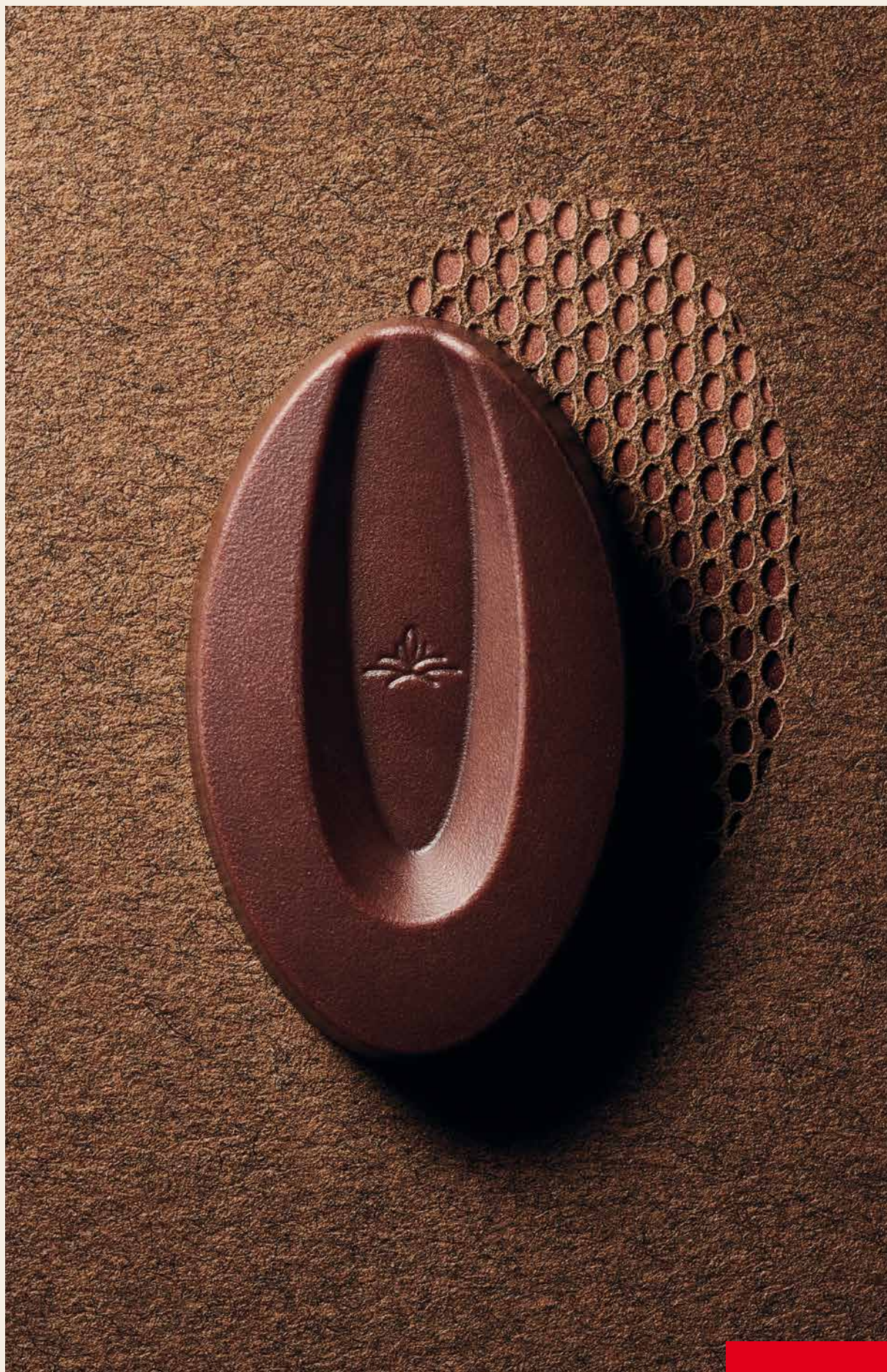




Catálogo de productos de obrador 2023

Comprometidos *por una misión*

Ingredientes procedentes del otro extremo del mundo, agricultura sin controlar, deforestación... ¿Y si la exquisitez y, de manera más específica, la que es a base de chocolate, atravesara un periodo difícil frente a los retos medioambientales, sociales y sanitarios?

La cuestión del impacto de nuestra actividad y de nuestros productos sobre las personas y el planeta nos la planteamos desde hace mucho tiempo en Valrhona. Y no hemos tardado en posicionarnos al respecto. Desde 2002, formalizamos nuestra estrategia de desarrollo sostenible con el programa Live Long. Desde ese momento, nos definimos como una empresa cuya misión («Juntos, hagamos bien lo que es bueno») expresa la fuerza de su compromiso.

El sector del cacao por el que trabajamos cada día es justo y sostenible: respeta a las personas, los recursos y el planeta. El 100% de nuestras habas de cacao son trazadas desde la parcela, lo que nos permite ser el vínculo con nuestros 17 215 productores para mejorar sus condiciones de vida, participar en el acceso a la educación de sus hijos y acompañarles hacia prácticas agrícolas sostenibles, y para construir una cadena de abastecimiento que no contribuya a la deforestación.

En ese mismo sentido, nos comprometemos cada día por una gastronomía más respon-

sable. Nuestra misión consiste en crear un movimiento colectivo, que federa a todas las partes implicadas de la gastronomía para desafiar los estándares e inventar juntos nuevas maneras de trabajar.

Elección de lo local y respeto por la temporalidad, reciclaje de los residuos, economía circular, reducción del gasto energético y alimentario, respeto por la biodiversidad, valorización de la comunidad –tantas prácticas cuestionadas de nuevo bajo el eje del futuro de nuestra alimentación.

Se crea así una gastronomía de lo bueno, lo bello y lo beneficioso. Para que cada uno sea agente de este cambio y pueda participar, la *Guía de la gastronomía responsable*, auténtica referencia de buenas prácticas, acompaña a nuestros socios en esta transición. En esta misma dinámica de compartir una nueva visión de la gastronomía, Frédéric Bau, Explorador Pastelero de la Firma Valrhona, nos propone en su libro *Gula razonada* recetas en torno a una pastelería más sana y honesta, pero tan deliciosa como siempre.

Estos continuos esfuerzos han dado como resultado para Valrhona una certificación exigente que estamos orgullosos de haber obtenido en enero de 2020: B Corporation®. Esta certificación recompensa las empresas más comprometidas del mundo que ponen al mismo nivel sus resultados económicos, sociales y medioambientales. La prueba tangible de un chocolate comprometido.

Hacer bien lo que es bueno nunca había tenido tanto sentido.



1922-2022 Valrhona celebra 100 años de compromiso

**100 años: ¡es una maravillosa celebración!
100 años compartidos con un colectivo de personas comprometidas. Productores, chefs, apasionados del chocolate, este aniversario es su momento.**

**100 años movidos por una vocación,
100 agentes del mundo del chocolate responsable que representan para la ocasión este movimiento y juntos hacen bien lo que es bueno.**

**Por 100 años más de un sector justo y sostenible,
por 100 años más de una gastronomía creativa y responsable,
por 100 años más actuando y cumpliendo nuestra misión,
inspirada hace 100 años por una haba.**

100 *ans*
d'engagement



ÍNDICE



1. PIONEROS

- P. 8-9 OMBRÉ
- P. 10 BLOND
- P. 10 CONCENTRADO DE CHOCOLATE
- P. 11 DOBLE FERMENTACIÓN
- P. 12-13 INSPIRATION



2. COBERTURAS DE CHOCOLATE

- P. 17 CUVÉES
- P. 18-22 GRANDS CRUS
- P. 23 GOURMETS
- P. 24-25 CERTIFICADOS Y ESPECÍFICOS
- P. 26-27 SIGNATURE PROFESSIONNELLE



3. PRALINÉS & CO

- P. 30 FABRICACIÓN DE PRALINÉS
- P. 31 INÉDITOS
- P. 32-33 CLÁSICOS
- P. 34 TIPO GIANDUJA
- P. 35 PASTAS DE ALMENDRAS



4. ABSOLUTAMENTE CACAO

- P. 38 PURAS PASTAS
- P. 39 GRUÉ DE CACAO
- P. 39 CACAO EN POLVO
- P. 39 MANTECA DE CACAO
- P. 40-41 ZUMO CONCENTRADO DE CACAO



5. COMPLEMENTOS DE OBRADOR

- P. 44-45 ESTRUCTURAR
- P. 46-47 RELLENAR
- P. 48-49 DECORAR
- P. 50 BEBIDAS



6. CACAOTECA Y GUÍA DEL SABOR

- P. 54-55 CACAOTECA
- P. 56-57 LA GUÍA DEL SABOR



7. LA MARCA Y SUS SERVICIOS

- | | |
|----------------------------|--------------------------------------|
| P. 60-61 LA MARCA VALRHONA | P. 65 PARA HACERLE LA VIDA MÁS FÁCIL |
| P. 62-63 NUESTRA MISIÓN | P. 66-67 PERSONALIZACIÓN |
| P. 64 SERVICIOS | P. 68 LA ÉCOLE VALRHONA |



PIONEROS

OMBRÉ P. 8-9

BLOND P. 10

CONCENTRADO DE CHOCOLATE P. 10

DOBLE FERMENTACIÓN P. 11

INSPIRATION P. 12-13

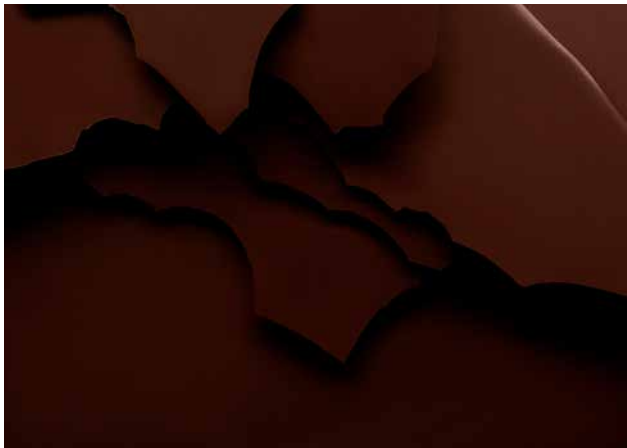
Pioneros

Pionero desde siempre, Valrhona no cesa de innovar para inspirarle y guiarle en su creatividad.

OMBRÉ

LÁNCENSE A LO DESCONOCIDO

El chocolate que rompe con los códigos establecidos de la gastronomía y que intriga por su exquisiez y la intensidad de su cacao. Desvele lo que nunca se atrevió a expresar y redefina su creatividad.



Esta gama de chocolates nos invita a descubrir un nuevo territorio aromático. La combinación de la leche con las notas intensas de cacao permite creaciones con mucho sabor y maridajes muy interesantes.



Rémi Poisson
Chef pastelero formador
Ecole Valrhona

HUKAMBI

LA PRIMERA COBERTURA OMBRÉ



NOVEDAD

49787
HUKAMBI 53 %

Cacao puro Brasil

CON NOTAS A CACAO, CEREALES Y VAINILLA

La sorprendente combinación de notas de cacao, amargor y un toque ligero a galleta de Hukambi nos invita a descubrir los misterios de la fauna y la flora que viven a la sombra del bosque milenario de Brasil.

NUESTRO SOCIO M. LIBÂNIO

A finales de los 2000, Valrhona conoce la empresa M. Libânio, en el estado de Bahia. **M. Libânio está animada por una filosofía que preconiza la armonía entre las personas, la tierra y las plantas en un entorno sostenible.** La empresa se sitúa en uno de los ecosistemas más ricos del mundo: la Mata Atlantica, clasificada como **Reserva de la Biosfera por la UNESCO**. Los trabajadores de M. Libânio utilizan el sistema de «Cabruca», que consiste en dejar árboles dominantes, tales como los frutales, por encima de árboles más pequeños, como el cacaotero. Últimamente M. Libânio ha puesto en marcha un **sistema agroforestal moderno** que asocia el cultivo de los cacaoteros a la sombra del árbol del caucho. Actualmente, sus plantaciones tienen el certificado **Rainforest Alliance**.

Para saber más sobre nuestro colaborador M. Libânio y las acciones sociales y medioambientales, visite partners.valrhona.com.



NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSO, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
HUKAMBI	49787	53 %	Azúcar 25 % Leche 21 % Mat. Gr. 45 %							12 meses	Bolsa habas 3 kg

FCP* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. Aplicación óptima. Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

BLOND

CREACIÓN DEL PRIMER CHOCOLATE DE COLOR RUBIO EN 2012

Con Dulcey, hemos querido diferenciarnos del universo tradicional del chocolate blanco. Es una oda a la creatividad y a la audacia que revoluciona el mundo de la pastelería. El nombre de Dulcey evoca el dulzor característico de este chocolate.



31870 BLOND DULCEY 35 %

NOTAS A GALLETA Y TOQUE DE SAL

-

Dulcey, por su dulzor de galleta ligeramente salada y su sabor de leche caramelizada, tiene ese don de hacernos volver a la infancia, de hacernos viajar en un torbellino a los deliciosos recuerdos de cada uno.

CONCENTRADO DE CHOCOLATE

CREACIÓN EN 2008

Surgido de la misma mezcla de cacaos finos que Guanaja, P125 Cœur de Guanaja 80 % es menos dulce que una cobertura clásica y su potencia aromática se refuerza por una cantidad de materia seca de cacao más importante. Este concentrado de chocolate no contiene manteca de cacao añadida.



6360 P125 CŒUR DE GUANAJA

Mezcla

CON NOTAS A CACAO Y TOSTADO

-

Con P125 Cœur de Guanaja 80 % podrá intensificar el sabor del chocolate y aportar una textura más flexible y fundente a numerosas recetas (cremas heladas, ganaches, etc.).



NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSO, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
BLOND DULCEY	31870 27008	35 % manteca de cacao	Azúcar 29 % Leche 24 % Mat. Gr. 43 %							12 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg
P125 CŒUR DE GUANAJA	6360 8234	80 %	Azúcar 19 % Mat. Gr. 38 % Sin manteca de cacao añadida	-	-	-				18 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg

DOBLE FERMENTACIÓN

CREACIÓN DE LA DOBLE FERMENTACIÓN EN 2015

Para crear una nueva identidad gustativa, Valrhona ha revolucionado el proceso de transformación del cacao en plantación, gracias a más de 10 años de trabajo mano a mano con los productores colaboradores.



12219 ITAKUJA 55 %

Cacao puro Brasil

AFRUTADO Y FRUTA DE LA PASIÓN

-

Como una samba apasionada, las notas de cacao y de fruta de la pasión de Itakuja bailan al ritmo del famoso carnaval de Bahía.



13757 KIDAVOA 50 %

Cacao Puro Madagascar

CON NOTAS A CACAO, AFRUTADO Y PLÁTANO

-

El maridaje de las notas de cacao y de plátano hace de Kidavoa un chocolate de notas cálidas y armoniosas como las voces de los coros a capela de Madagascar.

Nuestros chocolates Itakuja, con pulpa de fruta de la pasión, y Kidavoa, cuyas habas de cacao se combinan con plátano, no contienen aromas añadidos.

