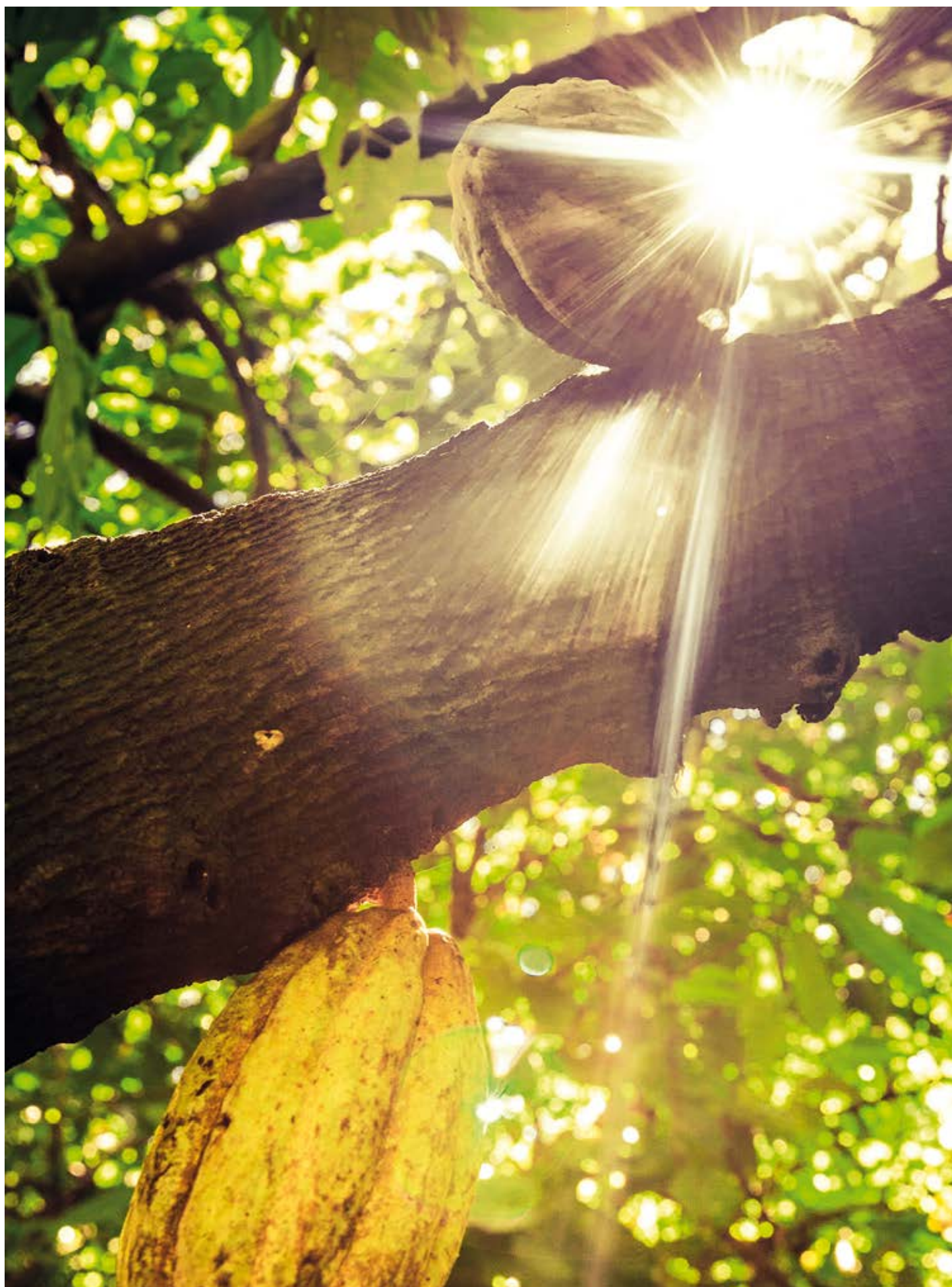




Chocolates para degustar y para pastelería 2022-2023
Cioccolati da degustare e per pasticceria 2022-2023





Índice

Sommario

EDITORIAL

EDITORIALE

P. 4-5

100 AÑOS VALRHONA

100 ANNI VALRHONA

P. 6-7

NUESTRO COMPROMISO

IL NOSTRO IMPEGNO

P. 8-11

VALRHONA, EL CHOCOLATE DE LOS CHEFS

VALRHONA, IL CIOCCOLATO SCELTO DAI MAESTRI PASTICCIERI

P. 12-14

HACIA UN NUEVO ENFOQUE DEL SABOR

VERSO UNA NUOVA ESPERIENZA DI GUSTO

P. 15

NUESTRA SELECCIÓN DE REGALOS

LA NOSTRA SELEZIONE DA REGALARE

P. 16-17

PRODUCTOS PERSONALIZABLES

PRODOTTI PERSONALIZZABILI

P. 18-25

LA GAMA DE CHOCOLATES PARA PASTELERÍA

LA GAMMA DI CIOCCOLATI PER PASTICCERIA

P. 26-35

TABLETAS Y BARRITAS

TAVOLETTE E BASTONCINI

P. 36-43

BOMBONES PARA REGALAR

I CIOCCOLATI DA REGALARE

P. 44-65

EDICIONES ESPECIALES

EDIZIONI SPECIALI

P. 66-69

RECEPCIONES Y EVENTOS

RICEVIMENTI ED EVENTI

P. 70-73

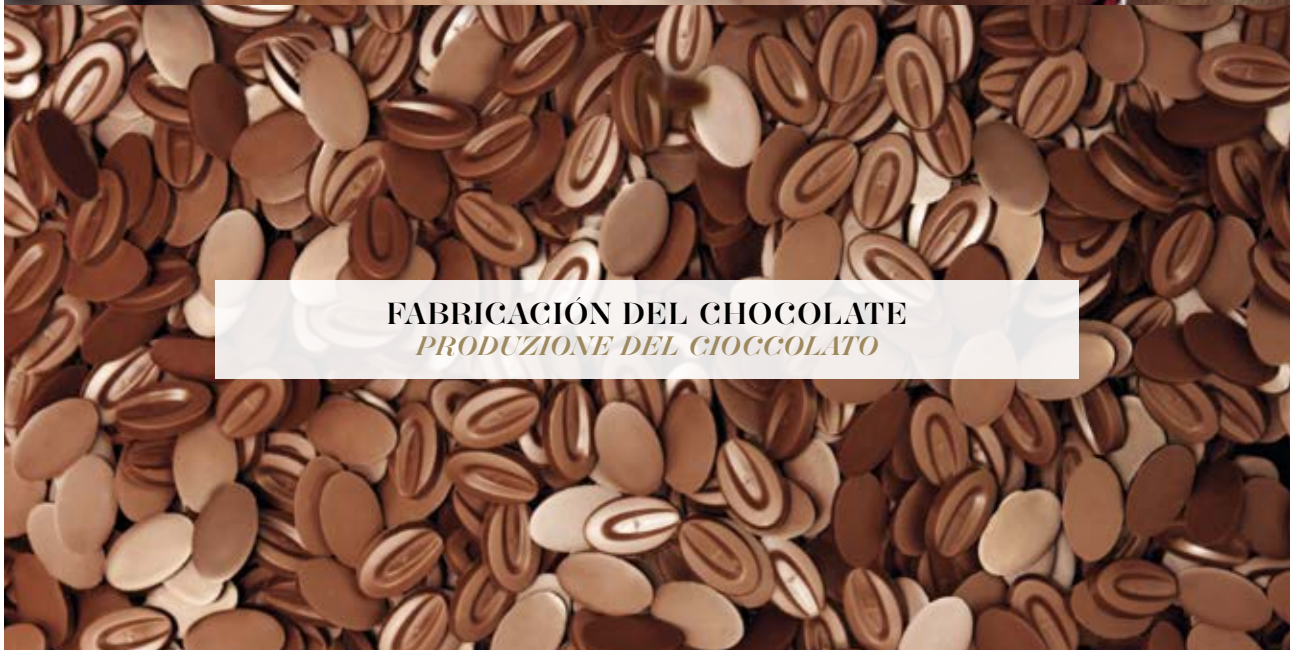
TABLA RESUMEN BtoC

TABELLA RIEPILOGATIVA OFFERTA BtoC

P. 74-79



SELECCIÓN Y CULTIVO DEL CACAO
SELEZIONE E COLTIVAZIONE DEL CACAO



FABRICACIÓN DEL CHOCOLATE
PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO



TRANSMISIÓN DEL SABOR Y DEL SABER HACER
TRASMISSIONE DEL GUSTO E DEL SAVOIR-FAIRE

IMAGINEMOS LO MEJOR DEL CHOCOLATE

Como socio de los artesanos del sabor desde 1922, en Valrhona, tenemos la convicción de que, colaborando con los protagonistas del sector, podemos construir juntos un modelo sostenible en beneficio de todos: productores, colaboradores, artesanos y aficionados del chocolate, respetando y preservando el planeta.

Imaginamos lo mejor en la selección y el cultivo de los caeos finos para promover la diversidad.

Imaginamos lo mejor en la fabricación del chocolate y la ampliación de la paleta aromática con nuestra amplia gama de chocolates de degustación y para pastelería.

Imaginamos lo mejor para promocionar la gastronomía a través de nuestra École y nuestros eventos.

Escogiendo Valrhona se convierte en protagonista del desarrollo sostenible del cacao y entra en el círculo de los apasionados del chocolate.

IMMAGINIAMO IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO

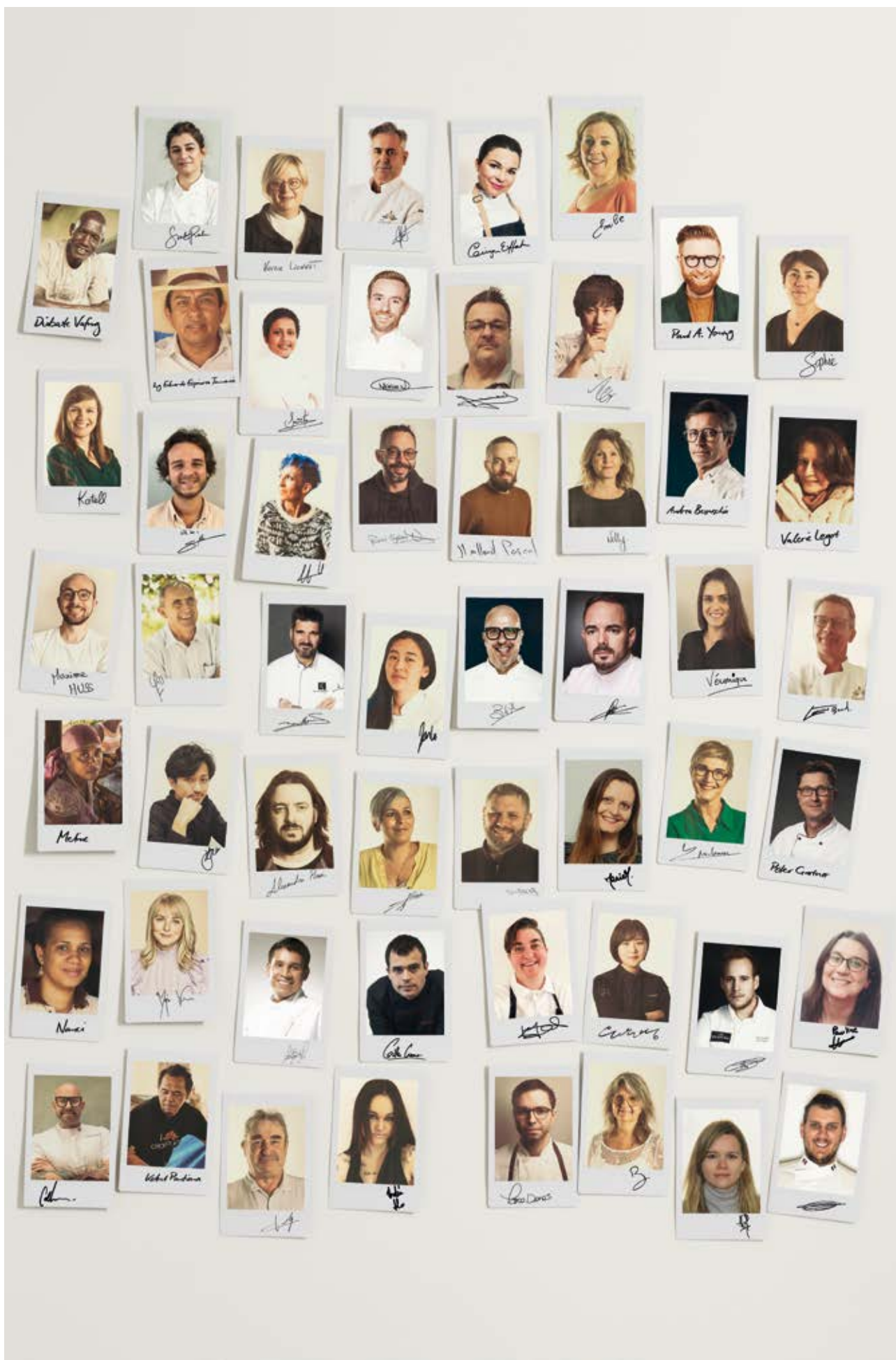
Partner degli artigiani del gusto dal 1922, noi di Valrhona crediamo fortemente, insieme ai nostri fornitori, nell'implementazione di un modello sostenibile e vantaggioso per tutti: produttori, collaboratori, artigiani e amanti del cioccolato, rispettando e tutelando il pianeta.

