



Catálogo de productos de obrador 2022



En Valrhona, tenemos una misión: Hacer bien lo que es bueno. Detrás de las palabras, hay hechos: *sourcing*, transformación y transmisión de conocimientos. Y detrás de estas acciones, hay gente. Cuando hablamos de *sourcing*, hablamos de los productores: 18 204 productores en 15 países. En Valrhona luchamos cada día para garantizar la continuidad del sector del cacao, ya que contamos con el alcance necesario para que nuestros actos y decisiones tengan un impacto positivo en todo el sector. Cuando hablamos de transformación, hablamos de los equipos de Valrhona y de su saber hacer para trabajar siempre mejor y seguir enriqueciendo la paleta aromática. Una empresa a escala humana, Great Place to Work, comprometida con el bienestar de sus colaboradores. Cuando hablamos de transmisión de conocimientos, hablamos de nuestros clientes, estos profesionales que apoyamos, ya que sabemos lo exigentes y difíciles que son los oficios de la gastronomía. Valrhona hace todo lo posible para apoyar al artesanado y ofrecer los medios necesarios a sus clientes para llegar aún más lejos y construir una gastronomía más creativa y responsable. Contamos con la certificación BCorp, un sello que reconoce las empresas más comprometidas del mundo, y tenemos la convicción de que, colaborando con todos aquellos que forman parte del sector del chocolate, podemos construir juntos un modelo sostenible en beneficio de todo el mundo: productores, colaboradores, artesanos y aficionados del chocolate, respetando y preservando el planeta. Deseamos no solo ser los mejores del mundo sino ser los mejores para el mundo.

Clémentine Alzial, directora general de Valrhona



Clémentine Alzial, directora general de Valrhona - Créditos fotográficos: Wildbee

« Deseamos no solo ser los mejores del mundo sino ser los mejores para el mundo. »



ÍNDICE

1



LA MARCA Y SUS SERVICIOS

- P. 8 LA MARCA VALRHONA
- P. 9-11 NUESTRO PROCESO SOSTENIBLE
- P. 12 LA ÉCOLE VALRHONA
- P. 13 EL ACOMPAÑAMIENTO DE VALRHONA
- P. 14-15 PERSONALIZACIÓN
- P. 16 PARA HACERLE LA VIDA MÁS FÁCIL

2



LOS PIONEROS

- P. 20 LOS BLONDS
- P. 21 DOBLE FERMENTACIÓN
- P. 21 CŒUR DE GUANAJA
- P. 22-23 INSPIRATION

3



COBERTURAS DE CHOCOLATE

- P. 27 LOS CUVÉES
- P. 28-31 LOS GRANDS CRUS
- P. 32-33 CERTIFICADOS Y ESPECÍFICOS
- P. 34-35 LOS GOURMETS
- P. 36-37 SIGNATURE PROFESSIONNELLE

4



PRALINÉS & CO

- P. 40 FABRICACIÓN DE LOS PRALINÉS
- P. 41 LOS INÉDITOS
- P. 42-43 LOS CLÁSICOS
- P. 44 TIPO GIANDUJA
- P. 45 PASTAS DE ALMENDRA

5



ABSOLUTAMENTE CACAO

- P. 48 PURAS PASTAS
- P. 49 GRUÉ DE CACAO
- P. 49 CACAO EN POLVO
- P. 49 MANTECA DE CACAO
- P. 49 OABIKA

6



LOS COMPLEMENTOS DE OBRADOR

- P. 52-53 ESTRUCTURAR
- P. 54-55 RELLENAR
- P. 56-57 DECORAR
- P. 58 BEBIDAS





LA MARCA Y SUS SERVICIOS



Imaginemos lo mejor del chocolate

VALRHONA, COLABORADOR DE LOS ARTESANOS DEL SABOR DESDE 1922, PIONERO Y REFERENTE EN EL MERCADO, IMAGINA CON USTED LO MEJOR DEL CHOCOLATE. CREEMOS EN UNA VISIÓN COLABORATIVA DEL CHOCOLATE. PENSAMOS QUE, SI COMPARTIMOS NUESTRA EXPERIENCIA, PODEMOS DESARROLLAR DE MANERA SOSTENIBLE EL MUNDO DEL CHOCOLATE.

PARA IMAGINAR JUNTOS LO MEJOR DEL CHOCOLATE, PRIMERO HAY QUE RECORRER EL MUNDO EN BUSCA DE CACAOS FINOS. Es la misión de nuestros expertos, que seleccionan los cacaos más singulares y crean relaciones sostenibles con los productores. Esta colaboración nos permite enriquecer sin parar nuestro conocimiento del cacao, convertirnos nosotros mismos en productores en ciertas plantaciones y así innovar en cada

etapa (el cultivo, la fermentación, el secado) para promover la diversidad del cacao. El futuro de todo el sector depende de las plantaciones, por lo que nos comprometemos con nuestros colaboradores productores de cacao, invirtiendo en el bienestar de las comunidades locales y en la creación del cultivo del cacao del mañana.



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



PARA IMAGINAR LO MEJOR DEL CHOCOLATE HACE FALTA UNA AMBICIÓN. La nuestra es perfeccionar sin cesar nuestro saber hacer chocolatero, traspasar los límites de la creatividad con una amplia paleta aromática e inventar la próxima revolución en el mundo del chocolate. Coberturas, bombones, decoraciones, chocolates de degustación... Queremos que nuestra gama de productos abra nuevos horizontes. Que pueda expresar su talento con productos de calidad y llenos de sabor. Que pueda contar con un colaborador

responsable, comprometido con el medioambiente, la transparencia y la trazabilidad. Estas son algunas creaciones que ilustran nuestro saber hacer: los Grands crus (Tulakalum), los Cuvées du Sourceur (Loma Sotavento, Kilti Haití), así como nuestros productos Pioneros: P125 Cœur de Guanaja, Blond Dulcey y la gama Inspiration. Con Valrhona, le da otra dimensión a sus creaciones.



FINALMENTE, PARA IMAGINAR JUNTOS LO MEJOR DEL CHOCOLATE, HAY QUE COMPARTIR.

Compartir el saber hacer para que cada uno progrese sin cesar. En la École Valrhona, centro de maestría del chocolate, podrá formarse y nuestros chefs pasteleros le asesorarán y responderán a todas sus preguntas por teléfono. Uniéndose a nuestra red podrá intercambiar técnicas, consejos y recetas que le ayudarán a inspirarse, mejorar y avanzar.

Desde hace unos 30 años, promovemos la creatividad pastelera a través de eventos como la Copa del mundo de la Pastelería o el C3. Gracias a la Cité du Chocolat y asociándonos con escuelas de formación de oficios de artesanos del sabor, como las escuelas Bocuse o Ferrandi, hacemos crecer los talentos del mañana y participamos en la proyección de la profesión. Con Valrhona, usted entra en el círculo de los apasionados del chocolate.



El 100%
de los cacaos
Valrhona
son trazables
desde
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 de 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 RSE a largo plazo en todas sus dimensiones.

© Pierre Ollier

«En el corazón de Millot», Plantación Millot Madagascar

Nuestro proceso sostenible

EN VALRHONA, PENSAMOS QUE PARA IMAGINAR LO MEJOR DEL CHOCOLATE DEBEMOS DAR LO MEJOR DE NOSOTROS MISMOS. ES LO QUE HACEMOS CADA DÍA A TRAVÉS DE NUESTRO PROGRAMA RESPONSABLE LIVE LONG.

Con nuestros cuatro compromisos Live Long, 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. Juntos, hagamos bien lo que es bueno: es nuestra misión de empresa, nuestra razón de ser y lo que guía nuestras acciones en el día a día. Estamos orgullosos de tener el certificado B Corp y de habernos unido a la comunidad de empresas que trabajan cada día para ser los mejores.



LIVE LONG CACAO

Queremos unir a todas las partes implicadas en el sector del cacao, del chocolate y de la gastronomía para avanzar hacia un sector del cacao justo y sostenible. Nuestras dos grandes ambiciones son la mejora de las condiciones de vida de los productores de cacao y la protección del medioambiente. Algunas de las acciones que llevamos a cabo para lograrlo son las colaboraciones a largo plazo, la trazabilidad, los proyectos de apoyo a las comunidades y las acciones relacionados con los ingresos de los productores.



LIVE LONG MEDIOAMBIENTE

En 2020, hemos logrado que nuestra chocolatería sea neutra en carbono. Nuestro objetivo es que toda nuestra cadena de valor, desde la plantación hasta el plato, también lo sea de aquí a 2025. Para llegar a estos objetivos, estamos haciendo todo lo posible para reducir al máximo nuestras emisiones de gases de efecto invernadero y, para lo que no logremos reducir, recurriremos a una compensación de carbono a través de nuestros programas de reforestación.