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSO, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
ITAKUJA	12219	55 %	Azúcar 44 % Mat. Gr. 37 %	-						14 meses	Bolsa habas 3 kg
KIDAVOA	13757	50 %	Azúcar 34 % Leche 15 % Mat. Gr. 39 %	-						14 meses	Bolsa habas 3 kg



INSPIRATION

OTRA FORMA DE VER LA FRUTA

Inspiration es la primera gama de coberturas de frutas creada por Valrhona con un sabor y un color naturales. Descubre todo el saber hacer chocolatero de Valrhona puesto en marcha para desarrollar esta proeza técnica que combina la textura única del chocolate con el sabor y el color intensos de las frutas.

RECETA

FRUTA + MANTECA DE CACAO + AZÚCAR
Y UNA PIZCA DE LECITINA

LA EXCEPCIONALIDAD DE INSPIRATION



SABOR Y COLOR
100 % NATURALES

Sin conservantes, ni colorantes
ni aromas artificiales.



SABOR INTENSO
DE LA FRUTA

Desarrollado con la maestría de
los equipos I+D Valrhona.



LA TEXTURA ÚNICA
DE UNA COBERTURA

Inspiration se trabaja como una
cobertura y posee sus propias
curvas de atemperado.

Desde el lanzamiento de Inspiration Almendra en enero de 2017, la gama de coberturas de fruta se ha ido ampliando.



14029
INSPIRATION
ALMENDRA

FRUTOS SECOS Y
ALMENDRA DULCE

Las notas suaves y
dulces de almendra
fresca de Inspiration
Almendra nos llevan de
paseo por los campos
de almendros en un
bonito día de verano.



15391
INSPIRATION
FRESA

FRUTAS EN
CONFITURA Y FRESA

Las notas de confitura
de Inspiration Fresa
recuerdan la alegría de
tomar una cucharada
de mermelada
directamente del tarro.



15390
INSPIRATION
PASIÓN

FRUTAS TROPICALES
Y PASIÓN

Las notas tropicales
y aciduladas de
Inspiration Pasión
hacen soñar con el
frescor de un sorbete
de fruta de la pasión
bajo el sol de verano.



19999
INSPIRATION
FRAMBUESA

FRUTAS EN
CONFITURA
Y FRAMBUESA

Inspiration
Frambuesa, con una
pizca de acidez, evoca
el perfume alegre
del coulis de
frambuesa cocido.

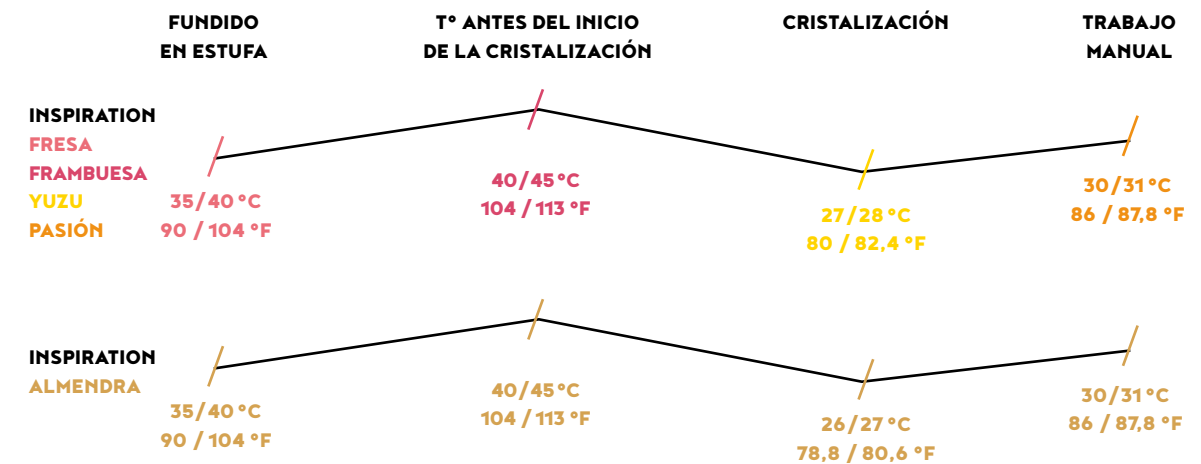


19998
INSPIRATION
YUZU

CÍTRICOS Y YUZU

Inspiration Yuzu expresa
de maravilla el dulzor
y el amargor del Yuzu,
cítrico emblemático de
Japón, deslumbrante
como los rayos del
sol naciente.

CURVAS DE ATEMPERADO MANUAL



Descubra esta información y las particularidades de uso en la etiqueta-folleto de las bolsa de 3 kg.



NOMBRE	CÓDIGO	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSO, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
INSPIRATION ALMENDRA	14029	Manteca de cacao 31 % Almendras prensadas en polvo 31 % Azúcar 39 % Mat. Gr. 42 %	👤	👤	👤	👤	👤	👤	14 meses	Bolsa habas 3 kg
INSPIRATION FRESA	15391	Manteca de cacao 38 % Fresa en polvo 14 % Azúcar 47 % Mat. Gr. 39 %	-	👤	👤	👤	👤	-	10 meses	Bolsa habas 3 kg
INSPIRATION PASIÓN	15390	Manteca de cacao 32 % Zumo de fruta de la pasión en polvo 17 % Azúcar 60 % Mat. Gr. 34 %	-	👤	👤	👤	👤	-	10 meses	Bolsa habas 3 kg
INSPIRATION FRAMBUESA	19999	Manteca de cacao 36 % Frambuesa en polvo 12 % Azúcar 52 % Mat. Gr. 37 %	-	👤	👤	👤	👤	-	10 meses	Bolsa habas 3 kg
INSPIRATION YUZU	19998	Manteca de cacao 34 % Zumo de yuzu en polvo 2 % Azúcar 55 % Mat. Gr. 35 %	-	👤	👤	👤	👤	-	10 meses	Bolsa habas 3 kg

FCP* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. 👤 Aplicación óptima. 👤 Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.



COBERTURAS DE CHOCOLATE

CUVÉES P. 17

GRANDS CRUS P. 18-21

CERTIFICADOS Y ESPECÍFICOS P. 22-23

GOURMETS P. 24-25

SIGNATURE PROFESSIONNELLE P. 26-27

Coberturas de chocolate

Los conocimientos como creadora de cobertura de Valrhona permite a los artesanos del sabor explorar un terreno de creatividad infinito y crear su propia firma.

Distinguimos chocolates puro origen, cuyo cacao se selecciona en una plantación o en un país, y chocolates de mezcla que permiten abrir las posibilidades gracias a la sutil alianza de perfiles aromáticos de cacaos singulares.

¿Busca un chocolate con un carácter que exprese uno o varios territorios?
Descubra los chocolates de nuestra cacaoteca.



Plantación República Dominicana

« Ser socio implica apoyar una agricultura diversificada en la que el cacao forma parte integrante, acompañado por otras producciones (frutales, cítricos...) que diversifican y aseguran los beneficios de los productores. »

Julien Desmedt
Experto en cacao

CUVÉES

Nacidos en 2008, los Cuvées du Sourceur son la **revelación de un territorio** y de una historia singular. Se trata de cacaos excepcionales, que los expertos buscan a través del mundo por su potencial aromático singular. Estos cuvées proceden de **pequeñas producciones** y, por tanto, están **disponibles en cantidades limitadas**.

CHOCOLATE NEGRO

12830 MORANT BAY 70 %	19264 KILTÍ HAITÍ 66 %	27661 XIBUN 64 %
Cacao puro Jamaica	Cacao puro Haití	Cacao puro Belice
ESPECIAS DULCES, AMARGO Y FRUTA MADURA	EQUILIBRADO, FRUTA MADURA Y GRUÉ DE CACAO	EQUILIBRADO, AFRUTADO Y FRESCOR
-	-	-
El amargor de Morant Bay destaca por las notas de fruta madura y de especias, como las brillantes cascadas a la luz del sol en el corazón de las selvas jamaicanas.	Las notas equilibradas de frutas maduras de Kiltí Haití, maridadas con notas de grué de cacao, evocan los colores brillantes del crepúsculo sobre la flora salvaje haitiana.	Como la gran laguna azul de Belice y su barrera de coral única, Xibun cautiva por sus notas afrutadas, aciduladas y frescas.

CHOCOLATE CON LECHE



12829 LIMEIRA 50 %
Cacao puro Brasil
CON NOTAS A CACAO, AMARGO Y ACIDULADO
-
Desvelando una intensidad de cacao amargo y una sensación acidulada, Limeira es un chocolate complejo y encantador, como el vuelo de miles de pájaros que pueblan la inmensa naturaleza de Brasil.

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSO, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
MORANT BAY	12830	70 %	Azúcar 29 % Mat. Gr. 43 %	-	-	👍	👍	👍	👍	18 meses	Bloque 1 kg
KILTÍ HAITÍ	19264	66 %	Azúcar 33 % Mat. Gr. 39 %	👍	👍	👍	👍	👍	👍	18 meses	Bloque 1 kg
XIBUN	27661	64 %	Azúcar 35 % Mat. Gr. 39 %	-	-	👍	👍	👍	-	18 meses	Bloques 3 x 1 kg
LIMEIRA	12829	50 %	Azúcar 34 % Leche 20 % Mat. Gr. 40 %	👍	👍	👍	👍	👍	👍	15 meses	Bloque 1 kg

FCP* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. 👍 Aplicación óptima. 🍴 Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

GRANDS CRUS

Estos chocolates son la expresión de uno o varios terruños. A imagen de una denominación de origen protegida, los **Grands Crus Puro Origen** proceden de un único y mismo país, lo que permite revelar toda la finura y la intensidad de una región. Los **Grands Crus Mezcla** proponen una mezcla de varios cacaos con perfiles aromáticos diferentes pero complementarios.

CHOCOLATE NEGRO



25295
TULAKALUM 75 %
Cacao puro Belice
AFRUTADO, ACIDULADO Y GRUÉ DE CACAO
-
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.



4656
ARAGUANI 72 %
Cacao puro Venezuela
ESPECIAS DULCES, AMADERADO Y POTENTE
-
El toque de vainilla, las notas amaderadas y la pizca de amargor de Araguani son como una aventura a través de los paisajes de montañas, de bosques y de lagos de agua salada de Venezuela.



6085
NYANGBO 68 %
Cacao puro Ghana
ESPECIAS DULCES, TOSTADO Y VAINILLA
-
El despliegue de las notas especiadas, tostadas y avainilladas de Nyangbo le hará soñar con los colores ocres de la fascinante tierra de Ghana.



5572
ALPACO 66 %
Cacao puro Ecuador
ESPECIAS DULCES, FRUTOS SECOS Y AMADERADO
-
Alpaco, con su toque de frutos secos y notas amaderadas, nos invita a navegar por el Amazonas en plena naturaleza salvaje ecuatoriana.

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSO, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
TULAKALUM	25295	75 %	Azúcar 25 % Mat. Gr. 43 %							18 meses	Bolsa habas 3 kg
ARAGUANI	4656	72 %	Azúcar 27 % Mat. Gr. 44 %							18 meses	Bolsa habas 3 kg
NYANGBO	6085	68 %	Azúcar 31 % Mat. Gr. 41 %							18 meses	Bolsa habas 3 kg
ALPACO	5572 19851	66 %	Azúcar 32 % Mat. Gr. 41 %							18 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg
KALINGO	9789	65 %	Azúcar 34 % Mat. Gr. 39 %							14 meses	Bolsa habas 3 kg
MANJARI	4655 117	64 %	Azúcar 35 % Mat. Gr. 39 %							14 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg
TAÏNORI	5571	64 %	Azúcar 35 % Mat. Gr. 38 %							18 meses	Bolsa habas 3 kg
ILLANKA	9559	63 %	Azúcar 36 % Mat. Gr. 37 %							14 meses	Bolsa habas 3 kg
MACAÉ	6221	62 %	Azúcar 37 % Mat. Gr. 39 %							18 meses	Bolsa habas 3 kg

CHOCOLATE NEGRO



9789
KALINGO 65 %
Cacao puro Granada
EQUILIBRADO, FRUTAS MADURAS Y VAINA DE VAINILLA
-
Granada, isla de las Antillas de aromas embriagadores de especias y plantas aromáticas, ofrece a Kalingo un cacao de notas singulares de fruta madura, de alcanfor y de vaina de vainilla.



4655
MANJARI 64 %
Cacao Puro Madagascar
AFRUTADO, ACIDULADO Y FRUTOS ROJOS
-
Manjari, con sus notas de frutos rojos acidulados y carnosos, es un sueño de viaje a Madagascar, llamada «La isla de los Perfumes», donde crecen cacaoteros excepcionales, frutas deliciosas y especias maravillosas.



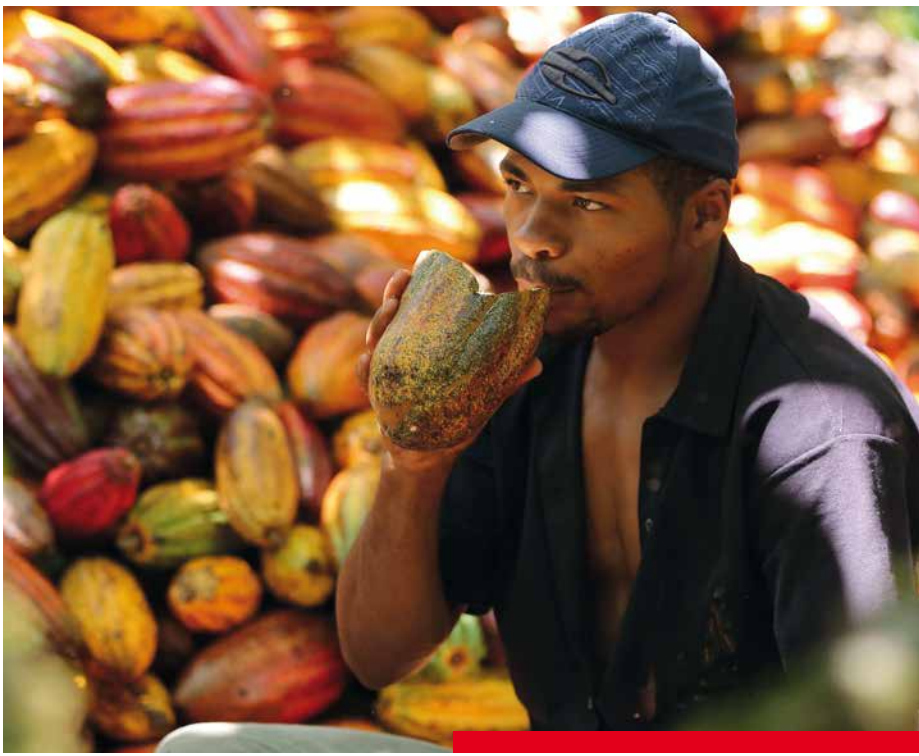
5571
TAÏNORI 64 %
Cacao puro República Dominicana
EQUILIBRADO, AFRUTADO Y FRUTAS AMARILLAS
-
Las frutas generosas de los mercados de la República Dominicana de las primeras horas del día se encuentran en las notas de frutas amarillas aciduladas de Taïnorí.