Immaginiamo il meglio nella selezione e coltivazione del cacao, per promuoverne le diversità.

Immaginiamo il meglio nella produzione del cioccolato e nell'ampliamento della gamma aromatica, con la nostra vasta offerta di cioccolati da degustazione e cioccolati per la pasticceria.

Immaginiamo il meglio per aumentare il prestigio della gastronomia grazie alla nostra scuola e ai nostri eventi.

Scegliendo i prodotti Valrhona diventate protagonisti dello sviluppo sostenibile del cacao e dimostrate il vostro amore per il cioccolato.



Manifiesto

Manifesto

100 años: ¡es una maravillosa celebración!

100 años compartidos con un colectivo de personas comprometidas.

Productores, chefs, apasionados del chocolate, este aniversario es su momento.

100 years
of Commitment

100 años movidos por una vocación,

100 agentes del mundo del chocolate responsable que representan para la ocasión este movimiento y juntos hacen bien lo que es bueno.

100 anni: un traguardo prezioso!

100 anni al fianco di un gruppo di persone impegnate, produttori, maestri pasticciieri, amanti del cioccolato: questo anniversario è dedicato a voi.

Por 100 años más de un sector justo y sostenible,

por 100 años más de una gastronomía creativa y responsable,

por 100 años más actuando y cumpliendo nuestra misión, inspirada hace 100 años...por una haba.

100 anni animati da una vocazione,

100 attori del mondo del cioccolato responsabile che per l'occasione incarnano questo movimento e, insieme, fanno del bene con del buono.

100 ans
d'engagement

100 anni in più per una filiera equa e sostenibile,

100 anni in più per una gastronomia creativa e responsabile,

100 anni in più per agire e realizzare la nostra missione, ispirata, 100 anni fa... da una fava di cacao.



El 100% de los cacaos
Valrhona son trazables
desde el productor

**Il 100% delle varietà di
cacao Valrhona è tracciabile
fino al produttore.**

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

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

Para imaginar lo mejor del chocolate, Valrhona ha lanzado el programa Live Long, materialización de su política RSE. El programa RSE Live Long de Valrhona ha encontrado 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, pero también una sala de formación para los productores. Es 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.

**I RICERCATORI VALRHONA GIRANO IL MONDO PER SELEZIONARE I CACAO PIÙ
PARTICOLARI E PIÙ DELICATI NELLE PIANTAGIONI.**

Nel corso del tempo, i ricercatori Valrhona hanno costruito un rapporto privilegiato e duraturo con i produttori e grazie a loro hanno acquisito una conoscenza unica del mestiere. Per immaginare il meglio del cioccolato, Valrhona ha lanciato il programma Live Long, la concretizzazione della sua politica CSR. Il programma CSR Live Long di Valrhona ha trovato la sua identità nel sud-ovest del Ghana. Nel maggio 2015, Cédric, ricercatore Valrhona, visita la comunità di Wassa Nkran dove Valrhona finanzia la costruzione di un centro sociale con una biblioteca e una sala computer per i bambini, nonché una sala di formazione per i produttori. Viene accolto calorosamente dalla folla con dei cartelli che recitano "We are all Valrhonas", "Live Long Valrhona". Da questo momento, Valrhona adotta "Live Long" per esprimere il suo impegno CSR a lungo termine in tutte le sue dimensioni.

© Pierre Ollier

«En el corazón de Millot», Plantación Millot Madagascar

“Al cuore di Millot”, Piantagione Millot, Madagascar

Nuestro proceso sostenible

Il nostro approccio sostenibile

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.



NOI DI VALRHONA SIAMO CONVINTI CHE PER IMMAGINARE IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO, DOBBIAMO DARE IL MEGLIO DI NOI STESSI, COSA CHE FACCIAMO OGNI GIORNO ATTRAVERSO IL NOSTRO PROGRAMMA RESPONSABILE LIVE LONG.

Entreprise



Certifiée

Empresa Certificada

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

Certificazione Corporation

Questa azienda rispetta delle norme sociali e ambientali elevate e rientra nel quadro di un approccio di progresso.

Con nuestros 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 bello y de lo beneficioso. Juntos, hacemos 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 las mejores para el mundo.

LIVE LONG CACAO

Queremos unir a todas las partes implicadas en el cacao, en el chocolate y en la gastronomía para cambiar las cosas 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 relacionadas con el beneficio de los productores.

CONTRIBUIR A LA NEUTRALIDAD DE CARBONO

La crisis climática es el mayor reto de nuestra época. En Valrhona sabemos que el futuro de nuestro planeta, por no hablar de nuestra empresa, depende de nuestra capacidad para situar el medioambiente en el centro de todo lo que hacemos: cada decisión, cada acción, cada inversión. Nos comprometemos a hacer todo lo que esté en nuestro poder para ayudar a alcanzar la neutralidad de carbono y limitar el calentamiento global a 1,5 °C máximo. Para ello, medimos nuestra huella de carbono, reducimos al máximo nuestras emisiones de gases de efecto invernadero y contribuimos a los esfuerzos mundiales de captura de carbono.

Grazie al nostro programma Live Long, lavoriamo fianco a fianco con i nostri produttori e clienti per creare una filiera del cacao equa e sostenibile e una gastronomia all'insegna del buono, del bello e del bene. Insieme, facciamo del bene con del buono: questa è la nostra missione aziendale, la nostra filosofia e il principio che guida quotidianamente le nostre azioni. Siamo orgogliosi della nostra certificazione B Corp e di aver aderito alla community di aziende che lavorano ogni giorno per essere migliori per il mondo.

LIVE LONG CACAO

Il nostro desiderio è di riunire tutti i soggetti che operano nel mondo del cacao, del cioccolato e della gastronomia, per una filiera del cacao equa e sostenibile. Le nostre due principali ambizioni sono migliorare le condizioni di vita dei produttori di cacao e tutelare l'ambiente. In quest'ottica, stiamo attuando procedure quali: partnership a lungo termine, tracciabilità, progetti di sostegno alle comunità e interventi sul reddito dei produttori.

CONTRIBUIRE ALLA NEUTRALITÀ GLOBALE

La crisi climatica è la sfida più importante della nostra epoca. Noi di Valrhona sappiamo che il futuro del nostro pianeta, e di conseguenza quello della nostra azienda, dipende dalla nostra capacità di porre il clima al centro di tutto ciò che facciamo: ogni decisione, ogni azione, ogni investimento. Ci impegniamo a fare tutto ciò che è in nostro potere per aiutare il mondo a raggiungere la neutralità carbonica e quindi limitare il riscaldamento globale a 1,5°C al massimo. Per fare ciò, misuriamo la nostra impronta di carbonio, riduciamo le nostre emissioni di gas serra e contribuiamo agli sforzi globali di cattura del carbonio.



« Juntos, establecemos
fuertes vínculos con
nuestros productores
colaboradores

*Insieme, creiamo solidi legami
con i nostri produttori partner*



Valrhona, el chocolate de los chefs

Valrhona, il cioccolato scelto
dai maestri pasticceri



El chocolate de los chefs

Descubra una amplia gama de chocolates para degustar, regalar y para pastelería de sabores únicos y típicos. Valrhona comparte su saber hacer francés como fabricante de chocolates de alta calidad con todos los amantes de este producto.

Con su gama exclusiva de chocolates para pastelería, ofrece la posibilidad a los más gourmets de crear realizaciones dignas de los mejores chefs.

La forma única del haba de chocolate Valrhona está específicamente diseñada para pastelería, ya que permite fundir y dosificar fácilmente el chocolate.

Descubra recetas como la pavlova de frutos rojos, la selva negra, la tartaleta de chocolate Millot y caramelo, y el cake de limón y yuzu.

Il cioccolato dei maestri pasticciieri

Esplorate un'ampia gamma di sapori unici e tipici dei cioccolati da degustazione, da regalare e per la pasticceria. Valrhona condivide il suo savoir-faire francese di produttore di cioccolati di alta qualità con tutti gli appassionati.

Una gamma esclusiva di cioccolati per pasticceria offre la possibilità ai più golosi di realizzare creazioni degne dei più grandi maestri pasticciieri.

La forma unica della fava di cioccolato Valrhona è specificamente studiata per la pasticceria e consente di sciogliere e dosare facilmente il cioccolato.

Scoprite ricette come la Pavlova ai frutti rossi, la Foresta nera, la tartaletta al cioccolato Millot e caramello e il Cake limone e yuzu.



Frédéric Bau, pastelero explorador de la Casa Valrhona
Frédéric Bau, maestro pasticciere esploratore della Maison Valrhona

Pastelero explorador de la Casa Valrhona, Frédéric Bau es ante todo un pastelero francés con un gran talento, formado junto a los más importantes y sobre todo junto a Pierre Hermé.

Es el creador de la École Valrhona, lugar de referencia del saber hacer técnico del chocolate para todos los artesanos del sabor, en la que los grandes profesionales de la pastelería internacional comparten sus ideas y sus técnicas.

Curioso y apasionado, este maestro de la pastelería y artista de la creatividad es también el autor de deliciosas recetas, siempre inspirado cuando se trata de renovar el repertorio de la gastronomía dulce.

Maestro pasticciere esploratore della Maison Valrhona, Frédéric Bau è soprattutto un talentuoso pasticciere francese, formatosi al fianco di grandi professionisti, in particolare Pierre Hermé.

È il creatore dell'École Valrhona, punto di riferimento per il savoir-faire tecnico del cioccolato per tutti gli artigiani del gusto, luogo in cui i più grandi nomi della pasticceria internazionale condividono ancora oggi le loro idee e tecniche.

Curioso e appassionato, il maestro pasticciere è un grande creativo e anche autore di deliziose ricette. L'ispirazione non gli manca mai quando si tratta di rivoluzionare il repertorio.

PARA IMAGINAR LO MEJOR DEL CHOCOLATE, HACE FALTA UNA AMBICIÓN.

La nuestra es perfeccionar sin cesar nuestro saber hacer chocolatero, es traspasar los límites de la creatividad en torno a una paleta aromática siempre amplia, inventar la próxima revolución en el mundo del chocolate.

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

Nuestro objetivo es acompañar las vocaciones. Para ello, nos apoyamos en nuestra maestría en materia de gastronomía para transmitir nuestro saber hacer a los artesanos de hoy en día e inspirar a los chefs del mañana.

Esto se traduce en la oferta de formación profesional completa en la École Valrhona, el apoyo que aportamos en concursos de pastelería de la talla de la Copa del mundo de la pastelería o el C3 (Chocolate Chef Competition), pero también en nuestro programa «Graines de Pâtissier», que permite a jóvenes descubrir el oficio de pastelero y acceder al mundo profesional.

CON VALRHONA, USTED ENTRA EN EL CÍRCULO DE LOS APASIONADOS DEL CHOCOLATE.



PER IMMAGINARE IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO, SERVE UN'AMBIZIONE.

La nostra è quella di perfezionare costantemente il nostro savoir-faire, andare oltre i limiti della creatività per ampliare la palette aromatica e rivoluzionare il mondo del cioccolato.

INFINE, PER IMMAGINARE INSIEME IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO, BISOGNA CONDIVIDERE.

Il nostro obiettivo è quello di nutrire le vostre vocazioni. Ci affidiamo alla nostra esperienza in gastronomia per trasmettere il nostro savoir-faire agli artigiani di oggi e ispirare i pasticciere di domani.

Tutto questo si concretizza nell'offerta di una formazione professionale completa presso l'École Valrhona, nel sostegno che offriamo a concorsi di pasticceria di fama internazionale, come la Coppa del Mondo di pasticceria o il C3 (Chocolate Chef Competition), ma anche grazie al nostro programma "Graines de Pâtissier", che permette ai giovani di scoprire il mestiere di pasticciere e fare i loro primi passi nel mondo professionale in Francia.