LIVE LONG GASTRONOMÍA

La gastronomía forma parte del ADN de Valrhona. Siempre hemos querido apoyar activamente los oficios relacionados con la gastronomía para garantizar su continuidad y su influencia en el mundo. Actualmente, la gastronomía debe reinventarse para hacer frente a los retos del desarrollo sostenible. Creemos, por tanto, que es nuestra responsabilidad orientar a los profesionales sobre las prácticas más sostenibles para conseguir una gastronomía que aúne sentido y consciencia.

LIVE LONG JUNTOS

Deseamos imaginar un modelo sostenible en el que todo el mundo esté implicado: guiar a nuestros productores y a nuestros clientes en los retos a los que se enfrentan, y crear una empresa en la que nuestros empleados se sientan bien. Somos muy conscientes de que todo esto solo es posible si trabajamos unidos, construyendo conjuntamente. Y es así como queremos llevar a cabo todas nuestras acciones.

« Deseaba hacer de Valrhona una empresa B Corp, ya que gracias a los resultados de nuestro modelo de negocio podemos tener un impacto social y medioambiental positivo. Las personas, el planeta y el beneficio son indisociables cuando se trata de la continuidad de una empresa y B Corp es el programa de progreso en el que queremos inscribirnos. »

*Clémentine Alzial,
Directora general de Valrhona*



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. »

La École Valrhona

LA ÉCOLE VALRHONA A SU LADO PARA AMPLIAR LOS LÍMITES DE LA CREATIVIDAD.



Creada hace más de 30 años con la ambición de transmitir un saber hacer de excelencia, la École Valrhona se extiende hoy en día a través del mundo entero, en Tain l'Hermitage, París-Ver-salles, Tokio y Nueva York. Verdaderos centros de búsqueda y de creatividad dedicados a la maestría del chocolate, los campus son lugares en experimentación continua, donde se encuentran la I+D, el *sourcing* del cacao y el análisis sensorial. Experiencias, intercambios y una diversidad en los que se inspiran cada día los 30 chefs pasteleros de la École Valrhona para crear sin cesar nuevas recetas, nuevas técnicas y nuevos productos. Esta riqueza permite a la École Valrhona acompañar a los profesionales más exigentes, a través de un programa de formación excelente y exclusivo.

Un programa que permite a los artesanos del sabor del mundo entero aprender a utilizar los productos, perfeccionar su técnica y sublimar sus creaciones. Un lugar de intercambio y de encuentro entre iguales que permite a cada uno revelar su singularidad.

Más allá de los muros de los campus, los chefs pasteleros de la École Valrhona continúan cada día acompañando a los artesanos del sabor, en el seno de sus obradores y sus tiendas, proponiendo una asistencia telefónica en Francia y misiones de consejo por todo el mundo. Perfeccionamiento de las técnicas, enriquecimiento del saber hacer, desarrollo de la red comercial... Los campus de la École Valrhona son lugares icónicos para los apasionados del chocolate, que permiten progresar en contacto con los demás para ampliar los límites de la creatividad.



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



El acompañamiento de Valrhona



Los Esenciales

EL SERVICIO CONECTADO QUE PERMITE EQUILIBRAR TODAS SUS CREACIONES DULCES.

Los Esenciales de Valrhona, documento de referencia de la profesión, son una recopilación de más de 120 recetas básicas de pastelería y chocolatería, con o sin chocolate. Gracias a la versión digital, que cuenta con un sistema para ajustar instantáneamente las recetas, podrá crear, equilibrar y compartir sus creaciones sin límites. Accesible a través de nuestro sitio web, los Esenciales en línea aportan nuevas funcionalidades para gestionar sus recetas. Cree su propio cuaderno de recetas en línea y ajústelo automáticamente en función del chocolate que desea utilizar y del número de porciones (u otra unidad de medida) que quiera preparar. Le proponemos modelos de recetas preestablecidas para ayudarle a inspirarse, como un tronco de Navidad, un postre, una tarta o una tableta rellena, que podrá utilizar, modificar y personalizar eligiendo el chocolate y añadiendo las elaboraciones que desee. Una oportunidad de utilizar de manera aún más sencilla esta herramienta indispensable para la profesión. ¡Utilice los Esenciales en línea como compañero de obrador! Para las recetas a base de chocolate, elija el chocolate Valrhona que quiera utilizar y la cantidad total de la preparación que necesite para obtener una receta perfectamente equilibrada. Este servicio le ayudará a preparar creaciones eficientes y reducir el desperdicio de alimentos. Gracias a esta herramienta sencilla e instantánea, le será más fácil crear, personalizar, compartir, producir y guardar todas sus recetas.



Cercle V

EL PROGRAMA DE FIDELIDAD EXCLUSIVO PARA LOS PROFESIONALES DE LA GASTRONOMÍA DULCE.

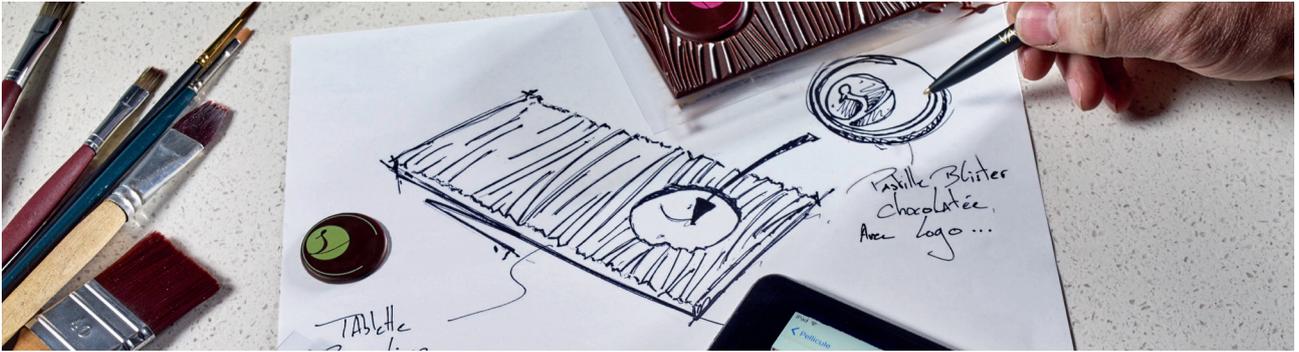
El Cercle V es el programa de colaboración exclusivo para los profesionales de la gastronomía dulce. Este programa contribuye a mantener la colaboración que nos une desde hace ya más de 20 años y que nos reúne en torno a unos valores compartidos: pasión, compromiso y excelencia. El Cercle V ofrece a sus miembros los medios para intercambiar, innovar, nutrirse y beneficiarse de servicios exclusivos.



DESCUBRA NUESTRO
PROGRAMA
CERCLE V EN LA WEB
VALRHONA.COM

El atelier personalización

NUESTROS EQUIPOS COMPARTEN SUS MAESTRÍAS PARA AYUDARLE A EXPRESAR 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 el acuerdo perfecto

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 técnica y sabor. También podemos asesorarle en la creación de su praliné o sus bombones.

OFERTA ACCESIBLE A PARTIR DE 1T 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.



Dé relieve a sus 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, moldeados para fiestas o eventos, etc. Exprese su personalidad en tres dimensiones.

GRACIAS AL EQUIPO DEL ATELIER CREATION, ¡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.