9559
ILLANKA 63 %
Cacao puro Perú
AFRUTADO, FRUTOS SECOS TOSTADOS Y DULZOR
-
Inspirándose en el relieve de los Andes peruanos, el sabor singular de Illanka oscila entre el dulzor y las notas de frutas y frutos secos.



6221
MACAÉ 62 %
Cacao puro Brasil
AFRUTADO, FRUTOS SECOS TOSTADOS Y TÉ NEGRO
-
Macaé y sus notas profundas de té negro y frutos secos tostados es como un viaje envolvente, fuera de toda época, al corazón de la Mata Atlántica, bosque ancestral de Brasil.



GRANDS CRUS

CHOCOLATE NEGRO



5614
ABINAO 85 %

Mezcla

AMARGO, AMADERADO
Y CACAO AL NATURAL

Por su intensidad natural y amaderada, Abinao evoca una noche sin luna envolviendo la inmensidad de la selva tropical africana.



4653
GUANAJA 70 %

Mezcla

EQUILIBRADO, TOSTADO Y AMARGO

Las notas reconfortantes de grué de cacao amargo, la fuerza y la acidez de Guanaja se corresponden como los sonidos cálidos y armoniosos de una orquesta de instrumentos de madera de ébano mezclados con los ritmos suaves de percusiones y cantos festivos.



4654
CARAÏBE 66 %

Mezcla

ESPECIAS DULCES,
TOSTADO Y AMARGO

Caraïbe, con sus intensas notas amargas y de frutos secos tostados y su toque amaderado, le hará soñar con un baile cautivador a la sombra de los cacaoteros.



4657
EXTRA BITTER 61 %

Mezcla

ESPECIAS DULCES, FRUTOS SECOS Y COCO

Las notas de cacao ligeramente amargas, de vainilla y de coco carnoso de Extra Bitter evocan el calor de un viento ardiente sobre las dunas del desierto.



102
CARAQUE 56 %

Mezcla

ESPECIAS DULCES, FRUTOS SECOS Y DULZOR

Las suaves notas de frutos secos tostados de Caraque, combinados con un toque de vainilla, evocan el tradicional pastel de cumpleaños de nuestra infancia.

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSO, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
ABINAO	5614	85 %	Azúcar 14 % Mat. Gr. 48 %	-	-	👤	👤	👤	👤	18 meses	Bolsa habas 3 kg
GUANAJA	4653 106 19849	70 %	Azúcar 29 % Mat. Gr. 42 %	👤	👤	👤	👤	👤	👤	18 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg
CARAÏBE	4654 107 19843	66 %	Azúcar 32 % Mat. Gr. 40 %	👤	👤	👤	👤	👤	👤	18 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg
EXTRA BITTER	4657 100 19846	61 %	Azúcar 38 % Mat. Gr. 40 %	👤	👤	👤	👤	👤	👤	18 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg
CARAQUE	102 19850	56 %	Azúcar 43 % Mat. Gr. 37 %	👤	👤	👤	👤	👤	👤	18 meses	Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg

KOMUNTU 80 %
Creado con usted para usted

100
ans
d'engagement

Para celebrar juntos nuestros 100 años, hemos creado junto a usted Komuntu 80 %. Socios de cacao, proveedores, colaboradores y clientes, todos hemos contribuido a crear este chocolate negro, símbolo de 100 años de compromiso.



NOVEDAD

48579
KOMUNTU 80 %

Mezcla

AMARGO, AMADERADO Y GRUÉ TOSTADO

Igual que un diario de viaje con múltiples escalas, Komuntu cuenta sabores y encuentros por todo el mundo a través de la mezcla de sus cacaos, revelando así una potencia amaderada y amarga mantenida por notas de grué tostado.

La cobertura Komuntu es el fruto de un colectivo comprometido y es la expresión misma del chocolate responsable. Su sabor es el fruto de la implicación de todo el sector, por lo que explica estos encuentros entre mujeres y hombres a través de todo el mundo. La mezcla de sus cacaos revela así una singularidad aromática: una potencia amaderada y amarga prolongada por notas de grué tostado.

Komuntu es la prueba concreta de nuestro compromiso por un sector justo y sostenible y una gastronomía creativa y

responsable. Por ello, redistribuimos a nuestros productores de cacao la totalidad de los beneficios de este chocolate recogidos durante el año de nuestros centenario.

Su nombre evoca la fuerza del vínculo que une nuestro colectivo, aporta un sonido y un ritmo al sentido de nuestro compromiso. Komuntu es la alianza de «Komunumo», que significa «comunidad» en esperanto, y «Ubuntu», concepto africano que significa «yo soy porque nosotros somos».

« El carácter de Komuntu será apreciado por los amantes de los chocolates intensos, tanto en aplicación pastelera como chocolatera. Su perfil amaderado y de grué tostado van igual de bien con frutos secos, con frutos rojos, ácidos y dulces. »

Melanie Morea
Chef pastelera Soporte Técnico en
la Ecole Valrhona

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSO, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
KOMUNTU	48579	80 %	Azúcar 21 % Mat. Gr. 45 %	👤	👤	👤	👤	👤	👤	18 meses	Bolsa habas 3 kg

GRANDS CRUS

CHOCOLATE CON LECHE

9997
BAHIBE 46 %

Cacao puro República Dominicana

CON NOTAS A CACAO, CEREALES Y FRUTA MADURA

-

Bahibe despliega notas de fruta madura asociadas con una nota de cacao que expresa la potencia de las cascadas y de la vegetación de la República Dominicana.



4659
TANARIVA 33 %

Cacao Puro Madagascar

GOLOSO Y CARAMELO BLANDO

-

Tanariva Lactée es un chocolate con leche de un gran dulzor, con notas de caramelo blando. Su sabor soleado es como una escala a lo largo del río Sambirano.



7547
GUANAJA LACTÉE 41 %

Mezcla

LACTEADO, TIPO LECHE FRESCA Y CON NOTAS A CACAO

-

Evocando los sonidos relajantes de una pieza de jazz y las cálidas vibraciones de los contrabajos, las notas características de leche fresca de Guanaja Lactée se mezclan con el dulzor de su intensidad de cacao.



4658
JIVARA 40 %

Mezcla

LACTEADO, MALTEADO Y VAINILLA

-

Jivara, por su dulzor de cacao y malta, es un chocolate cálido como los rayos dorados del sol al alba de una mañana de verano.



6640
ORIZABA 39 %

Mezcla

LACTEADO, TIPO LECHE DE GRANJA Y NOTAS CAMELIZADAS

-

Orizaba se distingue por su textura fundente y sus notas de leche de granja que evocan la brisa tranquila de verano en los pastos de alta montaña.



6591
BITTER LACTÉ 39 %

Mezcla

LACTEADO, TIPO LECHE FRESCA Y TOQUE DE VAINILLA

-

Bitter Lacté desvela notas típicas de leche fresca y avainilladas, que dejan paso a una dulce nota de cacao que se prolonga en la degustación como la nota final grave de piano de una pieza de música.

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSO, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
BAHIBE	9997	46 %	Azúcar 30 % Leche 23 % Mat. Gr. 43 %	👤	👤	👤	👤	👤	👤	15 meses	Bolsa habas 3 kg
TANARIVA	4659 3692	33 %	Azúcar 38 % Leche 28 % Mat. Gr. 36 %	👤	👤	👤	👤	👤	👤	15 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg
GUANAJA LACTÉE	7547 19894	41 %	Azúcar 34 % Leche 24 % Mat. Gr. 41 %	👤	👤	👤	👤	👤	👤	15 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg
JIVARA	4658 189 19848	40 %	Azúcar 35 % Leche 23 % Mat. Gr. 41 %	👤	👤	👤	👤	👤	👤	15 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg
ORIZABA	6640	39 %	Azúcar 37 % Leche 18 % Mat. Gr. 39 %	👤	👤	👤	👤	👤	👤	15 meses	Bolsa habas 3 kg
BITTER LACTÉ	6591 19893	39 %	Azúcar 41 % Leche 18 % Mat. Gr. 38 %	👤	👤	👤	👤	👤	👤	15 meses	Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg

GOURMETS

Descubra una paleta de sabores exquisitos y originales a través de esta gama de chocolates, que ofrece nuevos sabores e invita a la creatividad.

CHOCOLATE NEGRO



122
NOIR ORANGE 56 %

GOLOSO Y NARANJA

-

Noir Orange, chocolate con notas de naranjas confitadas, es una armonía intemporal que nos arrastra al ambiente goloso de las fiestas de fin de año.

CHOCOLATE CON LECHE



7098
CARAMÉLIA 36 %

GOLOSO Y CARAMELO SALADO

-

Caramélia, por su dulzor chocolateado y un delicioso toque de caramelo salado, despierta una sonrisa al momento y nos sumerge en recuerdos felices entre amigos.



11603
AZÉLIA 35 %

GOLOSO Y AVELLANA

-

Las exquisitas notas de avellanas tostadas de Azélia son dulces como esa sensación de calidez bajo una suave manta en una mañana de frío.

CHOCOLATE BLANCO



4660
IVOIRE 35 %

EQUILIBRADO Y LECHE COCIDA

-

Las notas reconfortantes de leche cocida del chocolate blanco Ivoire se hacen eco de las risas de los niños que comparten grandes momentos de felicidad.



8118
OPALYS 33 %

AVAINILLADO Y TIPO LECHE FRESCA

-

Opalys es un chocolate blanco poco dulce con un sabor lacteado y avainillado delicado que evoca la pureza de la nieve en primavera en las más altas cumbres.

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSO, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
NOIR ORANGE	122	56 %	Azúcar 43 % Aroma de naranja 0,3 % Mat. Gr. 38 %	-	👤	👤	👤	👤	👤	10 meses	Bloques 3 x 1 kg
CARAMÉLIA	7098	36 %	Azúcar 34 % Leche 20 % Mat. Gr. 38 %	-	👤	👤	👤	👤	👤	15 meses	Bolsa habas 3 kg
AZÉLIA	11603	35 %	Azúcar 30 % Leche 21 % Mat. Gr. 44 %	-	👤	👤	👤	👤	👤	12 meses	Bolsa habas 3 kg
IVOIRE	4660 140 19741	35 % manteca de cacao	Azúcar 43 % Leche 22 % Mat. Gr. 41 %	👤	👤	👤	👤	👤	👤	15 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg
OPALYS	8118	33 % manteca de cacao	Azúcar 32 % Leche 32 % Mat. Gr. 44 %	👤	👤	👤	👤	👤	👤	12 meses	Bolsa habas 3 kg

CERTIFICADOS Y ESPECÍFICOS

Elija un chocolate respetuoso con las personas y el medioambiente. Le proponemos una gama de chocolates fruto de la agricultura ecológica y con la certificación Fairtrade/Max Havelaar. El desarrollo sostenible y los procesos justos siempre han formado parte integrante de nuestras preocupaciones. Descubra también una oferta de productos sin azúcares añadidos: el placer del chocolate con leche y del chocolate negro sin azúcares añadidos.

CHOCOLATE ECOLÓGICO



31508
MILLOT 74 %

Cacao Puro Madagascar

AFRUTADO, ACIDULADO Y POTENTE

El chocolate MilLOT, por la fuerza de sus sabores ácidos y amargos y de sus notas de frutas y de grué, refleja la intensidad de la naturaleza virgen de Madagascar.



12515
ANDOA NOIRE 70 %

Cacao puro Perú

AFRUTADO, AMADERADO Y AMARGOR

Las notas afrutadas de Andoa Noire evocan el aire cálido y perfumado de Perú, mientras que las notas amaderadas y el amargor parecen fundirse en la atmósfera tranquila de la tarde.



12164
ORiado 60 %

Mezcla

EQUILIBRADO, AVAINILLADO Y COCO

El dulzor untuoso y avainillado de Oriado invita a una siesta sobre la arena caliente, con la caricia envolvente del sol sobre la piel.



15001
ANDOA LACTÉE 39 %

Cacao puro Perú

LACTEADO, TIPO LECHE DE GRANJA Y PUNTA DE ACIDEZ

Andoa Lactée despliega notas de leche de granja, cálidas como la melodía de una flauta andina en el aire puro de las colinas en el corazón de la cordillera de los Andes peruana.



15002
WAINA 35 %

AVAINILLADO Y TIPO LECHE DE GRANJA

El dulzor del azúcar de caña y de la vainilla bourbon de Waina desvela un chocolate blanco particularmente suave, como una flor blanca que acaba de abrirse en los primeros días de primavera.



NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSO, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
MILLOT	31508	74 %	Azúcar 26 % Mat. Gr. 44 %							18 meses	Bolsa habas 3 kg
ANDOA NOIRE	12515	70 %	Azúcar 29 % Mat. Gr. 42 %							18 meses	Bolsa habas 3 kg
ORiado	12164	60 %	Azúcar 39 % Mat. Gr. 39 %							18 meses	Bolsa habas 3 kg
ANDOA LACTÉE	15001	39 %	Azúcar 33 % Leche 26 % Mat. Gr. 42 %							15 meses	Bolsa habas 3 kg
WAINA	15002	35 % manteca de cacao	Azúcar 43 % Leche 21 % Mat. Gr. 42 %	-						15 meses	Bolsa habas 3 kg

CHOCOLATE VEGETAL



28074
AMATIKA 46 %

Cacao Puro Madagascar

CON NOTAS A CACAO, CEREALES Y ALMENDRAS TOSTADAS

La textura fundente de Amatika desvela notas de cacao, de almendra tostada y una pizca de acidez, que invitan a una pausa dulce en el ambiente apacible de un jardín malgache.



NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSO, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
AMATIKA	28074	46 %	Azúcar 38 % Mat. Gr. 43 %							12 meses	Bloques 3 x 1 kg

CHOCOLATE CON EDULCORANTES



5904
XOCOLINE 65 %

ESPECIAS DULCES, AMARGO Y PUNTA DE ACIDEZ

Las notas amargas, aciduladas y avainilladas de Xocoline se expresan con ligereza como los sonidos alegres de una guitarra.



6972
XOCOLINE LACTÉE 41 %

LACTEADO, CON NOTAS A CACAO Y PUNTA DE AMARGOR

Xocoline Lactée desvela notas sutiles, chocolateadas y ligeramente amargas, como las flores blancas brillantes de un cacaotero.

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSO, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
XOCOLINE	5904	65 %	Maltitol 34 % Mat. Gr. 43 %							18 meses	Bloques 3 x 1 kg
XOCOLINE LACTÉE	6972	41 %	Maltitol 34 % Leche 24 % Mat. Gr. 41 %							15 meses	Bloques 3 x 1 kg

SIGNATURE PROFESSIONNELLE

Le ofrecemos chocolates que garantizan una aplicación fácil y un resultado excelente. Estos chocolates de mezcla, elaborados con exigencia, se diferencian por su redondez y su perfecto equilibrio.