CON VALRHONA, DIMOSTRATE IL VOSTRO AMORE PER IL CIOCCOLATO.



Verdadero centro de descubrimiento para el gran público, la Cité du Chocolat tiene una ambición educativa y transmite el amor por el buen chocolate a todas las generaciones. Experiencias sensoriales, talleres culinarios, secretos de fabricación, viaje virtual a las plantaciones... Sumerge a pequeños y grandes en los deliciosos misterios del oro negro. Un gran éxito, ya que ha sido clasificado como el primer espacio del Chocolate en Francia, con 140 000 visitantes al año.

*Viva la experiencia
chocolate con Valrhona:
La Cité du Chocolat*

**Vivete un'esperienza unica
del cioccolato con Valrhona
alla Cité du Chocolat**

Un vero e proprio centro di scoperta per il pubblico, la Cité du Chocolat ha un'ambizione educativa e trasmette l'amore per il buon cioccolato a tutte le generazioni. Esperienze sensoriali, laboratori culinari, segreti di manifattura, viaggio virtuale nelle piantagioni... La Cité du Chocolat immerge grandi e piccini nei deliziosi misteri dell'oro nero. Un grande successo, visto che il luogo è stato classificato 1° sito del cioccolato in Francia, con 140.000 visitatori all'anno.

Itacia un nuevo enfoque del sabor

Verso una nuova esperienza del gusto



Valrhona actúa desde siempre para crear un sector justo y sostenible e inspirar una gastronomía creativa y responsable. La búsqueda del sabor y del mejor chocolate nos une: productores de cacao, expertos de análisis sensorial, artesanos del sabor... Hemos decidido reinventar la manera en la que hablamos del sabor del chocolate para que exprese todas sus dimensiones y que cada chocolate esté en condiciones de «hacer bien lo que es bueno».

Nos hemos lanzado a una búsqueda sin igual en torno al sabor. Hemos querido entender las sensaciones y las emociones que percibimos en la degustación de los chocolates Valrhona. El equipo de análisis sensorial Valrhona ha trabajado para ello en estrecha colaboración con unos cientos de consumidores y unos cuarenta expertos. Han expresado palabras, propuesto agrupaciones de productos y familias de perfiles aromáticos.

Cada chocolate tiene ahora una identidad gustativa. Cada uno pertenece a un perfil aromático principal, que se declina en diferentes notas aromáticas menores y posee una nota singular que lo diferencia de otras referencias de su grupo. Convencidos de que un discurso basado solamente en el sabor no bastaría para expresar todas sus dimensiones, también hemos explorado su dimensión emocional. Ayudados por un experto olfativo, hemos hecho emerger un universo emocional y creativo propio de cada uno de nuestros chocolates.

Esta nueva definición del sabor permite expresarnos de manera plena, algo esencial para Valrhona. Abre las puertas del descubrimiento, es una fuente de inspiración para llevar la creatividad cada vez más lejos, para trabajar el sabor de otra manera y para reinventar la gastronomía.

Nuestra manera de expresar el sabor promete llegar a todos. Promete reproducir toda la paleta de sabores de Valrhona.



Da sempre, l'obiettivo di Valrhona è quello di creare una filiera equa e sostenibile e ispirare una gastronomia creativa e responsabile. Produttori di cacao, esperti di analisi sensoriale, artigiani del gusto... La ricerca del gusto e del meglio del cioccolato ci unisce. Abbiamo deciso di reinventare il modo in cui parliamo del gusto del cioccolato per cercare di esprimere tutte le sue sfaccettature e per far sì che ogni cioccolato faccia "del bene con del buono".

Ci siamo lanciati in una ricerca unica sul gusto, analizzando le sensazioni ed emozioni che proviamo durante la degustazione delle diverse varietà di cioccolato Valrhona. Il team di analisi sensoriale Valrhona ha lavorato in stretta collaborazione con diverse centinaia di consumatori e quaranta esperti. L'analisi include l'espressione tramite parole, gruppi di prodotti e famiglie di profili aromatici.

Ogni cioccolato ha una sua identità gustativa specifica. Ciascuno presenta un profilo aromatico maggiore, che si declina in diverse note aromatiche minori, e possiede una nota singolare, che lo differenzia dalle altre referenze. Convinti che un discorso basato unicamente sul gusto non basterebbe a esprimerne tutte le sue dimensioni, abbiamo deciso di esplorare anche la sua dimensione emotiva. Con l'aiuto di un "naso esperto", abbiamo delineato l'universo emotivo e creativo specifico di ciascuno dei nostri cioccolati.

Questa nuova definizione del gusto ci permette di esprimere pienamente la sua identità secondo Valrhona. Apre le porte alla scoperta, è fonte di ispirazione per oltrepassare i confini della creatività, per lavorare sul gusto in modo diverso e reinventare la golosità.

Il nostro modo di esprimere il gusto è alla portata di tutti. Promette di trascrivere l'intera gamma di sapori di Valrhona.

Nuestra selección de regalos

La nostra selezione da regalare

Los pequeños detalles

Le delicate attenzioni

MENOS DE 10 €* MENO DI 10 €*



ESTUCHE COLLECTION DÉGUSTATION COFANETTO COLLEZIONE DEGUSTAZIONE

8 BARRITAS DE CHOCOLATE NEGRO
Y CON LECHE
8 BASTONCINI DI CIOCCOLATO
FONDENTE E AL LATTE

P. 43
REF. 12336



LAS CAJAS ÉQUINOXE® FORMATO PARA PICAR

LE SCATOLE ÉQUINOXE® FORMATO "DA SGRANOCCHIARE"

P. 64

OFERTA PERSONALIZABLE - OFFERTA PERSONALIZZABILE: REF. 11332, 11333, 11335
OFERTA ESTÁNDAR - OFFERTA STANDARD: REF. 11257, 11255, 11254, 11258



SURTIDO 6 GRANDS CRUS 6 CARRÉS

PALETTE 6 GRAND CRU 6 CARRÉ

P. 51
REF. 33517

Los grandes clásicos

I grandi classici

A PARTIR DE 10 €* A PARTIRE DA 10 €*



LES COEURS CRÉATIONS CHOCOLAT

ESTUCHE 8 CORAZONES NEGRO Y CON LECHE
COFANETTO 8 CUORI FONDENTI E AL LATTE

P. 56

OFERTA PERSONALIZABLE -
OFFERTA PERSONALIZZABILE: REF. 25738
OFERTA ESTÁNDAR - OFFERTA STANDARD: REF. 33901



ESTUCHES 18 CARRÉS GRANDS CRUS I COFANETTI 18 CARRÉ GRAND CRU

P. 50

REF. 47954, 47857, 47856

Regalos excepcionales

I regali d'eccezione

A PARTIR DE 20 €* A PARTIRE DA 20 €*



LES TRUFFÉS CRÉATIONS CHOCOLAT

ESTUCHE 12 TRUFAS NEGRO, CON LECHE, DULCEY
COFANETTO 12 TARTUFI FONDENTI,
AL LATTE E DULCEY

P. 56

OFERTA ESTÁNDAR - OFFERTA STANDARD: REF. 33871



LES ESSENTIELS INSTANTS DÉGUSTATION

ESTUCHE 32 CARRÉS NEGRO Y CON LECHE
COFANETTO 32 CARRÉ FONDENTI E AL LATTE

P. 52

OFERTA PERSONALIZABLE -
OFFERTA PERSONALIZZABILE: REF. 25741
OFERTA ESTÁNDAR - OFFERTA STANDARD:
REF. 34270



ESTUCHE COLLECTION DÉGUSTATION COFANETTO COLLEZIONE DEGUSTAZIONE

6 TABLETAS DE CHOCOLATE NEGRO,
CHOCOLATE CON LECHE Y BLOND DULCEY
DULCEY 6 TAVOLETTE DI CIOCCOLATO FONDENTE,
CIOCCOLATO AL LATTE E BLOND DULCEY

P. 42
REF. 31807



LES ESSENTIELS MOMENTS CROQUANTS ESTUCHE NEGRO Y CON LECHE COFANETTO FONDENTE E AL LATTE

P. 62
OFERTA PERSONALIZABLE - OFFERTA PERSONALIZZABILE:
REF. 25747
OFERTA ESTÁNDAR - OFFERTA STANDARD: REF. 33903
Peso neto / Peso netto / 300 g



LES GRANDS CRUS CRÉATIONS CHOCOLAT ESTUCHE 15 BOMBONES FINOS NEGRO COFANETTO 15 CIOCCOLATINI FINI FONDENTI

P. 57
REF. 33903

Regalos de prestigio I regali prestigiosi

A PARTIR DE 30 €* A PARTIRE DA 30 €*



LES COLLECTIONNEURS INSTANTS DÉGUSTATION ESTUCHE 60 CARRÉS NEGRO Y CON LECHE COFANETTO 60 CARRÉ FONDENTI E AL LATTE

P. 53
REF. 34269



LES COLLECTIONNEURS MOMENTS CROQUANTS ESTUCHE ALMENDRAS Y AVELLANAS NEGRO, CON LECHE Y DULCEY - MINI ORANGETTES COFANETTO MANDORLE E NOCCIOLE FONDENTE, AL LATTE E DULCEY - MINI ORANGETTES

P. 63
OFERTA PERSONALIZABLE - OFFERTA PERSONALIZZABILE REF. 25744
OFERTA ESTÁNDAR - OFFERTA STANDARD: REF. 48045



COFFRET DÉCOUVERTE

12 BOMBONES FINOS, 8 CARRÉS GRANDS CRUS NEGRO Y CON LECHE,
ALMENDRAS Y AVELLANAS NEGRO, CON LECHE Y DULCEY
12 CIOCCOLATINI FINI, 8 CARRÉ GRAND CRU FONDENTI E AL LATTE,
MANDORLE E NOCCIOLE FONDENTI, AL LATTE E DULCEY

P. 57
OFERTA PERSONALIZABLE - OFFERTA PERSONALIZZABILE: REF. 25748
OFERTA ESTÁNDAR - OFFERTA STANDARD: REF. 48053



Productos personalizables

Prodotti personalizzabili

VALRHONA PONE A SU DISPOSICIÓN
TODA SU MAESTRÍA PARA PERSONALIZAR
SUS PRODUCTOS Y VALORIZAR ASÍ
SU IMAGEN DE MARCA:

UNA AMPLIA PALETA DE FORMATOS
Y DE PRODUCTOS QUE RESPONDE
A TODAS SUS NECESIDADES

UN MÍNIMO DE PEDIDO
LO MÁS PEQUEÑO POSIBLE

TARIFAS DECRECIENTES EN FUNCIÓN DE
LAS CANTIDADES PEDIDAS Y DEL TIPO
DE PERSONALIZACIÓN PARA RESPONDER
MEJOR A TODOS LOS PRESUPUESTOS.

VALRHONA METTE A VOSTRA DISPOSIZIONE
LA SUA ESPERIENZA PER AIUTARVI A
PERSONALIZZARE I VOSTRI PRODOTTI E
MIGLIORARE L'IMMAGINE DEL VOSTRO MARCHIO:

UN'AMPIA GAMMA DI FORMATI E PRODOTTI PER
SODDISFARE TUTTE LE VOSTRE ASPETTATIVE

MINIMO D'ORDINE PIÙ BASSO POSSIBILE

I PREZZI DIMINUISCONO IN BASE ALLA
QUANTITÀ ORDINATA E AL TIPO DI
PERSONALIZZAZIONE, PER ANDARE
INCONTRO A TUTTI I BUDGET.

Personalización

Le vostre personalizzazioni

Haga tarjetas con sus bombones, personalícelos para festejar un evento o incluso para transformarlos en tarjetas de visita.
Realizzate biglietti di auguri con i vostri cioccolatini, personalizzateli per celebrare un evento o trasformateli in un biglietto da visita.



01

Contacte con su comercial de referencia
Contattate il vostro rappresentante commerciale



02

Elija el producto que desea personalizar
Scegliete il prodotto da personalizzare

03

Finalice el proyecto de personalización
Finalizzate il vostro progetto di personalizzazione



CARRÉS / TABLETAS / BARRITAS
Envíe el logo vectorizado
en formato eps, ai o pdf HD e indique los colores
pantone deseados al tramitar su pedido.