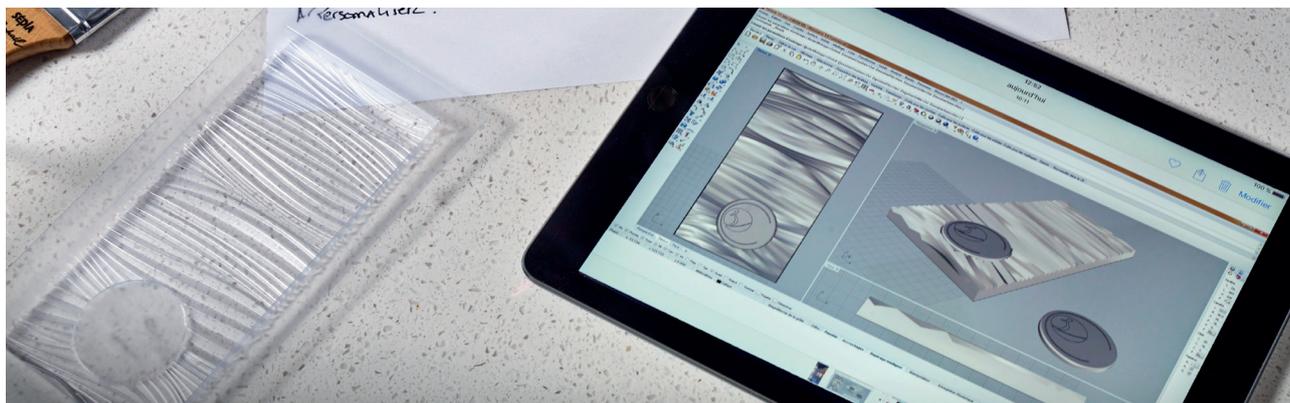


Reportaje



DANNY HO
Chef pastelero ejecutivo del Hotel Icon (Hong Kong)

APODO
Durian Prince



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

¿Necesita 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

«Llevo desde las 9 h de esta mañana visitando la fábrica de Valrhona para ver cómo se tuestan las habas de cacao. También he visto el proceso completo y cómo se obtiene un chocolate de cobertura. ¡La fábrica es increíble! Se ven las mazorcas de cacao, las habas y su procedimiento para obtener el mejor chocolate del mundo. Cuando recibí mi primer bloque de chocolate personalizado en Hong Kong y lo probé, me gustó tanto que me hice un selfie y lo compartí con mis amigos:» ¡Ya me ha llegado el chocolate a Hong Kong!«. Durante dos años, hemos estado seleccionando el sabor y los aromas adecuados para personalizar este chocolate negro al 66%. Lo elijo porque tiene poca

acidez, se marida muy bien con el durián (una fruta típica del sudeste asiático) y aporta un sabor muy equilibrado. Julien (experto en cacao) me ha enseñado cosas sobre los productos, las plantaciones, cómo elegir y mezclar las habas de cacao y crear así bonitos aromas combinando sabores. Esto impresiona bastante. Voy a enseñar lo que he aprendido aquí y transmitir mis conocimientos a mi equipo. También voy a intentar enseñar a las generaciones más jóvenes cómo elegir el chocolate, la receta y la combinación adecuados. Gracias a eso, las jóvenes generaciones podrán continuar en este camino».

Para hacerle la vida más fácil

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



¡DESCUBRA LA TIENDA Y EL HOTEL-RESTAURANTE VIRTUALES!

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.

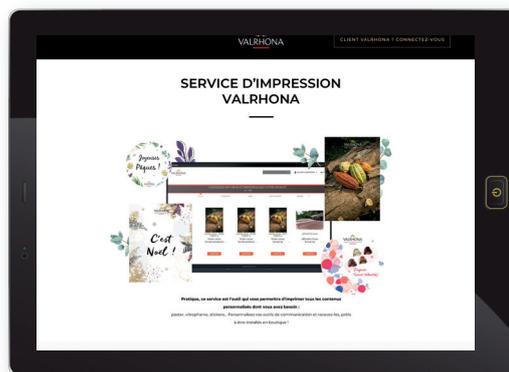
¡PERSONALICE E IMPRIMA TODAS SUS HERRAMIENTAS DE COMUNICACIÓN!

Contenidos totalmente personalizables

Este práctico servicio le permitirá imprimir y personalizar los contenidos que necesite: pósters, vitrofranías, pegatinas, etc. Personalice sus herramientas de comunicación. Las recibirá listas para su instalación 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




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Oabika

EL ORO DE LA MAZORCA

Embárgese en un viaje al corazón de las plantaciones con Oabika y ofrezca una experiencia gustativa inolvidable a sus clientes. El perfil aromático de este zumo concentrado de cacao de 72 grados Brix está lleno de matices y oscila entre notas afrutadas de bayas aciduladas y exquisitas notas de frutas confitadas. Una invitación a descubrir el sabor único y sorprendente del fruto del cacaotero. Su textura almibarada y su color ámbar lo convierten en un producto excepcional que despertará las emociones de los comensales a través de sus creaciones.

PARA SABER MÁS DE OABIKA, CONÉCTESE EN VALRHONA.COM
O CONTACTE CON NOSOTROS EN EL +34 934121999

Empresa



Certificada





LOS PIONEROS



LOS BLONDS P. 20
DOBLE FERMENTACIÓN P. 21
COEUR DE GUANAJA P. 21
INSPIRATION P. 22-23

Los pioneros

Reinvente sus recetas con sabores sorprendentes gracias a estos productos pioneros, innovadores y precursores. Tenemos muy presente proponer productos que puedan inspirarle y guiarle en su creatividad.

LOS BLONDS

CREACIÓN DEL PRIMER CHOCOLATE DE COLOR RUBIO EN 2012

Con la gama de los blonds, hemos deseado diferenciarnos del universo tradicional del chocolate blanco, asociando todo nuestro saber hacer chocolatero con ingredientes únicos. Estos ingredientes, seleccionados con cuidado, confieren a los chocolates de la gama de los blonds su color y su sabor tan particulares, para ofrecerle un nuevo universo de creatividad.



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.



13536 BLOND ORELYS 35 %

Color de reflejos cobrizos
NOTAS A GALLETA Y REGALIZ

-

Las notas de galleta y de regaliz del azúcar mascabado de Orellys evocan el ambiente festivo de un concierto en una playa en el fin del mundo.

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHÉS	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
BLOND ORELYS	13536	35 % manteca de cacao	Azúcar 31 % Leche 34 % Mat. Gr. 44 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	12 meses	Bolsa habas 3 kg

DOBLE FERMENTACIÓN

CREACIÓN DE LA DOBLE FERMENTACIÓN EN 2015

Para crear un nuevo universo sensorial, 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. Este innovador proceso es el siguiente: una vez terminada la fermentación tradicional, se añade una nueva materia prima, una fruta naturalmente rica en azúcar. Esto inicia una segunda fase de fermentación que permite aportar el sabor de la fruta al chocolate.

LOS PIONEROS



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.

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, 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

P125 CŒUR DE GUANAJA

CREACIÓN DE P125 EN 2008

CONCENTRADO DE CHOCOLATE

Cœur de Guanaja permite obtener:

- recetas de chocolate con un fuerte potencial aromático,
- cremas heladas fuertes en chocolate, de textura flexible,
- ganaches con intensidad chocolateada inigualable.



6360



NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
P125 CŒUR DE GUANAJA	6360 8234	80 %	Azúcar 19 % Mat. Gr. 38 %	-	-	-	☺	☺	☺	18 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg

FCP* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. Se está revisando la FCP de los chocolates. Es posible que haya diferencias entre los envases durante este período de transición. ☺ 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.

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. Descubra 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
Y UNA PIZCA DE LECITINA



AZÚCAR

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.

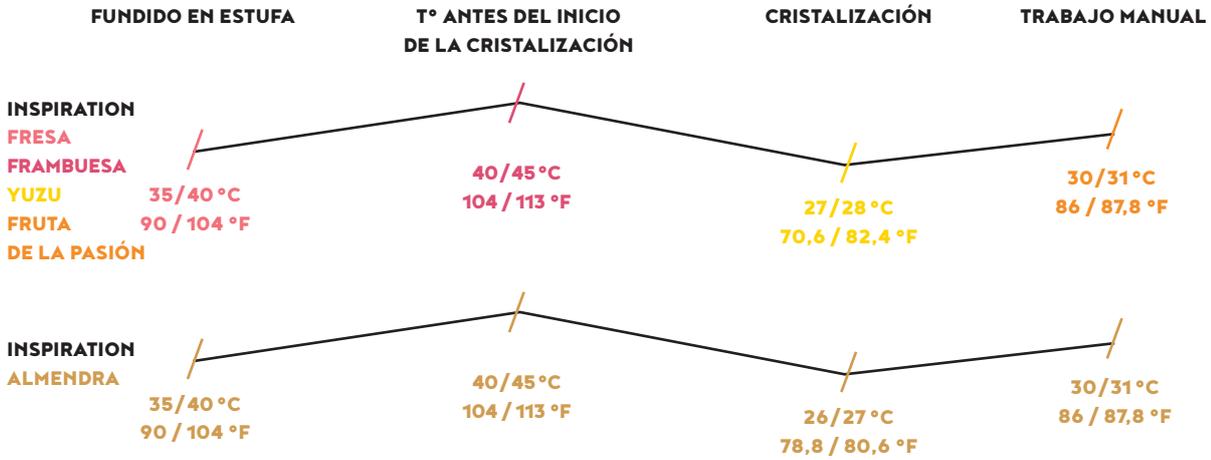


19998 INSPIRATION YUZU

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



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



NOMBRE	CÓDIGO	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, 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. Se está revisando la FCP de los chocolates. Es posible que haya diferencias entre los envases durante este periodo de transición. ☺ 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

LOS CUVÉES P.27

LOS GRANDS CRUS P. 28-31

CERTIFICADOS Y ESPECÍFICOS P. 32-33

LOS GOURMETS P. 34-35

SIGNATURE PROFESSIONNELLE P. 36-37

Coberturas de chocolate

¿Busca un chocolate con un carácter que exprese uno o varios terruños?

