUILIBRADO

Lecitina de girasol

Un color rosa natural obtenido gracias a la remolacha

Aroma natural de frambuesa

Cœur framboise  
Ref. 33786



### ¿EN QUÉ CONSISTE?

#### Los aromas

Aportan lo esencial del sabor de un alimento. Aunque nuestras papilas solo son capaces de identificar cuatro sensaciones fundamentales de sabor (dulce, salado, amargo y ácido), existen miles de sabores. Cuando comemos, los componentes volátiles suben de la garganta a la nariz, permitiendo que podamos identificar los diferentes aromas de los alimentos. Pueden ser de naturaleza diferente:

- **Aromas sintéticos**: productos de síntesis química. Se producen completamente a partir de moléculas aromatizantes.

- **Aromas naturales**: proceden directamente de la naturaleza. Son sustancias aromáticas extraídas de la naturaleza.

#### Los colorantes

Pueden ser sintéticos o naturales.

- **Colorantes sintéticos**: obtenidos a partir de reacciones químicas. Aportan un color más intenso y duradero a la preparación.

- **Ingredientes naturales con propiedades colorantes**: procedentes de vegetales o de la transformación de sustancias naturales.







# ÍNDICE

---

## 7

### NOVEDADES

- P. 8 PALETS EXQUISITOS
- P. 9 PALETS DE CACAO

## 11

### PARA DEGUSTAR TODO EL AÑO

- P. 12 GANACHES
- P. 16 PRALINÉS
- P. 20 FRUTOS SECOS  
Y FRUTAS CONFITADAS
- P. 22 EXCLUSIVOS

## 25

### PARA MARCAR LA DIFERENCIA

- P. 26 PROMESSES

## 29

### PARA LAS FIESTAS

- P. 30 SCINTILLANTES
- P. 31 ÉTINCELLES
- P. 33 ESPRITS DE NOËL
- P. 34 LICORES
- P. 36 ESPECIALIDADES  
TIPO TRUFAS
- P. 37 CORAZONES

## 39

### PARA PICAR

- P. 40 FANTAISIES
- P. 42 CHOCO'BAR
- P. 44 PASTAS DE FRUTA
- P. 45 TABLETAS

## 47

### PARA LA PAUSA

- P. 48 ÉCLATS, INSTANTS  
Y LINGOT
- P. 49 CARRÉS Y SECRETS

## 51

### PARA MEJORAR LAS VENTAS

- P. 52 MEJORAR LAS VENTAS  
DE BOMBONES
- P. 54 CONSIGA QUE LOS  
ENVOLTORIOS SEAN  
UN ÉXITO

## 57

### ÍNDICE









# NOVEDADES

---

PALETS EXQUISITOS P. 8

PALETS DE CACAO P. 9



# Novedades Palets finos

En Navidad 2022, déjese seducir por la redondez de los palets finos de sabores atemporales. Su finura únicamente es igualada por su delicadeza en boca. Para morder o dejar fundir en la boca, como más le guste.

## PALETS EXQUISITOS

Dos delicias que se degustan con o sin café.

NOVEDAD



20484  
LECHE

### PALET PRALINÉ AMANDE ET COCO

PRALINÉ DE ALMENDRA  
Y COCO

Notas exóticas de coco tostado.  
Bañado con una fina capa  
de chocolate con leche.



31394  
LECHE

### PALET PRALINÉ PÉCAN

PRALINÉ DE NUECES  
PECANAS

Notas frescas e intensas  
de nueces pecanas.  
Bañado con una fina capa  
de chocolate con leche.



31397  
LECHE

### PALET JIVARA

JIVARA 40 %

Notas malteadas y de vainilla.  
Palet todo chocolate  
con leche Jivara 40 %.

## NOVEDAD: PARA MARCAR LA DIFERENCIA

Descubra las decoraciones impresas de las nuevas referencias de chocolate con leche y negro. Gracias a ellas, estas referencias destacarán más en tienda y se podrán identificar mejor.



Palet praliné  
amande et coco



Palet Tulakalum



Palet passion

## DESCUBRA TODOS NUESTROS PACKS EN LAS PAGINAS 54-55

Presente las cuatro referencias de palets exquisitos y de cacao en este estuche.

Ref. 31455



## PALETS DE CACAO

Palets inéditos que revelan los aromas de coberturas icónicas.

NOVEDAD



20468  
NEGRO

### PALET TULAKALUM

Puro Belice

GANACHE DE CHOCOLATE  
NEGRO TULAKALUM 75 %

Notas intensas de fruta y cacao.  
Bañado con una fina capa de  
chocolate negro Guanaja 70 %.

NOVEDAD



20473  
NEGRO

### PALET PASSION

GANACHE DE FRUTA  
DE LA PASIÓN

Interior acidulado y exótico  
Bañado con una fina capa de  
chocolate negro Caraibe 66 %.



31392  
NEGRO

### PALET MANJARI

Puro Madagascar

GANACHE DE CHOCOLATE  
NEGRO MANJARI 64 %

Notas de frutos rojos.  
Bañado con una fina capa de  
chocolate negro Manjari 64 %.



31393  
NEGRO

### PALET GUANAJA

GUANAJA 70 %

Notas de grué de cacao amargo.  
Palet todo chocolate negro  
Guanaja 70 %.



## GRAND CRU PURO ORIGEN

### TULAKALUM 75 % PURO BELICE

La intensidad afrutada y del grué de cacao de Tulakalum es un sueño de la bella biodiversidad de Belice, país de múltiples culturas, historias y colores.

Ref. 25295









# PARA DEGUSTAR

todo el año

---

GANACHES P. 12

PRALINÉS P. 16

FRUTOS SECOS Y FRUTAS CONFITADAS P. 20

EXCLUSIVOS P. 22

# Ganaches

La ganache es una mezcla cremosa de nata y chocolate. Su textura es fundente y cremosa.

## GANACHES AFRUTADAS

Una variedad de recetas exquisitas para satisfacer todos los paladares: pera, grosella negra, coco...



33406  
NEGRO

### GANACHE CASSIS

GANACHE CON PULPA  
DE GROSELLA NEGRA

Decorado con tenedor.

Notas de frutos rojos ácidos.

\*Disponible también en formato de 120 unidades.  
Código: 33793



375  
NEGRO

### GANACHE MANDARINE

GANACHE AROMATIZADA  
CON MANDARINA

Baño de chocolate soplado.

Notas sutiles de cítricos.



33412  
NEGRO

### GANACHE POIRE

GANACHE AROMATIZADA  
CON PERA

Notas intensas de fruta.



33411  
NEGRO

### CARAFRUTTI ABRICOT

GANACHE DE CHOCOLATE  
CON LECHE CON PULPA  
DE ALBARICOQUE  
CAREMELIZADO

Decorado con un motivo  
en frío negativo.

Notas afrutadas y de caramelo.



33691  
NEGRO

### CARAFRUTTI POIRE

GANACHE CON PULPA  
DE PERA WILLIAMS

Decorado con un motivo  
en frío negativo.

Notas de frutos amarillos maduros.

\*Disponible también en formato de 120 unidades.  
Código: 33792



33463  
LECHE

### CARAFRUTTI COCO

GANACHE DE CHOCOLATE  
CON LECHE CON PULPA  
DE COCO CAREMELIZADA

Decorado con un motivo  
en frío negativo.

Notas afrutadas y de caramelo.



9305  
LECHE

### CARAFRUTTI CITRON

GANACHE CON CARAMELO  
Y PULPA DE LIMÓN

Decorado con un motivo  
en frío negativo.

Notas de frutos ácidos y dulzor  
del caramelo cremoso.



33801  
DULCEY

### BANANE PASSION

GANACHE DE PLÁTANO  
Y FRUTA DE LA PASIÓN

Decorado con trazos negros y  
naranjas hechos con cornet.



33600  
BLANCO

### IVOIRE CASSIS

GANACHE CON PULPA  
DE GROSELLA NEGRA

Decorado con tenedor.

Notas de frutos rojos ácidos.

## ESTUCHE DÉCOUVERTE

Descubra nuestras referencias disponibles en un  
formato más pequeño (120 unidades).

\* Oferta válida para las siguientes referencias:

Palet Or (33779)	Caramel Salé Lait (33777)
Carafutti poire (33792)	Ganache Vanille (33763)
Ganache Cassis (33793)	Palet Argent (33768)
Café Noir (33834)	Millefeuille (33795)
Ganache Thé Jasmin (33788)	Praliné Intense Ivoire (33770)

## GANACHES PURO CHOCOLATE

Recetas creadas a partir de chocolates elaborados con una mezcla de varios perfiles aromáticos de cacaos.



33658  
NEGRO

### GUANAJA AMER

GANACHE GUANAJA 70 %

Decorado con tenedor.  
Notas de grué de cacao amargo.



33660  
LECHE

### GUANAJA LACTÉE

GANACHE GUANAJA  
LACTÉE 41%

Decorado con tenedor.  
Notas típicas de leche fresca  
y potencia de cacao.



33626  
NEGRO

### CARAÏBE

GANACHE CARAÏBE 66 %

Decorado con tenedor.  
Notas amargas intensas  
y frutos secos tostados.



33627  
LECHE

### JIVARA ALIZÉ

GANACHE JIVARA 40 %

Decorado con tenedor.  
Notas malteadas y de vainilla.



33185  
NEGRO

### PALET OR

GANACHE GUANAJA 70 %

Decorado con pan de oro.  
Notas de grué de cacao amargo.

\*Disponible también en formato de 120 unidades.  
Código: 33779



33405  
LECHE

### PALET ARGENT

GANACHE DE CHOCOLATE  
NEGRO Y CHOCOLATE  
CON LECHE

Decorado con pan de plata.  
Notas lácteas y de caramelo.

\*Disponible también en formato de 120 unidades.  
Código: 33768

## LOS GRANDS CRUS

¿Busca un chocolate con un carácter que exprese uno o varios terroirs? Explore los chocolates de nuestra cacaotera, fabricados a partir de los cacaos de las más bellas plantaciones, seleccionados por nuestros propios medios.

Estos chocolates con sabores excepcionales pueden proceder:

- de un solo origen para un sabor característico y representativo de su país: los puros orígenes;
- de una mezcla de varios perfiles aromáticos de cacaos.

[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

## GANACHES PURO ORIGEN

Una colección inédita, sobria y elegante, compuesta esencialmente por chocolates Grands Crus puro origen.



33630  
NEGRO

### GANACHE MACAÉ

Puro Brasil

GANACHE DE CHOCOLATE  
NEGRO MACAÉ 62 %

Decorado con trazos negros  
hechos con cornet.

Perfil afrutado, tipicidad  
de frutos secos tostados.

Notas de té negro.



33604  
NEGRO

### GANACHE MANJARI

Puro Madagascar

GANACHE DE CHOCOLATE  
NEGRO MANJARI 64 %

Decorado con trazos negros  
hechos con cornet.

Perfil afrutado, tipicidad acidulada.

Notas de frutos rojos.



33621  
NEGRO

### GANACHE NYANGBO

Puro Ghana

GANACHE DE CHOCOLATE  
NEGRO NYANGBO 68 %

Decorado con trazos negros  
hechos con cornet.

Perfil de especias dulces,  
tipicidad tostada.

Notas de vainilla.



33605  
NEGRO

### GANACHE ABINAO

Mezcla

GANACHE DE CHOCOLATE  
NEGRO ABINAO 85 %

Decorado con trazos negros  
hechos con cornet.

Perfil amargo, tipicidad amaderada.

Notas de cacao puro.



# Ganaches

La ganache es una mezcla cremosa de nata y chocolate. Su textura es fundente y cremosa.

## GANACHES GOLOSAS

Los aromas especiados y azucarados de estos chocolates sorprenderán a los amantes de los sabores originales.



33832  
NEGRO

### MYRIADE

GANACHE DE CAFÉ  
INFUSIONADA CON  
CARDAMOMO SOBRE  
UNA PASTA DE FRUTAS  
DE NARANJA

Decorado con trocitos de fruta  
y chocolate con café.

Notas arábicas  
y ligeramente ácidas.



33897  
NEGRO

### CAFÉ NOIR

GANACHE DE CAFÉ

Decorado con chocolate con café.

Notas arábicas.

*\*Disponible también en formato de 120 unidades.  
Código: 33834*



33840  
BLANCO

### CAFÉ CRÈME

GANACHE DE CAFÉ

Decorado con chocolate con café.

Notas arábicas.



33700  
NEGRO

### GANACHE THÉ JASMIN

GANACHE INFUSIONADA  
CON TÉ VERDE DE JAZMÍN  
DE CHINA

Decorado con un transfert  
que imita las hojas de té.

Notas muy florales.

*\*Disponible también en formato de 120 unidades.  
Código: 33788*



33701  
NEGRO

### GANACHE MOKA

GANACHE CON CAFÉ MOKA  
DE ETIOPIÁ

Decorado con un transfert  
que imita los granos de café.

Notas aromáticas.