CARRÉ / TAVOLETTE / BASTONCINI
Inviateci un ordine con il vostro logo in formato vettoriale
in EPS, AI oppure un PDF HD, insieme alla carta
o ai colori pantone che desiderate



ESTUCHES
Envíe el logo vectorizado en formato eps, ai o pdf
HD e indique el tipo de personalización
(según la referencia, estampación oro o plata o
etiqueta 100 % personalizable) al tramitar su pedido.

COFANETTI
Inviateci un ordine con il vostro logo in formato
vettoriale in EPS, AI oppure un PDF HD e indicate
il tipo di personalizzazione (a seconda delle
referenze, marcatura oro o argento / etichetta 100%
personalizzabile)

04

En 8 días recibirá una propuesta
Vi inviamo una bozza entro 8 giorni

05

Valide la propuesta
Convalidate la versione definitiva



06

Reciba su pedido en un plazo de 6 a 8 semanas
Ricevete il vostro ordine entro 6-8 settimane

Los Grands Crus personalizables

I Grand Cru personalizzabili



PRODUCTOS
PERSONALIZABLES
PRODOTTI
PERSONALIZZABILI

PRODUCTOS PERSONALIZABLES
PRODOTTI PERSONALIZZABILI

NOVEDAD / NOVITÀ



CARRÉS DE CHOCOLATE

CARRÉ DI CIOCCOLATO

DISPONIBLES EN 4 GRANDS CRUS:
PERSONALIZABLES 1-4 COLORES
(ESTAMPACIÓN EN CALIENTE, ORO O PLATA)

DISPONIBILI IN 4 GRAND CRU:
PERSONALIZZABILI 1-4 COLORI
(MARCATURA A CALDO ORO O ARGENTO)

GUANAJA 70 % - CARAÍBE 66 %

MANJARI 64 % - JIVARA 40 %

Peso neto / Peso netto / 5 g - Presentación / Confezionamento /
1 kg (200 carrés) / 1 kg (200 carré)

Medidas de la caja / Dimensioni scatola / Largo / Lunghezza 22 cm

Ancho / Larghezza 22 cm - Profundidad / Profondità 5 cm - Medidas del carré /
Dimensioni carré / Largo / Lunghezza 3,4 cm - Ancho / Larghezza 3,4 cm



TABLETAS GRANDS CRUS

TAVOLETTE GRAND CRU

PERSONALIZABLES 1-4 COLORES

PERSONALIZZABILI 1-4 COLORI

GUANAJA 70 % - JIVARA 40 %

Peso neto / Peso netto / 100 g - Presentación / Confezionamento

20 tabletas / 20 tavolette - Medidas / Dimensioni /

Largo / Lunghezza 15,8 cm - Ancho / Larghezza 7,9 cm

Profundidad / Profondità 0,9 cm



BARRITAS GRANDS CRUS

BASTONCINI GRAND CRU

DISPONIBLES EN 2 GRANDS CRUS:

PERSONALIZABLES 1-4 COLORES

DISPONIBILI IN 2 GRAND CRU:

PERSONALIZZABILI 1-4 COLORI

GUANAJA 70 % - JIVARA 40 %

Peso neto / Peso netto / 20 g

Presentación / Confezionamento / 1 kg (50 barritas) / 1 kg (50 bastoncini)

Medidas de la caja / Dimensioni scatola / Largo / Lunghezza 25,4 cm -

Ancho / Larghezza 19 cm - Profundidad / Profondità 3,6 cm

Tamaño de la barra / Dimensioni bastoncino / Largo / Lunghezza 11,9 cm

Ancho / Larghezza 3,5 cm - Profundidad / Profondità 0,8 cm

La oferta de picoteo personalizable

L'offerta "da sgranocchiare" personalizzabile



ÉQUINOXE® PARA PICAR ÉQUINOXE® DA SGRANOCCHIARE

3 SURTIDOS DISPONIBLES:
ALMENDRAS Y AVELLANAS GRAND CRU NEGRO,
CON LECHE Y DULCEY

3 ASSORTIMENTI DISPONIBILI:
MANDORLE E NOCCIOLE GRAND CRU CIOCCOLATO FONDENTE,
AL LATTE E DULCEY

Peso neto / Peso netto / 50 g - Presentación / Confezionamento /
26 unidades / 26 unità - Medidas / Dimensioni / Largo / Lunghezza 7,25 cm
Ancho / Larghezza 5,7 cm - Profundidad / Profondità 2,45 cm

ESTAMPACIÓN EN ORO CALIENTE: 260 EJEMPLARES MÍNIMO POR REFERENCIA.
PERSONALIZZAZIONE IN ORO A CALDO, ALMENO 260 ESEMPLARI PER REFERENZA.



TRIPLE PACK ÉQUINOXE® PARA PICAR ÉQUINOXE® DA SGRANOCCHIARE TRIPACK

ALMENDRAS Y AVELLANAS NEGRO,
CON LECHE Y DULCEY

UNA DECORACIÓN DIFERENTE POR ESTUCHE ES POSIBLE.

MANDORLE E NOCCIOLE
GRAND CRU FONDENTI, AL LATTE E DULCEY
POSSIBILITÀ DI SCEGLIERE UNA DECORAZIONE PER ASTUCCIO

Peso neto / Peso netto / 150 g - Presentación / Confezionamento /
8 unidades / 8 unità - Medidas / Dimensioni / Largo / Lunghezza 17,5 cm
Ancho / Larghezza 2,45 cm - Profundidad / Profondità 7,25 cm

Los estuches Momentos Crujientes personalizables

I Cofanetti Momenti Croccanti
personalizzabili



NOVEDAD / NOVITÀ



LES ESSENTIELS

ESTUCHE ALMENDRAS Y AVELLANAS NEGRO Y CON LECHE
(ESTAMPACIÓN EN CALIENTE, ORO O PLATA)

COFANETTO MANDORLE E NOCCIOLE FONDENTI E AL LATTE
(MARCATURA A CALDO ORO E ARGENTO)

REF: 25747
EAN: 3395328770023

Peso neto / Peso netto / 230 g - Presentación / Confezionamento
12 estuches / 12 cofanetti - Medidas / Dimensioni /
Largo / Lunghezza 12,5 cm - Ancho / Larghezza 3,6 cm
Alto / Altezza 16,1 cm

NOVEDAD / NOVITÀ



LES COLLECTIONNEURS

ESTUCHE ALMENDRAS Y AVELLANAS NEGRAS, CON LECHE Y DULCEY -
MINI ORANGETTES (ETIQUETA 100 % PERSONALIZABLE)

COFANETTO MANDORLE E NOCCIOLE FONDENTI, AL LATTE E DULCEY -
MINI ORANGETTES (ETICHETTA 100% PERSONALIZZABILE)

REF: 25744
EAN: 3395328769836

Peso neto / Peso netto / 450 g - Presentación / Confezionamento
8 estuches / 8 cofanetti - Medidas / Dimensioni /
Largo / Lunghezza 27,8 cm - Ancho / Larghezza 3,6 cm
Alto / Altezza 17,6 cm

Estuche Creaciones de chocolate personalizables

Il Cofanetto
Creazioni Cioccolato
personalizzabili



NOVEDAD / NOVITÀ



LES COEURS

ESTUCHE 8 CORAZONES NEGRO Y CON LECHE
CORAZONES MANJARI, JIVARA Y PASIÓN
(ETIQUETA 100 % PERSONALIZABLE)

COFANETTO 8 CUORI FONDENTI E AL LATTE
CUORI MANJARI, JIVARA E PASSIONE
(ETICHETTA 100% PERSONALIZZABILE)

REF. 25738
EAN: 3395328769393

Peso neto / Peso netto / 75g
Presentación / Confezionamento / 15 estuches / 15 cofanetti
Medidas / Dimensioni / Largo / Lunghezza 8,35 cm
Ancho / Larghezza 3,25 cm - Alto / Altezza 18,1cm

Estuches Instant Degustación personalizables

I Cofanetti Istanti Degustazione personalizzabili



NOVEDAD / NOVITÀ



LES ESSENTIELS

ESTUCHE 32 CARRÉS NEGRO Y CON LECHE
(ETIQUETA 100 % PERSONALIZABLE)
COFANETTO 32 CARRÉ FONDENTI E AL LATTE
(ETICHETTA 100% PERSONALIZZABILE)
GUANAJA 70 % - CARAÍBE 66 % - BAHIBE 46 % - JIVARA 40 %

REF: 25741
EAN: 3395328769621

Peso neto / Peso netto / 160 g - Presentación / Confezionamento /
16 estuches / 16 cofanetti - Medidas / Dimensioni /
Largo / Lunghezza 16,5 cm - Ancho / Larghezza 2,7 cm
Alto: / Altezza 15,9 cm

NOVEDAD / NOVITÀ



LA COLLECTION BIO

ESTUCHE 32 CARRÉS NEGRO Y CON LECHE BIO
(ETIQUETA 100 % PERSONALIZABLE)
COFANETTO 32 CARRÉ FONDENTI E AL LATTE BIO
(ETICHETTA 100% PERSONALIZZABILE)
ORIADO 60 % - ANDOA LAIT 39 %

REF: 25742
EAN: 3395328769669

Peso neto / Peso netto / 160 g - Presentación / Confezionamento /
16 estuches / 16 cofanetti - Medidas / Dimensioni /
Largo / Lunghezza 16,5 cm - Ancho / Larghezza 2,7 cm
Alto: / Larghezza 15,9 cm

NOVEDAD / NOVITÀ



LES INITIÉS

ESTUCHE 50 CARRÉS NEGRO Y CON LECHE
(ESTAMPACIÓN EN CALIENTE, ORO O PLATA)
COFANETTO 50 CARRÉ FONDENTI E AL LATTE
(MARCATURA A CALDO ORO O ARGENTO)
TULAKALUM 75 % - GUANAJA 70 % - MANJARI 64 %
BAHIBE 46 % - JIVARA 40 %

REF: 25743
EAN: 3395328769706

Peso neto / Peso netto / 250 g
Presentación / Confezionamento / 12 estuches / 12 cofanetti
Medidas / Dimensioni / Largo / Lunghezza 20,2 cm
Ancho / Larghezza 2,7 cm - Alto: / Altezza 19,4 cm



El estuche Découverte personalizable

Il Cofanetto Scoperta personalizzabile



NOVEDAD / NOVITÀ



COFFRET DÉCOUVERTE

12 BOMBONES FINOS, 8 CARRÉS GRANDS CRUS NEGRO Y CON LECHE,
ALMENDRAS Y AVELLANAS NEGRO, CON LECHE Y DULCEY
(ETIQUETA 100 % PERSONALIZABLE)

12 CIOCCOLATINI FINI, 8 CARRÉ GRAND CRU FONDENTI E AL LATTE,
MANDORLE E NOCCIOLE FONDENTI, AL LATTE E DULCEY
(ETICHETTA 100% PERSONALIZZABILE)

REF. 25748

EAN: 3395328770078

Peso neto / Peso netto / 380 g

Presentación / Confezionamento / 8 estuches / 8 cofanetti

Medidas / Dimensioni / Largo / Lunghezza 27,8 cm

Ancho / Larghezza 3,6 cm - Alto: / Altezza 17,6 cm





Chocolates para pastelería

**La gamma di cioccolati
per pasticceria**

**CON ESTA GAMA EXCLUSIVA DE
CHOCOLATES PARA PASTELERÍA,
VALRHONA OFRECE LA POSIBILIDAD A
GOURMETS Y APASIONADOS EXIGENTES
DE CREAR REALIZACIONES DIGNAS
DE LOS MEJORES CHEFS.**

CON QUESTA GAMMA ESCLUSIVA
DI CIOCCOLATI PER PASTICCERIA,
VALRHONA OFFRE LA POSSIBILITÀ ANCHE
AI PIÙ ESIGENTI DI REALIZZARE CREAZIONI
DEGNE DEI PIÙ GRANDI MAESTRI PASTICCIERI.

Las bolsas de habas 250 g

I sacchetti di fave 250 g

El sabor excepcional de los chocolates Valrhona en sus elaboraciones caseras.
Il gusto eccezionale del cioccolato Valrhona nelle vostre ricette pasticciere "homemade".

