VALRHONA
SELECTION

SELEZIONE

CIOCCOLATERIA



Editoriale

GENTILI CLIENTI,
SCOPRITE LE NOSTRE RACCOMANDAZIONI PER I PRODOTTI DEDICATI ALL'UNIVERSO DELLA CIOCCOLATERIA.

Ogni prodotto di questo opuscolo è stato **rigorosamente selezionato** tra tutte i nostri marchi **Valrhona Selelection** (Valrhona, Chocolatree, Villars, Sosa, Norohy, Adamance, Pariani) per **proporvi prodotti in grado di soddisfare pienamente le vostre esigenze tecniche e creative.**

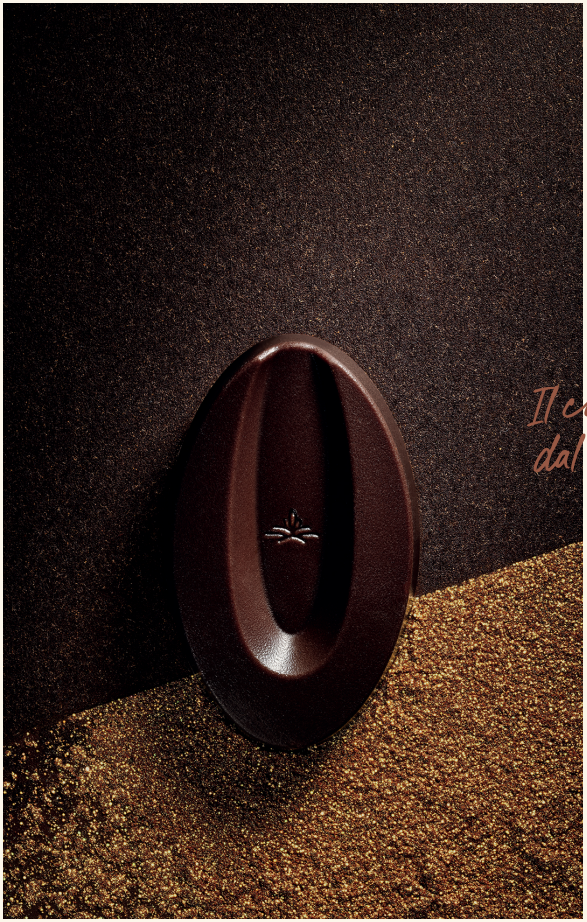
L'abbiamo pensato per assistervi nella realizzazione di tutte le vostre creazioni.

A presto!

VALRHONA
SELECTION

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

IL MIGLIOR CIOCCOLATO PER LE VOSTRE PRALINE E TAVOLETTE



Il cioccolato di domani dal 1922

Partner dei professionisti dal 1922, Valrhona è un punto di riferimento e precursore nel mondo del cioccolato.

Coltivando un forte legame tra i produttori di cacao, i collaboratori e gli artigiani, Valrhona esalta la creatività dei mestieri della gastronomia dolce ed esplora il futuro del cioccolato.

Ciascuno dei prodotti qui selezionati offre la garanzia di sapori e texture perfetti per le vostre realizzazioni.

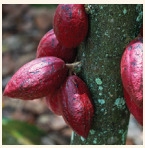












HAÏTI
19°40’15.6”N
72°16’30.1”W

REP. DOM
19°33’52.2”N
70°16’6.8”W

BRASILE
13°44’36.1”S
39°29’24.8”W

VENEZUELA
10°33’46.2”N
63°10’41.3”W

1 **2015** | **2016** | **2013** | **2016**

2 **4261** | **243** | **168** | **550**

RITROVATE QUESTO CACAO IN:

HAÏTI 66%

RITROVATE QUESTO CACAO IN:

BAHIBÉ 46%
ORIADO 60%
TAÏNORI 64%
PURA PASTA TAINORI

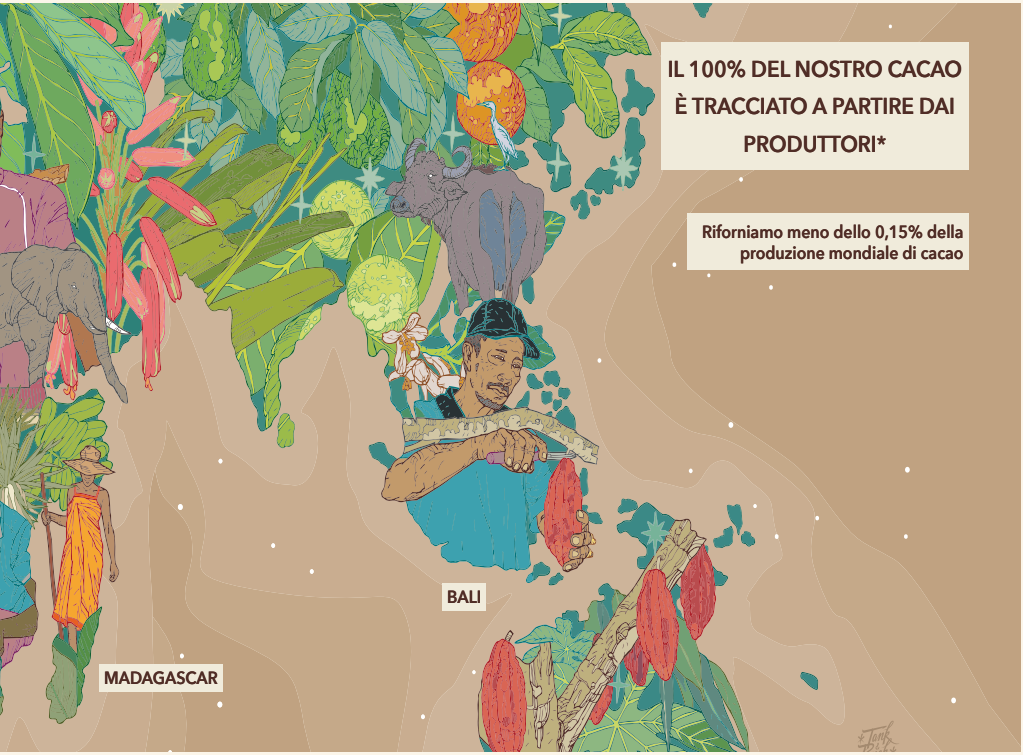
RITROVATE QUESTO CACAO IN:

HUKAMBI 53%
ITAKUJA 55%
MACAÉ 62%
PURA PASTA MACAÉ

RITROVATE QUESTO CACAO IN:

ARAGUANI 72%
PURA PASTA ARAGUANI

1 Firma della partnership
2 Numero di produttori





GHANA

5°19'24.9"N
1°48'52.9"W

2016

3086

RITROVATE QUESTO CACAO IN:

NYANGBO 68%
GROUND CHOCOLATE FONDENTE
GHANA 80%



MADAGASCAR

19°33'52.2"N
70°16'6.8"W

1986

1285

RITROVATE QUESTO CACAO IN:

TANARIVA 33%
AMATIKA 46%
KIDAVOA 50%
MANJARI 64%
MILLOT 74% BIO
PURA PASTA MANJARI
MADAGASCAR 80%



COSTA D'AVORIO

6°44'32"N
7°0'44.2"W

2018

2667

RITROVATE QUESTO CACAO IN:

SIOKA 56%



BELIZE

17°7'55.5"N
88°38'31.2"W

2014

46

RITROVATE QUESTO CACAO IN:

TULAKALUM 75%

SCOPRITE **TUTTI I NOSTRI PARTNER CACAO** SU VALRHONA.COM

*Conformemente al regolamento europeo 2023/1115 relativo alla deforestazione

I nostri prodotti indispensabili per il rivestimento delle vostre praline



NOTE ROTONDE DI CIOCCOLATO, SPEZIE DOLCI, TOSTATO E AMARO

RIVESTIMENTO LISCIO, LUCIDO E FLUIDITÀ PERFETTA

GUSTO EQUILIBRATO CHE PIACE A TUTTI

CARAÏBE 66%

FONDENTE

CON COSA ASSOCIARLO?

FRUTTA SECCA · NOCI PECAN · MANDORLE



NOTE ROTONDE, GOLOSE E VANIGLIATE

IDEALE PER RIVESTIMENTI DI FRUTTA SECCA

OTTIMO RAPPORTO QUALITÀ PREZZO

ÉQUATORIALE FONDENTE 55%

FONDENTE

CON COSA ASSOCIARLO?

FRUTTA SECCA



NOTE LATTE FRESCO E VANIGLIA

RICONCILIA CON IL LATTE GLI AMANTI DEL CIOCCOLATO FONDENTE

EQUILIBRATO E FLUIDO

BITTER LACTÉE 39%

LATTE

CON COSA ASSOCIARLO?

NOCI PECAN · AMARENA · VANIGLIA



NOTE GOLOSE E CARAMELLO MOU

PURA ORIGINE MADAGASCAR

COLORE MOLTO CHIARO E DORATO

TANARIVA 33%

LATTE

CON COSA ASSOCIARLO?

LAMPONE · POMPELMO · ARANCIA · VANIGLIA

Contattate il vostro referente commerciale o prendete appuntamento su valrhona-selection.it per scoprire tutta la gamma!

Gli elementi essenziali per le vostre realizzazioni: ganache, stampi, tavolette, dragees



GUANAJA 70%

FONDENTE

CON COSA ASSOCIARLO?

FRUTTA SECCA · FRUTTI ROSSI · ZENZERO



JIVARA 40%

LATTE

CON COSA ASSOCIARLO?

FRUTTI ROSSI · LAMPONE · FRUTTA ESOTICA



DULCEY 35%

BIONDO

CON COSA ASSOCIARLO?

ALBICOCCA · BANANA · CAFFÈ · NOCCIOLA



Contattate il vostro referente commerciale o prendete appuntamento su valrhona-selection.it per scoprire tutta la gamma!

Le nostre coperture speciali

Vi proponiamo una selezione per ampliare
la vostra offerta di tavolette che unisce golosità, competenza e intensità.

Per un profilo e un'origine specifica!



ILLANKA 63%

FRUTTATO & FRUTTA SECCA TOSTATA

FONDENTE

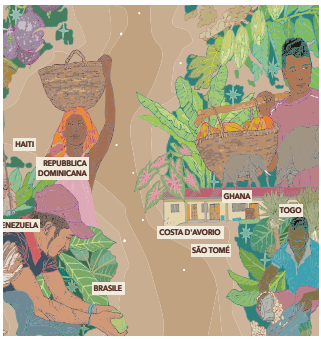


MANJARI 64%

FRUTTATO, ACIDULATO & FRUTTI ROSSI

FONDENTE

Ritrovate tutte le nostre origini e profili aromatici sulla mappa a pagina 7



Ancora più goloso!



SIOKA 56%

CACAO, AMARO & NOCCIOLA

LATTE



CARAMELIA 36%

GOLOSO & CARAMELLO SALATO

LATTE



INSPIRATION FRAMBOISE

MARMELLATE DI FRUTTA & LAMPONE

Contattate il vostro referente commerciale o prendete appuntamento su valrhona-selection.it per scoprire tutta la gamma!