Explore los chocolates de nuestra cacaoteca, fabricados a partir de los cacaos de las más bellas plantaciones, seleccionados por nuestros propios medios.

Estos chocolates con sabores excepcionales pueden proceder:

De un terruño singular cuya disponibilidad está limitada: los Cuvées du Sourceur

De un solo origen para un sabor característico y representativo de su país: los puros orígenes

De una mezcla de varios perfiles aromáticos de cacaos



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

LOS CUVÉES



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.



19264 KILTI HAITÍ 66 %

Cacao puro Haití

EQUILIBRADO, FRUTA
MADURA Y GRUÉ DE CACAO

Las notas equilibradas de frutas maduras de Kilti Haití, maridadas con notas de grué de cacao, evocan los colores brillantes del crepúsculo sobre la flora salvaje haitiana.



13596 LOMA SOTAVENTO 68 %

Cacao puro República
Dominicana

EQUILIBRADO, AFRUTADO Y
AMARGOR

La energía de los potentes árboles de la República Dominicana confiere a Loma Sotavento notas afrutadas y amargas, y una fresca nota alcanforada.



27661 XIBUN 64 %

Cacao puro Belice

EQUILIBRADO, AFRUTADO
Y FRESCOR

Como la gran laguna azul de Belice y su barrera de coral única, Xibun cautiva por sus notas afrutadas, aciduladas y frescas.



12830 MORANT BAY 70 %

Cacao puro Jamaica

ESPECIAS DULCES, AMARGO
Y FRUTA MADURA

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.

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
LIMEIRA	12829	50 %	Azúcar 34 % Leche 20 % Mat. Gr. 40 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 meses	Bloque 1 kg
KILTI HAITÍ	19264	66 %	Azúcar 33 % Mat. Gr. 39 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 meses	Bloque 1 kg
LOMA SOTAVENTO	13596	68 %	Azúcar 32 % Mat. Gr. 37 %	-	-	☺	☺	☺	☺	18 meses	Bloque 1 kg
XIBUN	27661	64 %	Azúcar 35 % Mat. Gr. 39 %	-	-	☺	☺	☺	-	18 meses	Bloques 3 x 1 kg
MORANT BAY	12830	70 %	Azúcar 29 % Mat. Gr. 43 %	-	-	☺	☺	☺	☺	14 meses	Bloque 1 kg

FCP* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. Se está revisando la FCP de los chocolates. Es posible que haya diferencias entre los envases durante este periodo de transición. ☺ 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.

LOS GRANDS CRUS

CHOCOLATE NEGRO: CACAO PURO ORIGEN



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	MOUSES	CREMOSOS, 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
TAÑORI	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: CACAO PURO ORIGEN



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 Tainori.



9559 ILLANKA 63 %

Cacao puro Perú
AFRUTADO,
FRUTOS SECOS
TOSTADOS Y DULZOR

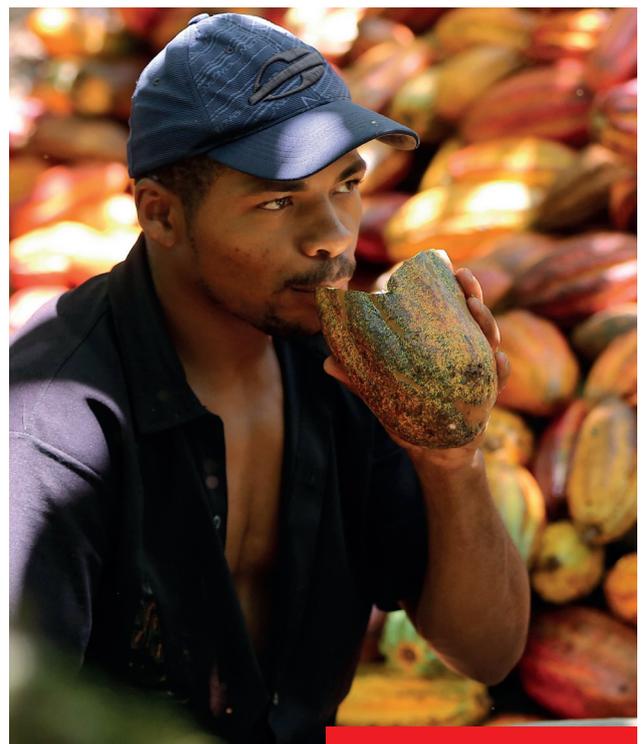
Inspirándose en el relieve de los Andes peruanos, el sabor singular de Illanka oscila entre el dulzor y las notas de frutas y frutos secos.



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.



LOS GRANDS CRUS

CHOCOLATE NEGRO: MEZCLA



5614 ABINAO 85 %

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 %

EQUILIBRADO, TOSTADO Y AMARGOR

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 %

ESPECIAS DULCES, TOSTADO Y AMARGOR

Caraibe, 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 %

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 %

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	CREMOSOS, 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 18 meses 14 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 18 meses 14 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 18 meses 14 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 14 meses	Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg



**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.



**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 CAMELO 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.

CHOCOLATE CON LECHE: MEZCLA



**7547
GUANAJA
LACTÉE 41 %**

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 %**

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 %**

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 LACTÉE 39 %**

LACTEADO, TIPO LECHE FRESCA Y TOQUE DE VAINILLA

Bitter Lactée 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	MOUSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
AMATIKA	28074	46 %	Azúcar 38 % Mat. Gr. 43 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 meses	Bloques 3 x 1 kg
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 12 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg
JIVARA	4658 189 19848	40 %	Azúcar 35 % Leche 23 % Mat. Gr. 41 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 meses 15 meses 12 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 LACTÉE	6591 19893	39 %	Azúcar 41 % Leche 18 % Mat. Gr. 38 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 meses 12 meses	Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg

FCP* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. Se está revisando la FCP de los chocolates. Es posible que haya diferencias entre los envases durante este periodo de transición. ☺ 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.

CERTIFICADOS Y ESPECÍFICOS

Elija un chocolate respetuoso con el hombre 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 %

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	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
MILLOT	31508 30357	74 %	Azúcar 26 % Mat. Gr. 44 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 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

CHOCOLATES 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 cacaoero.



COBERTURAS
DE CHOCOLATE

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, 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



FCP* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. Se está revisando la FCP de los chocolates. Es posible que haya diferencias entre los envases durante este periodo de transición. ☺ 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.

LOS 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



120 CAFÉ NOIR 57 %

GOLOSO Y CAFÉ

-
Voluptuoso como un tango al caer la noche, las notas de chocolate negro y de café suave aportan a Café Noir la voluptuosidad de un tango improvisado al caer la noche.



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.



20131 CARANOÁ 55 %

GOLOSO Y CAMELO

-
Las notas regresivas de cacao y caramelo de mantequilla salada de Caranoa giran alegremente como en un antiguo carrusel.

CHOCOLATE CON LECHE



7098 CARAMÉLIA 36 %

GOLOSO
Y CAMELO 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.



11387 BISKÉLIA 34 %

GOLOSO
Y BIZCOCHO CAMELO

-
Las palabras tiernas y tranquilizadoras de nuestra infancia parecen infusionadas con las notas de galletas exquisitas y caramelizadas de Biskélia.