33692  
LECHE

### GANACHE CANNELLE

GANACHE AROMATIZADA  
CON CANELA

Decorado con un transfert  
que imita la canela en rama.

Notas especiadas.



33689  
LECHE

### GANACHE VANILLE

GANACHE AROMATIZADA  
CON EXTRACTO DE VAINILLA

Decorado con un transfert  
que imita las vainas de vainilla.

Notas especiadas.

*\*Disponible también en formato de 120 unidades.  
Código: 33763*



33668  
NEGRO

### GANACHE THÉ EARL GREY

ARMONIOSO MARIDAJE DE  
GANACHE DE CHOCOLATE  
NEGRO MACAÉ Y TÉ VERDE

Decorado con un trazo blanco  
(Ivoire 35 %) hecho con cornet.  
Notas frescas y florales del té.



33744  
NEGRO

### GANACHE PIMENT D'ESPELETTE

GANACHE DE CHOCOLATE  
CON NOTAS CÁLIDAS DE  
PIMIENTO DE ESPELETTE

Decoración amarilla.  
Notas cálidas y especiadas.



33402  
NEGRO

### CHAPKA NOIR

GANACHE DE CHOCOLATE  
NEGRO

Decorado con trocitos de almendra.  
Largo en boca.



33413  
LECHE

### CHAPKA LAIT

GANACHE DE CHOCOLATE  
CON LECHE

Decorado con trocitos de almendra.  
Notas sutiles de caramelo y vainilla.



**33619**  
**LECHE**



**DOUCE AMANDE**

**GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO Y CHOCOLATE CON LECHE AROMATIZADA CON ALMENDRA**

Decorado con tenedor.

Presentación en forma de almendra.



**33599**  
**NEGRO**



**MENTHE VIVE**

**GANACHE AROMATIZADA CON MENTA**

Decorado con tenedor.

Notas intensas y frescas.



**380**  
**NEGRO**



**GANACHE MARRONS**

**GANACHE DE CREMA DE CASTAÑAS**

Presentación en forma de castaña.

Notas avainilladas.



**33957**  
**BLANCO**



**GANACHE COGNAC**

**GANACHE DE COÑAC AROMATIZADA CON NARANJA AMARGA**

Decorado con trazos negros hechos con cornet.

Notas de alcohol.



**33409**  
**NEGRO**

**CARAMEL SALÉ NOIR**

**GANACHE DE CARAMELO SALADO**

Decorado con azúcar.

Notas de caramelo.



**33415**  
**LECHE**

**CARAMEL SALÉ LAIT**

**GANACHE DE CARAMELO SALADO**

Decorado con azúcar.

Notas de caramelo.

*\*Disponible también en formato de 120 unidades.  
Código: 33777*



# Pralinés

El praliné es una mezcla de frutos secos, azúcar y un toque de vainilla, todo ello triturado hasta obtener un grano más o menos fino o crujiente.

## PRALINÉS CLÁSICOS

Sabores de pralinés puros e intensos, lo más parecidos posible al sabor original del fruto seco.



**33296**  
**NEGRO**

### PRALINÉ INTENSE NOIR

#### PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA INTENSO

Decorado con una delicada gota de chocolate blanco (Ivoire 35 %).

Notas intensas de frutos secos caramelizados.



**33311**  
**LECHE**

### PRALINÉ INTENSE LAIT

#### PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA INTENSO

Decorado con una delicada gota de chocolate negro.

Notas intensas de frutos secos caramelizados.



**33401**  
**BLANCO**

### PRALINÉ INTENSE IVOIRE

#### PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA INTENSO

Decorado con una delicada gota de chocolate negro.

Notas intensas de frutos secos caramelizados.

*\*Disponible también en formato de 120 unidades. Código: 33770*



**33433**  
**BLANCO**

### CARRÉ PRALINÉ IVOIRE

#### PRALINÉ DE ALMENDRAS

Decorado con un trazo negro hecho con cornet.

Notas equilibradas de frutos secos y de caramelo.



**33303**  
**NEGRO**

### PRALINÉ DOUCEUR NOIR

#### PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA

Decorado con tenedor.

Notas equilibradas de frutos secos con un toque de caramelo.



**33301**  
**NEGRO**

### PRALINÉ NOISETTE 55 % NOIR

#### PRALINÉ AFRUTADO CON AVELLANAS ITALIANAS 55 %

Decorado con tenedor.

Potencia aromática de las avellanas frescas.



**9219**  
**LECHE**

### PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT

#### PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA CON UNA TEXTURA FUNDENTE EXCEPCIONAL

Decorado con trazos de chocolate con leche hechos con cornet.

Notas intensas de almendras y avellanas delicadamente tostadas.



**33515**  
**BLANCO**

### PRALINÉ AMANDE NOISETTE 60 % IVOIRE

#### PRALINÉ AFRUTADO DE ALMENDRA Y AVELLANA

Decorado con tenedor.

Notas afrutadas y textura fundente intensa.



**33180**  
**NEGRO**

### MALAKOFF NOIR

#### PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA

Decorado con trocitos de almendra.

Notas de frutos secos.



**33237**  
**LECHE**

### MALAKOFF LAIT

#### PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA

Decorado con trocitos de almendra.

Notas de frutos secos.



**33666**  
**NEGRO**

### GRETA NOIR

#### PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA

Decorado con trocitos de almendra.

Notas de frutos secos.



**33669**  
**LECHE**

### GRETA LAIT

#### PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA

Decorado con trocitos de almendra.

Notas de frutos secos.



## PRALINÉS INÉDITOS



33422  
LECHE



### PRALINÉ PISTACHE

#### PRALINÉ DE PISTACHO Y BARQUILLO CRUJIENTE

Decorado con un trazo verde  
hecho con cornet.  
Textura crujiente.



33371  
LECHE

### PRALINÉ PÉCAN

#### PRALINÉ DE NUECES PECANAS

Decorado con un trazo negro  
hecho con cornet.  
Textura fina y untuosa.

## DESCUBRA NUESTROS PRALINÉS INÉDITOS



### PECÁN 50 %

Sabor fresco e intenso de  
nueces pecanas con un toque  
final de amargor.

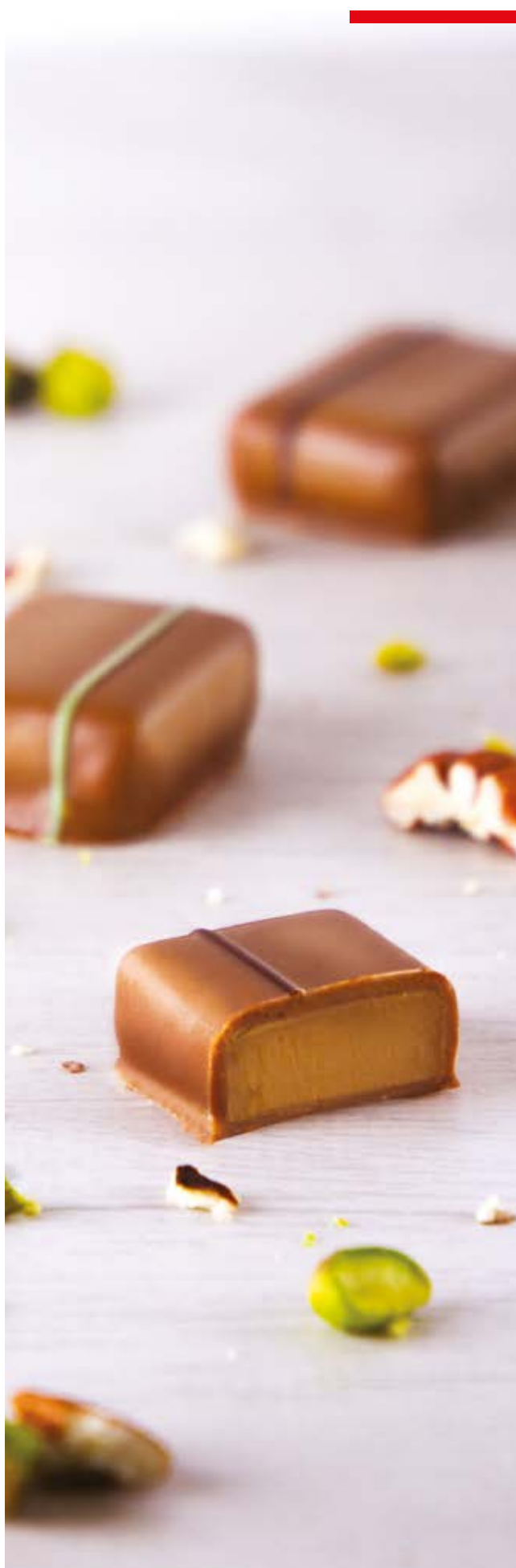
Ref. 11937



### PISTACHO

Notas dulces y golosas de pistacho.  
Un color diferenciador y luminoso.

Ref. 11936



# Pralinés

El praliné es una mezcla de frutos secos, azúcar y un toque de vainilla, todo ello triturado hasta obtener un grano más o menos fino. Puede presentar una textura firme, fundente e incluso crujiente.

## PRALINÉS EXQUISITOS

Una variedad de apetitosas asociaciones a base de praliné para satisfacer todos los paladares.



1869  
NEGRO

### RINETTE NOIRE

PRALINÉ DE AVELLANA  
Y TROCITOS DE ALMENDRA

Decorado con chocolate con leche.  
Textura muy delicada y crujiente.



33236  
LECHE

### RINETTE LAIT

PRALINÉ DE AVELLANA  
Y TROCITOS DE ALMENDRA

Decorado con chocolate negro.  
Textura muy delicada y crujiente.



33525  
DULCEY

### RINETTE DULCEY

PRALINÉ DE AVELLANA  
Y TROCITOS DE ALMENDRA

Decorado con chocolate negro.  
Textura muy delicada y crujiente.



34055  
BLANCO

### RINETTE IVOIRE

PRALINÉ DE AVELLANA  
Y TROCITOS DE ALMENDRA

Decorado con chocolate negro.  
Textura muy delicada y crujiente.



33367  
NEGRO

### PRALIFEUILLETÉ NOIR

PRALINÉ DE ALMENDRA  
Y BARQUILLO CRUJIENTE

Decorado con tenedor.  
Notas tostadas.  
Textura crujiente.



33358  
LECHE

### PRALIFEUILLETÉ LAIT

PRALINÉ DE ALMENDRA  
Y BARQUILLO CRUJIENTE

Decorado con tenedor.  
Notas tostadas.  
Textura crujiente.



33240  
NEGRO

### PRALINOUGAT

PRALINÉ DE ALMENDRA  
Y TROCITOS DE NOUGAT  
DE MONTÉLIMAR

Decorado con tenedor.  
Notas de miel.  
Textura crujiente.



33283  
LECHE

### PRALINÉ NOUGATINE

PRALINÉ DE ALMENDRA  
INTENSO Y TROCITOS  
DE GUIRLACHE CRUJIENTES

Decorado con tenedor.  
Notas de frutos secos y caramelo.  
Textura crujiente.



33866  
LECHE

### PRALIGOURMAND

PRALINÉ DE ALMENDRA  
Y AVELLANA 60%  
CON CANELA Y TROCITOS  
DE SUCCÈS

Decorado con trazos de chocolate  
con leche hechos con cornet.  
Intenso sabor a frutos secos  
realzado ligeramente con canela.  
Textura crujiente.



33567  
LECHE

### PRALINÉ TONKA

PRALINÉ DE ALMENDRA  
Y AVELLANA CON HABA  
TONKA

Decorado con grué de cacao.  
Textura fina y untuosa.



33312  
NEGRO

### PRALINÉ CRAQUANT

PRALINÉ DE ALMENDRA  
Y AVELLANA INTENSO  
CON CEREALES CRUJIENTES

Decorado con chocolate con leche.  
Notas intensas de frutos secos tostados.  
Textura crujiente.



33302  
NEGRO

### ARWEN

GIANDUJA CON LECHE  
Y TROCITOS DE GALLETA  
BRETONA

Notas de frutos secos.  
Textura fundente y crujiente.

## PRALINÉS AFRUTADOS

La delicadeza del praliné combinada con la intensidad de la fruta.



33298  
NEGRO

### PRALICOCO

#### PRALINÉ DE ALMENDRA Y COCO

Decorado con chocolate blanco  
(Ivoire 35 %).

Sabor a frutos secos  
y notas afrutadas.



34054  
LECHE

### PRALINÉ YUZU

#### PRALINÉ DE ALMENDRAS A BASE DE INSPIRATION YUZU

Decorado con trazos amarillos  
hechos con cornet.



33278  
LECHE

### GIANDUJA CITRON

#### GIANDUJA CON LECHE CON AROMA DE LIMÓN

Decorado con tenedor.

Notas ácidas.  
Textura cremosa.





# Frutos secos y frutas confitadas

Texturas crujientes, suaves o fundentes, muy apreciadas por los amantes de las sensaciones intensas.