I pralinati

**Per i vostri ripieni di tavolette o praline,
scoprite il nostro assortimento di pralinati**

Pralinati dal gusto praticamente identico al frutto



I PRALINATI FRUTTATI

GLI INEDITI

1. Pasta di arachidi 70%
2. Mandorla 55% Noci di cocco 12,5%
3. Pecan 50%
4. Pistacchio 42%

I CLASSICI

5. Mandorla nocciola 50%

Pralinati dal gusto intenso di caramello



Lo stesso processo di fabbricazione da oltre 90 anni!

I PRALINATI CARAMELLATI

6. Nocciola 50%
7. Mandorla nocciola 50%

Cottura tipo chouchou!

Un pralinato puro dal gusto unico



IL PRALINATO GREZZO

8. Mandorla nocciola 50% grezza
9. Mandorla nocciola 50% croccante

Consultate il nostro catalogo per scoprire **l'intensità (tostato o cottura caramello)** dei vostri pralinati preferiti!



CONFEZIONE SECCHIELLO 5 KG

Ritrovate l'intera **gamma pralinati**presso il vostro referente commerciale o su www.valrhona-selection.it



I complementi da laboratorio

Disponibile in 8 origini







CACAO PASTA EXTRA 100%

Aumentate la percentuale delle vostre tavolette, proponete ganache dal gusto intenso, ottenete un colore intenso e abbassate il tenore di zucchero delle vostre creazioni.

CACAO IN POLVERE

Mat. Gr. 21%

Provate il cacao in polvere per la finitura dei vostri marshmallow e dragees

BURRO DI CACAO

Disponibile in cartone da 10 Kg: formato drops e secchiello da 3 Kg: formato blocco

Le inclusioni

Disponibile in 6 origini



GRUÉ DI CACAO GHANA

SPEZIE DOLCI, FRUTTA SECCA TOSTATA

100% fave di cacao – Mat. Gr. 54%

In inclusione per conferire croccantezza alle vostre tavolette.





PERLE CROCCANTI

Il prodotto ideale per decorare e dare un tocco di croccantezza alle vostre creazioni. Un generoso rivestimento di cioccolato e un cuore di cereali soffiati leggermente tostati.

Disponibile in 5 colori

Contattate il vostro referente commerciale o prendete appuntamento su valrhona-selection.it per scoprire tutte le nostre gamme!

Come valorizzare la vostra offerta?

Valrhona vi propone un'offerta chiavi in mano per valorizzare e vendere le vostre tavolette!



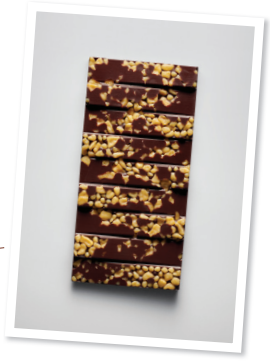
1 Svariati stampi

2 Etichette pronte all'uso





3 Astucci ed espositori



4 Ricette alla fine del libretto

Contattate il vostro referente commerciale o prendete appuntamento su valrhona-selection.it per scoprire tutta la gamma!

Create la vostra firma personale

Volete differenziarvi?
I nostri team vi assisteranno per permettervi
di esprimere la vostra unicità.

COMPOZ

Entrate nella nuova era dell'emozione cioccolato. Rivelate la vostra personalità nel cioccolato dal sapore unico: il vostro.

- **Insieme al Valrhona Lab,** un servizio online inedito, assemblerete basi cacao, al latte, dolci e speziate.



PERSONALIZZAZIONE

Un team esperto dedicato alla creazione del vostro cioccolato, pralinato o praline su misura!

- Identificazione delle caratteristiche gustative e tecniche del cioccolato desiderato.
- Selezione dei migliori ingredienti e test delle ricette.
- Creazione del vostro cioccolato personalizzato.

Offerta accessibile a partire da 500 Kg di coperture

Tempo medio di sviluppo: da 3 a 9 mesi





TEXTURE E GUSTO PER LE VOSTRE PREPARAZIONI



L'innovazione al servizio degli artigiani

Sosa sviluppa da anni ingredienti tecnici pensati per assistere gli artigiani nel loro lavoro.

Accanto ai professionisti, Sosa assiste nell'evoluzione della pasticceria e della cioccolateria moderna offrendo soluzioni affidabili per elevare le vostre ricette e spingere i limiti della creatività.

Gli zuccheri tecnici e testurizzanti

GLI SCIROPPI DI GLUCOSIO

Conferisce un potere dolcificante e aiuta a prevenire la cristallizzazione del saccarosio



GLUCOSIO LIQUIDO DE40

DE35/40, 77,4 °B
POD 45 %, PAC 76 %



GLUCOSIO LIQUIDO DE60

DE60, 83 °B
POD 67,5 %, PAC 114 %

IL GLUCOSIO E IL DESTROSIO IN POLVERE

Gli zuccheri tecnici in polvere consentono di aumentare gli estratti secchi delle vostre ricette



GLUCOSIO IN POLVERE DE33

DE33
POD 24%, PAC 36%

Ammorbidisce la consistenza con un potere dolcificante molto basso (24%)



DESTROSIO IN POLVERE

POD 74%, PAC 171%

Abbassa la percezione della dolcezza senza ridurre i solidi totali. Contribuisce a enfatizzare la sensazione fondente

I TESTURIZZANTI

Conferisce una sensazione di cremosità al palato



GOMMA KONJAC

- Estratto dalla pianta asiatica Amorphophallus
- Addensante, stabilizzante e gelificante ad elevata capacità di assorbimento d'acqua
- Sciogliere a freddo oppure sciogliere a freddo e riscaldare a 90 °C

GEL TERMOREVERSIBILE
PH DI UTILIZZO TRA 3 E 10
DOSAGGIO DA 0,1% A 0,3%

Per realizzare le vostre paste di frutta, marmellate, confetture...