CHOCOLATE NEGRO

8517
TROPILIA AMER
70 %
-
REDONDO Y AMARGO

4663
EXTRA AMER
67 %
-
REDONDO Y FRUTOS SECOS TOSTADOS

4661
ÉQUATORIALE NOIRE 55 %
-
REDONDO Y AVANILLADO

4664
EXTRA NOIR
53 %
-
REDONDO Y FRUTOS SECOS TOSTADOS

12144
ARIAGA NOIRE
66 %
-
REDONDO Y AMARGO

7346
SATILIA NOIRE
62 %
-
REDONDO Y FRUTOS SECOS TOSTADOS

12143
ARIAGA NOIRE
59 %
-
REDONDO Y AVANILLADO

8515
TROPILIA NOIRE
53 %
-
REDONDO Y AVANILLADO

CHOCOLATE CON LECHE

4662
ÉQUATORIALE LACTÉE 35 %
-
REDONDO

12142
ARIAGA LACTÉE 38 %
-
REDONDO

7347
SATILIA LACTÉE 35 %
-
REDONDO

8516
TROPILIA LACTÉE 29 %
-
REDONDO

CHOCOLATE BLANCO

19959
SATILIA BLANCHE 31 %
-
REDONDO

12141
ARIAGA BLANCHE 30 %
-
REDONDO

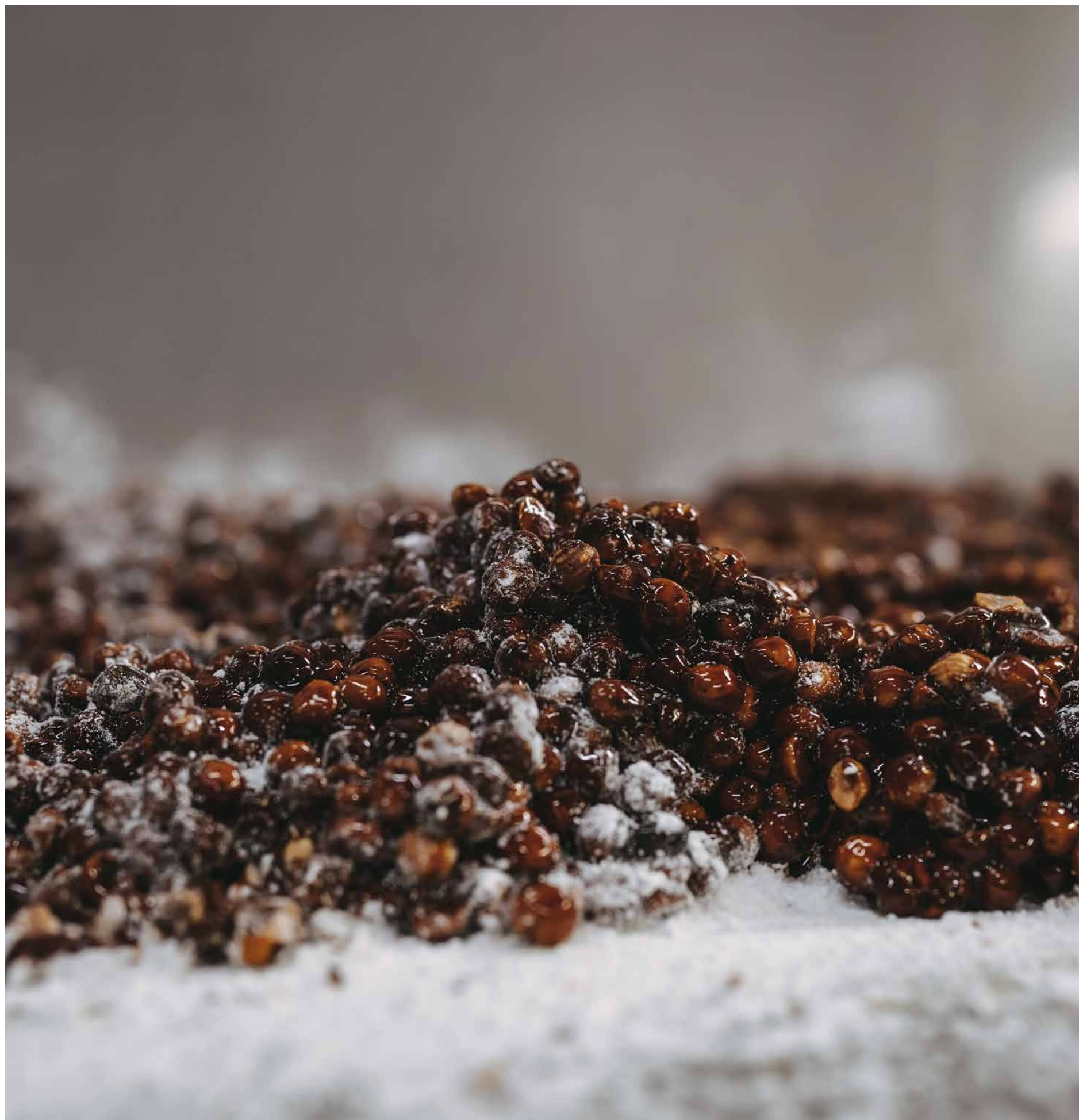


NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSO. GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
ÉQUATORIALE LACTÉE	4662 19844	35 %	Azúcar 43 % Leche 19 % Mat. Gr. 39 %	👉	👉	👉	👉	👉	👉	15 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg
ARIAGA LACTÉE	12142	38 %	Azúcar 37 % Leche 25 % Mat. Gr. 38 %	-	👉	👉	👉	👉	👉	18 meses	Caja pastillas de 5 kg
SATILIA LACTÉE	7347	35 %	Azúcar 43 % Leche 21 % Mat. Gr. 37 %	👉	👉	👉	👉	👉	👉	15 meses	Caja habas 12 kg
TROPILIA LACTÉE	8516	29 %	Azúcar 46 % Leche 23 % Mat. Gr. 33 %	-	👉	👉	👉	👉	👉	15 meses	Caja habas 12 kg
SATILIA BLANCHE	19959	31 % manteca de cacao	Azúcar 44 % Leche 26 % Mat. Gr. 36 %	👉	👉	👉	👉	👉	👉	12 meses	Caja habas 12 kg
ARIAGA BLANCHE	12141	30 % manteca de cacao	Azúcar 43 % Leche 26 % Mat. Gr. 36 %	-	👉	👉	👉	👉	👉	18 meses	Caja pastillas de 5 kg

FCP* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. 👉 Aplicación óptima. 👈 Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSO. GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
TROPILIA AMER	8517	70 %	Azúcar 28 % Mat. Gr. 40 %	-	-	-	👉	👉	👉	18 meses	Caja habas 12 kg
EXTRA AMER	4663	67 %	Azúcar 32 % Mat. Gr. 38 % Sin manteca de cacao añadida	-	-	-	👉	👉	👉	18 meses	Bolsa habas 3 kg
ÉQUATORIALE NOIRE	4661 19836	55 %	Azúcar 43 % Mat. Gr. 38 %	👉	👉	👉	👉	👉	👉	18 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg
EXTRA NOIR	4664	53 %	Azúcar 46 % Mat. Gr. 31 %	-	-	-	👉	👉	👉	18 meses	Bolsa habas 3 kg
ARIAGA NOIRE	12144	66 %	Azúcar 33 % Mat. Gr. 40 %	-	👉	👉	👉	👉	👉	24 meses	Caja pastillas de 5 kg
ARIAGA NOIRE	12143	59 %	Azúcar 40 % Mat. Gr. 37 %	-	👉	👉	👉	👉	👉	24 meses	Caja pastillas de 5 kg
SATILIA NOIRE	7346	62 %	Azúcar 37 % Mat. Gr. 38 %	👉	👉	👉	👉	👉	👉	18 meses	Caja habas 12 kg
TROPILIA NOIRE	8515 19852	53 %	Azúcar 45 % Mat. Gr. 35 %	-	👉	👉	👉	👉	👉	18 meses	Caja habas 12 kg Caja habas 12 kg OM

FCP* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. 👉 Aplicación óptima. 👈 Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.



PRALINÉS & CO

FABRICACIÓN DE PRALINÉS P. 30
INÉDITOS P. 31
CLÁSICOS P. 32-33
TIPO GIANDUJA P. 34
PASTA DE ALMENDRAS P. 35

Pralinés & Co

La gama de frutos secos de Valrhona agrupa 3 grandes familias indispensables: los pralinés, los tipo gianduja y las pastas de almendras.



Praliné afrutado: cocción de los frutos secos y el azúcar en el caldero.

LOS PRALINÉS VALRHONA

Los pralinés aparecieron en los talleres Valrhona hace más de 90 años. El saber hacer y la presencia humana intervienen en cada etapa de su fabricación. De esta manera, nuestros operadores garantizan la constancia del sabor y de la textura de cada uno de los pralinés. Pioneros en el método de cocción caramelizada, también ofrecemos una amplia gama de pralinés de perfil afrutado. Esta cocción tipo garrapiñada revela el sabor auténtico de la almendra verde y de la avellana fresca.

¿CUÁL ES LA DIFERENCIA ENTRE UN PRALINÉ CARAMELIZADO Y UN PRALINÉ AFRUTADO?

AFRUTADO PRALINÉS CON UN SABOR MUY PARECIDO AL DEL FRUTO SECO

En el inicio de la cocción, los frutos secos y el azúcar se vierten en un caldero para cocerlos juntos. Esta cocción artesanal, llamada el *sablage* (arenado), otorga a la gama de pralinés afrutados Valrhona toda la intensidad y la elegancia de las redondas y cálidas notas de los frutos secos.

Praliné caramelizado: trocitos de frutos secos mezclados con el caramelo cocido en el caldero.



CARAMELIZADO PRALINÉS CON UN INTENSO SABOR A CARAMELO

Se realiza un auténtico caramelo en un caldero de cobre. Después de un tueste intenso, se incorporan los frutos secos. La mezcla se enfría sobre una mesa y, a continuación, se tritura y refina. Este procedimiento es el sello de identidad de los pralinés Valrhona desde hace más de 90 años y permite obtener pralinés caramelizados intensos.

INÉDITOS

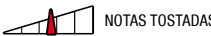
Nueces pecanas, pistacho, coco, pasta de cacahuete: con los pralinés inéditos, sorprenda a sus clientes y reinvente sus creaciones.

AFRUTADO



19864 PASTA DE CACAHUETE 70 %

La pasta de cacahuete está concebida como un praliné, se distingue por su sabor intenso de cacahuete con notas de garrapiñada y su textura crujiente.



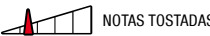
11937 PECÁN 50 %

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



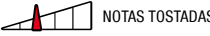
19822 ALMENDRA 55 % COCO 12,5 %

Descubra el exotismo del coco. Este praliné se distingue por sus notas de coco tostadas y su textura lisa.



11936 PISTACHO 42 %

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



NOMBRE	CÓDIGO	SABOR	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN	MOUSSES	CREMOSO, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
CACAHUETE	19864	Revelación del fruto	70 %	Cacahuetes 70 % Azúcar 30 % Mat. Gr. 34 %				12 meses	Cubo 5 kg
ALMENDRA COCO	19822	Revelación del fruto	55 %	Almendras 55 % Coco 12,5 Azúcar 32,5 % Mat. Gr. 36 %				12 meses	Cubo 5 kg
PECÁN	11937 19972	Revelación del fruto	50 %	Nueces pecanas 50 % Azúcar 50 % Mat. Gr. 37 %				12 meses	Cubo 5 kg Cubo 2 kg
PISTACHO	11936	Revelación del fruto	42 %	Pistachos 42 % Almendras 18 % Azúcar 40 % Mat. Gr. 28 %				12 meses	Cubo 5 kg

FCP* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. Aplicación óptima Aplicación recomendada El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

CLÁSICOS

Para elegir entre los pralinés clásicos, hay 3 aspectos clave a tener en cuenta: el sabor (caramelizado o afrutado), el fruto seco (almendra, avellana o almendra y avellana) y la intensidad (notas tostadas o cocción caramelo).

CARAMELIZADO



2260
ALMENDRA 60 %

Almendras de Valencia (España)
Un buen equilibrio entre las notas del caramelo y las de la almendra.



2259
ALMENDRA 50 %

Un buen equilibrio entre las notas del caramelo y las de la almendra.



2258
AVELLANA 60 %

Avellanas romanas de Italia
Notas de caramelo cocido muy intenso y percepción poco dulce.



2257
AVELLANA 50 %

Potentes acentos de caramelo cocido con notas de avellana al final de la degustación.



2261
ALMENDRA
AVELLANA 50 %

Notas ligeras de caramelo a la vez suaves y dulces que preservan el sabor original de las almendras y las avellanas.



EL FORMATO DE 2 KG

PECÁN 50 % / ALMENDRA AVELLANA 50 % AFRUTADO / ALMENDRA AVELLANA 50 % AFRUTADO CRUJIENTE



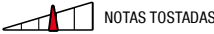
NOMBRE	CÓDIGO	SABOR	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN	MOUSSES	CREMOSO, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
ALMENDRA	2260	Caramelizado	60 %	Almendras 60 % Azúcar 40 % - Mat. Gr. 36 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg
ALMENDRA	2259	Caramelizado	50 %	Almendras 50 % Azúcar 50 % - Mat. Gr. 30 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg
AVELLANA	2258	Caramelizado	60 %	Avellanas 60 % Azúcar 40 % - Mat. Gr. 39 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg
AVELLANA	2257	Caramelizado	50 %	Avellanas 50 % Azúcar 50 % - Mat. Gr. 30 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg
ALMENDRA AVELLANA	2261	Caramelizado	50 %	Almendras 25 % Avellanas 25 % Azúcar 50 % - Mat. Gr. 30 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg

AFRUTADO



9015
ALMENDRA 70 %

Almendras de Valencia (España)
Un sabor poco dulce surgido de notas de almendra ricamente tostadas.



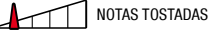
7531
AVELLANA 66 %

Avellanas romanas de Italia
Una fuerza afrutada inusual: un sabor auténtico de avellana muy persistente en boca.



11309
AVELLANA 55 %

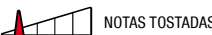
Avellanas romanas de Italia
Notas puras y auténticas de avellana que se intensifican a lo largo de la degustación.



11307
ALMENDRA
AVELLANA 60 %

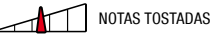
Almendras de Valencia (España) y avellanas romanas de Italia.

Una bonita armonía de notas afrutadas entre el sabor sutil de la almendra verde y la potencia aromática de la avellana fresca.



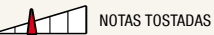
4697
ALMENDRA
AVELLANA 50 %

Notas de frutos secos tostados para una percepción en boca poco dulce. Un color castaño y cálido.



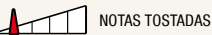
5621
ALMENDRA
AVELLANA 50 %
CRUJIENTE

Notas armoniosas de almendras y de avellanas ligeramente tostadas. Frutos secos delicadamente triturados para una textura crujiente y equilibrada.



47202
ALMENDRA
AVELLANA 50 %
AL NATURAL

Se prepara sin cocer el azúcar, simplemente mezclándolo con los frutos tostados y triturados en trozos grandes. Textura granulosa y sabor goloso.