33181  
NEGRO

## MÉDITERRANÉEN NOIR

DISCO DE CHOCOLATE NEGRO CON CORTEZA DE NARANJA, ALBARICOQUE, AVELLANA Y PISTACHO

Afrutado y con notas de frutos secos.

Crujiente.



33368  
LECHE

## MÉDITERRANÉEN LAIT

DISCO DE CHOCOLATE CON LECHE CON CORTEZA DE NARANJA, ALBARICOQUE, AVELLANA Y PISTACHO

Afrutado y con notas de frutos secos.

Crujiente.



33359  
DULCEY

## MÉDITERRANÉEN DULCEY

DISCO DE DULCEY CON CORTEZA DE NARANJA, ALBARICOQUE, AVELLANA Y PISTACHO

Afrutado y con notas de frutos secos.

Crujiente.



33179  
NEGRO

## ALICANTE

CREMA DE PISTACHO Y ALMENDRA

Decorado con trazos verdes hechos con cornet.

Sabor equilibrado a frutos secos.

Textura cremosa.



33297  
NEGRO

## BRIN D'AMANDE NOIR

PASTA DE ALMENDRA 50 %

Sabor a frutos secos y notas de almendra amarga.



33281  
NEGRO

## NOUGAT

NOUGAT DE MONTÉLIMAR

Afrutado y con notas de miel.

Esponjoso.



33177  
NEGRO

## ORANGETTE

TIRA DE CORTEZA DE NARANJA CONFITADA

Notas afrutadas y ácidas.



33304  
NEGRO

## CITRONNETTE

TIRA DE CORTEZA DE LIMÓN CONFITADA

Delicado amargor y notas cítricas.



33299  
NEGRO

## GINGEMBRETE

TIRA DE JENGIBRE CONFITADO

Frescor y potencia del jengibre.



# Exclusivos

Recetas inspiradas en los dulces artesanos tradicionales, complementadas con decoraciones apetitosas y creativas.

## GRANITÉ

Una textura fluida y refrescante.



33702  
NEGRO



### GRANITÉ FRUITS ROUGES - VIOLETTE

GANACHE CON PULPA  
DE GROSELLA ROJA Y NEGRA  
AROMATIZADA CON VIOLETA

Decorado con trocitos de violeta.

Notas afrutadas y ácidas.



33872  
NEGRO

### GRANITÉ GRUÉ GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO INFUSIONADA CON GRUÉ

Decorado con grué.

Notas de cacao y largo  
en boca.



33421  
NEGRO

### GRANITÉ FRAMBOISE - LITCHI

GANACHE CON PULPA  
DE FRAMBUESA Y LICHI

Decorado con virutas de frutos rojos.

Notas afrutadas y ácidas.



33927  
LECHE

### GRANITÉ PRALINÉ FRUITÉ

PRALINÉ AFRUTADO  
DE ALMENDRA Y AVELLANA

Decorado con trocitos de almendra.

Notas de frutos secos.



33928  
LECHE

### GRANITÉ PASSION

GANACHE CON PULPA  
DE FRUTA DE LA PASIÓN

Decorado con virutas.

Notas frescas y aciduladas  
de fruta de la pasión.



9848  
DULCEY

### GRANITÉ DULCEY

GANACHE DE CHOCOLATE  
CON LECHE JIVARA 40 %

Decorado con trocitos de nueces  
pecanas caramelizadas.

Notas malteadas y de galleta  
de chocolate Dulcey 35 %.

## POP

Los pop atraparán las miradas de sus clientes y conquistarán sus paladares con sus nuevos transferts sin E171.



33671  
NEGRO



### POP FRAMBOISE

GANACHE CON PULPA  
DE FRAMBUESA

Decorado con un transfert.



33766  
NEGRO

### POP MACAÉ

Puro Brasil

GANACHE DE CHOCOLATE  
NEGRO MACAÉ 62 %

Decorado con un transfert.



33673  
LECHE

### POP PASSION

GANACHE CON FRUTA  
DE LA PASIÓN

Decorado con un transfert.



33667  
LECHE

### POP NOISETTE

GANACHE CON AVELLANA

Decorado con un transfert.



## PETITS DÉLICES

Recetas inspiradas en pasteles tradicionales llenos de sabor. Formas y decoraciones irresistibles.



33721  
NEGRO

### TARTE AU CHOCOLAT

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO CON TROCITOS DE GALLETA

Decorado con grué de cacao. Textura fundente y crujiente.



34156  
NEGRO

### FORÊT NOIRE

Puro Madagascar

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO MANJARI 64 % Y GUINDAS

Notas de frutos rojos y de licor.



33687  
NEGRO

### OPÉRA

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO CARAÏBE 66 % SOBRE MAZAPÁN, AROMATIZADA CON CAFÉ

Decorado con pan de oro.



33524  
NEGRO

### CRÈME CARAMEL

GANACHE DE CARAMELO AROMATIZADA CON VAINILLA

Decorado con trocitos de azúcar de caña.



33313  
NEGRO

### SUCCÈS

PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA AFRUTADO Y BIZCOCHO SUCCÈS

Decorado con trazos de chocolate con leche hechos con cornet.

Notas de frutos secos. Textura crujiente.



33603  
NEGRO

### INSPIRATION PAIN D'ÉPICES

PASTA DE ALMENDRA, CORTEZA DE NARANJA CONFITADA, MIEL Y 7 ESPECIAS

Decorado con trocitos de fruta. Notas afrutadas y especiadas. Textura suave.



33865  
LECHE

### TIRAMISU

GANACHE DE CHOCOLATE IVOIRE, SABOR TIRAMISÚ

Decorado con un trazo negro hecho con cornet.

Textura fundente.



33926  
LECHE

### CRUMBLE FRAMBOISE

GANACHE CON PULPA DE FRAMBUESA Y TROCITOS DE GALLETA

Notas afrutadas. Textura fundente y crujiente.



33693  
LECHE

### TARTE TATIN

GANACHE CON PULPA DE MANZANA CARAMELIZADA, AROMATIZADA CON VAINILLA

Textura fundente.



33688  
DULCEY

### TARTE POIRE CANNELLE

GANACHE CON PULPA DE PERA AROMATIZADA CON CANELA

Decorado con trazos de chocolate con leche hechos con cornet.



33716  
BLANCO

### MILLEFEUILLE

GANACHE AROMATIZADA CON VAINILLA BAÑADA CON UNA CAPA DE GIANDUJA CON LECHE Y BARQUILLO CRUJIENTE

Decorado con trazos negros hechos con cornet.

Textura cremosa y crujiente.

\*Disponible también en formato de 120 unidades. Código: 33795







# PARA MARCAR LA DIFERENCIA

y darle un toque diferente  
a su oferta de bombones

---

PROMESSES P. 26

# Promesses

La colección sofisticada de Valrhona con 14 delicados bombones.

## GANACHES AFRUTADAS

La delicadeza del praliné combinada con la intensidad de la fruta.



33718  
NEGRO

### PROMESSE CASSIS

GANACHE DE CHOCOLATE  
NEGRO Y NOTAS INTENSAS  
DE GROSELLA NEGRA  
DE BORGONA

Decorado con un trazo negro hecho  
con cornet y un punto rosa.



33753  
NEGRO

### PROMESSE MANJARI FRAMBOISE

Puro Madagascar

DOBLE CAPA DE PASTA  
DE FRUTA DE FRAMBUESA  
Y GANACHE DE CHOCOLATE  
NEGRO MANJARI 64 %

Decorado con trazos negros  
y rosas hechos con cornet.



33867  
NEGRO

### PROMESSE GRIOTTE TONKA

DOBLE CAPA DE PASTA  
DE FRUTA DE GUINDA Y  
GANACHE DE CHOCOLATE  
NEGRO Y HABA TONKA

Decorado con trazos rojos  
y negros hechos con cornet.



33769  
NEGRO

### PROMESSE CITRON VERT

GANACHE DE CHOCOLATE  
NEGRO CON PULPA  
DE LIMA DE MÉXICO

Decorado con trazos verdes  
hechos con cornet.



33748  
LECHE

### PROMESSE KALAMANSI

GANACHE DE CHOCOLATE  
CON LECHE JIVARA 40 %  
COMBINADO CON NOTAS  
FRESCAS DE CALAMANSI  
DE FILIPINAS

Decorado con un trazo de chocolate  
con leche hecho con cornet  
y un punto amarillo.



33752  
LECHE

### PROMESSE GIANDUJA PASSION

DOBLE CAPA DE GIANDUJA,  
TROCITOS DE BARQUILLO  
CRUJIENTE Y GANACHE DE  
CHOCOLATE  
CON LECHE JIVARA 40 %  
CON PULPA DE FRUTA  
DE LA PASIÓN

Decorado con trazos de chocolate  
con leche  
y naranja hechos con cornet.

Descubra el saber hacer artesanal en estos bombones de chocolate de alta gama.

**ENMARCADO MANUAL:** Bombones finos de 9 g enmarcados manualmente y cortados con hoja de guitarra.

**PRODUCTOS FRESCOS:** Recetas preparadas con purés de fruta y nata, sin aromas artificiales.



## GANACHES GOLOSAS

Una sofisticada colección con una variedad de asociaciones exquisitas.



20305  
NEGRO

### PROMESSE PRALINÉ CRÊPE CROUSTILLANTE

INTERIOR DE PRALINÉ  
CREMOSO COMBINADO  
CON EL CRUJIENTE  
DEL BARQUILLO

Decorado con trazos de chocolate  
con leche hechos con cornet.



33505  
NEGRO

### PROMESSE CAFÉ ARABICA

GANACHE DE CHOCOLATE  
NEGRO INFUSIONADO  
CON GRANOS DE CAFÉ  
DE ETIOPÍA

Decorado con trazos negros  
hechos con cornet.



33503  
NEGRO

### PROMESSE PRALINÉ NOIR 70 %

PRALINÉ AFRUTADO DE  
ALMENDRA DE ESPAÑA 70 %  
CON SABOR A ALMENDRA  
TOSTADA

Baño de chocolate soplado.



33500  
LECHE

### PROMESSE OPALYS VANILLE

GANACHE DE CHOCOLATE  
BLANCO OPALYS  
COMBINADO CON VAINILLA  
DE MADAGASCAR

Decorado con trazos  
de chocolate blanco (Ivoire 35 %)  
hechos con cornet.



33636  
DULCEY

### PROMESSE DULCEY CARAMÉLIA

GANACHE DE  
CHOCOLATE CON LECHE  
CARAMÉLIA 36 % CON  
DELICIOSAS NOTAS  
DE GALLETA Y CARAMELO

Decorado con trazos de chocolate  
con leche hechos con cornet.



33495  
LECHE

### PROMESSE PRALINÉ 66 %

PRALINÉ AFRUTADO CON  
AVELLANAS DE ITALIA  
Y ALMENDRAS DE ESPAÑA,  
CON UN SABOR INTENSO  
A AVELLANA

Baño de chocolate soplado.

## GANACHES PURO CHOCOLATE

Auténticas recetas de chocolate para los más gourmets.



33514  
NEGRO

### PROMESSE GUANAJA

GANACHE DE CHOCOLATE  
NEGRO GUANAJA 70 %  
QUE COMBINA AMARGOR  
Y NOTAS CÁLIDAS

Decorado con trazos negros  
hechos con cornet.



33518  
LECHE

### PROMESSE JIVARA

GANACHE DE CHOCOLATE  
CON LECHE JIVARA 40 %  
CON TEXTURA CREMOSA

Decorado con trazos de chocolate  
con leche hechos con cornet.





# PARA LAS FIESTAS

que embellecen  
el año

---

SCINTILLANTES P. 30

ÉTINCELLES P. 31

ESPRITS DE NOËL P. 33

CON LICOR P. 34

ESPECIALIDADES TIPO TRUFAS P. 36

CORAZONES P. 37

# Colección Navidad

La propuesta festiva de Valrhona, imprescindible para celebrar las fiestas navideñas.

## SCINTILLANTES

Los scintillantes iluminarán sus momentos golosos.



NEGRO

### CARAÏBE NOIR

GANACHE DE CHOCOLATE  
NEGRO CARAÏBE 66 %

Notas amargas intensas y frutos  
secos tostados.



LECHE

### JIVARA LAIT

GANACHE DE CHOCOLATE  
CON LECHE JIVARA 40 %

Notas malteadas y de vainilla.  
Textura fundente.



NEGRO

### PRALIFEUILLETÉ NOIR

PRALINÉ DE ALMENDRA,  
AVELLANA Y BARQUILLO  
CRUJIENTE

Notas de frutos secos.  
Textura crujiente.



LECHE

### PRALINÉ LAIT

PRALINÉ DE ALMENDRA  
Y AVELLANA

Notas de frutos secos.



LECHE

### AMANDE LAIT

GANACHE DE CHOCOLATE  
NEGRO Y CHOCOLATE  
CON LECHE AROMATIZADA  
CON ALMENDRA

Notas dulces y afrutadas.