PECTINA GIALLA

- Mescolare con 10% di zucchero per favorire la dispersione
- Ottimale in un ambiente molto dolce e acido.

IRREVERSIBILE
PH DI UTILIZZO TRA 3,2 E 3,8
DOSAGGIO DA 1% A 2,5%

Prodotti da cospargere e includere per tavolette golose!

Una tecnica di caramellizzazione che permette di avere un frutto secco meno dolce, resistente all'umidità e con aromi di frutta secca intensi.

FRUTTA SECCA CANTONESE

Frutta secca intera o tritata



MANDORLE CANTONESI

600 G - 10 KG



MANDORLE CANTONESI A BASTONCINI

600 G



NOCCIOLE CANTONESI

600 G - 10 KG



NOCCIOLE CANTONESI TRITATE

600 G



PISTACCHI CANTONESI

600 G



NOCI PECAN CANTONESI

500 G - 10 KG

CRISPIES

Pepite di frutta liofilizzate croccanti



CRISPY FRAGOLA WETPROOF

400 G - 2,5 KG



LAMPONE CRISPY WETPROOF

400 G - 2,3 KG



CRISPY MANGO WETPROOF

400 G



CRISPY PASSION WETPROOF

400 G - 2,5 KG



CRISPY YOCRISPY YOGURT WETPROOF

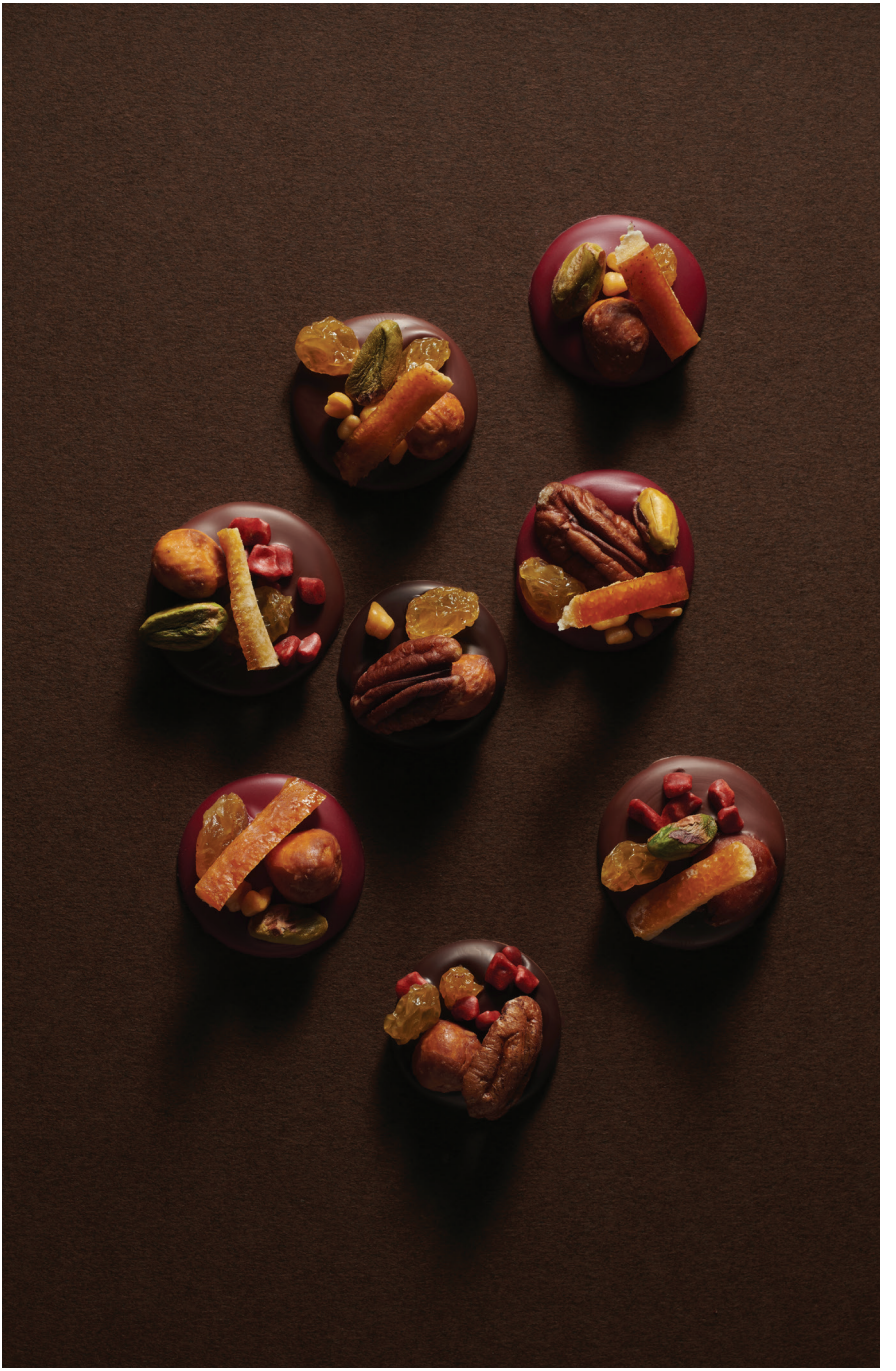
400 G



CRISPY CARAMELLO BURRO SALATO WETPROOF

400 G





La frutta candita

Canditura a freddo con la giusta quantità di zucchero per preservare il sapore, il colore e la consistenza del frutto fresco

GAMMA DI FRUTTA COLD CONFIT®

ARANCIA



LAMELLE DI ARANCIA
80 X 6 MM
2 KG



CUBETTI DI ARANCIA
8 X 8 MM
2 KG



RONDELLE DI ARANCIA
2 KG

Senza sciroppo di zucchero, ideale per essere rivestita!