NOVEDAD / NOVITÀ

100
d'engagement



KOMUNTU 80 %
AMARGAS, AMADERADAS
Y DE GRUÉ TOSTADO
AMARE, LEGNOSE
E GRUÉ TOSTATO
REF: 48537
EAN: 3395328733585



MILLOT 74 %
AFRUTADAS, ACIDULADAS
Y POTENTES
FRUTTATE, ACIDULE
E CORPOSE
REF: 32752
EAN: 3395328376423



GUANAJA 70 %
EQUILIBRADAS, TOSTADAS
Y AMARGAS
EQUILIBRATE, TOSTATE
E AMARE
REF: 31215
EAN: 3395328348581



CARAÏBE 66 %
CHOCOLATEADAS, TOSTADAS
Y AMARGAS
DI CIOCCOLATO, TOSTATE
E AMARE
REF: 31209
EAN: 3395328348376



MANJARI 64 %
AFRUTADAS, ACIDULADAS Y
CARACTERÍSTICAS DE LOS FRUTOS ROJOS
FRUTTATE, ACIDULE
E DI FRUTTI ROSSI
REF: 31216
EAN: 3395328348611



KOMUNTU, UN CHOCOLATE PARA PASTELERÍA AL 80 %

KOMUNTU, UN CIOCCOLATO 80% PER PASTICCERIA

El sabor único de la mezcla de cacao, como un cuaderno de viaje de múltiples escalas, en un formato de 250 g, ideal para creaciones pasteleras únicas. Con las habas del chocolate Komuntu, fáciles de dosificar y fundir, aportará a sus elaboraciones una potencia amaderada y amarga con notas de grué tostado.

Il sapore unico dell'assemblaggio di cacao, come un diario di viaggio con diverse tappe, il tutto nel formato da 250 g, ideale per realizzare creazioni di pasticceria uniche. Le fave di cioccolato Komuntu, facili da dosare e sciogliere, riveleranno nelle vostre creazioni una potenza tannica e amara sostenuta da note di grué tostato.



JIVARA 40 %
LÁCTEAS, MALTEADAS
Y DE VAINILLA
DI LATTE, MALTO E VANIGLIA
REF. 31211
EAN: 3395328348437



ANDOA LAIT 39 %
LÁCTEAS, TÍPICAS DE LA LECHE
FRESCA Y UNA PUNTA DE ACIDEZ
DI LATTE, LATTE CRUDO E PUNTA
DI ACIDITÀ
REF. 31229
EAN: 3395328348734



CARAMÉLIA 36 %
GOLOSAS Y DE CARAMELO
SALADO
GOLOSE E DI CARAMELLO
SALATO
REF. 31214
EAN: 3395328348529



AZÉLIA 35 %
GOLOSAS Y DE AVELLANA
GOLOSE E DI NOCCIOLA
REF. 31213
EAN: 3395328348499



DULCEY 35 %
DE GALLETA Y UN TOQUE DE SAL
BISCOTTATE E PIZZICO DI SALE
REF. 31210
EAN: 3395328348406



IVOIRE 35 %
EQUILIBRADAS Y DE LECHE CALIENTE
EQUILIBRATE E DI LATTE CALDO
REF. 31212
EAN: 3395328348468

CHOCOLATE PARA PASTERERÍA CIOCCOLATO PER PASTICCERIA

Fáciles de dosificar y fundir gracias a su forma única y específicamente diseñada para la pastelería, las habas de chocolate Valrhona serán ideales para hacer pasteles en casa. Con los formatos 250 g, variar las recetas será de lo más fácil.

Facili da dosare e da fondere grazie alla loro forma unica e studiata appositamente per la pasticceria, le fave di cioccolato Valrhona sono ideali per tutte le vostre creazioni. Con il formato da 250 g, divertitevi a variare le ricette e i sapori in tutta semplicità.

DISCURSO RSE:
«El 100 % de
nuestros cacaos son
trazables desde los
productores».

DISCURSO RSI: “Il
100% del nostro
cacao è tracciabile
a partire dal
produttore”.

**NUEVO
POSICIONAMIENTO:**
«El chocolate de
los chefs».

NUOVO TRAGUARDO:
“Il cioccolato scelto dai
maestri pasticciieri”.

FORMATO HABAS:

Fácil de dosificar y fundir gracias
a su forma única, específicamente
diseñada para pastelería.

FORMATO FAVE:

Facile da dosare e da fondere grazie
alla sua forma unica appositamente
studiata per la pasticceria.

UTILIZACIÓN:

Mención «Chocolate para
degustar y para pastelería»
destacada.

UTILIZZO:

Per mettere in risalto
il “cioccolato per pasticceria
e da degustazione”.



UN NUEVO PACKAGING MÁS LEGIBLE, MODERNO Y CON MÁS COLOR
UN NUOVO PACKAGING PIÙ MODERNO, COLORATO E SEMPLICE DA LEGGERE



Al comprar productos de productores Fairtrade, les permite obtener precios justos para sus cultivos y condiciones de trabajo decentes.
Para más información: info.fairtrade.net
Acquistando materie prime dai produttori Fairtrade, permettiamo loro di ottenere prezzi equi per il loro raccolto e condizioni di lavoro dignitose.
Per maggiori informazioni: info.fairtrade.net

Las bolsas de habas 250 g

I sacchetti di fave 250 g

El sabor excepcional de los chocolates Valrhona en sus elaboraciones caseras.
Il gusto eccezionale del cioccolato Valrhona nelle vostre ricette pasticciere "homemade".



NOTAS / NOTE
INSPIRATION FRAMBUESA
INSPIRATION LAMPONE
FRAMBUESA, CONFITURA
LAMPONE, MARMELLATA
REF. 32750
EAN: 3395328376362



NOTAS / NOTE
INSPIRATION YUZU
INSPIRATION YUZU
FRUTA DE LA PASIÓN, FRUTA FRESCA
YUZU, FRUTTA FRESCA
REF. 32749
EAN: 3395328376331



NOTAS / NOTE
INSPIRATION FRESA
INSPIRATION FRAGOLA
FRESA, CONFITURA
FRAGOLA, MARMELLATA
REF. 31431
EAN: 3395328353073



NOTAS / NOTE
INSPIRATION PASIÓN
INSPIRATION PASSIONE
FRUTA DE LA PASIÓN, FRUTA FRESCA
FRUTTO DELLA PASSIONE, FRUTTA FRESCA
REF. 31432
EAN: 3395328353103

INSPIRATION: NUESTRAS ESPECIALIDADES DE MANTECA DE CACAO Y FRUTA

INSPIRATION: LE NOSTRE SPECIALITÀ A BASE DI FRUTTA E BURRO DI CACAO

En 2016, gracias a una verdadera proeza técnica, Valrhona innova y permite a los chefs trabajar la fruta como el chocolate. Con la gama Inspiration, todos los apasionados de la pastelería con fruta pueden realizar creaciones naturalmente golosas.

Nel 2016, grazie a una vera e propria prodezza tecnica innovativa, Valrhona permette ai professionisti di lavorare la frutta come il cioccolato. Grazie alla gamma Inspiration, gli amanti della pasticceria a base di frutta possono realizzare creazioni naturalmente deliziose.



Las bolsas de habas 1kg

I sacchetti di fave 1 kg

El sabor excepcional de los chocolates Valrhona en sus elaboraciones caseras.
Il gusto eccezionale del cioccolato Valrhona nelle vostre ricette pasticciere "homemade".



GUANAJA 70 %
EQUILIBRADAS, TOSTADAS
Y AMARGAS
EQUILIBRATE, TOSTATE
E AMARE
REF: 12386
EAN: 3395328093757



CARAÏBE 66 %
CHOCOLATEADAS, TOSTADAS
Y AMARGAS
DI CIOCCOLATO, TOSTATE
E AMARE
REF: 12387
EAN: 3395321075163



ORiado 60 %
EQUILIBRADAS,
AVAINILLADAS Y DULCES
EQUILIBRATE, VANIGLIATE
E DOLCI
REF: 29868
EAN: 3395328332047



**ÉQUATORIALE
NOIRE 55 %**
REDONDAS Y AVAINILLADAS
ROTONDE, VANIGLIATE
REF: 29845
EAN: 3395328330876



JIVARA 40 %
LÁCTEAS, MALTEADAS Y DE
VAINILLA
DI LATTE, MALTO E VANIGLIA
REF: 12388
EAN: 3395321075156



**ÉQUATORIALE
LAIT 35 %**
REDONDAS
ROTONDE
REF: 29864
EAN: 3395328331774



DULCEY 35 %
DE GALLETA Y UN TOQUE DE SAL
BISCOTTATE E PIZZICO DI SALE
REF: 31834
EAN: 3395328365977



IVOIRE 35 %
EQUILIBRADAS Y DE LECHE CALIENTE
EQUILIBRATE E DI LATTE CALDO
REF: 12389
EAN: 3395321075170



Oriado está elaborado a partir de las mejores materias primas ecológicas y, procedentes del comercio justo (el cacao, la manteca de cacao y el azúcar cuentan con la certificación Fairtrade / Max Havelaar). Es el resultado visible de nuestro compromiso con la calidad y la trazabilidad de nuestro sector del cacao.

Oriado è realizzato a partire da materie prime biologiche provenienti dal commercio equo e solidale (il cacao, il burro di cacao e lo zucchero sono certificati Fairtrade / Max Havelaar). È l'espressione concreta del nostro impegno per la qualità e la tracciabilità della nostra filiera del cacao.



**PACKAGINGS CON
AUTOCIERRE
CONFEZIONI
RICHIUDIBILI**



CELAYA BEBIDA DE CHOCOLATE CELAYA BEVANDA AL CIOCCOLATO

**INTENSO SABOR A CHOCOLATE Y TEXTURA
CREMOSA**
GUSTO INTENSO DI CIOCCOLATO E CONSISTENZA
VELLUTATA

REF. 3209
EAN: 3395321032098

Peso neto / Peso netto / 1L
Presentación / Confezionamento / 6 briks / 6 cartoni

CACAO EN POLVO CACAO IN POLVERE

**UN CACAO EN POLVO SIN AZÚCAR CON UNA FINURA
EXCEPCIONAL Y UN SABOR INTENSO**
UN CACAO IN POLVERE NON ZUCCHERATO DALLA
FINEZZA ECCEZIONALE E DAL GUSTO INTENSO

REF. 33241
EAN: 3395328457450

Peso neto / Peso netto / 250 g
Presentación / Confezionamento / 8 cajas / 8 scatole

CHOCOLATES PARA PASTELERÍA
CIOCCOLATI PER PASTICCERIA

FORMATO HABAS: Fácil de dosificar
y fundir gracias a su forma única,
específicamente diseñada para
pastelería.

FORMATO FAVE: Facile da dosare
e da fondere grazie alla sua forma
unica appositamente studiata
per la pasticceria.

RECETA: Receta e
información del producto
en el dorso de la etiqueta.

RICETTA: La ricetta e le
informazioni sul prodotto
sono disponibili all'interno
dell'etichetta.

« Descubra nuestra selección
de chocolates icónicos utilizados
por los chefs, en formatos
prácticos para cocinar en casa.

Frédéric Bau, Explorador pastelero de la Casa Valrhona »

« Scoprite la nostra selezione di cioccolato esclusivi utilizzati
dai maestri pasticciieri, in pratici formati da pasticceria. »

Frédéric Bau, maestro pasticciere esploratore della Maison Valrhona



NUEVO POSICIONAMIENTO:
«El chocolate de los chefs».

NUOVO TRAGUARDO: «Il cioccolato
scelto dai maestri pasticciieri».

DISCURSO RSE: «El 100 % de nuestros cacaos
son trazables desde los productores».

DISCURSO RSI: «Il 100% del nostro cacao è
tracciabile a partire dal produttore».

UTILIZACIÓN: Mención «Chocolate
para pastelería» destacada.

UTILIZZO: Promozione del «cioccolato da pasticceria».



Ingredientes pasteleros

I piccoli extra

Para despertar la creatividad y aportar un toque exquisito a las preparaciones pasteleras.
Per risvegliare la vostra creatività e dare un tocco di golosità alle vostre ricette di pasticceria.