BLANCO

### CASSIS IVOIRE

GANACHE CON PULPA  
DE GROSELLA NEGRA

Bañado con chocolate  
blanco Ivoire 35 %.

Notas ácidas.

### SURTIDO DE 5 KG DE SCINTILLANTES

BOMBONES DE GANACHE  
Y PRALINÉ, ENVUELTOS  
EN FORMA DE CARAMELO

11504



NEGRO



LECHE



BLANCO





# ÉTINCELLES

Una propuesta festiva adornada con oro y plata. Delicados bombones cuyos nombres rinden homenaje a las estrellas más lejanas.



8393  
NEGRO

## OCTANS

GANACHE DE CHOCOLATE  
CON LECHE JIVARA 40 %  
CON CARAMELO SALADO

Decorado con virutas de oro y plata.

Notas malteadas y de caramelo.



2394  
NEGRO

## ANTHARÈS

GANACHE DE CHOCOLATE  
CON LECHE INFUSIONADA  
CON TÉ EARL GREY  
(BERGAMOTA)

Decorado con virutas de oro y plata.



2397  
NEGRO

## ARIÈS

GANACHE DE CHOCOLATE  
NEGRO CARAÏBE 66 %

Decorado con un toque de plata.

Largo en boca y aromático.



33414  
NEGRO

## ALTAÏR

PRALINÉ AVELLANA 60 %  
Y TROCITOS DE NUECES  
PECANAS

Decorado con trazos de chocolate  
negro hechos con cornet y un toque  
de plata.

Notas de frutos secos tostados.

Textura crujiente.



6823  
NEGRO

## ATRIA

GIANDUJA CON LECHE Y  
TROCITOS DE GALLETA  
BRETONA

Decorado con virutas de oro y plata.

Textura crujiente.



4687  
NEGRO

## PERSEA

PRALINÉ DE AVELLANA  
Y COCO RALLADO

Decorado con un toque de plata.

Textura fundente.



33601  
NEGRO

## TRUFFE CARAÏBE

GANACHE DE CHOCOLATE  
NEGRO CARAÏBE 66 %

Cacao en polvo.

Notas amargas intensas  
y frutos secos tostados.

Textura fundente.



2864  
LECHE

## ORIANA

PRALINÉ DE AVELLANA 60 %  
Y TROCITOS DE BARQUILLO  
CRUJIENTE COMBINADO  
CON 5 ESPECIAS

Decorado con un toque de plata.

Notas intensas de frutos secos  
y especias.

Textura crujiente.



2867  
LECHE

## ANDROMA

GIANDUJA CON LECHE CON  
TROCITOS DE AVELLANA

Decorado con virutas plateadas.

Notas exquisitas.

Textura crujiente.



2863  
LECHE

## VEGA

PRALINÉ NOISETTES 60 %

Decorado con un toque de plata.

Notas intensas de frutos secos  
tostados y de caramelo.



4285  
LECHE

## LYRA

GANACHE CON PULPA  
DE FRUTA DE LA PASIÓN

Decorado con pan de oro.

Notas lácteas y de fruta  
de la pasión.

Textura cremosa.



2861  
BLANCO

## AURIGA

GANACHE DE FRUTOS ROJOS  
CON UN TOQUE DE LICOR  
DE MORA

Decorado con virutas de oro y plata.



4284  
BLANCO

## POLARIS

GANACHE DE CHOCOLATE  
CON LECHE Y CAFÉ CON  
NOTAS DE WHISKY

Decorado con un toque de plata.

Textura fundente.

PARA LAS FIESTAS



# Colección Navidad

El espíritu navideño se manifiesta a través de 5 formas originales y divertidas.

## ESPRITS DE NOËL

La navidad adopta la forma de estos divertidos surtidos.



11206  
NEGRO

### ESPRIT DE NOËL CARAÏBE

CHOCOLATE NEGRO CARAÏBE 66 %

Largo en boca y aromático.



12013  
LECHE

### ESPRIT DE NOËL CARAMÉLIA

CHOCOLATE CON LECHE CARAMÉLIA 36 %

Tierno, exquisito y generoso.



11207  
DULCEY

### ESPRIT DE NOËL DULCEY

CHOCOLATE DULCEY 35 %

Untuoso y con un toque de galleta.



13008  
BLANCO

### ESPRIT DE NOËL IVOIRE

CHOCOLATE BLANCO IVOIRE 35 %

Características de los Esprits de Noël: Alto: 3,5 a 4 cm / Ancho: 3 a 3,5 cm / Grosor: 8 mm / Peso unitario: 5 g  
Surtido de 5 formas: estrella, muñeco de nieve, galleta de jengibre, árbol de Navidad, bola de Navidad.

## DESCUBRA TODOS NUESTROS PACKS P. 54-55

Presente los Esprits de Noël en nuestras cajas y haga que sus clientes sueñen con la magia de la Navidad. Cada caja tiene capacidad para 32 Esprits de Noël.

CAJA DORADA

Ref. 26869

CAJA FRAMBUESA

Ref. 26862

LOTE DE 10

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



# Con licor

Dentro del bombón, una esfera de azúcar recubre el licor gracias a un proceso de cristalización.

## CONFISEURS

Dulces con licor presentados con papel brillante de colores.



33238  
NEGRO

### CONFISEUR FRAMBOISE

LICOR DE FRAMBUESA (60°)

Envuelto en papel brillante fucsia.  
Notas afrutadas.



486  
NEGRO

### CONFISEUR KIRSCH

LICOR DE KIRSCH (50°)

Envuelto en papel brillante rojo.  
Potente y notas de cerezas.



487  
NEGRO

### CONFISEUR POIRE

LICOR DE PERA WILLIAMS  
(45°)

Envuelto en papel brillante dorado.  
Notas afrutadas.  
Intenso.



481  
NEGRO

### CONFISEUR CHARTREUSE®

CHARTREUSE® VERDE (70°)

Envuelto en papel brillante verde.  
Notas aromáticas de plantas verdes.



482  
NEGRO

### CONFISEUR COGNAC

LICOR DE COGNAC (60°)

Envuelto en papel brillante  
color melocotón.  
Fuerza, suavidad y notas ambarinas.



3301  
NEGRO

### SURTIDO CONFISEURS

SURTIDO 2 KG: FRAMBUESA,  
KIRSCH, PERA

Envueltos en papel brillante.  
Notas afrutadas.



381  
NEGRO

### CERISE & KIRSCH

UNA CEREZA, LICOR DE  
KIRSCH (50°) Y FONDANT

Exterior de chocolate negro.  
Envuelto en papel brillante rojo.  
Potente y notas de cerezas.



### PRESENTACIÓN: SAQUE PARTIDO A SU OFERTA DE BOMBONES DE LICOR

Los bombones de licor, unos de los grandes referentes entre los bombones, son muy apreciados por los amantes de los sabores intensos y los licores.

Aproveche la pasión que despierta esta gama de bombones, valorícelos y destáquelos utilizando etiquetas.



# CHARDONS

Una gama de confitería para los amantes del licor, en forma de chardon y decorados con un baño de color.



33475  
 

## CHARDON MIRABELLE

LICOR DE MIRABEL AÑEJO (60°)

Bañado en amarillo.  
 Notas afrutadas.



33635  


## CHARDON DULCEY WHISKY CAFÉ

WHISKY (60°)  
 Y EXTRACTO DE CAFÉ

Bañado con chocolate Dulcey 35%.  
 Notas malteadas y tostadas con un toque final de galleta.



33953  
 

## CHARDON COGNAC

COÑAC Y NARANJA AMARGA

Bañado en naranja.  
 Notas de naranja.



33474  
 

## CHARDON FRAMBOISE

LICOR DE FRAMBUESA (60°)

Bañado en rosa.  
 Notas afrutadas.



33282  


## CHARDON ARMAGNAC

ARMAÑAC (60°)

Bañado con chocolate blanco Ivoire 35%.  
 Notas dulces y afrutadas.



33473  
 

## CHARDON KIRSCH

LICOR DE KIRSCH (50°)

Bañado en azul.  
 Potente y notas de cerezas.



33239  


## CHARDON POIRE

LICOR DE PERA WILLIAMS (45°)

Bañado con chocolate negro.  
 Notas afrutadas.  
 Intenso.



33955  
 

## CHARDON ALCOOLAT PLANTES

LICOR DE 65 PLANTAS (86°),  
 INCLUIDO EL GÉNÉPI

Bañado en verde.  
 Notas aromáticas de plantas.

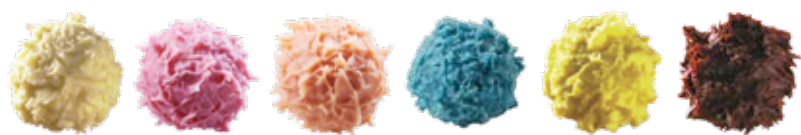


33956  
 

## CHARDON CASSIS

INFUSIÓN DE CASSIS (40°)  
 Y DE YEMAS DE GROSELLERO NEGRO

Bañado en malva.  
 Notas intensas de frutos rojos.



3300  
 

## SURTIDO CHARDONS

SURTIDO DE 4 KG: ARMAÑAC, FRAMBUESA, COÑAC, KIRSCH, MIRABEL, PERA

Decorados con un baño de color.  
 Notas afrutadas.  
 Intenso.



3298  
 

## SURTIDO CHARDONS

SURTIDO DE 2 KG: ARMAÑAC, FRAMBUESA, KIRSCH

Decorados con un baño de color.  
 Notas afrutadas.

## SUGERENCIA: SIN LICOR

¿Y para quienes no les gusta el alcohol?

No olvide el chardon PRALINÉ.



33802  


## CHARDON PRALINÉ BLEU

PRALINÉ DE AVELLANA Y TROCITOS DE ALMENDRA CAMELIZADA

Bañado en azul.  
 Notas de caramelo.  
 Crujiente.

# Especialidades tipo trufas

Una oferta de texturas y baños variados para satisfacer a todo el mundo.



33910  
NOIR

## TRUFFE GUANAJA

GANACHE DE CHOCOLATE  
NEGRO GUANAJA 70 %

Notas de grué de cacao amargo.

Interior cremoso.



33852  
DULCEY

## TRUFFE DULCEY PRALINÉ

PRALINÉ AFRUTADO  
ALMENDRA 70 %

Notas de galleta y de frutos secos  
en un interior cremoso.



33850  
NOIR

## TRUFFE CROUSTIPRALINÉ

PRALINÉ AFRUTADO CON  
ALMENDRA, AVELLANA  
Y CEREALES CRUJIENTES

Textura crujiente.

Interior cremoso.



33848

## FAÇON TRUFFE CITRON

GANACHE CON PULPA  
DE LIMÓN

Notas dulces y ácidas.

Interior cremoso.



33615  
LAIT

## TRUFFE TANARIVA CAMEL

GANACHE CON CARAMELO  
Y CHOCOLATE CON LECHE  
TANARIVA 33 %

Notas de caramelo blando.

Interior fundente.



34256  
NOIR

## TRUFFE GUANAJA ORANGE

GANACHE DE CHOCOLATE  
NEGRO GUANAJA 70 %  
AROMATIZADA CON  
NARANJA

Notas de grué de cacao amargo.

Interior cremoso.



33797  
NOIR

## TRUFFE RHUM COCO

GANACHE AROMATIZADA  
CON RON

Notas intensas.

Interior fundente.



## DESCUBRA TODOS NUESTROS PACKS P. 54-55

Presente las trufas en un envase elegante.

ESTUCHE TRUFAS

Ref. 13623

6 TRUFAS  
LOTE DE 10

22 x 6 x 3 cm

# Corazones

Consiga hacerles palpar en cualquier ocasión.



33786  
NEGRO



## CŒUR FRAMBOISE

GANACHE CON PULPA DE FRAMBUESA

Decorado con un trazo rosa hecho con cornet.



33527  
LECHE

## CŒUR NOISETTE

GANACHE CON AVELLANA

Decorado con un trazo negro hecho con cornet.



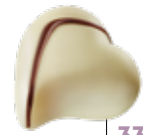
33746  
LECHE



## CŒUR PASSION

GANACHE CON FRUTA DE LA PASIÓN

Decorado con un trazo naranja hecho con cornet.



33498  
BLANCO

## CŒUR VANILLE

GANACHE DE VAINILLA

Decorado con un trazo negro hecho con cornet.



33624  
NEGRO

## CŒUR MANJARI

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO MANJARI 64 %

Notas de frutos rojos.



33614  
LECHE

## CŒUR JIVARA

GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE JIVARA 40 %

Notas malteadas y de vainilla.



33952  
BLANCO



## CŒUR COGNAC

GANACHE DE COÑAC AROMATIZADA CON NARANJA AMARGA

Notas de alcohol.



## DESCUBRA TODOS NUESTROS PACKS P. 54-55

Sublime los corazones en este estuche moderno y atemporal.