LIMONE



LAMELLE DI LIMONE
80 X 6 MM
2 KG



CUBETTI DI LIMONE
7 X 7 MM
2 KG



RONDELLE DI LIMONE
2 KG





NOROHY

VANIGLIA IMPEGNATA PER UNA GASTRONOMIA RESPONSABILE



Vaniglia audace e impegnata

NOROHY si è posta l'obiettivo di mettere in luce le donne e gli uomini che lavorano la vaniglia lungo tutta la catena del valore, per un utilizzo più equo e informato.

Grazie a una selezione rigorosa dei nostri partner e al nostro disciplinare ultra-premium ed esigente, garantiamo una qualità dei prodotti eccezionale e una tracciabilità ottimale. Tutti i nostri prodotti sono sviluppati con un elenco di ingredienti corto, utilizzando solo quanto strettamente necessario, per un profilo aromatico intenso, complesso e quanto più vicino possibile alla materia prima.

La vaniglia

Ideale per la realizzazione dei vostri interni di praline, tavolette ripiene, o marshmallow!



I BACCELLI

3 origini di baccelli
3 profili aromatici
di eccezione

- Vaniglia Planifolia bio del Madagascar
- Vaniglia Tahitensis di Tahiti
- Vaniglia Planifolia del Messico

Una vaniglia di altissima qualità grazie a un disciplinare ultra-premium

TADOKA

Aggiungete in un solo gesto la giusta dose di vaniglia con note di bosco, di fiori e di anice e tenete d'occhio il suo foodcost!

Una nuova esperienza sensoriale con l'unione della vaniglia Planifolia del Madagascar e la Tahitensis della Papua Nuova Guinea, senza zucchero, da grattugiare o fondere, a base di burro di cacao.



VAKANA PERLE DI VANIGLIA

Eccellenza della pasta 100% vaniglia



- Una ricetta clean label, 100% vaniglia, ultra-concentrata e intensa, senza zucchero, ideale per le creazioni dolci.
- **Ingredienti**: semi di vaniglia non esauriti, concentrato di vaniglia
- **Dosaggio raccomandato**: Da 3 a 5 g / Kg Vaniglia Planifolia di origine Madagascar



PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA

Pronta da dosare!

- **Tutti i componenti del baccello qui riuniti per un'aromatizzazione istantanea e una firma aromatica più vicina possibile all'aroma del baccello**
- 2 origini: Madagascar e Papua Nuova Guinea

I sapori del mondo

Differenziate e aromatizzate le vostre creazioni grazie alla collezione sapori del mondo

PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ BIO

Aggiungete alle vostre creazioni il carattere fruttato e tostato del caffè 100% Arabica varietà Moka Guji dall'Etiopia!



- **Tutta la complessità aromatica di un infuso di chicchi di caffè**
- Ricetta elaborata a partire da chicchi di caffè rigorosamente selezionati, essiccati, delicatamente tostati e poi macinati.
- Senza additivi o esaltatori del gusto



ESTRATTO DI CAFFÈ

Aggiungete alle vostre creazioni intense note tostate di grazie al caffè 100% Arabica dalla Colombia.







- **Una ricetta clean label, senza zucchero né esaltatore di gusto, intensa e concentrata.**
- Un gusto simile a quello di un espresso garantito dal processo di estrazione.

ACQUA DI FIORI DI ARANCIO BIO

Fiori di arancio amaro Bio meticolosamente distillati per note agrumate e di fiori bianchi

- Fiori raccolti a mano, e una prima distillazione il giorno del raccolto per mantenere tutto il potenziale aromatico dei fiori freschi.
- Un processo di fabbricazione specifico, con doppia distillazione, per garantire la massima essenza.



Liberate la vostra creatività con la nuova gamma TADOKA!

Con un solo gesto, personalizzate istantaneamente i vostri preparati, per un gusto integro e deciso, senza zucchero!



TADOKA AFFUMICATO

Peperoncino dolce affumicato DOP della Vera (Spagna)

NOTE AROMATICHE:
CALDE E AFFUMICATE



TADOKA ZENZERO

Zenzero coltivato in Perù ed Ecuador

NOTE AROMATICHE:
DI LIMONE E LEGGERMENTE PICCANTI DI ZENZERO FRESCO



TADOKA PEPE

Pepe di Sichuan e della Giamaica.

NOTE AROMATICHE:
AGRUMI E SPEZIE



TADOKA VERBENA ODOROSA

Verbena coltivata nella regione di Grasse (Francia).

NOTE AROMATICHE:
FRESCHE, DI LIMONE E VEGETALI

Dosaggio ultra facile!
1 dose = 4 g



Pariani

IL MEGLIO DELLA FRUTTA SECCA ITALIANA PER UN GUSTO INIMITABILE



Dal frutto secco intero alla crema spalmabile

Pariani, fondata nel 2010, propone una gamma di frutta secca di origine naturale attingendo dalle migliori varietà del territorio italiano, ma anche da alcune parti del mondo.