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	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
CAFÉ NOIR	120	57 %	Azúcar 39 % Café 1,6 % Mat. Gr. 38 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	10 meses	Bloques 3 x 1 kg
NOIR ORANGE	122	56 %	Azúcar 43 % Aroma de naranja 0,3 % Mat. Gr. 38 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	10 meses	Bloques 3 x 1 kg
CARANOVA	20131	55 %	Azúcar 31 % Mat. Gr. 39 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 meses	Bolsa habas 3 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 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	10 meses	Bolsa habas 3 kg
BISKÉLIA	11387	34 %	Azúcar 32 % Leche 24 % Mat. Gr. 42 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	15 meses	Bolsa habas 3 kg
IVOIRE	4660 140 19741	35 % manteca de cacao	Azúcar 43 % Leche 22 % Mat. Gr. 41 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 meses 15 meses 12 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



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

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
TROPILIA AMER	8517	70 %	Azúcar 28 % Mat. Gr. 40 %	-	-	-	🍫	🍫	🍫	14 meses	Caja habas 12 kg
EXTRA AMER	4663	67 %	Azúcar 32 % Mat. Gr. 38 %	-	-	-	🍫	🍫	🍫	18 meses	Bolsa habas 3 kg
ÉQUATORIALE NOIRE	4661 19836	55 %	Azúcar 43 % Mat. Gr. 38 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	18 meses 14 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 %	-	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	25 meses	Caja habas 5 kg
ARIAGA NOIRE	12143	59 %	Azúcar 40 % Mat. Gr. 37 %	-	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	24 meses	Caja habas 5 kg
SATILIA NOIRE	7346	62 %	Azúcar 37 % Mat. Gr. 38 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 meses	Caja habas 12 kg
TROPILIA NOIRE	8515 19852	53 %	Azúcar 45 % Mat. Gr. 35 %	-	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 meses 12 meses	Caja habas 12 kg Caja habas 12 kg OM

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	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
ÉQUATORIALE LACTÉE	4662 19844	35 %	Azúcar 43 % Leche 19 % Mat. Gr. 39 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 meses 12 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg
ARIAGA LACTÉE	12142	38 %	Azúcar 37 % Leche 25 % Mat. Gr. 38 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	18 meses	Caja habas 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 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	12 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 habas 5 kg

FCP* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. Se está revisando la FCP de los chocolates. Es posible que haya diferencias entre los envases durante este periodo de transición. ☺ 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 LOS PRALINÉS P. 40

LOS INÉDITOS P. 41

LOS CLÁSICOS P. 42-43

TIPO GIANDUJA P. 44

LAS PASTAS DE ALMENDRA P. 45

Pralinés & Co

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

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?

1. AFRUTADO

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. ■

2. CAMELIZADO

Un auténtico caramelo se realiza en un caldero de cobre. Después de un tueste intenso, se le incorporan los frutos secos. La mezcla se enfría sobre una mesa para ser, a continuación, triturada y refinada. Este procedimiento es la firma de los pralinés Valrhona desde hace más de 90 años y permite obtener pralinés caramelizados intensos. ■

Trocitos de frutos secos mezclados con el caramelo cocido en el caldero



LOS INÉDITOS

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



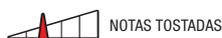
19864 PASTA DE CACAHUETE 70 %

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.



PRALINÉS & CO

NOMBRE	CÓDIGO	SABOR	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHÉS	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 de 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.

LOS CLÁSICOS

ALMENDRA / AFRUTADO



9015 ALMENDRA 70 %

Almendras de Valencia (España)

Un sabor poco dulce surgido de notas de almendra ricamente tostadas.



ALMENDRA / CARMELIZADO



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.



AVELLANA / AFRUTADO



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.



AVELLANA / CARMELIZADO



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.



NOMBRE	CÓDIGO	SABOR	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN CUBO
ALMENDRA	9015	Revelación del fruto	70 %	Almendras 70 % Azúcar 30 % Mat. Gr. 36 %				12 meses	Cubo 5 kg
ALMENDRA	2260	Potencia caramelizada	60 %	Almendras 60 % Azúcar 40 % Mat. Gr. 36 %				12 meses	Cubo 5 kg
ALMENDRA	2259	Potencia caramelizada	50 %	Almendras 50 % Azúcar 50 % Mat. Gr. 30 %				12 meses	Cubo 5 kg
AVELLANA	7531	Revelación del fruto	66 %	Avellanas 53 % Almendras 14 % Azúcar 33 % Mat. Gr. 39 %				12 meses	Cubo 5 kg
AVELLANA	11309	Revelación del fruto	55 %	Avellanas 55 % Azúcar 45 % Mat. Gr. 33 %				12 meses	Cubo 5 kg
AVELLANA	2258	Potencia caramelizada	60 %	Avellanas 60 % Azúcar 40 % Mat. Gr. 39 %				12 meses	Cubo 5 kg
AVELLANA	2257	Potencia caramelizada	50 %	Avellanas 50 % Azúcar 50 % Mat. Gr. 30 %				12 meses	Cubo 5 kg



**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 %**

AFRUTADO CRUJIENTE

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



**47202
PRALINÉ
AFRUTADO
AVELLANAS 50 %**

AL NATURAL

Una sensación de frescor gracias a la alianza golosa de frutos secos y de azúcar.



**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	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN CUBO
ALMENDRA AVELLANA	11307	Revelación del fruto	60 %	Almendras 30 % Avellanas 30 % Azúcar 40 % Mat. Gr. 33 %				12 meses	Cubo 5 kg
ALMENDRA AVELLANA	4697 19971	Revelación del fruto	50 %	Almendras 25 % Avellanas 25 % Azúcar 49 % Mat. Gr. 29 %				12 meses	Cubo 5 kg Cubo 2 kg
ALMENDRA AVELLANA AFRUTADO CRUJIENTE	5621 19973	Revelación del fruto	50 %	Almendras 25 % Avellanas 25 % Azúcar 49 % Mat. Gr. 28 %				12 meses	Cubo 5 kg Cubo 2 kg
PRALINÉ ALMENDRA AVELLANA AL NATURAL	47202	Revelación del fruto	50 %	Almendras 25 % Avellanas 25 % Azúcar 49 % Mat. Gr. 29 %	-	-	-	12 meses	Cubo 5 kg
ALMENDRA AVELLANA	2261	Potencia caramelizada	50 %	Almendras 25 % Avellanas 25 % Azúcar 50 % Mat. Gr. 30 %				12 meses	Cubo 5 kg

FCP* Fecha de consumo preferente desde de 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.

TIPO GIANDUJA

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



Trocitos de Gianduja y avellanas



2266 NOISSETTE CLAIR 39 %

Pasta de avellanas con manteca de cacao.



6993 NOISSETTE LAIT 35 %

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



2264 NOISSETTE NOIR 34 %

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

NOMBRE	CÓDIGO	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHÉS	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
NOISSETTE CLAIR	2266	39 %	Avellanas 39 % Azúcar 50 % Manteca de cacao 11 % Mat. Gr. 35 %	☺	☺	☺	9 meses	Cubo 5 kg
NOISSETTE 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
NOISSETTE NOIR	2264	34 %	Avellanas 34 % Azúcar 34 % Cacao 28 % Leche 3 % Mat. Gr. 41 %	☺	☺	☺	9 meses	Bloques 3 x 1 kg

LAS PASTAS DE ALMENDRA

Para nuestras pastas de almendras, las almendras son blanqueadas, peladas y después 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 elevado. Sabor típico de las almendras de Provenza, poco dulce.



3211 PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA 50 %

Sabor típico de las almendras de Provenza, equilibrado.



7942 PASTA DE ALMENDRAS 55 %

Sabor puro e intenso de almendra, poco dulce. Excelente tecnicidad.



5090 PASTA DE ALMENDRAS 33 %

Facilidad de moldeado y de uso, color claro adaptado a la coloración.

PRALINÉS & CO

NOMBRE	CÓDIGO	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	MOLDEADOS	FCP*	PRESENTACIÓN
PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA	3212	70 %	Almendras 70 %	👉	👉	👉	-	5 meses	Tarrina 4 kg
PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA	3211	50 %	Almendras 50 %	👉	👉	👉	👉	9 meses	Tarrina 4 kg
PASTA DE ALMENDRAS	7942	55 %	Almendras 55 %	👉	👉	👉	-	8 meses	Tarrina 3,5 kg
PASTA DE ALMENDRAS	5090	33 %	Almendras 33 %	👉	👉	👉	👉	12 meses	Tarrina 4 kg

FCP* Fecha de consumo preferente desde de 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. 48

GRUÉ DE CACAO P. 49

CACAO EN POLVO P. 49

MANTECA DE CACAO P. 49

OABIKA P. 49

Absolutamente cacao

Descubra toda la riqueza del cacao al natural en todas sus formas: pura pasta, grué, 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
PURA PASTA



5570
TAÏNORI

Puro República Dominicana
PURA PASTA



5569
ALPACO

Puro Ecuador
PURA PASTA



5567
MANJARI

Puro Madagascar
PURA PASTA



25426
MACAÉ

Puro Brasil
PURA PASTA



134
PASTA DE CACAO

EXTRA 100 %
PURA PASTA

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

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

GRUÉ DE CACAO



3285 GRUÉ DE CACAO

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

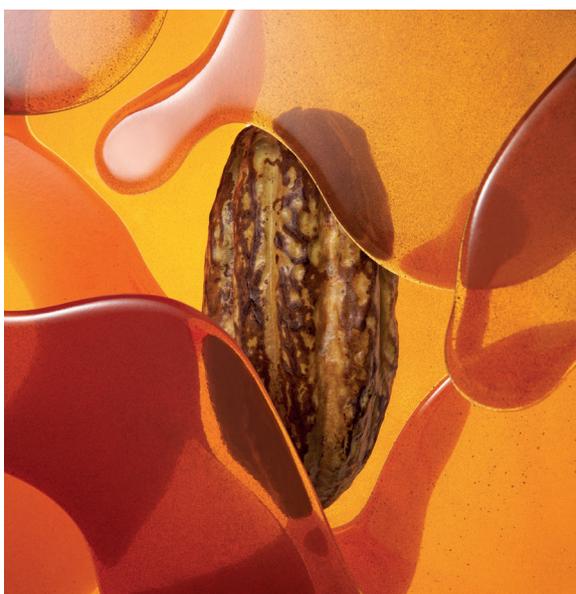
COMPOSICIÓN
100 % manteca de cacao
Mat. Gr. 100 %

PRESENTACIÓN
Caja 10 kg

FCP*
8 meses

OABIKA

Zumo concentrado de cacao 72° Brix



NOVEDAD



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.