CAJA AMOR

9 CORAZONES  
LOTE DE 25

Ref. 28098

15 x 15 x 3,7 cm







# PARA PICAR

a cualquier hora  
del día

---

FANTAISIES P. 40

CHOCO'BAR P. 42

PASTAS DE FRUTA P. 44

TABLETAS P. 45

# Fantaisies

## FRUTOS SECOS

Frutos secos bañados con chocolate o Gianduja.



### AVELINAS NOIR

#### AVELLANAS TOSTADAS

Notas de frutos secos tostados.  
Textura crujiente.



### AVELINAS LAIT

#### AVELLANAS TOSTADAS

Notas de frutos secos tostados.  
Textura crujiente.



### AVELINAS DULCEY

#### AVELLANAS TOSTADAS

Notas exquisitas e intensas  
de chocolate Dulcey 35 %.  
Textura crujiente.



### AVELINAS IVOIRE

#### AVELLANAS TOSTADAS

Notas de frutos secos tostados.  
Textura crujiente.



### AMANDAS NOIR

#### ALMENDRAS TOSTADAS

Notas de frutos secos tostados.  
Textura crujiente.



### AMANDAS LAIT

#### ALMENDRAS TOSTADAS

Notas de frutos secos tostados.  
Textura crujiente.



### AMANDAS DULCEY

#### ALMENDRAS TOSTADAS

Notas exquisitas e intensas  
de chocolate Dulcey 35 %.



### AMANDAS IVOIRE

#### ALMENDRAS TOSTADAS

Notas de frutos secos tostados.  
Textura crujiente.



### AMANDAS «FAÇON GIANDUJA» CACAO

#### ALMENDRAS TOSTADAS

Bañada al estilo Gianduja  
y espolvoreada con cacao.  
Cacao intenso.  
Crujiente y fundente.



### AMANDAS «FAÇON GIANDUJA» SUCRE GLACE

#### ALMENDRAS TOSTADAS

Bañadas al estilo Gianduja  
y espolvoreadas con azúcar glas.  
Notas de frutos secos y de praliné.  
Crujiente y fundente.

## NUEVA DECORACIÓN



### GALET NOIR

#### ALMENDRAS TOSTADAS

Bañadas con una fina capa  
de azúcar.  
Decoración en gris oscuro.  
Notas de frutos secos tostados.  
Textura crujiente.

## NUEVA DECORACIÓN



### GALET LAIT

#### ALMENDRAS TOSTADAS

Bañadas con una fina capa  
de azúcar.  
Decoración en gris claro.  
Notas de frutos secos tostados.  
Textura crujiente.

## CROUSTIBILLES

Un interior de cereales crujientes bañado con chocolate.



### CROUSTIBILLES NOIR

CEREALES CRUJIENTES  
Bañados con chocolate negro.



### CROUSTIBILLES CARAMÉLIA

CEREALES CRUJIENTES  
Bañados con chocolate con leche  
Caramélia 36 %.



### CROUSTIBILLES DULCEY

CEREALES CRUJIENTES  
Bañados con chocolate  
Dulcey 35 %.



### CROUSTIBILLES INSPIRATION FRAMBOISE

CEREALES CRUJIENTES  
Bañados con Inspiration Frambuesa.

## GOLOSOS

Frutos secos, frutas confitadas y galletas bañadas con chocolate para darse un capricho dulce.



### BISCUITS LAIT

GALLETAS CRUJIENTES DE  
MANTEQUILLA  
Dulce y con intenso sabor a cacao.



### CARRÉS NOUGATINE NOIR

GUIRLACHE DE AVELLANA  
Notas de frutos secos.  
Crujiente.



### CARRÉS NOUGATINE LAIT

GUIRLACHE DE AVELLANA  
Notas de frutos secos.  
Crujiente.



### HARICOTS BLANCS

GUIRLACHE DE ALMENDRA  
Notas avainilladas.  
Crujiente.



### MINI ORANGETTES

DADITOS DE CÁSCARA  
DE NARANJA CONFITADA  
Notas afrutadas y ácidas.



### GRAINS DE CAFÉ CHOCOLAT

CHOCOLATE NEGRO  
AROMATIZADO CON CAFÉ,  
MOLDEADO EN FORMA  
DE GRANO DE CAFÉ  
Notas arábicas.

# Choco'Bar

Recetas variadas de bocados de formato generoso para picar a cualquier hora del día.



33618  
NEGRO

## BAR'GUANAJA

### GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO GUANAJA 70 %

Decorado con trazos de chocolate con leche hechos con cornet.

Notas de grué de cacao amargo.



33644  
LECHE

## BAR'JIVARA

### GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE JIVARA 40 %

Decorado con trazos negros hechos con cornet.

Notas malteadas y de vainilla.



33369  
NEGRO

## BAR'BIGODINE NOIR

### GIANDUJA CON LECHE Y TROCITOS DE GALLETAS BRETONA

Decorado con trocitos de almendra.

Notas de frutos secos.



3360  
LECHE

## BAR'BIGODINE LAIT

### PRALINÉ DE ALMENDRA Y BARQUILLO CRUJIENTE

Decorado con trocitos de almendra.

Notas de frutos secos.



33523  
NEGRO

## BAR'CAMEL

### BARRITA RELLENA DE CAMELO SALADO

Decorado con tenedor.

Sabor equilibrado con un toque de caramelo salado.



33717  
NEGRO

## BAR'SICILIA

### PASTA DE ALMENDRA Y PASTA DE PISTACHO

Decorado con trazos verdes hechos con cornet.

Sabor equilibrado a frutos secos.



33520  
LECHE

## CROUSTI BAR'LAIT

### GIANDUJA CON LECHE Y CEREALES CRUJIENTES

Decorado con chocolate negro.

Notas de frutos secos.



33869  
BLANCO

## CROUSTI BAR'IVOIRE

### GIANDUJA Y CEREALES CRUJIENTES

Decorado con chocolate negro.

Notas de frutos secos.

## ANIMACIÓN

Un momento imprescindible y delicioso para grandes y pequeños. Todos van a querer que les prepare la merienda.

Aproveche esta pausa diaria para fomentar las ventas y para marcar la diferencia.

Familiarice a los clientes con las barritas con ofertas exclusivas como:

- LA CLÁSICA:  
1 barrita + 1 bebida
- LA GOLOSA:  
2 barritas + 1 bebida caliente
- LA DOBLE CHOCOLATE:  
1 barrita + 1 chocolate caliente

Características de las barritas: peso unitario: 35 g aprox. / Formato unitario: 8,5 x 2,5 x 1,5 cm aprox. / Caja de 36 unidades.





**33845**  
**NEGRO**

### BAR'CAFÉ ORANGE

**GANACHE DE CAFÉ  
INFUSIONADA CON  
CARDAMOMO SOBRE  
UNA PASTA DE FRUTAS  
DE NARANJA**

Decorado con trocitos de fruta  
y chocolate con café.

Notas arábicas y ligeramente  
ácidas.

Caja de 36 unidades.



**33462**  
**NEGRO**

### BAR'ROC NOIR

**PRALINÉ DE ALMENDRA  
Y AVELLANA INTENSO**

Bañado con trocitos de almendra.

Sabor intenso de frutos secos y  
notas tostadas.

Caja de 36 unidades.



**33720**  
**LECHE**

### BAR'ROC LAIT

**INTERIOR DE GIANDUJA**

Bañado con trocitos de almendra.

Notas de avellana.

Caja de 36 unidades.



### DESCUBRA TODOS NUESTROS PACKS P. 54-55

Presente las barritas en un envase  
con un diseño exclusivo.

**ESTUCHE BARRITA**

Ref. 26861

LOTE DE 30 - 3 COLORES

9,5×3,4×2 cm



# Pastas de fruta

En 2018, Valrhona hace honor a sus orígenes de confitero y lanza pastas de fruta de alta gama. Recetas auténticas con pulpa de fruta para un sabor intenso.

## SURTIDO DE PASTAS DE FRUTAS - 6 VARIEDADES

19826

UN SABOR FRESCO Y ACIDULADO DE FRUTAS BAÑADAS CON UNA FINA CAPA DE AZÚCAR CRISTALIZADO.

Textura suave.

192 unidades.



GROSELLA NEGRA DE BORGONA

32 unidades.



FRAMBUESA DE NORMANDÍA

32 unidades.



MELOCOTÓN DE VIÑA DE DRÔME

32 unidades.



ALBARICOQUE DE DRÔME

32 unidades.



CIRUELA MIRABEL DE LORENA

32 unidades.



LIMÓN DE CÓRCEGA

32 unidades.

### UN SABOR EXCEPCIONAL

La fruta es el primer ingrediente y hasta el 83% de fruta noble.

Frutas de origen específico (Córcega, Drôme, Normandía) e IGP\*\* para la Ciruela Mirabel de Lorena.

Recetas elaboradas a partir de frutas frescas.

### COLORES Y SABORES 100% NATURALES

Sin aromas artificiales.

Sin colorantes.

## DESCUBRA NUESTROS PACKS «LOS INDISPENSABLES» P. 54

Cajas coloridas para valorizar y proteger sus pastas de frutas.



### CAJA PEQUEÑA

Ref. 13620  
3,4 x 2 x 9,5 cm

LOTE DE 10,  
CAPACIDAD  
PARA 9 PASTAS  
DE FRUTAS



### CAJA GRANDE

Ref. 13621  
17 x 10 x 2 cm

LOTE DE 10,  
CAPACIDAD  
PARA 18 PASTAS  
DE FRUTAS

# Tabletas

Se venden envueltas en celofán neutro. Perfectas para descubrir los Grands Crus de chocolate Valrhona.  
Tabletas de 100 g.

## ABINAO 85 %

**AMARGO Y AMADERADO**

Azúcar 14 % Mat. Gr. 48 %.

Caja de 20 unidades.

**33628  
NEGRO**

## CARAÏBE 66 %

**ESPECIAS DULCES  
Y TOSTADAS**

Azúcar 33 % Mat. Gr. 40 %.

Caja de 20 unidades.

**33602  
NEGRO**

## MANJARI 64 %

**Puro Madagascar**

**AFRUTADO Y ACIDULADO**

Azúcar 35 % Mat. Gr. 39 %.

Caja de 20 unidades.

**33620  
NEGRO**

## TANARIVA 33 %

**GOLOSO Y CARMELIZADO**

Azúcar 37 % Mat. Gr. 36 %.

Caja de 20 unidades.

**33629  
LECHE**



PRODUCTO  
PERSONALIZABLE



PARA PICAR









# PARA ACOMPañAR

el té o el café



ÉCLATS, INSTANTS Y LINGOT P. 48

CARRÉS Y SECRETS P. 49

# La pausa

## ÉCLATS

Una gama ideal para la pausa del café o del té.

### NUEVO DISEÑO



5112  
NEGRO

#### ÉCLAT NOIR

Con un delicado amargor, potente y largo en boca. Estas características hacen de ÉCLAT NOIR (61%) un producto irresistible para los amantes del chocolate.

### NUEVO DISEÑO



8197  
NEGRO

#### ÉCLAT ANDOA NOIR

**Puro Perú**

Elija un chocolate respetuoso con las personas y el medioambiente. Cítricos y amargor intenso.



### NUEVO DISEÑO



7457  
LECHE

#### ÉCLAT LACTÉ

Las notas con intenso sabor a cacao y a leche se combinan armoniosamente para crear ÉCLAT LACTÉ (39%).

## DEGUSTACIÓN

### DEJE HUELLA

Consiga con los productos Valrhona que la visita de sus clientes a su establecimiento sea inolvidable. Ofrezca un detalle de chocolate con el café, el té o con la cuenta. Hágalos descubrir toda la sutileza de un gran chocolate. Deje bombones para degustar en su mostrador o en la recepción, en las habitaciones de su hotel o en el área de descanso de su establecimiento.

## INSTANT

Un formato muy ligero de perfil de especias dulces.

## LINGOT

Una deliciosa receta con los colores de Valrhona.



### NUEVO DISEÑO



11161  
NOIR

#### INSTANT NYANGBO 68 %

**Puro Ghana**

Perfil de especias dulces.  
Notas tostadas y de vainilla.

### NUEVO DISEÑO



25170  
LAIT

#### LINGOT

**GIANDUJA CON LECHE Y  
BARQUILLO CRUJIENTE**

Notas dulces y de frutos secos.  
Textura fundente y crujiente.



## CARRÉS

Descubra nuestros carrés de chocolates Grands Crus icónicos.



### NUEVO DISEÑO



510  
NEGRO

#### GUANAJA 70 %

**EQUILIBRADO Y TOSTADO**

Notas de grué de cacao amargo, potente y con un toque de acidez.

### NUEVO DISEÑO



511  
NEGRO

#### CARAÏBE 66 %

**ESPECIAS DULCES**

Notas amargas intensas y de frutos secos tostados, con toques amaderados.

### NUEVO DISEÑO



1895  
NEGRO

#### MANJARI 64 %

**Puro Madagascar**

**AFRUTADO Y ACIDULADO**

Notas de frutos rojos ácidos y carnosos.