NOMBRE	CÓDIGO	SABOR	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN	MOUSSES	CREMOSO, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
ALMENDRA	9015	Afrutado	70 %	Almendras 70 % Azúcar 30 % - Mat. Gr. 36 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg
AVELLANA	7531	Afrutado	66 %	Avellanas 53 % - Almendras 14 % Azúcar 33 % - Mat. Gr. 39 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg
AVELLANA	11309	Afrutado	55 %	Avellanas 55 % Azúcar 45 % - Mat. Gr. 33 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg
ALMENDRA AVELLANA	11307	Afrutado	60 %	Almendras 30 % - Avellanas 30 % Azúcar 40 % - Mat. Gr. 33 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg
ALMENDRA AVELLANA	4697 19971	Afrutado	50 %	Almendras 25 % - Avellanas 25 % Azúcar 49 % - Mat. Gr. 29 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg Cubo 2 kg
ALMENDRA AVELLANA CRUJIENTE	5621 19973	Afrutado	50 %	Almendras 25 % - Avellanas 25 % Azúcar 49 % - Mat. Gr. 28 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg Cubo 2 kg
ALMENDRA AVELLANA AL NATURAL	47202	Afrutado	50 %	Almendras 25 % - Avellanas 25 % Azúcar 49 % - Mat. Gr. 29 %	-	-	-	12 meses	Cubo 5 kg

TIPO GIANDUJA

La gianduja es una mezcla de avellanas tostadas, de habas de cacao y de azúcar conchada durante varias horas, triturada finamente. Las habas de cacao y las avellanas se tuestan separadamente a temperaturas específicas.



Trocitos de Gianduja y avellanas



2266
NOISETTE CLAIR
39 %

-
Pasta de avellanas con manteca de cacao.



6993
NOISETTE LAIT
35 %

-
Mezcla de cacao finos, de avellanas y de leche. Textura fundente.



2264
NOISETTE NOIR
34 %

-
Sabor auténtico de chocolate negro y avellanas. Gran potencia aromática.

NOMBRE	CÓDIGO	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN	MOUSSES	CREMOSO, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
NOISETTE CLAIR	2266	39 %	Avellanas 39 % Azúcar 50 % Manteca de cacao 11 % Mat. Gr. 35 %	👉	👉	👉	9 meses	Cubo 5 kg
NOISETTE LAIT	6993 7112	35 %	Avellanas 35 % Azúcar 35 % Cacao 16 % Leche 13 % Mat. Gr. 40 %	👉	👉	👉	9 meses	Bloques 3 x 1 kg Bloque 1 kg
NOISETTE NOIR	2264	34 %	Avellanas 34 % Azúcar 34 % Cacao 28 % Leche 3 % Mat. Gr. 41 %	👉	👉	👉	9 meses	Bloques 3 x 1 kg

PASTA DE ALMENDRAS

Para nuestras pastas de almendras, las almendras son blanqueadas, peladas y cocidas en un sirope de azúcar. La mezcla, a continuación, se tritura más o menos finamente según el uso del producto. Entre nuestras cuatro referencias, encontrará dos productos con almendras de origen provenzal y varios porcentajes para responder a diferentes necesidades de aplicaciones.



Campos de almendros en flor



3212
PASTA DE
ALMENDRAS DE
PROVENZA 70 %

-
Porcentaje de frutos secos elevado. Sabor típico de las almendras de Provenza, poco dulce.



7942
PASTA DE
ALMENDRAS
55 %

-
Sabor puro e intenso de almendra, poco dulce. Excelente técnica.



3211
PASTA DE
ALMENDRAS DE
PROVENZA 50 %

-
Sabor típico de las almendras de Provenza, equilibrado.



5090
PASTA DE
ALMENDRAS
33 %

-
Facilidad de moldeado y de uso, color claro apto para la coloración.

NOMBRE	CÓDIGO	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN	MOUSSES	CREMOSO, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	MOLDEADOS	FCP*	PRESENTACIÓN
PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA	3212	70 %	Almendras 70 %	👉	👉	👉	-	5 meses	Tarrina 4 kg
PASTA DE ALMENDRAS	7942	55 %	Almendras 55 %	👉	👉	👉	-	12 meses	Tarrina 3,5 kg
PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA	3211	50 %	Almendras 50 %	👉	👉	👉	👉	9 meses	Tarrina 4 kg
PASTA DE ALMENDRAS	5090	33 %	Almendras 33 %	👉	👉	👉	👉	12 meses	Tarrina 4 kg

FCP* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. 🍴 Aplicación óptima 🍴 Aplicación recomendada El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.



ABSOLUTAMENTE CACAO

PURAS PASTAS P. 38

GRUÉ DE CACAO P. 39

CACAO EN POLVO P. 39

MANTECA DE CACAO P. 39

ZUMO CONCENTRADO DE CACAO P. 40-41

Absolutamente cacao

Descubra toda la riqueza del cacao al natural en todas sus formas:
pura pasta, gru , cacao en polvo y manteca de cacao.



Cree su chocolate de origen del porcentaje que desee eligiendo entre los 5 chocolates de origen:
Venezuela, República Dominicana, Ecuador, Madagascar y Brasil.

PURAS PASTAS



5568
ARAGUANI
Puro Venezuela



5570
TA NORI
Puro República Dominicana



5569
ALPACO
Puro Ecuador



5567
MANJARI
Puro Madagascar



25426
MACA 
Puro Brasil



134
PASTA DE CACAO
EXTRA 100 %

La pasta de cacao
extra 100 % refuerza
singularmente el
sabor del chocolate
en numerosas recetas
y lo enriquece
aportando potencia.

NOMBRE	% CACAO M�N.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSO, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
PURAS PASTAS	100 %	Azúcar 0 % Mat. Gr. 54 %	-	-	-	�	�	�	14 meses	Bloques 3 x 1 kg

GRU  DE CACAO



3285
GRU  DE CACAO

Puro Ghana

-

COMPOSICIÓN

100 % habas de cacao
Mat. Gr. 54 %

PRESENTACIÓN

Bolsa 1 kg

FCP*

12 meses

CACAO EN POLVO



159
CACAO EN POLVO

-

COMPOSICIÓN

Cacao en polvo
Mat. Gr. 21 %

PRESENTACIÓN

Caja 3 bolsas de 1 kg

FCP*

24 meses

MANTECA DE CACAO



160
MANTECA DE CACAO

-

COMPOSICIÓN

100 % manteca de cacao
Mat. Gr. 100 %

PRESENTACIÓN

Cubo 3 kg

FCP*

8 meses



28047
GOTAS DE MANTECA DE CACAO

-

COMPOSICIÓN

100 % manteca de cacao
Mat. Gr. 100 %

PRESENTACIÓN

Caja 10 kg

FCP*

8 meses

ZUMO CONCENTRADO DE CACAO 72° BRIX

Oabika es un zumo concentrado de cacao, procedente del **mucílago**, la pulpa blanca aún poco valorizada que protege las habas en la mazorca. Su perfil aromático repleto de matices que oscilan entre **notas afrutadas y aciduladas** nos hace viajar de manera instantánea al corazón de las plantaciones para descubrir el sabor singular y excepcional del fruto del cacaotero. Su textura de jarabe y su color ámbar hacen de este producto una materia excepcional, el nuevo ingrediente estrella de los chefs y artesanos del mundo entero.



**34200
OABIKA**

COMPOSICIÓN
100 % pulpa de cacao
Mat. Gr. 0,15 %

PRESENTACIÓN
Bag-in-box de 5 kg**

FCP*
12 meses

Aplicaciones recomendadas con este producto:
glaseados, salsas, ganaches, gelées, mousses, cremas,
helados, sorbetes y bebidas.

El sabor excepcional del fruto del cacaotero

Probar Oabika es vivir la experiencia del sabor excepcional del fruto del cacaotero: una potente acidez y aromas sorprendentes. Un perfil repleto de matices, que oscilan entre sutiles notas de fermentación, notas afrutadas de pequeñas bayas aciduladas, como la grosella, y notas más golosas, como frutas en confitura.

Oabika es una oda a la evasión creativa. Su sabor singular nos hace viajar de manera instantánea al corazón de las plantaciones para descubrir un fruto misterioso, un tesoro excepcional escondido en el interior de la mazorca.

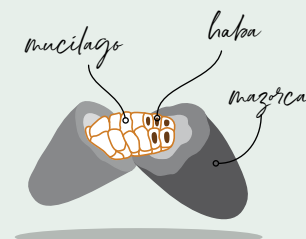
La valorización de una materia prima excepcional

El zumo fresco se recoge de manera sostenible y responsable directamente en las plantaciones de cacao en Ghana, después es filtrado, pasteurizado y reducido en dulzor a 72 grados Brix para obtener un concentrado 100 % procedente de la pulpa de cacao.

Su nombre, traducción inspirada en «el oro de la mazorca» en Twi, una lengua hablada en Ghana, se hace eco del recurso insospechado y aún poco valorizado que es el mucílago de cacao.

Valorizando esta materia prima excepcional, Valrhona mantiene sus compromisos por un sector del cacao justo y sostenible transformando un elemento extra de la mazorca y permitiendo a los productores de cacao generar ingresos adicionales procedentes de la venta de este producto.

¿CÓMO SE FABRICA OABIKA?



1. Cosecha

LAS MAZORCAS DE CACAO SE RECOGEN Y SE ABREN.

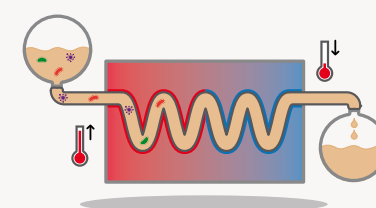


2. Extracción

GRACIAS A UNA **UNIDAD MÓVIL** QUE SE DESPLAZA DIRECTAMENTE A LA PLANTACIÓN, SE **PRENSAN** LAS **HABAS** Y EL **MUCÍLAGO** PARA EXTRAER EL ZUMO.

3. Transporte

EL ZUMO EXTRAÍDO SE COLOCA EN **CUBOS** QUE LUEGO SE **TRANSPORTAN** RÁPIDAMENTE EN **MOTOTAXI** HASTA LA FÁBRICA.



4. Pasteurización

SE **PASTEURIZA** EL ZUMO.

5. Concentración



SE PRESERVA EL **SABOR** DEL PRODUCTO MEDIANTE UNA CONCENTRACIÓN SUAVE DE HASTA 72° BRIX. EL AGUA SE EVAPORA. LOS **AROMAS VOLÁTILES Y FLORALES** SE RECUPERAN Y SE REINYECTAN EN EL **CONCENTRADO FINAL**.

6. Producto

SE ENVASA EL ZUMO CONCENTRADO DE CACAO OABIKA EN **BAG-IN-BOX*** DE 5 KG.



* BOLSA METALIZADA EQUIPADA CON UN TAPÓN Y DISPUESTA EN UNA CAJA.



7. Aplicaciones

ESTE PRODUCTO PERMITE **NUMEROSAS APLICACIONES** (GELÉES, SALSAS, GANACHES, HELADOS, SORBETES, MOUSSES, GLASEADOS, CREMAS, BEBIDAS).



COMPLEMENTOS DE OBRADOR

ESTRUCTURAR P 44-45

RELLENAR P 46-47

DECORAR P. 48-49

BEBIDAS P. 50

Complementos de obrador

Valrhona le propone una gama de productos para ayudarle en sus creaciones y optimizar su tiempo conservando la calidad de sus fabricaciones. ¿Desea estructurar, rellenar, decorar? Encuentre el producto que necesita según sus usos.

ESTRUCTURAR BOMBONES



1732
BOLA VACÍA
NEGRA

CHOCOLATE NEGRO 55 %

COMPOSICIÓN
Cacao 55 % mín.
Azúcar añadido 43 %
Mat. Gr. 38 %

PRESENTACIÓN
1 caja 504 unidades

FCP*
12 meses

PESO

Aproximadamente 2,6 g/unidad



1733
BOLA VACÍA
LECHE

CHOCOLATE CON LECHE 35 %

COMPOSICIÓN
Cacao 35 % mín.
Azúcar 43 % Leche 19 %
Mat. Gr. 36 %

PRESENTACIÓN
1 caja 504 unidades

FCP*
10 meses

PESO

Aproximadamente 2,6 g/unidad



1734
BOLA VACÍA
IVOIRE

CHOCOLATE BLANCO 35 %

COMPOSICIÓN
Manteca de cacao 35 % mín.
Azúcar 43 % Leche 21 %
Mat. Gr. 40 %

PRESENTACIÓN
1 caja 504 unidades

FCP*
8 meses

PESO

Aproximadamente 2,6 g/unidad



4325
PALET CHOCOLATE NEGRO

CHOCOLATE NEGRO 55 %

COMPOSICIÓN
Cacao 55 % mín.
Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %

PRESENTACIÓN
1 caja 630 unidades

FCP*
12 meses

PESO

Aproximadamente 2,2 g/unidad



4326
PALET CHOCOLATE CON LECHE

CHOCOLATE CON LECHE 35 %

COMPOSICIÓN
Cacao 35 % mín.
Azúcar 43 % Leche 19 %
Mat. Gr. 36 %

PRESENTACIÓN
1 caja 630 unidades

FCP*
10 meses

PESO

Aproximadamente 2,2 g/unidad



MIGNARDISES



4751
SPHERIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

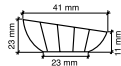
COMPOSICIÓN
Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %

PRESENTACIÓN
1 caja 270 unidades

FCP*
12 meses

PESO

Aproximadamente 3,1 g/unidad



POSTRES



4320
OVALIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

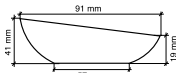
COMPOSICIÓN
Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %

PRESENTACIÓN
1 caja 45 unidades

FCP*
12 meses

PESO

Aproximadamente 12 g/unidad



6409
SOLSTIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

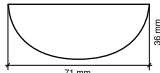
COMPOSICIÓN
Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %

PRESENTACIÓN
1 caja 45 unidades

FCP*
12 meses

PESO

Aproximadamente 9,6 g/unidad



14645
SOLSTIS IVOIRE

CHOCOLATE BLANCO 35 %

COMPOSICIÓN
Manteca de cacao 35 % mín.
Azúcar 43 % Leche 21 %
Mat. Gr. 40 %

PRESENTACIÓN
1 caja 45 unidades

FCP*
8 meses

PESO

Aproximadamente 9,6 g/unidad



RELLENAR

BOLLERÍA



BARRITAS NEGRAS 55 % PARA BOLLERÍA

- Una nueva composición creada a partir de una cobertura de Grand Chocolat Valrhona con notas redondas chocolateadas y golosas.
- Un porcentaje cacao elevado (55 %) que confiere al producto un intenso sabor a cacao.
- Una forma de barritas moldeadas que ya no cortan la masa.
- Una materia que resiste perfectamente a la cocción.