CORAZONES FUNDENTES GUANAJA CUORI FONDENTI GUANAJA

CORAZONES FUNDENTES DE GRAND GRU GUANAJA PARA BIZCOCHOS DE CHOCOLATE, UN ÉXITO ASEGURADO
CUORI MORBIDI AL CIOCCOLATO CON LA POTENZA DEL GRAND CRU GUANAJA, PER DESSERT DI SUCCESSO ASSICURATO

REF. 31836
EAN: 3395328366028

Peso neto / Peso netto / 180 g -
Presentación / Confezionamento /
9 botes / 9 vasetti



CORAZONES FUNDENTES PRALINÉ CUORI FONDENTI AL PRALINATO

UN SABOR POTENTE DE CHOCOLATE NEGRO SUAVIZADO POR LARGAS NOTAS DE AVELLANAS TOSTADAS
UN GUSTO INTENSO DI CIOCCOLATO FONDENTE ADDOLCITO DA NOTE PERSISTENTI DI NOCCIOLE TOSTATE

REF. 31837
EAN: 3395328366059

Peso neto / Peso netto / 180 g -
Presentación / Confezionamento /
9 botes / 9 vasetti



PRALINÉ ALMENDRAS AVELLANAS AFRUTADO 50 % PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE FRUTTATO 50%

EL EQUILIBRIO DE LA ALMENDRA Y DE LA AVELLANA
L'EQUILIBRIO DI MANDORLA E NOCCIOLA

REF. 31835
EAN: 3395328365991

Peso neto / Peso netto / 300 g -
Presentación / Confezionamento /
8 botes / 8 vasetti



CREMA DE UNTAR CREMA DA SPALMARE

CREMA DE UNTAR 40 % DE AVELLANAS PARA PASTELES Y MERIENDAS AÚN MÁS GOLOSAS
CREMA DA SPALMARE 40% ALLA NOCCIOLA PER DOLCI E MERENDE ANCORA PIÙ GOLOSI

REF. 32882
EAN: 3395328379264

Peso neto / Peso netto / 280 g -
Presentación / Confezionamento /
8 botes / 8 vasetti



PEPITAS DE CHOCOLATE NEGRO PEPITE DI CIOCCOLATO FONDENTE

PEPITAS DE CHOCOLATE NEGRO CON UN POTENTE PERFIL AROMÁTICO Y UN TOQUE DE VAINILLA
PEPITE DI CIOCCOLATO FONDENTE DAL PROFILO AROMATICO INTENSO, CON UNA NOTA DI VANIGLIA

REF. 31841
EAN: 3395328366080

Peso neto / Peso netto / 250 g -
Presentación / Confezionamento /
12 bolsas / 12 sacchetti



PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE PEPITE DI CIOCCOLATO AL LATTE

PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE CON UN PERFIL AROMÁTICO EQUILIBRADO Y LIGERAS NOTAS CAMELIZADAS
PEPITE DI CIOCCOLATO AL LATTE DAL PROFILO AROMATICO EQUILIBRATO, ARRICCHITO DA LEGGERE NOTE CAMELATE

REF. 31842
EAN: 3395328366110

Peso neto / Peso netto / 250 g -
Presentación / Confezionamento /
12 bolsas / 12 sacchetti



PERLAS CRUJIENTES MIXTAS PERLE CROCCANTI MISTE

CEREALES CRUJIENTES BAÑADOS CON CHOCOLATE NEGRO, CON LECHE Y DULCEY
CEREALES BISCOTTATI RICOPERTI DI CIOCCOLATO FONDENTE, AL LATTE E DULCEY

REF. 31843
EAN: 3395328366141

Peso neto / Peso netto / 250 g -
Presentación / Confezionamento /
12 bolsas / 12 sacchetti



COPOS DE CHOCOLATE NYANGBO 68 % SCAGLIE DI CIOCCOLATO NYANGBO 68%

CHOCOLATEADAS, TOSTADAS Y AVAINILLADAS
DI CIOCCOLATO, TOSTATE, VANIGLIATE

REF. 32751
EAN: 3395328376393

Peso neto / Peso netto / 250 g -
Presentación / Confezionamento /
12 bolsas / 12 sacchetti

NOTAS / NOTE



**NYANGBO: UN CHOCOLATE 68 %
PARA BEBER Y PARA COCINAR EN CASA**
NYANGBO: UN CIOCCOLATO 68%
DA BERE E PER PASTICCERIA

El sabor único del grand Cru Nyangbo origen Ghana en un formato ideal para realizar creaciones pasteleras y excelentes chocolates calientes, o para utilizar como toppings y decoraciones.

Il sapore unico del Grand Cru Nyangbo del Ghana in un formato ideale per realizzare creazioni pasticciere oppure topping, decorazioni, ma anche ottime cioccolate calde.







Tabletas y barritas

Tavolette e Bastoncini

**IMAGINE CHOCOLATES EXCEPCIONALES
PARA DEGUSTAR Y PARA COMPARTIR:
GRANDS CRUS PUROS ORÍGENES
Y MEZCLAS EXCLUSIVAS CON
CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA.**

IMMAGINATE CIOCCOLATI ECCEZIONALI,
DA DEGUSTARE, DA CONDIVIDERE: GRAND CRU
PURA ORIGINE E ASSEMBLAGGI ESCLUSIVI,
CERTIFICATI BIOLOGICI.

Tabletas de degustación

Le Tavolette Degustazione

Iniciase en el arte de la degustación en torno a una paleta de sabores singulares.
Scoprite l'arte della degustazione attraverso una gamma di gusti unici.

NOVEDAD / NOVITÀ

100
d'engagement



ARAGUANI 100 %
Cacao Puro Venezuela
Cacao Puro Venezuela
CHOCOLATEADAS,
AMADERADAS Y FUERTES
DI CIOCCOLATO,
AROMATICHE, CORPOSE
REF. 31461
EAN: 3395328354025



ABINAO 85 %
**AMARGAS, AMADERADAS
Y DE CACAO PURO**
AMARE, AROMATICHE,
DI CACAO GREZZO
REF. 31281
EAN: 3395328349526



KOMUNTU 80 %
**AMARGAS, AMADERADAS Y
DE GRUÉ TOSTADO**
AMARE, LEGNOSE
E DI GRUÉ TOSTATO
REF. 48536
EAN: 3395328733554



TULAKALUM 75 %
Cacao Puro Belize
Cacao Puro Belize
AFRUTADAS, ACIDULADAS
Y GRUÉ DE CACAO
FRUTTATE, ACIDULE, GRUÉ DI
CACAO
REF. 31462
EAN: 3395328354056



GUANAJA 70 %
**EQUILIBRADAS, TOSTADAS
Y AMARGAS**
EQUILIBRATE, TOSTATE,
AMARE
REF. 31273
EAN: 3395328348987



ANDOA NOIR 70 %
Cacao Puro Perú
Cacao Puro Perú
AFRUTADAS, AMADERADAS
Y AMARGAS
FRUTTATE, AROMATICHE,
AMARE
REF. 31290
EAN: 3395328349625



CARAÏBE 66 %
**CHOCOLATEADAS, TOSTADAS
Y AMARGAS**
DI CIOCCOLATO, TOSTATE,
AMARE
REF. 31271
EAN: 3395328348925



MANJARI 64 %
Cacao Puro Madagascar
Cacao Puro Madagascar
AFRUTADAS, ACIDULADAS
Y CARACTERÍSTICAS DE
LOS FRUTOS ROJOS
FRUTTATE, ACIDULE,
CARATTERISTICHE DEI FRUTTI ROSSI
REF. 31270
EAN: 3395328348895



ORiado 60 %
**EQUILIBRADAS, AVAINILLADAS
Y DULCES**
EQUILIBRATE, VANIGLIATE, DOLCI
REF. 31291
EAN: 3395328349656



DULCEY 35 %
DE GALLETA Y UN TOQUE DE SAL
BISCOTTATE, CON UNA PUNTA DI SALE
REF. 31274
EAN: 3395328349014





UN PROGRAMA SOSTENIBLE Y JUSTO

UN'INIZIATIVA EQUA E SOSTENIBILE

Valrhona ha cultivado los terruños y las relaciones sostenibles con los agricultores para desarrollar dos chocolates negros (Andoa Noir e Oriado) y un chocolate con leche (Andoa Lait) de comercio justo, procedentes de la agricultura ecológica, con la certificación Fairtrade/Max Havelaar. La elección de estos sellos afirma nuestro compromiso B Corp apoyando los programas justos y sostenibles.

Valrhona coltiva terreni e relazioni durature con i produttori per sviluppare due cioccolati fondenti (Andoa Noir e Oriado) e un cioccolato al latte (Andoa Lait) equi e solidali, da agricoltura biologica, certificati Fairtrade/Max Havelaar. La scelta di queste certificazioni afferma il nostro impegno B Corp, attraverso il sostegno di iniziative eque e sostenibili.



BAHIBE 46 %

Cacao Puro
República Dominicana
Cacao Pura
Repubblica Dominicana
DE CACAO, CEREALES
Y FRUTA MADURA
DI CACAO, CEREALI E FRUTTA
MATURA
REF. 31272
EAN: 3395328348956

NOTAS / NOTE



JIVARA 40 %

LÁCTEOS, MALTEADAS
Y DE VAINILLA
DI LATTE, MALTATE,
VANIGLIATE
REF. 31280
EAN: 3395328349496

NOTAS / NOTE



ANDOA LAIT 39 %

Cacao Puro Perú
Cacao Puro Perú
LÁCTEOS, TÍPICAS DE LA
LECHE FRESCA Y UNA PUNTA
DE ACIDEZ
DI LATTE, LATTE CRUDO,
CON UNA PUNTA DI ACIDITÀ
REF. 31289
EAN: 3395328349595

NOTAS / NOTE



DISCURSO RSE:

«El 100 % de nuestros
cacaos son trazables
desde los productores».

DISCURSO RSI:

“Il 100% del nostro cacao
è tracciabile a partire dal
produttore”.

DISCURSO SABORES:

Integración de las «notas»
gustativas del chocolate.

DISCURSO GUSTO:

Integrazione delle “note”
gustative del cioccolato.

NUEVO POSICIONAMIENTO:

«El chocolate de los chefs».

NUOVO TRAGUARDO:

“Il cioccolato scelto
dai maestri pasticciieri”.



UTILIZACIÓN:

Nuevo sistema de cierre.

UTILIZZO:

Nuovo sistema richiudibile.

CERTIFICACIÓN B CORP:

Nuestro programa de marca
comprometida.

CERTIFICAZIONE B CORP:

La dimostrazione di un marchio
impegnato.

UN EMBALAJE RESPONSABLE Y MODERNO

UNA CONFEZIONE IMPEGNATA E MODERNA

Tabletas Gourmandes

Tavolette Golose

La alianza de un chocolate Valrhona y un ingrediente cuidadosamente seleccionado.
L'unione di un cioccolato Valrhona con un ingrediente attentamente selezionato



Nuevo
formato 120 g
Nuovo formato
da 120 g

NOVEDAD / NOVITÀ



GUANAJA 70 %
TROCITOS DE CACAO
GUANAJA 70% ÉCLAT DI CACAO
TROCITOS DE HABAS DE CACAO TOSTADAS
SCAGLIE DI FAVE DI CACAO TOSTATE
REF. 33638
EAN : 3395328474372

NOVEDAD / NOVITÀ



CARAÏBE 66 % AVELLANAS
CARAÏBE 66% NOCCIOLE
TROCITOS DE AVELLANAS TOSTADAS
SCAGLIE DI NOCCIOLE TOSTATE
REF. 33640
EAN : 3395328474396

NOVEDAD / NOVITÀ



MANJARI 64 % NARANJA
MANJARI 64% ARANCIA
CORTEZA DE NARANJA CONFITADA
SCORZA DI ARANCIA CANDITA
REF. 33639
EAN : 3395328474389

NOVEDAD / NOVITÀ



BAHIBE 46 % ALMENDRAS
BAHIBE 46% MANDORLE
TROCITOS DE ALMENDRAS TOSTADAS
SCAGLIE DI MANDORLE TOSTATE
REF. 33643
EAN : 3395328474433



MÁS GRANDES, MÁS GOLOSAS
PIÙ GRANDI, PIÙ GOLOSE

Un surtido de 8 tabletas de chocolate excepcional: Grands Crus Puros
Orígenes, mezclas exclusivas, creaciones golosas. ¡Estas tabletas gran
formato están todas compuestas de ingredientes generosos y terriblemente
golosos! ¡Para degustar y compartir sin límite!

Un assortimento di 8 tavolette di cioccolato d'eccezione: Grand Cru Pura
Origine, assemblaggi esclusivi, creazioni golose. Queste tavolette in formato
grande sono composte da ingredienti generosi e irresistibilmente golosi!
Da gustare e condividere senza limiti!

NOVEDAD / NOVITÀ



**JIVARA 40 %
NUECES PECANAS
JIVARA 40% PECAN**

TROCITOS DE NUECES PECANAS CARAMELIZADAS
SCAGLIE DI NOCI PECAN CARAMELLATE
REF: 33659
EAN: 3395328474693

NOVEDAD / NOVITÀ



**CARAMÉLIA 36 %
PERLAS CRUJIENTES
CARAMÉLIA 36% PERLE CROCCANTI**

PERLAS CRUJIENTES DE GALLETA
PERLE CROCCANTI BISCOTTATE
REF: 33642
EAN: 3395328474419

NOVEDAD / NOVITÀ



**DULCEY 35 % CAFÉ
DULCEY 35% CAFFÈ**

TROCITOS DE GRANOS DE CAFÉ TOSTADOS
SCAGLIE DI CHICCHI DI CAFFÈ TOSTATI
REF: 33641
EAN: 3395328474402

NOVEDAD / NOVITÀ



**IVOIRE 35 % FRAMBUESA
IVOIRE 35% LAMPONE**

FRAMBUESAS CRUJIENTES
LAMPONI CROCCANTI
REF: 33598
EAN: 3395328474426

TABLETAS Y BARRITAS
TAVOLETTE E BASTONCINI

DISCURSO RSE:
«El 100 % de nuestros
cacaos son trazables desde
los productores».
DISCURSO RSI:
“Il 100% del nostro cacao
è tracciabile a partire
dal produttore”.