### NUEVO DISEÑO



1896  
LECHE

#### JIVARA 40 %

**LACTEADO Y MALTEADO**

Dulzor con notas a cacao y malteado, notas de vainilla.

### NUEVO MOLDE

Mazorcas y hojas de cacaotero que le harán viajar.



## SECRETS

Confitería envuelta de manera sofisticada.



33742  
LECHE

#### SECRET FAÇON GIANDUJA

**LECHE Y BARQUILLO CRUJIENTE**

Bañado con chocolate con leche. Textura fundente y crujiente.



33566  
LECHE

#### SECRET PRALINÉ AMANDES NOISETTES 50 %

Bañado con chocolate con leche. Textura fundente.



33564  
NEGRO

#### SECRET CAFÉ ARABICA

**GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO INFUSIONADA CON GRANOS DE CAFÉ ARÁBICA**

Bañado con chocolate negro. Textura fundente.



33565  
LECHE

#### SECRET PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT

**ALMENDRAS Y AVELLANAS 50 %**

Bañado con chocolate con leche. Textura crujiente.

### DESCUBRA TODOS NUESTROS PACKS P. 54-55

Presente sus Secrets en nuestros packs exclusivos de tres medidas, vendidos en lotes de 10:



CAJA  
24 UNIDADES  
Ref. 14963  
14 x 12,5 x 1,7 cm



CAJA  
6 UNIDADES  
Ref. 14962  
7,1 x 6,3 x 1,7 cm



CAJA  
2 UNIDADES  
Ref. 14961  
4,2 x 3,6 x 1,7 cm









# PARA MEJORAR LAS VENTAS

y que su  
negocio crezca



MEJORAR LAS VENTAS  
DE BOMBONES P. 52

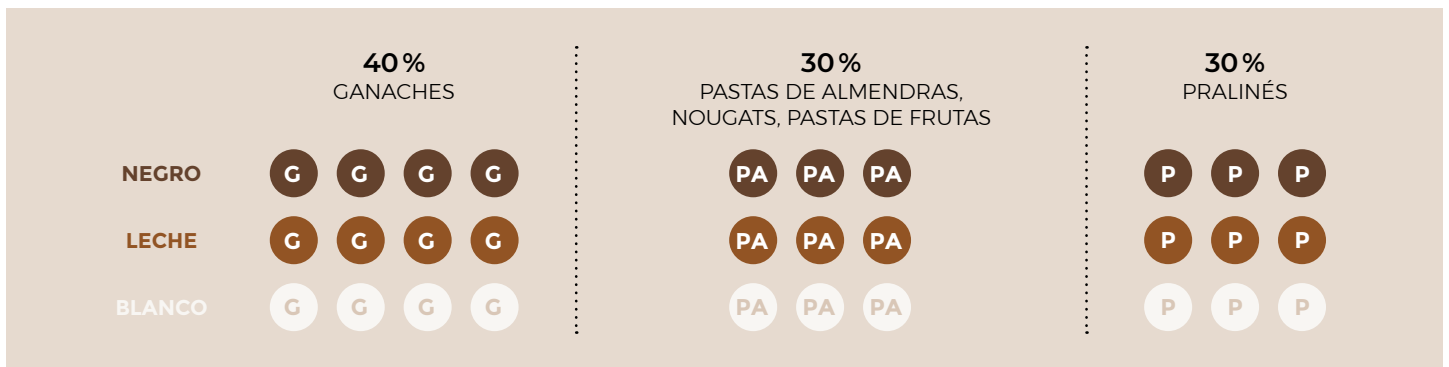
CONSIGA QUE LOS ENVOLTORIOS  
SEAN UN ÉXITO P. 54

# Mejorar las ventas de bombones en tienda

## Optimice su surtido

Para crear el surtido ideal, es necesario conocer bien a la clientela. Observe sus costumbres y sus reacciones frente a las ofertas promocionales, determine cuáles son sus productos preferidos. Estas son algunas reglas que podrá adaptar fácilmente a su público. Responda a todas sus necesidades y marque la diferencia ofreciendo recetas originales que deleitarán el paladar de sus clientes.

Procure tener un número de referencias coherente con su capacidad de venta con el fin de garantizar una buena visibilidad y una buena rotación de los productos. Para ello, su gama debe estar compuesta por **25 referencias como mínimo** para responder a los deseos de todos los clientes. Para presentar los chocolates, le aconsejamos que los ordene por tipo de receta y por color: ganaches, pastas de almendra y pralinés.



## Consejos para la comunicación

Su discurso ayuda a los clientes a elegir, incluso puede motivar una compra. Hay mucha información sobre los productos que puede compartir con ellos y así fidelizarlos.

### LAS 3 CLAVES DE LA COMUNICACIÓN:



#### Explicar

Hable de sus valores y de su saber hacer explicando una técnica de fabricación, pero también de sus productos, poniendo en valor su origen y su calidad.



#### Guiar

Pregunte al cliente sobre sus gustos, sus deseos, sus expectativas...



#### Hacer descubrir

Incite a sus clientes a probar los productos, descubrir las texturas, sentir y apreciar la armonía de los sabores.

# 1. Presente el baño

## negro

«Un chocolate potente y largo en boca»



## leche

«Un chocolate que gusta a todos por su dulzor y su delicia»



## blanco

«Un chocolate sutil para potenciar el interior del bombón»



# 2. Describa el interior

Cada interior es diferente para adaptarse a todos los paladares.

SU CLIENTE ES	PROPÓNGALE...	HÁBLELE DE LA RECETA...
<b>Goloso</b>	<b>PRALINÉS</b>	<b>Frutos secos tostados y caramelizados:</b> «Una mezcla de frutos secos, de azúcar y una pizca de vainilla triturada de manera más o menos fina».
	<b>LOS TIPO GIANDUJA</b>	<b>Chocolate y avellana:</b> «Una mezcla de avellanas tostadas y de habas de cacao conchadas, finamente trituradas».
<b>Gourmet</b>	<b>GANACHES</b>	<b>Chocolate sublimado:</b> «Una mezcla untuosa de nata o de pulpa de fruta y de chocolate».
<b>Explorador</b>	<b>ASOCIACIONES SORPRENDENTES</b>	<b>Ganaches especiadas o afrutadas originales:</b> «Texturas crujientes, cremosas y fundentes con notas exóticas».
<b>Amante de los licores</b>	<b>CON LICOR</b>	<b>Maridaje de verdaderos licores con el intenso sabor a chocolate:</b> «Una capa de azúcar encierra el alcohol gracias a una minuciosa cristalización».

# 3. Destaque sus decoraciones

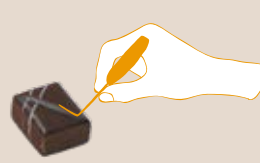
Hable de las diferentes técnicas de decoración de los bombones para destacar el saber hacer y la técnica del chocolatero.



**Agregar ingredientes**  
Frutos secos, naranjas confitadas...



**Decoración con cornet**  
Para realizar motivos en relieve.



**Decoración con tenedor**  
Para realizar efectos estriados en el chocolate.



**Decoración con un transfert**  
Aplicación de un film transparente.

# Consiga que los envoltorios sean un éxito

para ofrecer a sus clientes una experiencia única

Saque partido a sus excepcionales bombones presentándolos como si fuesen una joya. Es lo primero en lo que se fijarán y lo que marcará la diferencia.

## LOS INDISPENSABLES

Cajas de colores para valorizar y proteger sus bombones.

### CAJA 4 UNIDADES\*

Ref. 12489  
6,5 x 6,5 x 1,5 cm

LOTE DE 10



### CAJA 6 UNIDADES

Ref. 13620  
7,5 x 7,5 x 1,5 cm

LOTE DE 10



### CAJA 10 UNIDADES

Ref. 13621  
13,5 x 7 x 2 cm

LOTE DE 10



### CAJA 16 UNIDADES\*

Ref. 12488  
12 x 12 x 1,5 cm

LOTE DE 10



## NOVEDAD

### PARA NAVIDAD

Una caja y un calendario de colores navideños para presentar sus bombones.



### CAJA 9 UNIDADES

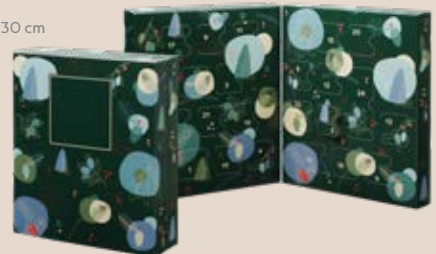
Ref. 34299  
15 x 15 x 3,7 cm

LOTE DE 25

### CALENDARIO PARA RELLENAR

Ref. 30523  
22,8 x 20,2 x 30 cm

LOTE DE 20



## PARA LOS PALETS FINOS

Presente las referencias de palets exquisitos o de cacao en este estuche.



### ESTUCHE PALETS

Ref. 31455  
14,4 x 3,65 x 3,6 cm

LOTE DE 24

## PARA LAS BARRITAS

Presente de manera delicada las barritas con un packaging moderno y de tendencia.



### ESTUCHE BARRITAS

Ref. 26861  
3,4 x 2 x 9,5 cm

LOTE DE 30 - 3 COLORES

FABRICADO EN FRANCIA



## PARA LOS SECRETS

Presente los Secrets en nuestros packs exclusivos.



### CAJA DE 24 UNIDADES\*\*

Ref. 14963  
14 × 12,5 × 1,7 cm  
LOTE DE 10



### CAJA DE 6 UNIDADES\*\*

Ref. 14962  
7,1 × 6,3 × 1,7 cm  
LOTE DE 10



### CAJA DE 2 UNIDADES\*\*

Ref. 14961  
4,2 × 3,6 × 1,7 cm  
LOTE DE 10

## PARA LOS CORAZONES

Sublime los corazones en este estuche moderno y atemporal.



### CAJA AMOR

Ref. 28098  
15 × 15 × 3,7 cm  
9 CORAZONES  
LOTE DE 25

## PARA LOS FANTASIES Y LOS BOMBONES

Revele sutilmente la delicadeza de la colección.



### CAJA DORADA

Ref. 26869  
12 × 8,6 × 4,4 cm

200 G  
AMANDAS  
AVELINAS  
LOTE DE 10

32 ESPRITS  
DE NOËL

FABRICADO EN  
FRANCIA



### CAJA FRAMBUESA

Ref. 26862  
12 × 8,6 × 4,4 cm

200 G AMANDAS  
AVELINAS  
LOTE DE 10

32 ESPRITS  
DE NOËL

## PARA LAS TRUFAS

Presente las trufas en un envase elegante.

### CAJA TRUFAS

Ref. 13623  
22 × 6 × 3 cm

6 TRUFAS - LOTE DE 10



## ESTUCHE

Destaque los bombones presentándolos en un estuche elegante y con encanto.



### ESTUCHE BOMBONES DE CHOCOLATE

Ref. 10659  
20,5 × 3,3 × 2,5 cm

6 UNIDADES -  
LOTE DE 50





# ÍNDICE

para orientarse  
de un vistazo



PAGINA	NO. HEBRE DEL PRODUCTO	REF.	CHOCOLATE	PRESENTACION	PESO UNITARIO MEDIO (Kg)	CANTIDAD (Unidades)	DISPONIBILIDAD	AROMA COLORANTE	CON LICOR
<b>Palets fins</b>									
	8	PALET PRALINÉ AMANDE ET COCO	20484	LECHE	320 UDS.	2.9	3		
	8	PALET PRALINÉ PÉCAN	31394	LECHE	320 UDS.	3	3		
	8	PALET JIVARA	31397	LECHE	320 UDS.	3	8		
	9	PALET TULAKALUM	20468	NEGRO	320 UDS.	2.9	5		
	9	PALET PASSION	20473	NEGRO	320 UDS.	2.9	5		
	9	PALET MANJARI	31392	NEGRO	320 UDS.	3	5		
	9	PALET GUAHAJA	31393	NEGRO	320 UDS.	3	8		

<b>Ganaches</b>									
	12	GANACHE CASSIS	33406 33793	NEGRO	2 KG 120 UDS.	11	4		●
	12	GANACHE MANDARINE	375	NEGRO	2 KG	10	4		●
	12	GANACHE POIRE	33412	NEGRO	2 KG	11	5		●
	12	CARAFRUTTI ABRICOT	33411	NEGRO	2 KG	11	5		●
	12	CARAFRUTTI POIRE	33691 33792	NEGRO	2 KG 120 UDS.	11	3		●
	12	CARAFRUTTI COCO	33463	LECHE	2 KG	11	5		
	12	CARAFRUTTI CITRON	9305	LECHE	2 KG	11	3		
	12	BANANE PASSION	33801	DULCEY	2 KG	10,5	4		●
	12	IVOIRE CASSIS	33600	BLANCO	2 KG	10	2		●
	13	GUAHAJA AMER	33658	NEGRO	2 KG	11	4		
	13	GUAHAJA LACTÉE	33660	LECHE	2 KG	11	4		
	13	CARAÏBE	33626	NEGRO	2 KG	11	4		
	13	JIVARA ALIZÉ	33627	LECHE	2 KG	11	4		
	13	PALET OR	33185 33779	NEGRO	2 KG 120 UDS.	11	4		
	13	PALET ARGENT	33405 33768	LECHE	2 KG 120 UDS.	11	4		
	13	GANACHE GRAND CRU MACAÉ	33630	NEGRO	2 KG	10,4	7		
	13	GANACHE GRAND CRU MANJARI	33604	NEGRO	2 KG	10,4	4		
	13	GANACHE GRAND CRU NYANGBO	33621	NEGRO	2 KG	10,4	4		
	13	GANACHE GRAND CRU ABINAO	33605	NEGRO	2 KG	10,4	4		
	14	MYRIADE	33832	NEGRO	2 KG	10	3		●

