



Pascua 2024



**FOR THE
PLANET**

Valrhona, a través de su Colección Primavera 2024, se convierte en miembro de 1% for the Planet

Pequeñas decisiones con un gran impacto





Valrhona asocia exquisitez y compromiso con motivo de la Pascua

Cada año, el chocolate es un imprescindible de Pascua para los franceses que consumen unos 13 kg por persona y por año, según el Sindicato del chocolate. Una época fuerte que puede ser la ocasión de **preguntarse sobre la elección del chocolate que vamos a comprar o regalar para esta ocasión**. ¿Y si en 2024 eligiéramos un chocolate responsable que participa en el desarrollo de un sector del cacao justo y sostenible y en la protección del planeta?

Certificada B-Corp por segunda vez en enero de 2024, Valrhona continúa con su compromiso participando en la iniciativa 1% for the Planet, a través de su gama Primavera 2024. La Casa propone así este año una colección con los colores de la primavera para (re)conciliar compromiso y exquisitez.

Una nueva prueba del compromiso de Valrhona en favor de la protección del medioambiente

Valrhona, a través de su colección Primavera 2024, es miembro de **1% for the Planet**, un colectivo internacional que reúne a empresas comprometidas con la protección del medioambiente. Por ello, Valrhona dona el 1% de la facturación anual de estas gamas a asociaciones medioambientales comprometidas con los retos que le importan: el cultivo sostenible del cacao, la agroforestería, la reforestación y la mejora de las condiciones de vida de los productores de cacao.

Esto permitirá, por ejemplo, **continuar con el proyecto Cacao Forest en Costa de Marfil** en 2024. Nacido de la voluntad de desarrollar la agroforestería para proteger los recursos, aumentar el ingreso de los productores de cacao y garantizar abastecimientos de habas de calidad, este proyecto lanzado en 2016 en República Dominicana y que acaba de concluir en diciembre de 2023, es una alianza dinámica y original entre chocolateros franceses (Valrhona, Ecotone, Weiss, Révillon, Voisin, Relais Desserts y Carambar & Co agrupados en el fondo de dotación TERRA ISARA), instituciones de investigación (CIRAD) y de formación superior (ISARA), la ONG Earthworm Foundation y la Agencia Francesa de Desarrollo.

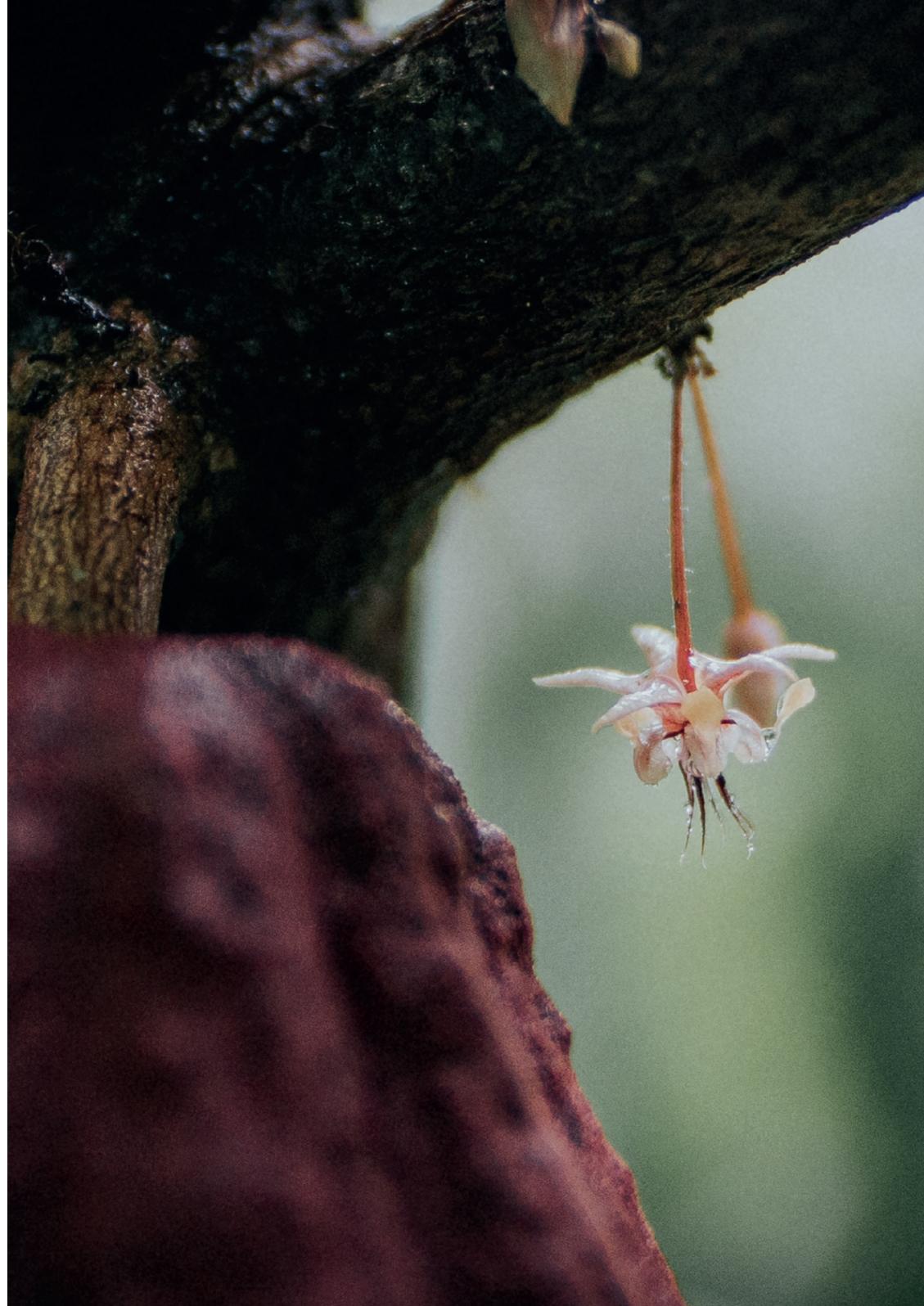
Entre los otros proyectos apoyados también figuran:

- La iniciativa **«Bajos los árboles, reunámonos»** gestionada por la **asociación Biovallée**, que permite cada año a los ciudadanos de la Drôme plantar miles de árboles frutales en espacios comunes del valle de la Drôme.
- El **fondo de dotación 1% for the Planet** que une a más de 6000 empresas y 5000 asociaciones comprometidas con el medioambiente en el mundo.
- El **Fondo Solidario Valrhona** que trabaja por un cultivo del cacao justo y sostenible y una gastronomía inclusiva y responsable.

A través de esta iniciativa, Valrhona **permite también a sus clientes comprometerse a su lado**, proponiéndoles productos alineados con su proceso de compras responsables y cuyas ventas permitirán financiar acciones en favor de un sector del cacao justo y sostenible.



Valrhona, a través la colección Primavera 2024, è membro di 1% for the Planet®.



La colección Primavera 2024 Valrhona

Esta colección, que cuenta la **renovación de la primavera**, está disponible en **3 formatos diferentes**, entre ellos **una nueva declinación inédita: los conos de Pascua**.

El **diseño elegante y refinado** de los estuches se viste con **colores vivos** que evocan **lo vegetal y una naturaleza exuberante**, un guiño a la **agroforestería**, un modo de cultivo apoyado por Valrhona, que respeta los suelos mezclando diferentes especies de árboles y que permite a los productores diversificar sus ingresos.

¡Esta colección temporal sabrá deleitar tanto a pequeños como a grandes gourmets!



NOVEDAD

CONOS DE PASCUA

Cono de 100g

Precio de venta recomendado: 10,90 €

Valrhona lanza este año un nuevo formato divertido. Conos de Pascua rellenos de deliciosos huevos de chocolate, para esconder en el jardín. Disponible en 2 versiones:

- Surtido de huevos de chocolate con leche rellenos de praliné crujiente afrutado o de Gianduja con trocitos de galleta.
- Surtido de huevos de praliné afrutado crujiente recubiertos de chocolate negro o chocolate con leche como el huevo ganache Tanariva 33 %, un Grand Cru Puro de origen Madagascar.



ESTUCHE "GOURMANDISES"

Estuche de 140 g

Precio de venta recomendado: 14,50 €

Una selección deliciosa de pececitos de Pascua que se declinan en 3 colores de chocolate: negro intenso, leche untuosa y Dulcey, con notas de leche caramelizada. Un surtido que encantará a toda la familia... ¡lo más duro será no devorarlo todo de una sola vez!



ESTUCHE "CRÉATIONS CHOCOLAT"

Estuche de 300 g

Precio de venta recomendado: 34,50 €

Un bonito estuche para regalar ya sea para Pascua, para el Día de la Madre o simplemente por darle un capricho a los amantes del chocolate. Su estuche, con un diseño delicado y colorido con un acabado dorado, encierra deliciosas exquisiteces para devorar: Croustibilles (un corazón de cereales crujientes bañado en chocolate negro), Equinoxes (avellanas y almendras bañadas en chocolate con leche o blond Dulcey) así como huevos con un corazón fundente de caramelo.



Sobre Valrhona

JUNTOS, HAGAMOS BIEN LO QUE ES BUENO

Compañera de los artesanos del sabor desde 1922, pionera y referente en el mundo del chocolate, Valrhona se define hoy en día como una empresa cuya misión (“Juntos, hagamos bien lo que es bueno”) expresa la fuerza de su compromiso. Con sus colaboradores, los chefs y los productores de cacao, Valrhona imagina lo mejor del chocolate para crear un sector del cacao justo y sostenible e inspirar una gastronomía de lo bueno, lo bello y lo beneficioso.

Construir relaciones directas y a largo plazo con los productores, investigar la próxima innovación de chocolate y compartir conocimientos: estas son las razones que motivan a Valrhona en su día a día. Siempre junto a los chefs, Valrhona apoya a los artesanos y los acompaña en la búsqueda de la singularidad superando sin cesar los límites de la creatividad.

Gracias a su continua movilización en torno a esta razón de ser, Valrhona está orgullosa de haber obtenido en enero de 2020 la exigente certificación B Corporation®, que recompensa las empresas más comprometidas del mundo que ponen al mismo nivel sus resultados económicos, sociales y medioambientales. Esta distinción valoriza la estrategia de desarrollo sostenible Live Long, marcada por la voluntad de construir conjuntamente un modelo de impacto positivo para los productores, los colaboradores, los artesanos del sabor y todos los apasionados del chocolate.

Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate responsable. El 100 % de los cacaos son trazables desde el productor lo que asegura saber de dónde procede el cacao, quién lo ha cosechado y quién lo ha producido en buenas condiciones. Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate que respeta a las personas y al planeta.

www.valrhona.com

Media Contact:

Maria Ribas

M. maria.ribas@valrhona-selection.com

Enlace para descargar las imágenes:

<https://bit.ly/Paques2024>