DISCURSO SABORES:
Integración de los ingredientes.
DISCURSO GUSTO:
Integrazione degli
ingredienti.

NUEVO POSICIONAMIENTO:
«El chocolate de los chefs».
NUOVO TRAGUARDO:
“Il cioccolato scelto dai
maestri pasticceri”.



UTILIZACIÓN:
Nuevo sistema de cierre.
UTILIZZO:
Nuovo sistema
richiudibile.

CERTIFICACIÓN B CORP:
Nuestro programa de marca
comprometida.
CERTIFICAZIONE B CORP:
La dimostrazione di
un marchio impegnato.

UN NUEVO FORMATO MÁS GRANDE Y MÁS GOLOSO
UN NUOVO FORMATO PIÙ GRANDE E PIÙ GOLOSO

Estuches de tabletas

I Cofanetti di Tavolette

Entre en un mundo de finura y de sabor con nuestro amplio abanico de tabletas de degustación.
 Entrate in un mondo fatto di raffinatezza e golosità con la nostra ampia gamma di tavolette da degustazione.

NOVEDAD / NOVITÀ



ESTUCHE COLLECTION DÉGUSTATION COFANETTO COLLEZIONE DEGUSTAZIONE

6 TABLETAS DE CHOCOLATE NEGRO, CHOCOLATE CON LECHE Y BLOND DULCEY
 6 TAVOLETTE DI CIOCCOLATO FONDENTE, CIOCCOLATO AL LATTE E BLOND DULCEY
 TULAKALUM 75% - GUANAJA 70% - MANJARI 64%
 BAHIBE 46% - JIVARA 40% - DULCEY 35%

REF: 31807
 EAN: 3395328365748

Peso neto / Peso netto / 420 g
 Presentación / Confezionamento / 10 estuches / 10 cofanetti



ESTUCHE GOURMET 3 TABLETAS CHOCOLATE NEGRO

COFANETTO GOLOSO 3 TAVOLETTE FONDENTI
 GUANAJA 70% TROCITOS DE CACAO -
 GUANAJA 70% ÉCLAT DI FAVE DI CACAO
 CARAÏBE 66% TROCITOS DE AVELLANAS TOSTADAS -
 CARAÏBE 66% SCAGLIE DI NOCCIOLE TOSTATE
 MANJARI 64% CORTEZA DE NARANJA CONFITADA -
 MANJARI 64% SCORZA D'ARANCIA CANDITA

REF: 34228
 EAN: 3395328488164

Peso neto / Peso netto / 360 g

NOVEDAD / NOVITÀ



ESTUCHE GOURMET 3 TABLETAS CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE

COFANETTO GOLOSO 3 TAVOLETTE FONDENTI E AL LATTE
 MANJARI 64% CORTEZA DE NARANJA CONFITADA -
 MANJARI 64% SCORZA D'ARANCIA CANDITA
 BAHIBE 46% TROCITOS DE ALMENDRAS TOSTADAS -
 BAHIBE 46% SCAGLIE DI MANDORLE TOSTATE
 CARAMÉLIA 36% PERLAS CRUJIENTES DE CEREALES -
 CARAMÉLIA 36% PERLE CROCCANTI BISCOTTATE

REF: 47459
 EAN: 3395328712399

Peso neto / Peso netto / 360 g

Las barritas Grands Crus

I Bastoncini Grand Cru

Un formato ideal para los pequeños caprichos de chocolate.
Un formato ideale per i piccoli desideri di cioccolato.



PRODUCTO
PERSONALIZABLE
PRODOTTO
PERSONALIZZABILE

GUANAJA 70 %

REF. 12338
EAN: 3395320066919



CARAÏBE 66 %

REF. 12339
EAN: 3395320066902



PRODUCTO
PERSONALIZABLE
PRODOTTO
PERSONALIZZABILE

JIVARA 40 %

REF. 12340
EAN: 3395320066896



TANARIVA 33 %

REF. 12337
EAN: 3395320066889

Peso neto / Peso netto / 20 g - Presentación / Confezionamento / 50 barritas / 50 bastoncini

**EL DESCUBRIMIENTO DE 2 GRANDS CRUS DE CHOCOLATE NEGRO Y
2 GRANDS CRUS DE CHOCOLATE CON LECHE EN UN ESTUCHE PEQUEÑO**
LA SCOPERTA DI 2 GRAND CRU DI CIOCCOLATO FONDENTE E 2 GRAND CRU
DI CIOCCOLATO AL LATTE IN UN PICCOLO COFANETTO



ESTUCHE COLLECTION DÉGUSTATION COFANETTO COLLEZIONE DEGUSTAZIONE

**8 BARRITAS DE CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE
8 BASTONCINI DI CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE
GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
JIVARA 40 % - TANARIVA 33 %**

REF. 12336
EAN: 3395320066872

Peso neto / Peso netto / 160 g
Presentación / Confezionamento / 15 estuches / 15 cofanetti





Bombones para regalar

Ciocolati da regalare

**¿POR QUÉ ESPERAR A PASCUA O NAVIDAD
PARA DISFRUTAR? CON NUESTRA
NUEVA COLECCIÓN DE BOMBONES PARA
REGALAR, CUALQUIER EXCUSA ES
BUENA PARA PROBAR UN BOMBÓN
EXCEPCIONAL. ORIGINALES, INESPERADOS
O IMPREVISIBLES: DESCUBRA LOS INSTANTS
DEGUSTACIÓN, LAS CREACIONES
DE CHOCOLATE Y LOS MOMENTOS CRUJIENTES.**

PERCHÉ ASPETTARE LA PASQUA O LE FESTE DI
FINE ANNO PER VIVERE UN'ESPERIENZA DI
DEGUSTAZIONE? CON LA NOSTRA NUOVA COLLEZIONE
DI CIOCCOLATI DA REGALARE, OGNI PRETESTO
È BUONO PER UN CIOCCOLATO ECCEZIONALE.
CHE SIANO ORIGINALI, INASPETTATI O IMPREVEDIBILI,
SCOPRITE I NOSTRI INSTANTI DEGUSTAZIONE,
LE NOSTRE CREAZIONI CIOCCOLATO E I NOSTRI
MOMENTI CROCCANTI.

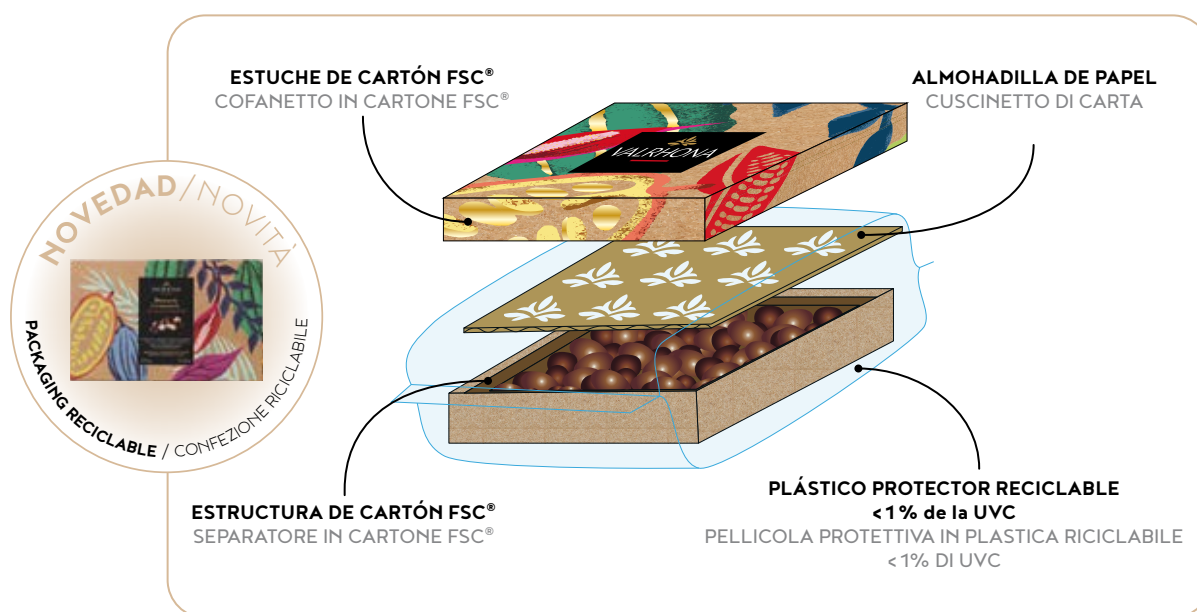
Reducción del impacto medioambiental de los envases⁽¹⁾

Riduzione dell'impatto ambientale delle nostre confezioni⁽¹⁾

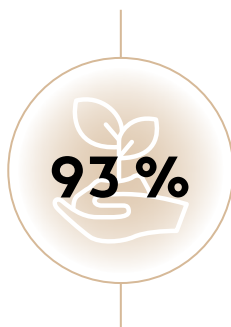
Una nuova gama de estuches con un diseño ecológico, reciclables y procedentes de Europa.
Una nuova gamma di cofanetti eco-progettati riciclabili e prodotti in Europa.



EMBALAJES CON UN BUEN IMPACTO Y RECICLABLES⁽²⁾ CONFEZIONI D'IMPATTO E RICICLABILI⁽²⁾

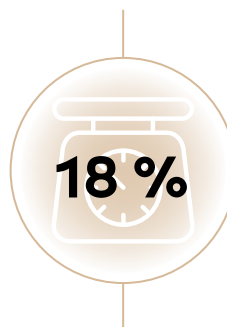


UNA REDUCCIÓN
DE PLÁSTICO MEDIA DEL 93%⁽³⁾



UNA RIDUZIONE MEDIA
DI PLASTICA DEL 93%⁽³⁾

18 % MENOS DE PESO POR
ESTUCHE DE MEDIA⁽³⁾



UNA MEDIA DEL 18% DI PESO IN
MENO PER COFANETTO⁽³⁾

UNA REDUCCIÓN DE CERCA DE 15 TONELADAS DE EMBALAJES AL AÑO

UNA RIDUZIONE DI QUASI 15 TONNELLATE DI IMBALLAGGI ALL'ANNO



¿EN QUÉ AFECTA A NUESTRO ESTUCHE DÉCOUVERTE? COME È MIGLIORATO IL NOSTRO COFANETTO SCOPERTA?



Consulte el porcentaje de plástico ahorrado en el embalaje de cada una de las referencias gracias a este indicador. Trovate la percentuale di risparmio delle confezioni in plastica per unità di vendita su ciascuna delle referenze tramite il seguente indicatore.

⁽⁴⁾ Cálculos realizados sobre la base de las previsiones de ventas de 2022. Calcoli effettuati sulla base delle previsioni di vendita 2022. UVC = Unidad de venta al consumidor. UVC = Unità di Vendita Consumatore. ⁽⁵⁾ Risparmio confezione - TOTALE / UVC - CARTONE / UVC - PLASTICA / UVC



Instante degustación

Istanti degustazione

PARA CELEBRAR UN CUMPLEAÑOS O PARA
INICIARSE EN EL ARTE DE DEGUSTAR EL CHOCOLATE, DESCUBRA
NUESTROS CARRÉS DE CHOCOLATE.



PER FESTEGGIARE UN COMPLEANNO O CONDIVIDERE
UN MOMENTO DI DEGUSTAZIONE DEL CIOCCOLATO,
SCOPRITE I NOSTRI CARRÉ DI CIOCCOLATO.

Estuches 18 carrés Grands Crus

I Cofanetti 18 Carré Grand Cru

Para llevar consigo los Grands Crus a cualquier parte.
Per avere i Grand Cru sempre con sé, ovunque.