12789

Barrita 5,5 g - 8 cm
Caja de 1,6 kg (300 unidades aprox.)
FCP* 18 meses



BARRITAS NEGRAS 48 % PARA BOLLERÍA

- Una nueva receta concebida para gustar a todo el mundo: notas potentes de cacao y extracto natural de vainilla.
- Una forma de barritas extrudida que ya no corta la masa.
 - Una materia que resiste perfectamente a la cocción.
 - 3 formatos diferentes que le permiten elegir el producto que mejor se adapta a sus necesidades.

12062

Barrita 3,2 g - 8 cm
Caja de 1,6 kg
(500 unidades aprox.)
FCP* 24 meses

12061

Barrita de 5,3 g - 8 cm
Caja de 1,6 kg
(300 unidades aprox.)
FCP* 24 meses

12087

Barrita de 15,4 g - 36 cm
Caja de 5 kg
(300 unidades aprox.)
FCP* 24 meses



12140 CHIPS NEGRAS 60 %

- Una composición equilibrada: un porcentaje de cacao elevado que confiere al producto un sabor a cacao potente acompañado de un aroma de vainilla natural.
- Un formato adaptado a sus necesidades: caja de 5 kg que contiene 20 000 chips.

PRESENTACIÓN
Caja de 5 kg
(4000 unidades aprox.)
FCP* 24 meses



12060 PEPITAS NEGRAS 52 %

- Una receta óptima: concebida para combinar facilidad de uso en bollería y consenso en el sabor, gustará a la mayoría.
- Un formato adaptado a todas las necesidades (caja de 6 kg).

PRESENTACIÓN
Caja de 6 kg
(7500 pepitas/kg aprox.)
FCP* 24 meses



12139 PEPITAS LECHE 32 %

- Por su perfil aromático equilibrado entre cacao y leche con ligeras notas caramelizadas, estas pepitas le darán un apetitoso toque de dulzor a sus creaciones.
- Un formato adaptado a todas las necesidades (caja 6 kg).

PRESENTACIÓN
Caja de 6 kg
(7500 unidades/kg aprox.)
FCP* 18 meses



15073 PEPITAS BLANCAS 24 %

- Delicadamente dulces con un toque de vainilla, las pepitas blancas Valrhona se realizan a partir de un chocolate blanco clásico y equilibrado.
- Un formato adaptado a todas las necesidades (caja 6 kg).

PRESENTACIÓN
Caja de 6 kg
(7500 unidades/kg aprox.)
FCP* 18 meses

PASTELERÍA



14760 ETNAO GUANAJA

Ganache de chocolate negro Guanaja.



14756 ETNAO PRALINÉ

Ganache de chocolate con leche y avellanas tostadas.



14755 ETNAO PASIÓN

Ganache de chocolate con leche y puré de fruta de la pasión.



14754 ETNAO COCO

Ganache de chocolate con leche aromatizada con coco.

PRESENTACIÓN
Caja de 40 unidades

FCP*
8 meses

PESO
Aproximadamente 18 g/unidad



14592 ÉCLAT D'OR

Trocitos de barquillo crujiente

PRESENTACIÓN
1 bolsa de 2,5 kg
FCP*
15 meses



49062 MANTEQUILLA LÍQUIDA CLARIFICADA

COMPOSICIÓN
Materia grasa lechera anhidrida 99,9 %
Humedad máxima 0,1 %

PRESENTACIÓN
Caja 2 kg
FCP*
12 meses

DECORAR

PARA ESPOLVOREAR



4341
PERLAS
CHOCOLATE
NEGRO



4719
PERLAS
CRUJIENTES
CHOCOLATE
NEGRO

CEREALES CRUJIENTES
BAÑADOS CON
CHOCOLATE NEGRO



8425
PERLAS
CRUJIENTES
CARAMÉLIA

CEREALES CRUJIENTES
BAÑADOS CON UN
87 % DE CHOCOLATE
CON LECHE



10840
PERLAS
CRUJIENTES
DULCEY

CEREALES CRUJIENTES
BAÑADOS CON UN
87 % DE CHOCOLATE
BLANCO



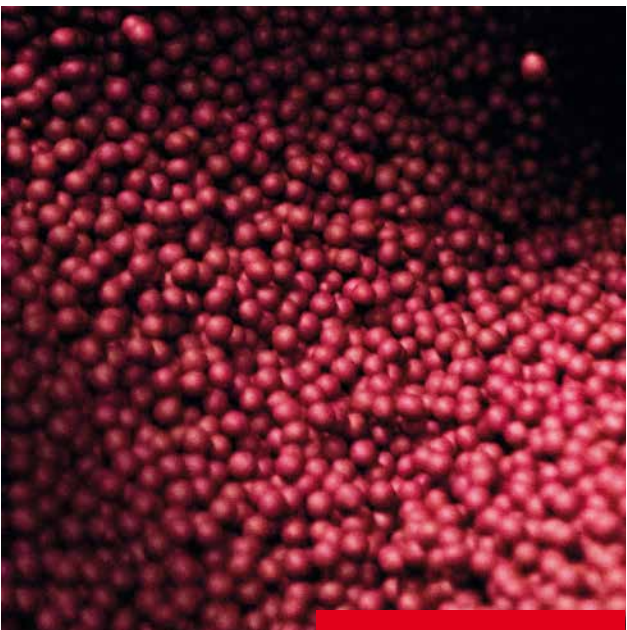
10843
PERLAS
CRUJIENTES
OPALYS

CEREALES CRUJIENTES
BAÑADOS CON UN
87 % DE CHOCOLATE
BLANCO



26689
PERLAS
CRUJIENTES
INSPIRATION
FRAMBUESA

CEREALES CRUJIENTES
BAÑADOS CON UN
88 % DE UNA ESPECIALIDAD
A BASE DE MANTECA
DE CACAO Y FRAMBUESA



NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	FCP*	PRESENTACIÓN
PERLAS CHOCOLATE NEGRO	4341	55 %	14 meses	Bolsa 4 kg
PERLAS CRUJIENTES CHOCOLATE NEGRO	4719	55 %	14 meses	Bolsa 3 kg
PERLAS CRUJIENTES CARAMÉLIA	8425	36 %	12 meses	Bolsa 3 kg
PERLAS CRUJIENTES DULCEY	10840	35 %	12 meses	Bolsa 3 kg
PERLAS CRUJIENTES OPALYS	10843	34 %	10 meses	Bolsa 3 kg
PERLAS CRUJIENTES INSPIRATION FRAMBUESA	26689	31 %	7 meses	Bolsa 1 kg

GLASEADO



11820
PASTA DE
GLASEAR NEGRA



11821
PASTA DE
GLASEAR
CON LECHE



5010
ABSOLU CRISTAL
GLASEADO
NEUTRO



2051
ABSOLU
GLASEADO
TIERNO



NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	FCP*	CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN
PASTA DE GLASEAR NEGRA	11820	18 %	12 meses	En un lugar fresco y seco entre 16 y 18 °C	Caja 10 kg con bolsa sellada
PASTA DE GLASEAR CON LECHE	11821	7 %	12 meses	En un lugar fresco y seco entre 16 y 18 °C	Caja 10 kg con bolsa sellada
ABSOLU CRISTAL GLASEADO NEUTRO	5010	-	12 meses	Sin abrir: 12 meses en un lugar fresco y seco Una vez abierto: 1 mes en la nevera	Cubo 5 kg termosellado
ABSOLU GLASEADO TIERNO	2051	39 %	9 meses	Sin abrir: Temperatura < 20 °C Una vez abierto: nevera / utilizar en 4 días	Bote 1 kg

BEBIDAS

BEBIDA LÍQUIDA



3209
CELAYA CHOCOLATE CALIENTE

BEBIDA DE CHOCOLATE CON UN 17,5 % DE CHOCOLATE NEGRO

PRESENTACIÓN
6 x 1 litro

FCP*
8 meses

USO:
Puede calentarlo como prefiera: en el microondas, el percolador, la chocolatera o la cacerola. Celaya también puede declinarse en chocolate frío, aromatizado (con canela, café, etc.) o infusionado (menta, verbena, etc.), así como en cóctel o en helado.

CHOCOLATE RALLADO FINAMENTE



47814
GROUND CHOCOLATE NEGRO
PURO ORIGEN GHANA

ESPECIAS DULCES, AMADERADO Y POTENTE



47813
GROUND CHOCOLATE NEGRO
PURO ORIGEN GRANADA

EQUILIBRADO, FRUTAS MADURAS Y VAINA DE VAINILLA

USO:

Con una boquilla de vapor: en una jarra, diluir 30 g de Ground chocolate en 20 g de agua caliente. Añadir 100 ml de leche de vaca o 120 ml de bebida vegetal de avena y calentar la mezcla con la boquilla de vapor durante 15 segundos. Ground chocolate también se puede preparar con una cacerola o una chocolatera.

NOMBRE	CÓDIGO	CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	DECORACIÓN, PARA ESPOLVOREAR	EN PREPARACIONES	BEBIDA	STRACCIATELLA	FCP*	PRESENTACIÓN
GROUND CHOCOLATE NEGRO PURO ORIGEN GHANA	47814	68 %	Cacao MS 68 % Mat. Gr. 41 % Azúcar 31 %	🍫	🍫	🍫	🍫	14 meses	Bolsa 3 kg
GROUND CHOCOLATE NEGRO PURO ORIGEN GRANADA	47813	65 %	Cacao MS 65 % Mat. Gr. 39 % Azúcar 34 %	🍫	🍫	🍫	🍫	14 meses	Bolsa 3 kg





CACAOTECA Y GUÍA DEL SABOR

CACAOTECA P. 54-55
LA GUÍA DEL SABOR P. 56-57

Cacaoteca

COLOR	% CACAO MÍN.	PURO ORIGEN	PRODUCTO	GAMA	SUBGAMA	PRESENTACIÓN	CÓDIGO	PÁGINA
NEGRO	85 %	-	ABINAO	Coberturas de chocolate	Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	5614	20
	80 %	-	KOMUNTU	Coberturas de chocolate	Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	48579	21
	80 %	-	P125 Cœur de Guanaja	Pioneros	P125 Cœur de Guanaja	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	6360 8234	10
	75 %	BELICE	TULAKALUM	Coberturas de chocolate	Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	25295	18
	74 %	MADAGASCAR	MILLOT	Coberturas de chocolate	Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	31508 30357	24
	72 %	VENEZUELA	ARAGUANI	Coberturas de chocolate	Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	4656	18
	70 %	JAMAICA	MORANT BAY	Coberturas de chocolate	Cuvées	Bloque 1 kg	12830	17
	70 %	-	GUANAJA	Coberturas de chocolate	Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 × 1 kg Caja habas 12 kg	4653 106 19849	20
	70 %	PERÚ	ANDOA NOIRE	Coberturas de chocolate	Certificados y específicos	Bolsa habas 3 kg	12515	24
	70 %		TROPILIA AMER	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 12 kg	8517	26
	68 %	GHANA	NYANGBO	Coberturas de chocolate	Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	6085	18
	67 %	-	EXTRA AMER	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Bolsa habas 3 kg	4663	26
	66 %	HAITÍ	KILTI HAITÍ	Coberturas de chocolate	Cuvées	Bloque 1 kg	19264	17
	66 %	ECUADOR	ALPACO	Coberturas de chocolate	Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	5572 19851	18
	66 %	-	CARAÏBE	Coberturas de chocolate	Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 × 1 kg Caja habas 12 kg	4654 107 19843	20
	66 %	-	ARIAGA NOIRE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 5 kg	12144	26
	65 %	GRANADA	KALINGO	Coberturas de chocolate	Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	9789	19
	65 %	-	XOCOLINE	Coberturas de chocolate	Certificados y específicos	Bloques 3 × 1 kg	5904	25
	64 %	BELICE	XIBUN	Coberturas de chocolate	Cuvées	Bloques 3 × 1 kg	27661	17
	64 %	MADAGASCAR	MANJARI	Coberturas de chocolate	Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 × 1 kg	4655 117	19
	64 %	REPÚBLICA DOMINICANA	TAÏNORI	Coberturas de chocolate	Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	5571	19
	63 %	PERÚ	ILLANKA	Coberturas de chocolate	Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	9559	19
	62 %	BRASIL	MACAÉ	Coberturas de chocolate	Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	6221	19
	62 %	-	SATILIA NOIRE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 12 kg	7346	26
	61 %	-	EXTRA BITTER	Coberturas de chocolate	Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 × 1 kg Caja habas 12 kg	4657 100 19846	20
	60 %	-	ORiado	Coberturas de chocolate	certificados y específicos	Bolsa habas 3 kg	12164	24
	59 %	-	ARIAGA NOIRE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 5 kg	12143	26
	56 %	-	CARAQUE	Coberturas de chocolate	Grands Crus	Bloques 3 × 1 kg Caja habas 12 kg	102 19850	20
	56 %	-	NOIR ORANGE	Coberturas de chocolate	Gourmets	Bolsa habas 3 kg	122	23
	55 %	-	ÉQUATORIALE NOIRE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	4661 19836	26
	55 %	BRASIL	ITAKUJA	Pioneros	Doble fermentación	Bolsa habas 3 kg	12219	11

COLOR	% CACAO MÍN.	PURO ORIGEN	PRODUCTO	GAMA	SUBGAMA	PRESENTACIÓN	CÓDIGO	PÁGINA
NEGRO	53 %	-	EXTRA NOIR	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Bolsa habas 3 kg	4664	26
	53 %	-	TROPILIA NOIRE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 12 kg Caja habas 12 kg OM	8515 19852	26

OMBRÉ	53 %	BRASIL	HUKAMBI	Pioneros	Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	49787	9
-------	------	--------	---------	----------	-------------	------------------	-------	---

LECHE	50 %	BRASIL	LIMEÍRA	Coberturas de chocolate	Cuvées	Bloque 1 kg	12829	17
	50 %	MADAGASCAR	KIDAVOA	Pioneros	Doble fermentación	Bolsa habas 3 kg	13757	11
	46 %	REPÚBLICA DOMINICANA	BAHIBE	Coberturas de chocolate	Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	9997	22
	41 %	-	GUANAJA LACTÉE	Coberturas de chocolate	Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	7547 19894	22
	41 %	-	XOCOLINE LACTÉE	Coberturas de chocolate	Certificados y específicos	Bloques 3 × 1 kg	6972	25
	40 %	-	JIVARA	Coberturas de chocolate	Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 × 1 kg Caja habas 12 kg	4658 189 19848	22
	39 %	-	ORIZABA	Coberturas de chocolate	Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	6640	22
	39 %	-	BITTER LACTÉE	Coberturas de chocolate	Grands Crus	Bloques 3 × 1 kg Caja habas 12 kg	6591 19893	22
	39 %	PERÚ	ANDOA LACTÉE	Coberturas de chocolate	Certificados y específicos	Bolsa habas 3 kg	15001	24
	38 %	-	ARIAGA LACTÉE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 5 kg	12142	27
	36 %	-	CARAMÉLIA	Coberturas de chocolate	Gourmets	Bolsa habas 3 kg	7098	23
	35 %	-	AZÉLIA	Coberturas de chocolate	Gourmets	Bolsa habas 3 kg	11603	23
	35 %	-	ÉQUATORIALE LACTÉE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	4662 19844	27
	35 %	-	SATILIA LACTÉE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 12 kg	7347	27
	33 %	MADAGASCAR	TANARIVA	Coberturas de chocolate	Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 × 1 kg	4659 3692	22
	29 %	-	TROPILIA LACTÉE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 12 kg	8516	27