Dal Piemonte, Pariani ha sviluppato una sua specifica competenza, con il compito di estrarre l'anima più nobile dalla frutta secca.

Paste pure, olio o frutta secca intera: ogni prodotto riflette un know-how artigianale e una qualità riconosciuta.

Troverete nell'universo Pariani una vera e propria firma aromatica per arricchire le vostre creazioni con eleganza e carattere.

La nostra frutta secca per le vostre creazioni

Dal Piemonte alla Sicilia, il marchio Pariani seleziona con cura la migliore frutta secca d'Italia, che perpetua un know-how artigianale tramandato di generazione in generazione.

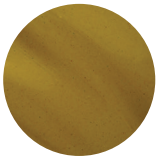


Contattate il vostro referente commerciale o prendete appuntamento su valrhona-selection.it per scoprire tutta la gamma!

Le paste pure

Aggiungete alle vostre ricette il gusto intenso della frutta secca grezza!

- Un profilo aromatico ottimale e un gusto pronunciato grazie a una tostatura controllata.
- Frutta secca trasformata in pasta liscia e omogenea per poter essere utilizzata direttamente nei vostri ripieni.



PASTA DI PISTACCHIO PURA DI SICILIA

3 KG



PASTA DI PISTACCHIO PURA CON PISTACCHIO SICILIANO (30%)

1 KG - 3 KG



PASTA DI PISTACCHIO PURA ALTRE ORIGINI

3 KG



PASTA PURA DI NOCCIOLA "NOCCIOLA PIEMONTE IGP" TOSTATURALEGGERA

5 KG



PASTA PURA DI NOCCIOLA "NOCCIOLA PIEMONTE IGP" TOSTATURA MEDIA

1 KG - 5 KG



PASTA PURA DI NOCCIOLA NAPOLI TOSTATURA FORTE

5 KG



PASTA PURA DI ARACHIDI

5 KG



PASTA PURA DI NOCE PECAN

2,5 KG

Contattate il vostro referente commerciale o prendete appuntamento su valrhona-selection.it per scoprire tutta la gamma!

Prodotti da cospargere e includere per tavolette golose!

FRUTTA SECCA INTERA



PISTACCHIO DI SICILIA PELATO

1 KG



PISTACCHIO DI SICILIA SGUSCIATO

1 KG



NOCCIOLE DEL PIEMONTE IGP TOSTATE

1 KG - 5 KG



NOCCIOLE "PIEMONTE IGP" PELATE E TOSTATE

5 KG



MANDORLE DI SICILIA "TUONO" SGUSCIATE

1 KG - 5 KG

FRUTTA SECCA TRITATA

Frutta secca tritata grezza da 2 a 4 mm proveniente da territori italiani.

- Indispensabili per dare struttura, sapore e valore visivo ad ogni preparazione.



GRANELLA DI NOCCIOLA "NOCCIOLA PIEMONTE IGP"

5 KG



GRANELLA DI NOCCIOLA NAPOLI

5 KG



GRANELLA DI PISTACCHI DI SICILIA

1 KG - 5 KG



GRANELLA DI MANDORLE DI SICILIA

1 KG





adamance

FRUTTA 100% TRACCIATA



Una gamma di frutta ricca di buon senso

Adamance offre frutti accuratamente selezionati e trasformati nel massimo rispetto della loro natura.

Senza zuccheri aggiunti e senza additivi, le sue puree offrono un gusto fedele alla frutta fresca e una qualità costante, indispensabile agli artigiani.

Pensata per semplificare la vita quotidiana dei cioccolatieri, Adamance propone una gamma impegnata, orientata alla trasparenza, al rispetto dei produttori e alla valorizzazione di un frutto autentico.

Frutta in purea

**Senza zuccheri aggiunti e senza additivi,
per artigiani impegnati**

Chilled Réfrigéré

Disponibile anche nella gamma refrigerata, in formato 1 Kg



100% frutta, senza zuccheri aggiunti né additivi
Frutta tracciata al 100%
Rispetto per gli uomini e la natura
Tutto il nostro know-how al vostro servizio



BERGAMOTTO
1 KG



CALAMANSI
1 KG



LIMONE
1 KG - 5 KG - 10 KG



LIME
1 KG - 5 KG



MANDARINO
1 KG - 5 KG



ARANCIA SANGUINELLA
1 KG



YUZU
1 KG



RIBES NERO
1 KG - 5 KG



FRAGOLA
1 KG - 5 KG - 10 KG



LAMPONE
1 KG - 5 KG - 10 KG



AMARENA
1 KG



MIRTILLO SELVATICO
1 KG - 5 KG



MORA
1 KG



ALBICOCCA
1 KG - 5 KG



PESCA BIANCA
1 KG - 5 KG



PERA
1 KG - 5 KG



ANANAS
1 KG - 5 KG



LITCHI
1 KG



FRUTTO DELLA PASSIONE
1 KG - 5 KG - 10 KG



MANGO
1 KG - 5 KG - 10 KG



NOCE DI COCCO
1 KG - 5 KG



BANANA
1 KG



GUAIAVA
1 KG

chocolatree

FIRMATE LE VOSTRE CREAZIONI



Per affermare la vostra identità

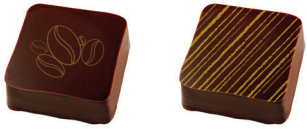
Complici delle vostre creazioni... Siamo al vostro fianco per accompagnarvi e aiutarvi a decorare le vostre creazioni per tutto l'anno.

Distinguetevi e create un effetto wow con i nostri decori standard e su misura. Esprimete la vostra creatività e personalità con le nostre varie gamme!