PAGINA	NO. HEBRE DEL PRODUCTO	REF.	CHOCOLATE	PRESENTACION	PESO UNITARIO MEDIO (Kg)	CANTIDAD (Unidades)	DISPONIBILIDAD	AROMA COLORANTE	CON LICOR
	14	CAFÉ NOIR	33897 33834	NEGRO	2 KG 120 UDS.	11	4		
	14	CAFÉ CRÈME	33840	BLANCO	2 KG	11	4		
	14	GANACHE THÉ JASMIN	33700 33788	NEGRO	2 KG 120 UDS.	11	4		
	14	GANACHE MOKA	33701	NEGRO	2 KG	11	4		
	14	GANACHE CANNELLE	33692	LECHE	2 KG	11	4		
	14	GANACHE VANILLE	33689 33763	LECHE	2 KG 120 UDS.	11	4		
	14	GANACHE THÉ EARL GREY	33668	NEGRO	2 KG	10,2	8		
	14	GANACHE PIMENT D'ESPELETTE	33744	NEGRO	2 KG	10,2	8		●
	14	CHAPKA NOIR	33402	NEGRO	2 KG	10,5	4		
	14	CHAPKA LAIT	33413	LECHE	2 KG	10,5	4		
	15	DOUCE AMANDE	33619	LECHE	2 KG	11	4		●
	15	MENTHE VIVE	33599	NEGRO	2 KG	11	5		●
	15	GANACHE MARRONS	380	NEGRO	2 KG	11	3		
	15	GANACHE COGNAC	33957	BLANCO	2 KG	11	4		●
	15	CARAMEL SALÉ NOIR	33409	NEGRO	2 KG	10,5	3		
	15	CARAMEL SALÉ LAIT	33415 33777	LECHE	2 KG 120 UDS.	10,5	3		

<b>Pralinés</b>									
	16	PRALINÉ INTENSE NOIR	33296	NEGRO	2 KG	10	2		
	16	PRALINÉ INTENSE LAIT	33311	LECHE	2 KG	10	2		
	16	PRALINÉ INTENSE IVOIRE	33401 33770	BLANCO	2 KG 120 UDS.	10	5		
	16	CARRÉ PRALINÉ IVOIRE	33433	BLANCO	2 KG	11	5		
	16	PRALINÉ DOUCEUR NOIR	33303	NEGRO	2 KG	10	2		
	16	PRALINÉ NOISETTE 55% NOIR	33301	NEGRO	2 KG	10,5	2		
	16	PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT	9219	LECHE	2 KG	10	2		
	16	PRALINÉ AMANDE NOISETTE 60% IVOIRE	33515	BLANCO	2 KG	10,5	3		
	16	MALAKOFF NOIR	33180	NEGRO	2 KG	11	2		



	PÁGINA	NOMBRE DEL PRODUCTO	REF.	CHOCOLATE	PRESENTACIÓN	PESO UNITARIO MEDIO (env.)	CAPACIDAD (env.)	DISPONIBILIDAD	AROMA COLORANTE	CON LICOR
	16	MALAKOFF LAIT	33237	LECHE	2 KG	11	2			
	16	GRETA NOIR	33666	NEGRO	2 KG	11	3			
	16	GRETA LAIT	33669	LECHE	2 KG	11	4			
	17	PRALINÉ PISTACHE	33422	LECHE	2 KG	11	2			
	17	PRALINÉ PÉCAN	33371	LECHE	2 KG	11	2			
	18	RINETTE NOIRE	1869	NEGRO	2 KG	10	2			
	18	RINETTE LAIT	33236	LECHE	2 KG	10	4			
	18	RINETTE DULCEY	33525	DULCEY	2 KG	10	2			
	18	RINETTE IVOIRE	34055	BLANCO	2 KG	10	4			
	18	PRALIFEUILLETÉ NOIR	33367	NEGRO	2 KG	11	2			
	18	PRALIFEUILLETÉ LAIT	33358	LECHE	2 KG	11	4			
	18	PRALINOUGAT	33240	NEGRO	2 KG	10,5	2			
	18	PRALINÉ NOUGATINE	33283	LECHE	2 KG	10,5	2			
	18	PRALIGOURMAND	33866	LECHE	2 KG	10,5	2			
	18	PRALINÉ TONKA	33567	LECHE	2 KG	10,5	2			
	18	PRALINÉ CRAQUANT	33312	NEGRO	2 KG	10,5	2			
	18	ARWEN	33302	NEGRO	2 KG	9,5	2			
	19	PRALICOCO	33298	NEGRO	2 KG	10	2			
	19	PRALINÉ YUZU	34054	LECHE	2 KG	10,5	2			
	19	GIANDUJA CITRON	33278	LECHE	2 KG	10	2			

## Frutos secos y frutas confitadas

	20	MÉDITERRANÉEN NOIR	33181	NEGRO	1 KG	9	3			
	20	MÉDITERRANÉEN LAIT	33368	LECHE	1 KG	9	3			
	20	MÉDITERRANÉEN DULCEY	33359	DULCEY	1 KG	9	3			
	20	NOUGAT	33281	NEGRO	2 KG	12	2			
	20	ALICANTE	33179	NEGRO	2 KG	11	3			

	20	BRIN D'AMANDE NOIR	33297	NEGRO	2 KG	10	2			
	20	ORANGETTE	33177	NEGRO	2 KG	4,5	4			
	20	CITRONNETTE	33304	NEGRO	2 KG	4,6	3			
	20	GINGEMBRETE	33299	NEGRO	2 KG	6,3	3			

## Exclusivos

	22	GRANITÉ FRUITS ROUGES VIOLETTE	33702	NEGRO	2 KG	9,4	9			
	22	GRANITÉ GRUÉ	33872	NEGRO	2 KG	9,4	6			
	22	GRANITÉ FRAMBOISE LITCHI	33421	NEGRO	2 KG	9,4	4			
	22	GRANITÉ PRALINÉ FRUITÉ	33927	LECHE	2 KG	9,4	6			
	22	GRANITÉ PASSION	33928	LECHE	2 KG	9,4	4			
	22	GRANITÉ DULCEY	9848	DULCEY	2 KG	9,4	4			
	22	POP FRAMBOISE	33671	NEGRO	2 KG	10	3			
	22	POP MACAÉ	33766	NEGRO	2 KG	10	3			
	22	POP PASSION	33673	LECHE	2 KG	10	3			
	22	POP NOISETTE	33667	LECHE	2 KG	10	3			
	23	TARTE AU CHOCOLAT	33721	NEGRO	2 KG	10,5	3			
	23	FORÉT NOIRE	34156	NEGRO	2 KG	10,5	3			
	23	OPÉRA	33687	NEGRO	2 KG	11	2			
	23	CRÈME CARAMEL	33524	NEGRO	2 KG	9,5	4			
	23	SUCCÈS	33313	NEGRO	2 KG	10	2			
	23	INSPIRATION PAIN D'ÉPICES	33603	NEGRO	2 KG	10	3			
	23	TIRAMISU	33865	LECHE	2 KG	10	7			
	23	CRUMBLE FRAMBOISE	33926	LECHE	2 KG	11	5			
	23	TARTE TATIN	33693	LECHE	2 KG	10	3			
	23	TARTE POIRE CANNELLE	33688	DULCEY	2 KG	11	4			
	23	MILLEFEUILLE	33716 33795	BLANCO	2 KG 120 PC	10	3			

PAGINA	NOBRE DEL PRODUCTO	REF.	CHOCOLATE	PREPARACION	PESO UNITARIO MEDIO (env)	CANTIDAD (envs)	DISPONIBILIDAD	AROMA COLORANTE	CON LICOR
--------	--------------------	------	-----------	-------------	---------------------------	-----------------	----------------	-----------------	-----------

## Promesses

	26	PROMESSE PRALINÉ CRÊPE CROUSTILLANTE	20305	NEGRO	1KG	9	2		
	26	PROMESSE CASSIS	33718	NEGRO	1KG	9	5 SEMANES		
	26	PROMESSE MANJARI FRAMBOISE	33753	NEGRO	1KG	9	2		
	26	PROMESSE GUANAJA	33514	NEGRO	1KG	9	2		
	26	PROMESSE GRIOTTE TONKA	33867	NEGRO	1KG	9	5 SEMANES		
	26	PROMESSE CITRON VERT	33769	NEGRO	1KG	9	2		
	26	PROMESSE CAFÉ ARABICA	33505	NEGRO	1KG	9	3		
	26	PROMESSE PRALINÉ 70% NOIR	33503	NEGRO	1KG	9	5 SEMANES		
	27	PROMESSE KALAMANSI	33748	LECHE	1KG	9	3		
	27	PROMESSE GIANDUJA PASSION	33752	LECHE	1KG	9	2		
	27	PROMESSE OPALYS VANILLE	33500	LECHE	1KG	9	2		
	27	PROMESSE JIVARA	33518	LECHE	1KG	9	2		
	27	PROMESSE PRALINÉ 66% LAIT	33495	LECHE	1KG	9	5 SEMANES		
	27	PROMESSE DULCEY CARAMÉLIA	33636	DULCEY	1KG	9	2		

## Scintillantes

	30	CARAÏBE NOIR	11504	NEGRO	5KG	11	2		
	30	JIVARA LAIT		LECHE					
	30	PRALIFEUILLETÉ NOIR		NEGRO					
	30	PRALINÉ LAIT		LECHE					
	30	AMANDE LAIT		LECHE					
	30	CASSIS IVOIRE		BLANCO					

## Étincelles

	31	OCTANS	8393	NEGRO	2KG	10	3		
	31	ANTHARÈS	2394	NEGRO	2KG	10	3		
	31	ARIÈS	2397	NEGRO	2KG	10.5	1		

PAGINA	NOBRE DEL PRODUCTO	REF.	CHOCOLATE	PREPARACION	PESO UNITARIO MEDIO (env)	CANTIDAD (envs)	DISPONIBILIDAD	AROMA COLORANTE	CON LICOR
--------	--------------------	------	-----------	-------------	---------------------------	-----------------	----------------	-----------------	-----------

	31	ALTAÏR	33414	NEGRO	2 KG	10,5	3		
	31	ATRIA	6823	NEGRO	2 KG	10,5	3		
	31	PERSEA	4687	NEGRO	2 KG	10	3		
	31	TRUFFE CARAÏBE	33601	NEGRO	2 KG	8,3	1		
	31	ORIANA	2864	LECHE	2 KG	10,5	3		
	31	ANDROMA	2867	LECHE	2 KG	10,5	3		
	31	VEGA	2863	LECHE	2 KG	10	3		
	31	LYRA	4285	LECHE	2 KG	10	3		
	31	AURIGA	2861	BLANCO	2 KG	11	3		
	31	POLARIS	4284	BLANCO	2 KG	11	1		

## Esprits de Noël

	33	ESPRIT DE NOËL CARAÏBE	11206	NEGRO	2 KG	5	8		
	33	ESPRIT DE NOËL CARAMÉLIA	12013	LECHE	2 KG	5	6		
	33	ESPRIT DE NOËL DULCEY	11207	DULCEY	2 KG	5	7		
	33	ESPRIT DE NOËL IVOIRE	13008	BLANCO	2 KG	5	7		

## Confiseurs

	34	CONFISEUR FRAMBOISE	33238	NEGRO	2 KG	9	3		
	34	CONFISEUR KIRSCH	486	NEGRO	2 KG				
	34	CONFISEUR POIRE	487	NEGRO	2 KG				
	34	CONFISEUR CHARTREUSE®	481	NEGRO	2 KG				
	34	CONFISEUR COGNAC	482	NEGRO	2 KG				
	34	SURTIDO CONFISEURS	3301	NEGRO	2 KG				
	34	CERISE & KIRSCH	381	NEGRO	2 KG	13,7	3		