ABSOLUTAMENTE CACAO





LOS COMPLEMENTOS DE OBRADOR

ESTRUCTURAR P. 52-53

RELLENAR P. 54-55

DECORAR P. 56-57

BEBIDAS P. 58

Los 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

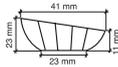
1 caja 270 unidades

FCP*

12 meses

PESO

Aproximadamente 3,1g/unidad



4752 OVALIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

COMPOSICIÓN

Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %

PRESENTACIÓN

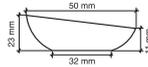
1 caja 270 unidades

FCP*

12 meses

PESO

Aproximadamente 3,1g/unidad



4324 OVALIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

COMPOSICIÓN

Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %

PRESENTACIÓN

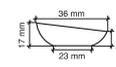
1 caja 343 unidades

FCP*

12 meses

PESO

Aproximadamente 1,7g/unidad



POSTRES



4319 SPHERIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

COMPOSICIÓN

Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %

PRESENTACIÓN

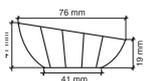
1 caja 45 unidades

FCP*

12 meses

PESO

Aproximadamente 9,4g/unidad



4320 OVALIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

COMPOSICIÓN

Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %

PRESENTACIÓN

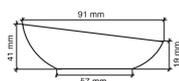
1 caja 45 unidades

FCP*

12 meses

PESO

Aproximadamente 12g/unidad



6409 SOLSTIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

COMPOSICIÓN

Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %

PRESENTACIÓN

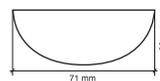
1 caja 45 unidades

FCP*

12 meses

PESO

Aproximadamente 9,6g/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 9,6g/unidad



RELLENAR

BOLLERÍA



12789

-
Barrita 5,5 g - 55 %
8 cm
Caja de 1,6 kg
(300 unidades aprox.)

**BARRITAS PARA
BOLLERÍA
NEGRAS 55 %**

- Una nueva composición creada a partir de una cobertura de Grand Chocolat Valrhona con notas redondas chocolateadas y golosas.
- Un porcentaje de 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.



**BARRITAS PARA
BOLLERÍA
NEGRAS 48 %**

- 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 pasta.
- Una materia que resiste perfectamente a la cocción.
- 3 formatos diferentes que le permiten elegir el producto que mejor se adaptan a sus necesidades.

12062

-
Barrita 3,2 g - 48 %
8 cm
Caja de 1,6 kg
(500 unidades aprox.)

12061

-
Barrita de 5,3 g - 48 %
8 cm
Caja de 1,6 kg
(300 unidades aprox.)

12087

-
Barrita de 15,4 g - 48 %
36 cm
Caja de 5 kg



**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 chips/kg)



**12060
PEPITAS
NEGRAS 52 %**

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

PRESENTACIÓN
Caja de 6 kg
(7500 pepitas/kg aprox.)



**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 pepitas/kg aprox.)



**15073
PEPITAS
BLANCAS 24 %**

- Delicadamente dulce con una pizca 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 pepitas/kg aprox.)

PASTELERÍA



**14760
ETNAO
GUANAJA**

-
Ganache de chocolate negro Guanaja.

-
PRESENTACIÓN
Caja de 40 unidades

FCP*
8 meses

PESO
Aproximadamente 18 g/unidad



**14756
ETNAO
PRALINÉ**

-
Ganache de chocolate con leche y avellanas tostadas.

-
PRESENTACIÓN
Caja de 40 unidades

FCP*
8 meses

PESO
Aproximadamente 18 g/unidad



**14755
ETNAO
PASIÓN**

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

-
PRESENTACIÓN
Caja de 40 unidades

FCP*
8 meses

PESO
Aproximadamente 18 g/unidad



**14754
ETNAO
COCO**

-
Ganache de chocolate con leche perfumada con coco.

-
PRESENTACIÓN
Caja de 40 unidades

FCP*
8 meses

PESO
Aproximadamente 18 g/unidad



**8029
ÉCLAT D'OR**

-
Trocitos de crêpe dentelle.

-
PRESENTACIÓN
Caja 4 kg
(4 bolsas de 1 kg)

FCP*
12 meses



**49062
MANTEQUILLA
LÍQUIDA CLARIFICADA**

-
COMPOSICIÓN
Materia grasa lechera 99,8 %
Humedad máxima 0,2 %

PRESENTACIÓN
Caja 2 kg

FCP*
6 meses

DECORAR

PARA ESPOLVOREAR



4341 PERLAS CHOCOLATE NEGRO

Pura manteca de cacao
CHOCOLATE NEGRO 55 %

PRESENTACIÓN

Bolsa 4 kg

FCP*

14 meses



8425 PERLAS CRUJIENTES CARAMÉLIA

Pura manteca de cacao
CEREALES CRUJIENTES
BAÑADOS CON UN 87 %
DE CHOCOLATE CON
LECHE (36 % DE CACAO MÍNIMO)

PRESENTACIÓN

Bolsa 3 kg

FCP*

12 meses



10840 PERLAS CRUJIENTES DULCEY

CEREALES CRUJIENTES
BAÑADOS CON UN 87 %
DE CHOCOLATE BLANCO
(35 % DE MANTECA
DE CACAO MÍNIMO)

PRESENTACIÓN

Bolsa 3 kg

FCP*

10 meses



4719 PERLAS CRUJIENTES CHOCOLATE NEGRO

Pura manteca de cacao

CEREALES CRUJIENTES
BAÑADOS CON
CHOCOLATE NEGRO
(55 % DE CACAO MÍNIMO)

PRESENTACIÓN

Bolsa 3 kg

FCP*

14 meses



10843 PERLAS CRUJIENTES OPALYS

CEREALES CRUJIENTES
BAÑADOS CON UN 87 %
DE CHOCOLATE BLANCO
(34 % DE MANTECA
DE CACAO MÍNIMO)

PRESENTACIÓN

Bolsa 3 kg

FCP*

10 meses



26689 PERLAS CRUJIENTES INSPIRATION FRAMBUESA

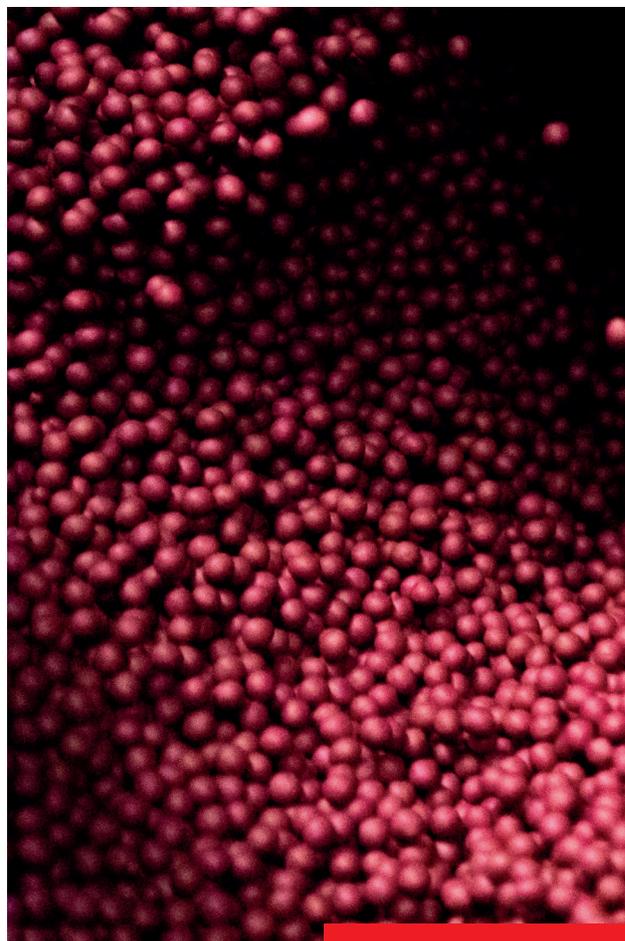
CEREALES CRUJIENTES
BAÑADOS CON UN 88 %
DE UNA ESPECIALIDAD
A BASE DE MANTECA
DE CACAO Y FRAMBUESA
(31 % DE MANTECA
DE CACAO MÍNIMO)