Le decorazioni per praline



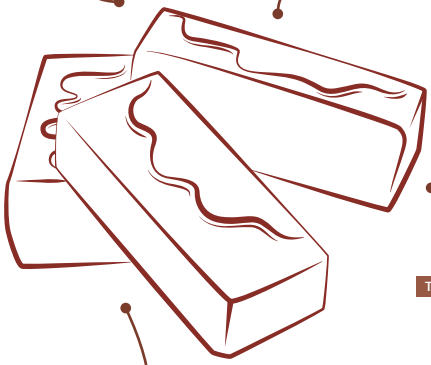
FOGLIE D'ORO
TRANSFER ORO
TRANSFER ORO CESELLATO
POLVERE ORO



TRANSFER STAMPATI
TRANSFER PER PRALINE
TRANSFER IN RILIEVO





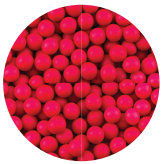


TRANSFER PERSONALIZZATI



PRODOTTI DA COSPARGERE
PERLE CROCCANTI COLORATE





Le preparazioni colorate a base di burro di cacao

Una gamma di coloranti di origine naturale senza additivi
Ideali per ottenere colori intensi



GIALLO

Cartamo, limone



ARANCIA

Ravanello, ribes nero, mela, cartamo, limone



ROSSO

Ravanello, ribes nero, mela



ROSA

Polvere di succo di barbabietola



MARRONE

Ravanello, ribes nero, mela, cartamo, limone, cacao in polvere



VERDE CHIARO

Cartamo, limone, estratto di spirulina



VERDE SCURO

Cartamo, limone, estratto di spirulina



BLU SCURO

Estratto di spirulina



BLU NOTTE

Polvere di succo di barbabietola, estratto di spirulina



VIOLA

Patata dolce, ravanello, ciliegia, estratto di spirulina

Facile da dosare, facile da conservare, facile da usare

FORMATO
FLACONE DA 200 G



La colorazione

Una gamma di Colouring Foodstuffs, Ingredienti dalle proprietà coloranti in polvere



FOOD COLOR ROSSO

Concentrato di ribes nero, mela, idrosolubile e liposolubile

200 G - 2,5 KG



12,5 g colorante
1 Kg di Opalys 33%



FOOD COLOR ROSA

Concentrato di patata dolce, ravanello, ciliegia, mela, idrosolubile e liposolubile

200 G - 2,5 KG



10 g colorante
1 Kg di Opalys 33%



FOOD COLOR AZZURRO

Concentrato di spirulina, mela, solubile in acqua e liposolubile

200 G - 2,5 KG



12,5 g colorante
1 Kg di Opalys 33%



FOOD COLOR ARANCIONE

Concentrato di paprica, carota, solubile in acqua e liposolubile

300 G - 3 KG



8 g colorante
1 Kg di Opalys 33%



FOOD COLOR VERDE

Concentrato di cartamo spirulina, idrosolubile e liposolubile

200 G - 2,5 KG



12,5 g colorante
1 Kg di Opalys 33%



FOOD COLOR GIALLO

Concentrato di cartamo, limone, idrosolubile e liposolubile

200 G - 2,5 KG



12,5 g colorante
1 Kg di Opalys 33%



FOOD COLOR VIOLA

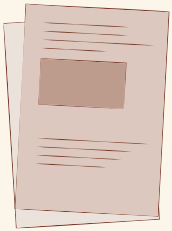
Concentrato di carota, ibisco, idrosolubile e liposolubile

200 G - 2,5 KG



12,5 g colorante
1 Kg di Opalys 33%

I vostri stampi per tavolette su misura



RICHIESTA DEL CLIENTE

Tramite il referente commerciale



BOZZA & PREVENTIVO

DA 3 A 5 GIORNI

Il designer realizza una bozza

La proposta è accompagnata da un preventivo dettagliato

Fase gratuita



CREAZIONE MODELLO 3D

TERMINI SECONDO PROGETTO

Voi convalidate la bozza = il designer realizza il modello dettagliato del prodotto in 3D

Voi e il designer ne discutete per perfezionare il design finale

3

FINO A 3 SETTIMANE



PROTOTIPO

Riceverete 1 stampo per testarne l'utilizzo e per effettuare eventuali ultimi feedback