## Chardons

	35	CHARDON MIRABELLE	33475		2 KG	11,5	6		
	35	CHARDON DULCEY WHISKY CAFÉ	33635	DULCEY	2 KG	11,5	4		

	PÁGINA	NOMBRE DEL PRODUCTO	REF.	CHOCOLATE	PREPARACIÓN	PESO UNITARIO MEDIO (Env.)	CAPACIDAD (Env.)	DISPONIBILIDAD	AROMA COLORANTE	CON LICOR
	35	CHARDON COGNAC	33953		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON FRAMBOISE	33474		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON ARMAGNAC	33282		2 KG	11,5	5			
	35	CHARDON KIRSCH	33473		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON POIRE	33239		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON ALCOOLAT PLANTES	33955		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON CASSIS	33956		2 KG	11,5	6			
	35	SURTIDO CHARDONS	3300		4 KG	11,5	6			
	35	SURTIDO CHARDONS	3298		4 KG	11,5	6			
	35	CHARDON PRALINÉ BLEU	33802		2 KG	11,5	4			

## Trufas

	36	TRUFFE GUANAJA	33910	NEGRO	1 KG	13,5	9			
	36	TRUFFE DULCEY PRALINÉ	33852	DULCEY	1 KG	13,4	5			
	36	TRUFFE CROUSTIPRALINÉ	33850	NEGRO	1 KG	14,5	4			
	36	TRUFFE CITRON	33848		1 KG	14	9			
	36	TRUFFE TAMARIVA CAMEL	33615	LECHE	1 KG	13,5	9			
	36	TRUFFE GUANAJA ORANGE	34256	NEGRO	1 KG	13,5	7			
	36	TRUFFE RHUM COCO	33797	NEGRO	1 KG	14	9			

## Corazones

	37	CŒUR FRAMBOISE	33786	NEGRO	2 KG	10,5	3			
	37	CŒUR NOISETTE	33527	LECHE	2 KG	10,5	3			
	37	CŒUR PASSION	33746	LECHE	2 KG	10,5	5			
	37	CŒUR VANILLE	33498	BLANCO	2 KG	10,5	5			
	37	CŒUR MANJARI	33624	NEGRO	2 KG	10,5	5			
	37	CŒUR JIVARA	33614	LECHE	2 KG	10	4			
	37	CŒUR COGNAC	33952	BLANCO	2 KG	10	4			

	PÁGINA	NOMBRE DEL PRODUCTO	REF.	CHOCOLATE	PREPARACIÓN	PESO UNITARIO MEDIO (Env.)	CAPACIDAD (Env.)	DISPONIBILIDAD	AROMA COLORANTE	CON LICOR
--	--------	---------------------	------	-----------	-------------	----------------------------	------------------	----------------	-----------------	-----------

## Fantaisies

	40	CROUSTIBILLES NOIR	33853	NEGRO	2 KG	1,5	5			
	40	CROUSTIBILLES CARAMÉLIA	33849	LECHE	2 KG	1,5	5			
	40	CROUSTIBILLES DULCEY	33846	DULCEY	2 KG	1,5	5			
	40	CROUSTIBILLES INSPIRATION FRAMBOISE	26690	FRAMBUESA	1 KG	1,5	3			
	40	AVELINAS NOIR	33841	NEGRO	2 KG	3	9			
	40	AVELINAS LAIT	33836	LECHE	2 KG	3	9			
	40	AVELINAS DULCEY	33833	DULCEY	2 KG	3	6			
	40	AVELINAS IVOIRE	33844	BLANCO	2 KG	3	7			
	40	AMANDAS NOIR	33835	NEGRO	2 KG	3,1	9			
	40	AMANDAS LAIT	33831	LECHE	2 KG	3,1	9			
	40	AMANDAS DULCEY	33824	DULCEY	2 KG	3,1	6			
	40	AMANDAS IVOIRE	11705	BLANCO	2 KG	3,1	7			
	41	AMANDAS «FAÇON GIANDUJA» CACAO	33279		2 KG	3,4	9			
	41	AMANDAS «FAÇON GIANDUJA» SUCRE GLACE	33280		2 KG	3,4	9			
	41	GALET NOIR	8188	NEGRO	2 KG	4	7			
	41	GALET LAIT	8187	LECHE	2 KG	4	7			
	41	BISCUITS LAIT	33838	LECHE	2 KG	1,3	6			
	41	CARRÉS NOUGATINE NOIR	33842	NEGRO	2 KG	3,6	6			
	41	CARRÉS NOUGATINE LAIT	33837	LECHE	2 KG	3,6	6			
	41	HARICOTS BLANCS	33828	BLANCO	2 KG	4	5			
	41	MINI ORANGETTES	33775	NEGRO	2 KG	0,7	5			
	41	GRAINS DE CAFÉ CHOCOLAT	33784	NEGRO	1 KG	0,5	6			

## Choco'bar

	42	BAR' GUANAJA	33618	NEGRO	36 UDS.	34	3			
	42	BAR' JIVARA	33644	LECHE	36 UDS.	34	3			

	PAGINA	NOBRE DEL PRODUCTO	REF.	CHOCOLATE	PREPARACION	PESO UNITARIO MEDIO (Env.)	CANTIDAD (Env.)	DISPONIBILIDAD	AROMA COLORANTE	CON LICOR
	42	BAR' BIGOUDINE NOIR	33369	NEGRO	36 UDS.	34	2			
	42	BAR' BIGOUDINE LAIT	33360	LECHE	36 UDS.	34	4			
	42	BAR' CAMEL	33523	NEGRO	36 UDS.	34	3			
	42	BAR' SICILIA	33717	NEGRO	36 UDS.	34	2			
	42	CROUSTI BAR' LAIT	33520	LECHE	36 UDS.	35	2			
	42	CROUSTI BAR'IVOIRE	33869	BLANCO	36 UDS.	35	4			
	43	BAR'CAFÉ ORANGE	33845	NEGRO	36 UDS.	34	3			
	43	BAR'ROC NOIR	33462	NEGRO	36 UDS.	34	2			
	43	BAR'ROC LAIT	33720	LECHE	36 UDS.	24	3			

### Pastas de fruta

	44	SURTIDO PASTAS DE FRUTAS 6 VARIEDADES	19826		192 UDS.	9,5	5			
--	----	---------------------------------------	-------	--	----------	-----	---	--	--	--

### Tabletas

	45	ABINAO 85%	33628	NEGRO	20 UDS.	100	5				
	45	CARAÏBE 66%	33602	NEGRO	20 UDS.						
	45	MANJARI 64%	33620	NEGRO	20 UDS.						
	45	TANARIVA 33%	33629	LECHE	20 UDS.			4			

### Éclats, Instant, Lingot

	48	ÉCLAT NOIR	5112	NEGRO	1KG	4,1	8			
	48	ÉCLAT ANDOA NOIR	8197	NEGRO	1KG	4,1	8			
	48	ÉCLAT LACTÉ	7457	LECHE	1KG	4,1	6			
	48	INSTANT NYANGBO 68%	11161	NEGRO	1600 UDS.	3,3	8			
	48	LINGOT	25170	LECHE	2KG	10,3	4			

	PAGINA	NOBRE DEL PRODUCTO	REF.	CHOCOLATE	PREPARACION	PESO UNITARIO MEDIO (Env.)	CANTIDAD (Env.)	DISPONIBILIDAD	AROMA COLORANTE	CON LICOR
<b>Carrés y Secrets</b>										
	49	GUANAJA 70%	510	NEGRO	1KG	5	8			
	49	CARAÏBE 66%	511	NEGRO	1KG	5	8			
	49	MANJARI 64%	1895	NEGRO	1KG	5	8			
	49	JIVARA 40%	1896	LECHE	1KG	5	8			
	49	SECRET FAÇON GIANDUJA	33742	LECHE	216 UDS.	10,2	5			
	49	SECRET PRALINÉ AMANDES NOISETTES 50%	33566	LECHE	216 UDS.	10,2	5			
	49	SECRET CAFÉ ARABICA	33564	NEGRO	216 UDS.	10,2	5			
	49	SECRET PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT	33565	LECHE	216 UDS.	10,2	5			

### Utensilios

	54	CAJA 4 BOMBONES	12489		10 CAJAS					
	54	CAJA 6 BOMBONES	13620		10 CAJAS					
	54	CAJA 10 BOMBONES	13621		10 CAJAS					
	54	CAJA 16 BOMBONES	12488		10 CAJAS					
	54	CAJA 9 UNIDADES	34299		LOTE DE 25					
	54	CALENDARIO PARA RELLENAR	30523		LOTE DE 20					
	54	ESTUCHE PALETS FINOS	31455		24 ESTUCHES					
	54	ESTUCHE BARRITAS	26861		30 CAJAS					
	55	CAJA AMOR	28098		25 CAJAS					
	55	CAJA DORADA	26869		10 CAJAS					
	55	CAJA FRAMBUESA	26862		10 CAJAS					
	55	CAJA TRUFAS	13623		10 CAJAS					
	55	ESTUCHE	10642		50 CAJAS					
	55	CAJA 2 UNIDADES	14961		10 CAJAS					
	55	CAJA 6 UNIDADES	14962		10 CAJAS					
	55	CAJA 24 UNIDADES	14963		10 CAJAS					



# Personalización

A partir de un packaging existente (carrés, tabletas, palet), añadimos su logotipo y/o el universo gráfico que desee promover.

 **01**

Consulta con el comercial de referencia

**? 02**

Elección del producto que se desea personalizar

**03**

Finalización del proyecto de personalización



**PALETS / LINGOTS / CARRÉS**  
Envío del pedido con el logotipo vectorizado en formato EPS o AI, así como el manual de identidad corporativa o los colores pantone deseados.

**04** 

Envío de una propuesta en un plazo de 8 días

**05** 

Validación de la propuesta

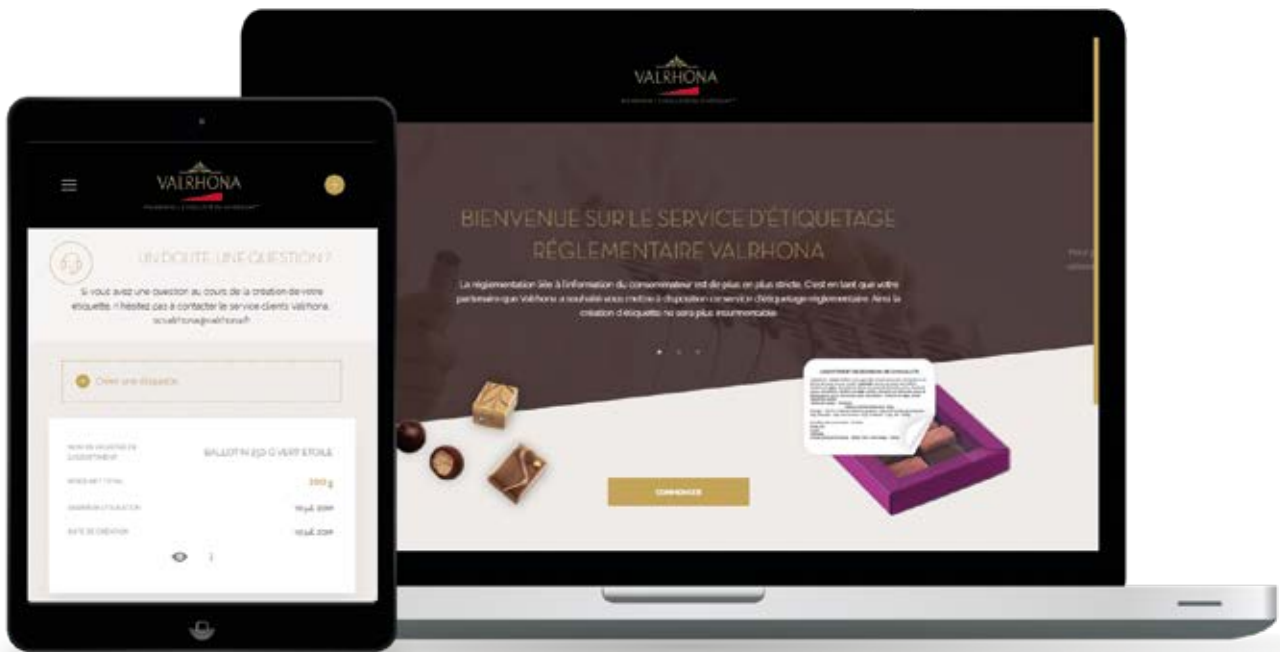
 **06**

Recepción del pedido en un plazo de 5 a 6 semanas

# Descubra

## el servicio de etiquetado reglamentario Valrhona

Le permitirá vender sus surtidos de bombones  
y dulces con tranquilidad.



ACCEDA AL SERVICIO DE CREACIÓN DE ETIQUETAS EN  
[ETIQUETTES.VALRHONA.COM](https://www.valrhona.com/ETIQUETTES)

YA DISPONIBLE EN LOS SIGUIENTES PAÍSES:  
FRANCIA, SUIZA Y MÓNACO.

VALRHONA ESPAÑA S. L.  
RONDA SANT PERE 19, 7º3º  
08010 BARCELONA - ESPAÑA  
[SERVICIOCLIENTE@VALRHONA-SELECTION.COM](mailto:SERVICIOCLIENTE@VALRHONA-SELECTION.COM)  
SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE: +34 934121999

[www.valrhona.com](https://www.valrhona.com)