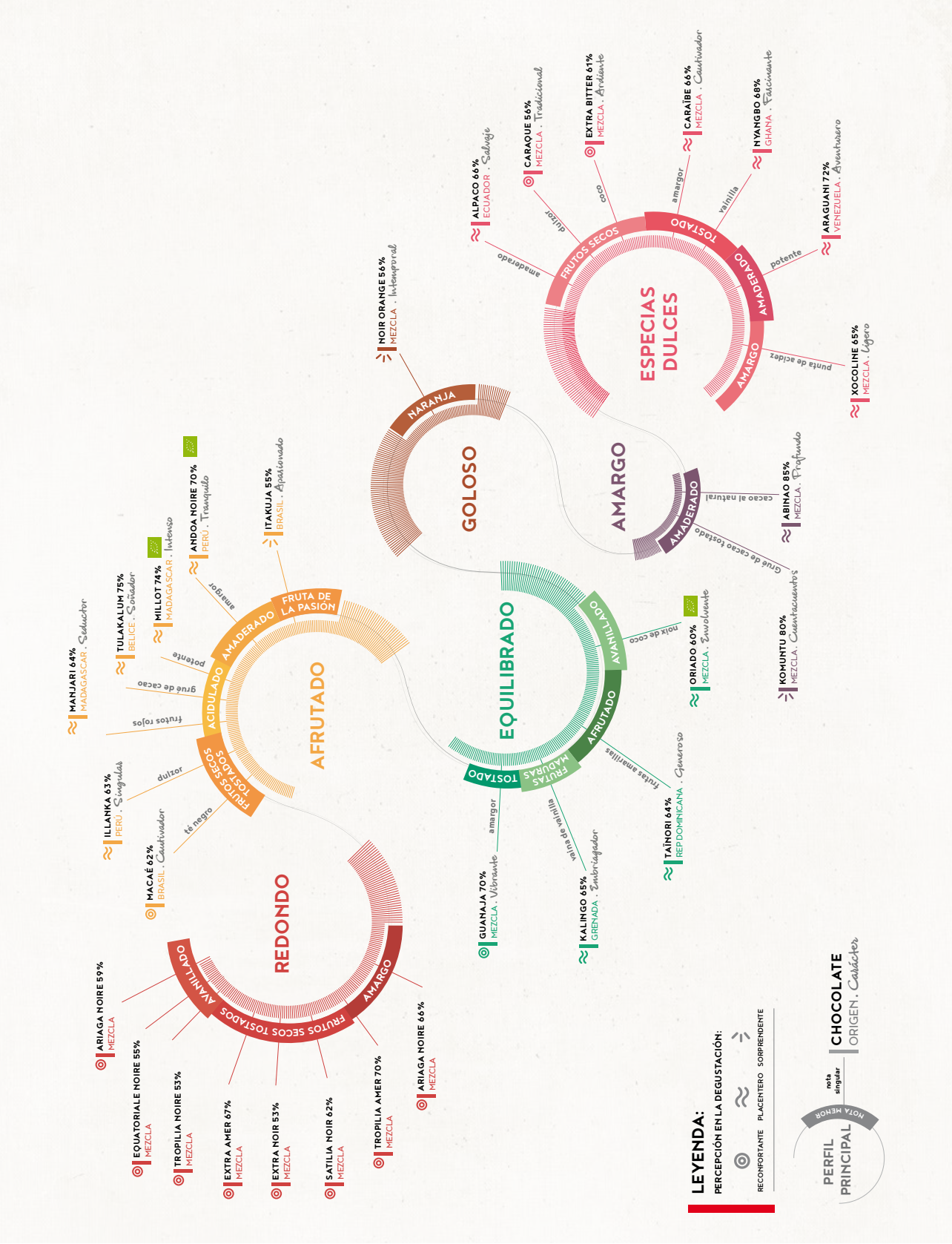
BLANCO	35 % manteca de cacao	-	WAINA	Coberturas de chocolate	Certificados y específicos	Bolsa habas 3 kg	15002	24
	35 % manteca de cacao	-	IVOIRE	Coberturas de chocolate	Gourmets	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 × 1 kg Caja habas 12 kg	4660 140 19741	23
	33 % manteca de cacao	-	OPALYS	Coberturas de chocolate	Gourmets	Bolsa habas 3 kg	8118	23
	31 % manteca de cacao	-	SATILIA BLANCHE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 12 kg	19959	27
	30 % manteca de cacao	-	ARIAGA BLANCHE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 5 kg	12141	27

BLOND	35 % manteca de cacao	-	BLOND DULCEY	Pioneros	Blond	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	31870 27008	10
-------	-----------------------	---	--------------	----------	-------	--------------------------------------	----------------	----

VEGETAL	46 %	-	AMATIKA	Coberturas de chocolate	Grands Crus	Bloques 3 × 1 kg	28074	25
---------	------	---	---------	-------------------------	-------------	------------------	-------	----

CHOCOLATE ECOLÓGICO

Chocolate negro



Chocolate con leche, blanco y vegetal





LA MARCA Y SUS SERVICIOS

LA MARCA VALRHONA P. 60-61

NUESTRA MISIÓN P. 62-63

SERVICIOS P. 64

PARA HACERLE LA VIDA MÁS FÁCIL P. 65

PERSONALIZACIÓN P. 66-67

LA ÉCOLE VALRHONA P. 68

Imaginemos lo mejor del chocolate... en cada etapa

SOCIO DE LOS ARTESANOS DEL SABOR DESDE 1922, PIONERO Y REFERENTE EN EL MUNDO DEL CHOCOLATE, VALRHONA IMAGINA LO MEJOR DEL CHOCOLATE EN CADA ETAPA DE LA CADENA DE VALOR PARA CREAR UN SECTOR DEL CACAO JUSTO Y SOSTENIBLE E INSPIRAR UNA GASTRONOMÍA DE LO BUENO, DE LO BELLO Y DE LO BENEFICIOSO.

LA SELECCIÓN Y EL CULTIVO DE LOS CACAOS MÁS FINOS DEL PLANETA

Es la misión de nuestros expertos Valrhona, que seleccionan los cacaos más singulares y crean relaciones sostenibles con los productores. Esta colaboración permite a Valrhona enriquecer sin cesar su conocimiento del cacao, convertirse ella misma en productora de algunas plantaciones y así innovar en cada etapa (el cultivo, la fermentación, el secado). El futuro de todo el sector depende de la plantación, por lo que Valrhona se compromete con los colaboradores productores de cacao, invirtiendo en el bienestar de las comunidades locales y en la creación del cultivo del cacao del mañana. Con Valrhona, cada uno se convierte en agente del desarrollo sostenible del cacao.

«

Con Valrhona, usted también participa en el desarrollo sostenible del cacao.

»



DEL ENRIQUECIMIENTO DE LA PALETA AROMÁTICA A LA REVOLUCIÓN DEL CHOCOLATE

Valrhona rompe los límites de la creatividad para ampliar la paleta aromática del mundo del chocolate responsable y crear la próxima revolución. Por ello, el equipo ensaya, prueba, se equivoca (a veces) y recommienza (siempre) para proponer algo innovador y creativo. Así nació Guanaja (el chocolate más amargo del mundo cuando se lanzó en 1986), el blond Dulcey (el 4.º color de chocolate) o incluso Inspiration, la 1.ª cobertura de frutas.

Es también un grupo de degustadores que, cada día, asegura la excelencia, la calidad irreprochable y la constancia del sabor de esta increíble biblioteca de sabores.

Con Valrhona, los artesanos del sabor dan una nueva dimensión a sus creaciones.



COMPARTIR EL SABER HACER

Inspira una gastronomía creativa y responsable e impulsar un movimiento colectivo que una a todos los agentes del cacao, del chocolate y de la gastronomía pasa obligatoriamente por compartir los conocimientos. Saber hacer y saber estar.

¿Qué mejor lugar para compartir que una École? Creada en Tain l'Hermitage hace 30 años por el chef pastelero Frédéric Bau, la École Valrhona acoge cada año a cientos de profesionales de toda Francia y de todo el mundo, desde Tain l'Hermitage a París pasando por Nueva York y Tokio, se perfeccionan y dan rienda suelta a su creatividad en un lugar de intercambio dedicado a la práctica del chocolate y la gastronomía dulce en general.

Compartir también es implicarse en bellos y grandes proyectos que rinden homenaje a las mujeres y hombres apasionados por esta materia. Ya sean grandes chefs o pasteleros de renombre (Copa del Mundo de la Pastelería, Concurso C3) o que deseen serlo. La vocación del programa Graines de Pâtissier ha visto la luz gracias al Fondo Solidario Valrhona. Este programa da una segunda oportunidad profesional a jóvenes de entre 16 y 25 años sin empleo en el mundo de la pastelería, la panadería y la chocolatería, sectores que buscan trabajadores. Con Valrhona, el círculo de los apasionados del chocolate se amplía y la profesión puede continuar creciendo.



El 100%
de los cacaos
Valrhona
se pueden
trazar hasta
el productor

EN VALRHONA, LOS EXPERTOS RECORREN EL MUNDO PARA SELECCIONAR EN LAS PLANTACIONES LOS CACAOS MÁS SINGULARES Y FINOS.

A lo largo de los años, los expertos de Valrhona han construido una relación de confianza privilegiada y sostenible con los productores y, gracias a ellos, han adquirido un conocimiento único en el oficio.

Para imaginar lo mejor del chocolate, Valrhona ha lanzado el programa Live Long, materialización de su política RSE. El programa RSE Live Long de Valrhona encuentra su identidad en el suroeste de Ghana. En mayo de 2015, Cédric, experto en cacao de Valrhona, visita la comunidad de Wassa Nkran, donde Valrhona financia la construcción de un centro comunitario, con biblioteca y sala de informática destinada a los niños, así como una sala de formación para los productores. Fue recibido calurosamente por la gente con carteles «We are all Valrhonas», «Live Long Valrhona». Es el detonante: Valrhona adopta «Live Long» para expresar su compromiso de RSE a largo plazo en todas sus dimensiones.

© Pierre Ollier

«En el corazón de Millot», Plantación Millot en Madagascar

Juntos, hagamos bien lo que es bueno

EN VALRHONA, QUEREMOS IMPULSAR UN MOVIMIENTO COLECTIVO DE TODOS AQUELLOS QUE INTERVIENEN EN EL MUNDO DEL CACAO, DEL CHOCOLATE Y DE LA GASTRONOMÍA PARA IR MÁS ALLÁ Y CREAR UN SECTOR DEL CACAO JUSTO Y SOSTENIBLE Y UNA GASTRONOMÍA DE LO BUENO, DE LO BONITO Y DE LO BENEFICIOSO.

ESTA MISIÓN ESTÁ EN EL CENTRO DE TODO LO QUE HACEMOS EN VALRHONA

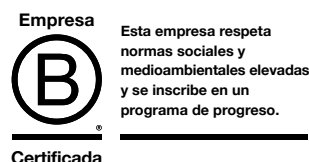
Concretamente significa que trabajamos con nuestros socios de cacao para mejorar las condiciones de vida en las comunidades productoras para aumentar los ingresos de los productores, proteger los derechos de las personas, luchar contra la deforestación y promover prácticas agrícolas sostenibles. Trabajamos también para construir una nueva visión de la gastronomía en la que la creatividad rima con la responsabilidad, ya sea a través de los productos y servicios innovadores, la promoción de prácticas sostenibles a través de la École Valrhona o el suministro de herramientas y acompañamiento para ayudar a nuestros clientes a ser ellos mismos más sostenibles. Nos comprometemos a hacer todo todo al mismo tiempo que intentamos, en la medida de lo posible, alcanzar la neutralidad global en materia de carbono.



DESCUBRA LAS BUENAS PRÁCTICAS SOSTENIBLES DE LA GASTRONOMÍA Y NUESTRA HERRAMIENTA DE AUTOEVALUACIÓN

CREAR UN SECTOR DEL CACAO JUSTO Y SOSTENIBLE

La industria del cacao se enfrenta a múltiples retos. Por ello, Valrhona ha decidido estructurar su programa en torno a 3 pilares: la preservación de los terruños y de los sabores, la mejora de las condiciones de vida y de trabajo de los productores, y la protección del medioambiente. Estos grandes ejes concentran compromisos principales, como la mejora de los ingresos de las familias de productores, la lucha contra toda forma de trabajo forzado y principalmente el de la infancia, la protección de zonas forestales y de la biodiversidad, o incluso nuestras ambiciones de neutralidad en carbono en 2025. Para alcanzar estos objetivos, Valrhona extiende colaboraciones a largo plazo con mujeres y hombres comprometidos sobre el terreno en empresas o cooperativas productoras de cacao, con quien la empresa comparte los mismos valores. Así ha desarrollado relaciones directas en 15 países a través del mundo.



HACER DE LAS PERSONAS Y DE LA INNOVACIÓN LOS MOTORES DE LA EMPRESA

Valrhona es, ante todo, una historia humana. Su fuerza reside en los vínculos que crea entre los productores del cacao, los trabajadores y los clientes. En esta fuerza reside nuestra capacidad de innovar. Valrhona forma parte de una comunidad. Innovando con todas las partes implicadas, escuchando sus necesidades y colaborando con ellos, Valrhona podrá realizar su misión: «Juntos, hagamos bien lo que es bueno». Valrhona construye y mantiene estas relaciones de varias maneras: encuestas de satisfacción habituales, grupos de discusión con colaboradores, los clientes y los proveedores, conversaciones con ONG, organismos profesionales y otras empresas.

DESARROLLAR UNA GASTRONOMÍA CREATIVA Y RESPONSABLE

Valrhona piensa que la gastronomía es una fuente de placer. La empresa cree también que la manera de nutrirnos tiene un impacto sobre la biodiversidad, el clima y la salud pública. Su profunda convicción es que los chefs tienen la capacidad de influir en nuestra manera de consumir. Gracias a este poder podremos juntos tener un impacto positivo sobre nuestro planeta, nuestra alimentación y nuestro futuro. Cada vez más, los chefs toman medidas para integrar su impacto social y medioambiental en sus creaciones. Valrhona quiere apoyarles en este proceso y crear así una gastronomía de lo bueno, de lo bello y de lo beneficioso.