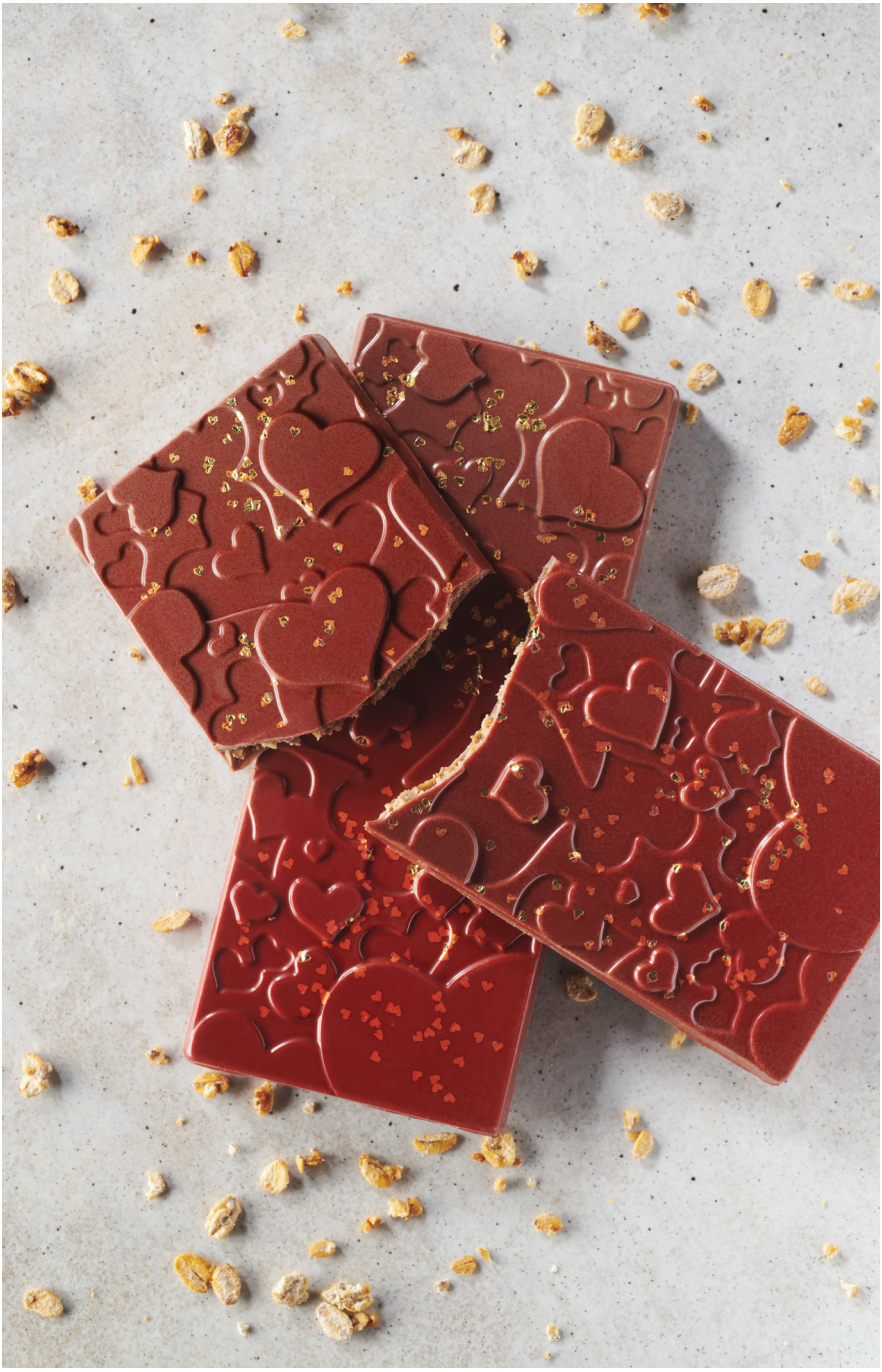


PRODUZIONE & CONSEGNA

5-6 SETTIMANE

Vengono creati gli strumenti di fabbricazione adatti (matrici)

Gli stampi sono prodotti e consegnati



VILLARS

IL PURO CIOCCOLATO SVIZZERO



Il puro cioccolato svizzero

Fondata nel 1901 a Friburgo, Villars porta avanti la tradizione cioccolatiera svizzera con ricette autentiche e latte locale.

La sua gamma professionale offre coperture facili da lavorare e perfettamente adatti alle esigenze della cioccolateria.

Villars assiste gli artigiani proponendo prodotti di carattere, pensati per valorizzare la golosità dei vostri prodotti.

Le nostre coperture svizzere altamente golose!

Puro latte del territorio



LEITY 36%



MILCHELI 38%

Origini uniche



BERGLI 66%



ACAÏOU 70%

Fave tostate a Friburgo

Latte e zucchero svizzeri al 100%



NOTE

Come vi assistiamo?



GLI INDISPENSABILI DELLA CIOCCOLATERIA

Scoprite il nostro supporto completo dedicato al vostro lavoro.



GLI ESSENZIALI VALHRONA

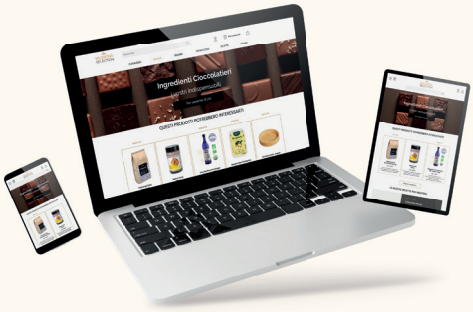
Compagno di laboratorio, vero punto di riferimento, per migliaia di artigiani nel mondo, gli Essenziali sono una raccolta di ricette di base.

Scansionate il codice QR per scaricare i supporti e testare le ricette!

VALRHONA
SELECTION

Trovate il meglio della gastronomia dolce su

VALRHONA-SELECTION.IT



Ordine rapido 24 ore su 24, 7 giorni su 7
Prodotti riconosciuti dai più grandi chef
Novità e promozioni esclusive
Servizio clienti dedicato disponibile
tramite chat o telefono

I miei dati

Una Domande?

Potete contattare il vostro rappresentante commerciale
o chiamare il servizio clienti al numero +39 02317336

VALRHONA - Viale Achille Papa, 30 - 20149 Milano - ITALIA
servizioclienti@valrhona-selection.com - Servizio Clienti Italia: +39 02317336 - www.valrhona-selection.it

Progettazione e realizzazione: Valrhona Selection © - Cantine Collective et Studio CTX. 03/2026 - IT_56362 - Crediti Foto: Patrick Rougereau - LAURENT FAU - LAURENT VU - PHILIPPE BARRET - GIORGIO GALIMBERTI - ANNE-CLAIRE HERAUD - SUPERNATIVI - Qualsiasi Riproduzione Vietata, Tutti i Diritti Riservati.