PRESENTACIÓN

Bolsa 1 kg

FCP*

7 meses



GLASEADO



11820 PASTA DE GLASEAR NEGRA

(18 % DE CACAO MÍNIMO)

PRESENTACIÓN
Caja 10 kg con bolsa sellada

FCP*
12 meses

CONSERVACIÓN
En un lugar fresco y seco entre
16 °C y 18 °C



11821 PASTA DE GLASEAR CON LECHE

(7 % DE CACAO MÍNIMO)

PRESENTACIÓN
Caja 10 kg con bolsa sellada

FCP*
12 meses

CONSERVACIÓN
En un lugar fresco y seco entre
16 °C y 18 °C



5010 ABSOLU CRISTAL GLASEADO NEUTRO

PRESENTACIÓN
Cubo 5 kg termosellado

FCP*
12 meses

SIN ABRIR
12 meses en un lugar fresco y seco

UNA VEZ ABIERTO
1 mes en la nevera



2051 ABSOLU GLASEADO TIERNO

(39 % DE CACAO MÍNIMO)

PRESENTACIÓN
Bote 1 kg

FCP*
6 meses

SIN ABRIR
temperatura < 20 °C

UNA VEZ ABIERTO
Nevera /
Utilizar en 4 días



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 infundado (menta, verbena, etc.), así como en cóctel o en helado.

GROUND CHOCOLATE

Chocolate rallado finamente

NOVEDAD



47814

GROUND CHOCOLATE NEGRO PURO ORIGEN GHANA

COMPOSICIÓN

Cacao MS 68 %

Mat. Gr. 41 %

Azúcar 31 %

PRESENTACIÓN

Bolsa 3 kg

FCP*

14 meses

Muestras 80 g Código: 47811



47813

GROUND CHOCOLATE NEGRO PURO ORIGEN GRANADA

COMPOSICIÓN

Cacao MS 65 %

Mat. Gr. 39 %

Azúcar 34 %

PRESENTACIÓN

Bolsa 3 kg

FCP*

14 meses

Muestras 80 g Código: 47810

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 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.





Point à date / Pièce -

/ Pièce

// voir si besoin faire un benchmark -
en labo Mars -

Stratégie / Politique / Cour



Dispositif -

(A) → Dpp C

F /

P: 4 →

F: nu 6/7

Miche: 3

aguer: 3

P: 5/6 → note /

↳ que 2 FF

sur 2 //



CACAOTECA



¿BUSCA UN COLOR, UN ORIGEN,
UN PORCENTAJE DE CACAO ESPECÍFICOS
O UN CHOCOLATE ECOLÓGICO?
ENCUENTRE FÁCILMENTE EL CHOCOLATE
QUE NECESITA EN NUESTRA CACAOTECA.



Cacaoteca

COLOR	% CACAO MÍN	PURO ORIGEN	PRODUCTO	GAMA	SUBGAMA	PRESENTACIÓN	CÓDIGO	PÁGINA
NEGRO	85 %	-	ABINAO	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	5614	30
	80 %	-	P125 Cœur de Guanaja	Los pioneros	P125 Cœur de Guanaja	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	6360 8234	21
	75 %	BELICE	TULAKALUM	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	25295	28
	74 %	MADAGASCAR	MILLOT	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	31508 30357	32
	72 %	VENEZUELA	ARAGUANI	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	4656	28
	70 %	JAMAICA	MORANT BAY	Coberturas de chocolate	Los Cuvées	Bloque 1 kg	12830	27
	70 %	-	GUANAJA	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg	4653 106 19849	30
	70 %	PERÚ	ANDOA NOIRE	Coberturas de chocolate	Certificados y específicos	Bolsa habas 3 kg	12515	32
	70 %	-	TROPILIA AMER	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 12 kg	8517	36
	68 %	REPÚBLICA DOMINICANA	LOMA SOTAVENTO	Coberturas de chocolate	Los Cuvées	Bloque 1 kg	13596	27
	68 %	GHANA	NYANGBO	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	6085	28
	67 %	-	EXTRA AMER	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Bolsa habas 3 kg	4663	36
	66 %	HAITÍ	KILTI HAITÍ	Coberturas de chocolate	Los Cuvées	Bloque 1 kg	19264	27
	66 %	ECUADOR	ALPACO	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	5572 19851	28
	66 %	-	CARAÍBE	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg	4654 107 19843	30
	66 %	-	ARIAGA NOIRE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 5 kg	12144	36
	65 %	GRANADA	KALINGO	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	9789	29
	65 %	-	XOCOLINE	Coberturas de chocolate	Certificados y específicos	Bloques 3 x 1 kg	5904	33
	64 %	PURO BELICE	XIBUN	Coberturas de chocolate	Los Cuvées	Bloques 3 x 1 kg	27661	27
	64 %	MADAGASCAR	MANJARI	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg	4655 117	29
	64 %	REPÚBLICA DOMINICANA	TAÑORI	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	5571	29
	63 %	PERÚ	ILLANKA	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	9559	29
	62 %	BRASIL	MACAÉ	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	6221	29
	62 %	-	SATILIA NOIRE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 12 kg	7346	36
	61 %	-	EXTRA BITTER	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg	4657 100 19846	30
	60 %	-	ORIADO	Coberturas de chocolate	Certificados y específicos	Bolsa habas 3 kg	12164	32
	59 %	-	ARIAGA NOIRE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 5 kg	12143	36
	57 %	-	CAFÉ NOIR	Coberturas de chocolate	Los gourmets	Bloques 3 x 1 kg	120	34
	56 %	-	CARAQUE	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg	102 19850	30
	56 %	-	NOIR ORANGE	Coberturas de chocolate	Los gourmets	Bolsa habas 3 kg	122	34
55 %	-	CARANOVA	Coberturas de chocolate	Los gourmets	Bolsa habas 3 kg	20131	34	
55 %	-	ÉQUATORIALE NOIRE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	4661 19836	36	

COLOR	% CACAO MÍN	PURO ORIGEN	PRODUCTO	GAMA	SUBGAMA	PRESENTACIÓN	CÓDIGO	PÁGINA
NEGRO	55 %	BRASIL	ITAKUJA	Los pioneros	Doble fermentación	Bolsa habas 3 kg	12219	21
	53 %	-	EXTRA NOIR	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Bolsa habas 3 kg	4664	36
	53 %	-	TROPILIA NOIRE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 12 kg Caja habas 12 kg OM	8515 19852	36
LECHE	50 %	BRASIL	LIMEIRA	Coberturas de chocolate	Los Cuvées	Bloque 1 kg	12829	27
	46 %	REPÚBLICA DOMINICANA	BAHIBE	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	9997	31
	41 %	-	GUANAJA LACTÉE	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	7547 19894	31
	41 %	-	XOCOLINE LACTÉE	Coberturas de chocolate	Certificados y específicos	Bloques 3 x 1 kg	6972	33
	40 %	-	JIVARA	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg	4658 189 19848	31
	39 %	-	ORIZABA	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg	6640	31
	39 %	-	BITTER LACTÉE	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg	6591 19893	31
	39 %	PERÚ	ANDOA LACTÉE	Coberturas de chocolate	Certificados y específicos	Bolsa habas 3 kg	15001	32
	38 %	-	ARIAGA LACTÉE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 5 kg	12142	37
	36 %	-	CARAMÉLIA	Coberturas de chocolate	Los gourmets	Bolsa habas 3 kg	7098	34
	35 %	-	AZÉLIA	Coberturas de chocolate	Los gourmets	Bolsa habas 3 kg	11603	34
	35 %	-	ÉQUATORIALE LACTÉE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	4662 19844	37
	35 %	-	SATILIA LACTÉE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 12 kg	7347	37
	34 %	-	BISKÉLIA	Coberturas de chocolate	Los gourmets	Bolsa habas 3 kg	11387	34
	33 %	MADAGASCAR	TANARIVA	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg	4659 3692	31
29 %	-	TROPILIA LACTÉE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 12 kg	8516	37	

BLANCO	35 % manteca de cacao	-	WAINA	Coberturas de chocolate	Certificados y específicos	Bolsa habas 3 kg	15002	32
	35 % manteca de cacao	-	IVOIRE	Coberturas de chocolate	Los gourmets	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg	4660 140 19741	35
	33 % manteca de cacao	-	OPALYS	Coberturas de chocolate	Los gourmets	Bolsa habas 3 kg	8118	35
	31 % manteca de cacao	-	SATILIA BLANCHE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 12 kg	19959	37
	30 % manteca de cacao	-	ARIAGA BLANCHE	Coberturas de chocolate	Signature Professionnelle	Caja habas 5 kg	12141	37