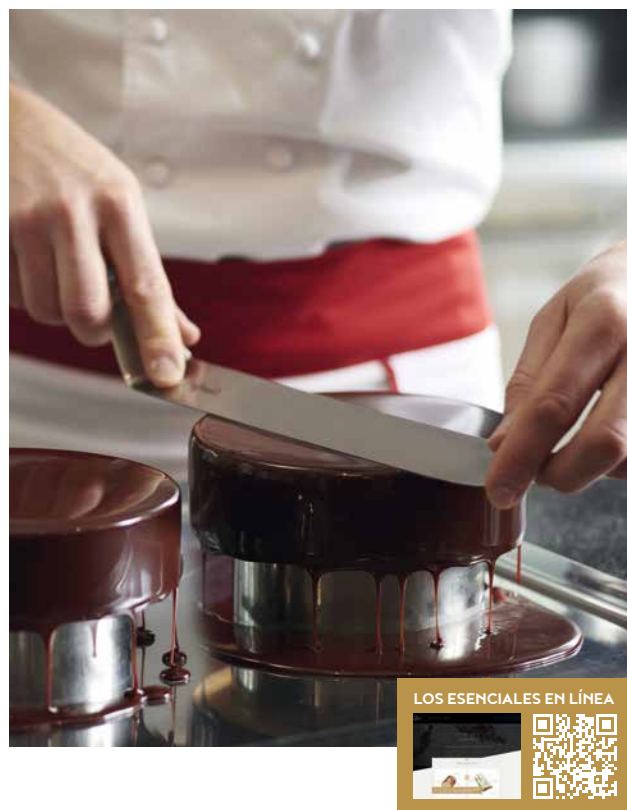
CONTRIBUIR A LA NEUTRALIDAD DE CARBONO

Las actividades –desde el cultivo del cacao hasta la venta de chocolate– tienen un impacto en el medioambiente. Valrhona se compromete a minimizar estos impactos. Por ello, la empresa se concentra principalmente en el curso de los próximos años en la contribución a los esfuerzos mundiales por alcanzar la neutralidad en carbono y llegar al objetivo en toda la cadena de valor en 2025. Se esfuerza en disminuir sus emisiones de gas de efecto invernadero reduciendo la huella de su chocolatería en Tain l'Hermitage, que ha alcanzado la neutralidad en carbono en 2020; en reducir las emisiones vinculadas a los transportes, así como en luchar contra la deforestación y en promover prácticas agrícolas sostenibles. Valrhona trabaja activamente en minimizar su impacto medioambiental, principalmente reduciendo los residuos, utilizando energías renovables y diseñando ecológicamente sus productos. Valrhona controla que su chocolatería respete las reglamentaciones medioambientales más exigentes. Gracias a las certificaciones ISO 14001 y ISO 5001, Valrhona puede estructurar la manera de gestionar la huella medioambiental y el consumo de energía en sus operaciones y garantizar la calidad de los sistemas utilizados.



« 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 bonito y de lo beneficioso. »

Servicios



Los Esenciales

EL SERVICIO CONECTADO QUE PERMITE EQUILIBRAR TODAS SUS CREACIONES DULCES.

Compañero de obrador de miles de artesanos y restauradores del mundo, es un recopilatorio de recetas básicas perfectamente equilibradas con todos los productos Valrhona.

Creados por los chefs de la École Valrhona, Los Esenciales pone a disposición (en línea y en versión impresa) 7 categorías de recetas: galletas y masas, texturas cremosas, texturas tipo mousse, preparaciones con fruta, heladería, chocolatería e incluso emplatados. Hay más de 120 recetas detalladas acompañadas de vídeos a disposición de los profesionales de la gastronomía.

Accesible a través de nuestro sitio web, Los Esenciales en línea aportan nuevas funcionalidades para gestionar sus recetas. Cree sus recetas en línea y ajústelas automáticamente en función del chocolate seleccionado y del número de porciones (u otra unidad de medida) que quiera preparar. Le proponemos modelos de recetas preestablecidos a modo de inspiración: tronco, pastel, tarta o tableta. Gracias a esta herramienta sencilla e instantánea, le será más fácil crear, personalizar, compartir, producir y guardar todas sus recetas.

El programa de fidelidad Cercle V

El programa de fidelidad Cercle V ha sido creado para todos los profesionales de la gastronomía dulce. Entrar en esta comunidad de chefs y de artesanos es tener la posibilidad de intercambiar ideas, innovar, inspirarse y disfrutar de ventajas exclusivas (productos de vanguardia, recetas exclusivas, eventos y conferencias en exclusiva...).

Existen 3 niveles de acceso al Cercle V (bronce, silver, gold) definidos según una cifra de negocio anual mínima en función del oficio ejercido. Cada etapa ofrece diferentes ventajas.



Para hacerle la vida más fácil

DESCUBRA DIFERENTES ESPACIOS DE VENTA Y CONSEJOS DE ANIMACIÓN PARA SU TIENDA.



Espacios virtuales

LA TIENDA VIRTUAL ES LA HERRAMIENTA QUE ACOMPAÑA A LOS PROFESIONALES A DESARROLLAR SU OFERTA.

Ya sea para su tienda o su hotel/restaurante, le presentamos varias sugerencias de animación para completar sus ofertas permanentes o de temporada.

En tan solo unos clics, descubra nuestros kits de activación listos para usar, así como nuestras sugerencias de productos e ideas de animación que le ayudarán a responder a las expectativas de sus clientes.

Servicio de impresión en línea Valrhona

¡PERSONALICE E IMPRIMA TODAS SUS HERRAMIENTAS DE COMUNICACIÓN!

Contenidos totalmente personalizables

Este práctico servicio es la herramienta que le permitirá imprimir todos los contenidos personalizados que necesita: pósters, vitrofánias, pegatinas, etc. Personalice sus herramientas de comunicación y recíbalas listas para instalarlas en la tienda.

Un servicio exclusivo e intuitivo para ambientar su establecimiento en los momentos importantes del año:

1. Elija un tema, un evento o el tipo de herramienta.
2. Elija el logotipo que desee incluir (opcional).
3. Personalice el texto de la herramienta: el nombre de la tableta, un mensaje para escribir en un póster, etc.
4. Pague y reciba las herramientas listas para instalarlas en la tienda.

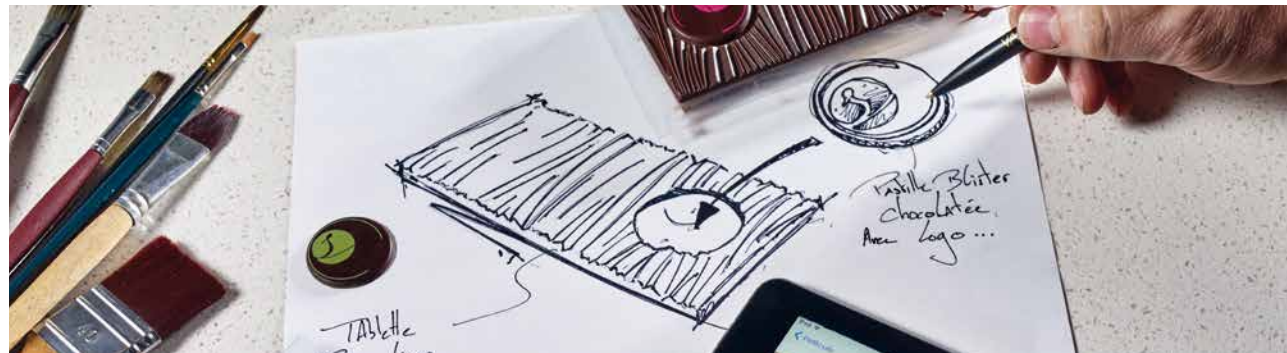


DESCUBRA EL SERVICIO DE IMPRESIÓN EN LÍNEA EN
PRINT.VALRHONA.COM



El taller de personalización

NUESTROS EQUIPOS COMPARTEN SUS MAESTRÍAS PARA GUIARLE EXPRESANDO SU SINGULARIDAD. DESDE EL CHOCOLATE DE COBERTURA A LA ASISTENCIA TÉCNICA, RESPONDEMOS A TODAS SUS NECESIDADES CON PRODUCTOS Y SERVICIOS A MEDIDA PARA IMAGINAR SUS CREACIONES Y DESARROLLAR SUS VENTAS.



Definir la combinación perfecta

EL SABOR

Para definir la combinación perfecta, seleccionamos los mejores ingredientes (habas de cacao, azúcares, especias, etc.) y trabajamos con diferentes maquetas hasta encontrar la que le corresponde.

La maestría de nuestro equipo le permitirá aliar tecnicidad y sabor. También podemos asesorarle en la creación de su praliné o sus bombones.

OFERTA ACCESIBLE A PARTIR DE 500 KG DE COBERTURA EN BLOQUES. MOLDEADO EN HABAS DISPONIBLE A PARTIR DE 3 T. TIEMPO MEDIO DE DESARROLLO: DE 3 A 9 MESES.

Descubra también esta oferta en nuestros Pralinés & Co y complementos de obrador.



Dar relieve a las creaciones

SU MOLDE

Ponemos a su disposición un verdadero centro de asesoramiento para la creación y el desarrollo de moldes para chocolate y pastelería.

Tabletas, bombones, troncos, moldeados festivos o para eventos... Exprese su personalidad en tres dimensiones.

GRACIAS AL EQUIPO DEL ATELIER CRÉATION, ¡TRABAJEMOS LAS FORMAS SIN LÍMITES! ESTE EQUIPO DE DISEÑADORES ENCONTRARÁ LA SOLUCIÓN QUE MEJOR SE ADAPTE A SUS NECESIDADES PARA RECREAR SU FIRMA EN UN MOLDE.



Productos envasados pensados para usted

SU PACKAGING

Semi a medida:

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

A medida:

Desarrollo de packaging específico para sus productos. Estudiamos su proyecto y evaluamos su viabilidad.



Asesoramiento personalizado

ASESORAMIENTO

Consejo técnico

¿Tiene un problema de uso de nuestros productos con sus equipos? Un técnico le asesora para afinar sus ajustes.

Asistencia pastelera

¿Tiene una pregunta sobre una técnica o el uso de un producto? Nuestros chefs intervienen aportando su experiencia y su creatividad.

Marketing

¿Necesidad de asesoramiento para potenciar sus creaciones? Nuestros equipos especializados le ayudan en términos de merchandising, storytelling y comunicación externa.



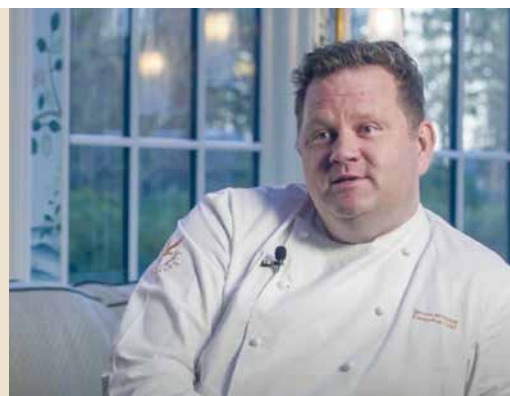
PARA MÁS INFORMACIÓN, PÓNGASE EN CONTACTO CON SU COMERCIAL.



SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE: +34 934121999



E-MAIL: SERVICIOCLIENTE@VALRHONA-SELECTION.COM



Reportaje



SIMON ATTRIDGE

Chef pastelero ejecutivo
Hotel Gleneagles, Escocia

«A Phill se le ocurrió la idea de crear nuestro propio chocolate. Tuvimos claro que queríamos trabajar con Valrhona. Somos el mayor complejo hotelero de Escocia y uno de los más grandes del Reino Unido. Queríamos encontrar algo que nos diferenciara de la competencia y Valrhona era la clave para todo esto. Creo que, como chef joven, es una idea increíble trabajar con una empresa como Valrhona para crear tu propio chocolate. Esta experiencia, desde la idea inicial hasta el diseño y el desarrollo, ha sido una excelente oportunidad para aprender. Todos los chefs, el personal de recepción y,

en definitiva, todo el mundo ha mostrado interés y esto nos ha abierto muchas oportunidades. Nos aporta una verdadera identidad y contribuye a la imagen de la empresa. Me gustaron las degustaciones y, aunque con la segunda cobertura tenía una idea inicial en mente, desde Valrhona me reorientaron. Se crea una sinergia entre las dos empresas, que trabajan codo a codo y comparten ideas. Se puede aprender mucho de todo esto, no solo sobre la creación de una cobertura, sino también sobre todo el proceso de degustación. Se ha creado un vínculo que nos ha llevado a donde estamos hoy en día».



Creada en 1989 en Tain l'Hermitage y concebida como un centro de maestría de chocolate, la École Valrhona se ha convertido hoy en día en un espacio de transmisión, de creación, de innovación y de perfeccionamiento de donde surgen las inspiraciones del mañana. Una escuela de creatividad, de maestría técnica, un lugar de intercambios en torno al chocolate.

Tain l'Hermitage, París, Brooklyn, Tokio... Actualmente, 4 Écoles Valrhona en todo el mundo y 30 pasteleros Valrhona acogen y acompañan cada año en formación a profesionales apasionados, virtuosos de la exquisitez.

Laboratorio de ideas, vivero de innovación, red de valiosas relaciones, la École Valrhona ofrece una oportunidad única de perfeccionarse en torno al chocolate en chocolatería, pastelería, panadería, heladería, postres de restaurante... La École propone también asistir a talleres temáticos impartidos por los chefs de la École o profesionales de la gastronomía dulce, conocidos internacionalmente. Más allá de los cursos, la École acoge regularmente momentos de intercambio gracias a jornadas de inspiración o incluso talleres y conferencias.

« La École Valrhona, centro de maestría del chocolate, se ha convertido en un lugar de creatividad e innovación donde emergen las inspiraciones de mañana. »

KOMUNTU 80%
CREADO CON USTED PARA USTED

Cetut Pantiana Sophie Mainquett Micha
cchini Aoki Yusuke Susun Rojas Lino
César Garcia Dominique Ducroix Thalia
Lynn Liddicoat Eric Rousseau Mingler
Imagina Sanchez Pérez Jean-Baptis
Michel Guito Gil Ramecourt Mo
ase Dominique Clayton Willia
Amel Gueriz Dummaire Cél
Duhamel Dom Luis Man
Marie Müller Junji Patri
emess Paul A. Young Olga Campos Fla
illet Raul Ramiron Luis Emily Bo
sé Del Valle Hernández Eva Martin
iabate Vafing Nora Valson Nancy L
duardo Espinoza Tamariz Catherine Bois

100^{ans}
d'engagement

VALRHONA



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



Hukambi 53%

LÁNCESE A LO DESCONOCIDO CON LOS OMBRÉS

El chocolate que rompe con los códigos establecidos de la gastronomía combinando el dulzor de la leche con la intensidad del cacao de Brasil. Desvele lo que nunca se atrevió a expresar y redefina su creatividad.

PARA DESCUBRIR HUKAMBI, VISITE VALRHONA.COM O CONTACTE CON NOSOTROS ESCRIBIENDO A SERVICIOCLIENTE@VALRHONA-SELECTION.COM O LLAMANDO AL +34 934121999

Empresa



Certificada

ES - 41617 - Créditos fotográficos: Insign - Ginko - L. Fau - S. De Bourglies - E. Matthis - PBarret - J. Bryon - N. Bouchut - Pixabay - P. Le Goff - A different story - P. Ollier - L. Vi - C. Robin - All Studio - L. Müller - S. Branstörn - P. Lippman - T.Valla - Y. Geoffray - O.Boulet - R.House - AC. Heraud. Diseño/Realización: Studio Ebo. Queda prohibida la reproducción, todos los derechos reservados.