BLOND	35 % manteca de cacao	-	BLOND DULCEY	Los pioneros	Los Blonds	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	31870 27008	20
	35 % manteca de cacao	-	BLOND ORELYS	Los pioneros	Los Blonds	Bolsa habas 3 kg	13536	20

VEGANO	46 %	-	AMATIKA	Coberturas de chocolate	Los Grands Crus	Bloques 3 x 1 kg	28074	31
--------	------	---	---------	-------------------------	-----------------	------------------	-------	----



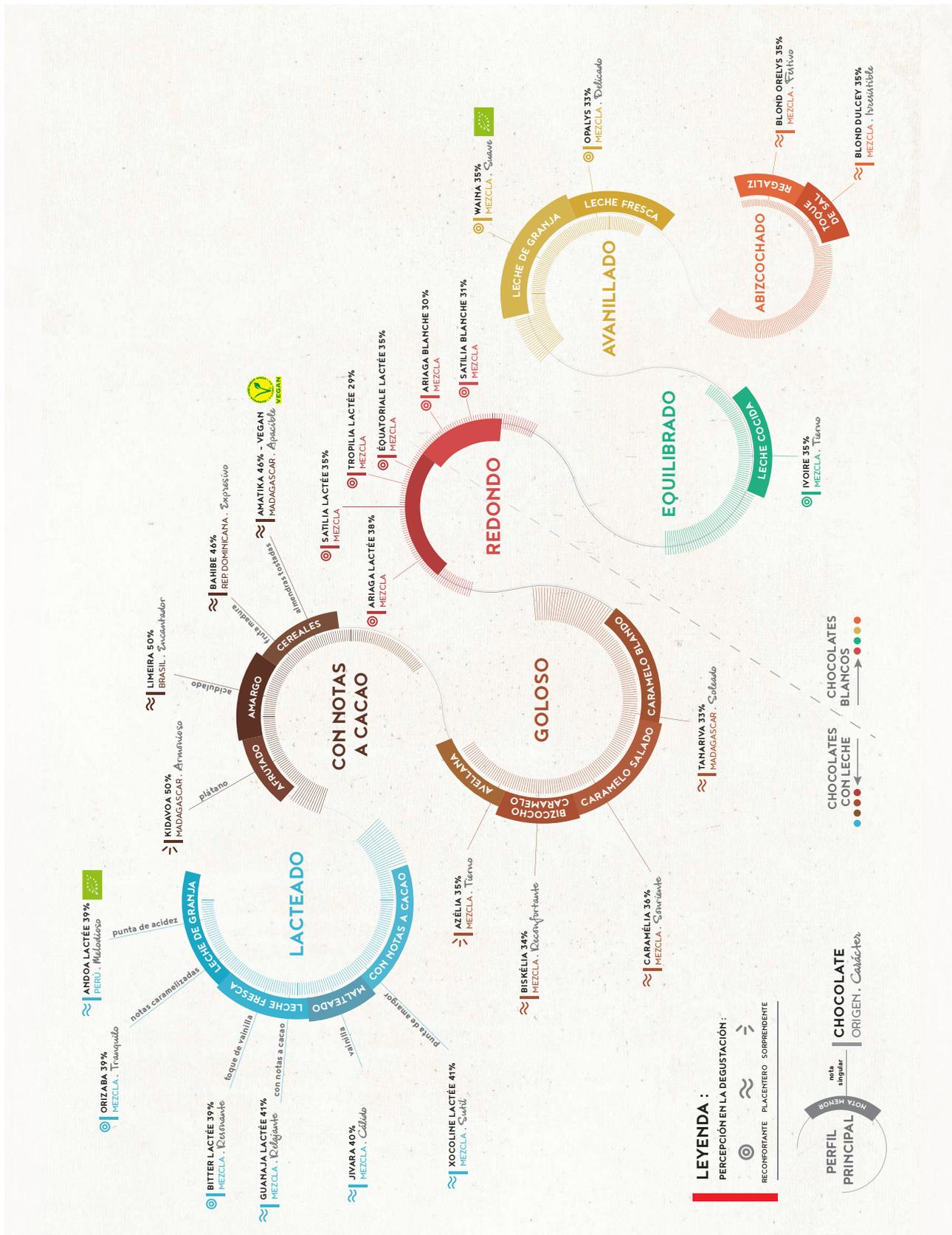


LA GUÍA DEL SABOR

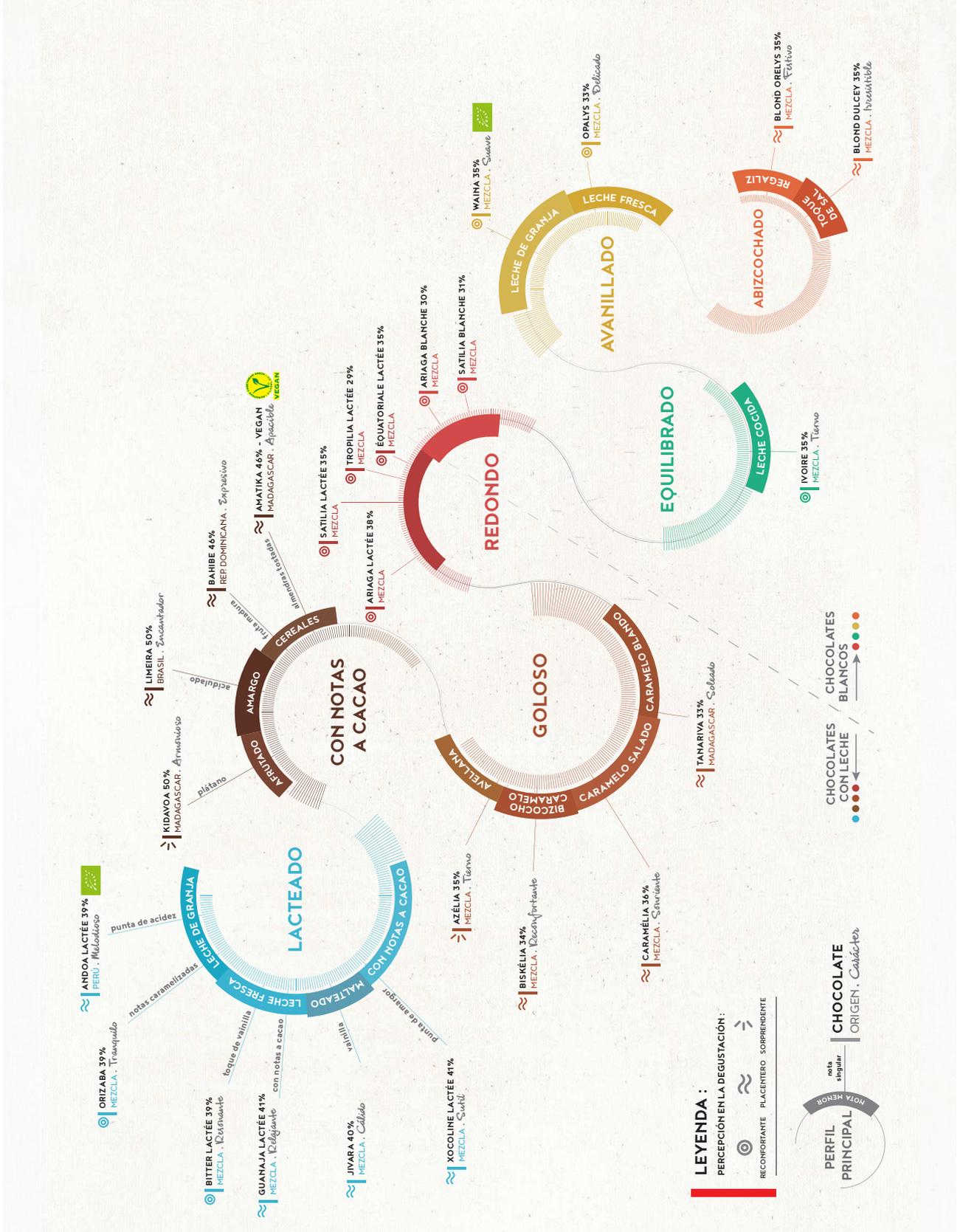


EXPLORE, ELIJA Y EXPRESE
SU CREATIVIDAD.

Chocolate negro



Chocolate con leche, blanco y vegetal





VALRHONA RONDA DE SANT PERE, 19 7-3 - 08010 BARCELONA - ESPAÑA
SERVICIOCLIENTE@VALRHONA-SELECTION.COM
SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE: +34 934121999

www.valrhona.com