NUEVOS PACKAGINGS / NUOVE CONFEZIONI



18 CARRÉS DE CHOCOLATE NEGRO O CON LECHE 18 CARRÉ DI CIOCCOLATO FONDENTE O AL LATTE

Peso neto / Peso netto / 90 g
Presentación / Confezionamento /
18 estuches / 18 cofanetti



ABINAO 85 %

REF. 18887
EAN: 3395328224083

NOVEDAD / NOVITÀ REF. 47854

NOVEDAD / NOVITÀ EAN: 3395328715659



GUANAJA 70 %

REF. 18886
EAN: 3395328224076

NOVEDAD / NOVITÀ REF. 47856

NOVEDAD / NOVITÀ EAN: 3395328715727

NOVEDAD / NOVITÀ



ANDOA LAIT 39 %

REF. 47857
EAN: 3395328715789



JIVARA 40 %

REF. 18888
EAN: 3395328224090

DISPONIBLE HASTA SEPTIEMBRE DE 2022
DISPONIBILE FINO A SETTEMBRE 2022



Descubra Andoa Lait, un chocolate ecológico de cacao puro Perú con notas lácteas, de leche de granja y un toque de acidez. Este chocolate con leche de comercio justo procede de la agricultura ecológica y cuenta con el certificado Fairtrade/Max Havelaar. Es una de las expresiones visibles del compromiso de Valrhona en materia de desarrollo sostenible.

Scoprite Andoa Lait, un cioccolato bio con cacao puro Perú e note di latte, latte crudo e una punta di acidità. Questo cioccolato al latte equo e solidale proviene da agricoltura biologica ed è certificato Fairtrade / Max Havelaar. È una delle espressioni visibili dell'impegno di Valrhona in materia di sviluppo sostenibile.



CAJAS 18 CARRÉS ECOCONCEBIDOS COFANETTI 18 CARRÉ ECO-PROGETTATI

Cartón - Embalaje totalmente reciclable*
Cartone - confezione interamente riciclabile*

*Excepto el film plástico del estuche de surtido
*Esclusa la pellicola di plastica del cofanetto di raggruppamento



Surtido 6 carrés

La Palette 6 carré

Para descubrir los Grands Crus de chocolate negro icónicos de Valrhona.
Per scoprire i Grand Cru di cioccolato fondente iconici di Valrhona.

NOVEDAD / NOVITÀ



SURTIDO 6 GRANDS CRUS - 6 CARRÉS PALETTE 6 GRAND CRU - 6 CARRÉ

ABINAO 85 % - TULAKALUM 75 %
GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
MANJARI 64 % - ORIADO 60 %

REF. 33517
EAN: 3395328467046

Peso neto / Peso netto / 30 g
Presentación / Confezionamento / 36 surtidos / 36 scatole regalo



BOMBONES PARA REGALAR
CIOCCOLATI DA REGALARE

INÍCIASE EN EL ARTE DE LA DEGUSTACIÓN DEL CHOCOLATE LANCIATEVI NELLA DEGUSTAZIONE DEL CIOCCOLATO



**Saboree con la vista,
observe su color.**

Gustatelo con gli
occhi, osservate il suo
rivestimento.

**Escuche
cómo cruje.**
Ascoltate
la sua croccantezza.



**Deje que se funda y
disfrute de sus sabores.**

Lasciatelo sciogliere
e godetevi il suo sapore.

**Espire para sentir todos
los aromas.**

Espirate, per coglierne
ogni aroma.



Instants Degustación

Gli Istanti Degustazione

Una ricca selezione de carrés de chocolate para explorar toda la paleta aromática Valrhona.
Una ricca selezione di carré di cioccolato per esplorare la palette aromatica firmata Valrhona.

NOVEDAD / NOVITÀ



LES ESSENTIELS

ESTUCHE 32 CARRÉS NEGRO Y CON LECHE
COFANETTO 32 CARRÉ FONDENTI E AL LATTE
GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 % - BAHIBE 46 % - JIVARA 40 %

REF: 34270
EAN: 3395328489277

Peso neto / Peso netto / 160 g
Presentación / Confezionamento / 16 estuches / 16 cofanetti

NOVEDAD / NOVITÀ



LA COLLECTION BIO

ESTUCHE 32 CARRÉS NEGRO Y CON LECHE BIO
COFANETTO 32 CARRÉ FONDENTI E AL LATTE
ORIAO 60 % - ANDOA LAIT 39 %

REF: 34268
EAN: 3395328489215

Peso neto / Peso netto / 160 g
Presentación / Confezionamento / 16 estuches / 16 cofanetti

NOVEDAD / NOVITÀ



LES INTENSES

ESTUCHE 50 CARRÉS NEGRO
COFANETTO 50 CARRÉ FONDENTI
ABINAO 85 % - TULAKALUM 75 % - GUANAJA 70 %
MANJARI 64 % - ORIAO 60 %

REF: 34271
EAN: 3395328489307

Peso neto / Peso netto / 250 g
Presentación / Confezionamento / 12 estuches / 12 cofanetti

NOVEDAD / NOVITÀ



LES INITIÉS

ESTUCHE 50 CARRÉS NEGRO Y CON LECHE
COFANETTO 50 CARRÉ FONDENTI E AL LATTE
TULAKALUM 75 % - GUANAJA 70 % - MANJARI 64 %
BAHIBE 46 % - JIVARA 40 %

REF: 34272
EAN: 3395328489338

Peso neto / Peso netto / 250 g
Presentación / Confezionamento / 12 estuches / 12 cofanetti



NOVEDAD / NOVITÀ



LES COLLECTIONNEURS

ESTUCHE 60 CARRÉS NEGRO Y CON LECHE
COFANETTO 60 CARRÉ FONDENTI E AL LATTE
TULAKALUM 75 % - GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
BAHIBE 46 % - JIVARA 40 % - ANDOA LAIT 39 %

REF. 34269

EAN: 3395328489246

Peso neto / Peso netto / 300 g
Presentación / Confezionamento / 8 estuches / 8 cofanetti



BOMBONES PARA REGALAR
CIOCCOLATI DA REGALARE

NOVEDAD / NOVITÀ



PARIS

32 CARRÉS NEGRO Y CON LECHE
32 CARRÉ FONDENTI E AL LATTE
GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 % - BAHIBE 46 % - JIVARA 40 %

REF. 47198

EAN: 3395328575260

Peso neto / Peso netto / 160 g
Presentación / Confezionamento / 16 estuches / 16 cofanetti

NOVEDAD / NOVITÀ



LONDON

32 CARRÉS NEGRO Y CON LECHE
32 CARRÉ FONDENTI E AL LATTE
GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 % - BAHIBE 46 % - JIVARA 40 %

REF. 47199

EAN: 3395328575291

Peso neto / Peso netto / 160 g
Presentación / Confezionamento / 16 estuches / 16 cofanetti

*Risparmio confezione - PLASTICA / UVC



Creaciones Chocolate

Creazioni Cioccolato

PARA UNA TARDE DE JUEGOS O PARA UNA CELEBRACIÓN,
SABOREE 100 AÑOS DE SABER HACER
CON NUESTROS BOMBONES FINOS ELABORADOS A MANO.



PER UN POMERIGGIO DI GIOCHI O PER CELEBRARE
UN MOMENTO DI FESTA, ASSAPORATE 100 ANNI DI SAVOIR-FAIRE
CON I NOSTRI CIOCCOLATINI FINI FATTI A MANO.

Creaciones de Chocolate

Le Creazioni Cioccolato

Recetas refinadas para todos los amantes del chocolate.
Ricette raffinate per gli amanti del cioccolato.

NOVEDAD / NOVITÀ



LES COEURS

ESTUCHE 8 CORAZONES NEGRO Y CON LECHE
CORAZÓN MANJARI - CORAZÓN JIVARA - CORAZÓN PASIÓN
COFANETTO 8 CUORI FONDENTI E AL LATTE
CUORE MANJARI - CUORE JIVARA - CUORE PASSIONE

REF. 33901
EAN: 3395328482063

Peso neto / Peso netto / 75 g
Presentación / Confezionamento / 15 estuches / 15 cofanetti

NOVEDAD / NOVITÀ



LES TRUFFÉS

ESTUCHE 12 TRUFAS NEGRO, CON LECHE, DULCEY
DULCEY PRALINÉ - GRAND CRU GUANAJA - GRAND CRU TANARIYA
COFANETTO 12 TARTUFI FONDENTI, AL LATTE E DULCEY
DULCEY PRALINATO - GRAND CRU GUANAJA - GRAND CRU TANARIYA

REF. 33871
EAN: 3395328481790

Peso neto / Peso netto / 155 g
Presentación / Confezionamento / 12 estuches / 12 cofanetti

NOVEDAD / NOVITÀ



LES PETITS DÉLICES

ESTUCHE 15 BOMBONES FINOS NEGRO, CON LECHE Y BLANCO
CAMEL SALÉ - GRANITÉ FRUITÉ PRALINÉ - RINETTE LAIT
PRALINÉ IVOIRE - GRANITÉ GRUÉ
COFANETTO 15 CIOCCOLATINI FINI FONDENTI, AL LATTE E BIANCHI
CAMELLO SALATO - GRANITÉ FRUITÉ PRALINÉ - RINETTE AL LATTE -
PRALINATO IVOIRE - GRANITÉ GRUÉ

REF. 33870
EAN: 3395328481769

Peso neto / Peso netto / 145 g
Presentación / Confezionamento / 12 estuches / 12 cofanetti

NOVEDAD/NOVITÀ



LES GRANDS CRUS

ESTUCHE 15 BOMBONES FINOS - NEGRO
COFANETTO 15 CIOCCOLATINI FINI - FONDENTE
MANJARI - MACAÉ - ABINAO

REF: 33903
EAN: 3395328482148

Peso neto / Peso netto / 150 g
Presentación / Confezionamento / 12 estuches / 12 cofanetti

BOMBONES EXCEPCIONALES CONFECCIONADOS A MANO

CIOCCOLATINI D'ECCEZIONE
CONFEZIONATI A MANO

En Valrhona, la mayoría de nuestros bombones y sus decoraciones se elaboran a mano en nuestra chocolatería de Tain l'Hermitage para crear una pieza única.

Da Valrhona, la maggior parte dei cioccolatini e delle loro decorazioni sono realizzati a mano per creare pezzi unici nel cuore della nostra cioccolateria di Tain l'Hermitage.

NOVEDAD /NOVITÀ



LE COFFRET DÉCOUVERTE

Valrhona reúne sus mejores productos en un estuche excepcional. Descubra 12 bombones finos, 8 carrés Grands Crus de chocolate negro y chocolate con leche, y un surtido de almendras y avellanas bañadas con chocolate negro, chocolate con leche y blond Dulcey. Una selección que refleja todo el saber hacer de la casa Valrhona. Valrhona racchiude i suoi migliori prodotti in un cofanetto d'eccezione. Scoprite 12 cioccolatini fini, 8 carré Grand Cru fondente e al latte, mandorle e nocciole ricoperte di cioccolato fondente al latte e Blond Dulcey. Una selezione per partire alla scoperta del savoir-faire della maison Valrhona.

REF: 48053
EAN: 3395328718827

Peso neto / Peso netto / 380 g - Presentación / Confezionamento / 8 estuches / 8 cofanetti

BOMBONES PARA REGALAR
CIOCCOLATI DA REGALARE

Ballotins de bombones finos

I Ballotins di cioccolatini fini

Deliciosos bombones, en ballotins delicados, perfectos para regalar.
Deliziosi cioccolatini, in delicati ballotins, perfetti da regalare.



BALLOTIN 230 G SURTIDO
BALLOTIN 230 G ASSORTITO
CONTIENE 25 BOMBONES FINOS DE 8 VARIEDADES.
CONTIENE 25 CIOCCOLATINI FINI DI 8 VARIETÀ.
REF. 18831
EAN: 3395328222768



BALLOTIN 345 G SURTIDO
BALLOTIN 345 G ASSORTITO
CONTIENE 37 BOMBONES FINOS DE 13 VARIEDADES.
CONTIENE 37 CIOCCOLATINI FINI DI 13 VARIETÀ.
REF. 18832
EAN: 3395328222775

BALLOTIN 230 G ENVUELTO EN CELOFÁN
BALLOTIN 230 G CELLOFANATO
REF. 20087
EAN: 3395328236215

Peso neto / Peso netto / 230 g
Presentación / Confezionamento / 12 ballotins / 12 ballotins

BALLOTIN 345 G ENVUELTO EN CELOFÁN
BALLOTIN 345 G CELLOFANATO
REF. 20088
EAN: 3395328236246

Peso neto / Peso netto / 345 g
Presentación / Confezionamento / 12 ballotins / 12 ballotins



BALLOTIN 465 G SURTIDO
BALLOTIN 465 G ASSORTITO
CONTIENE 50 BOMBONES FINOS DE 14 VARIEDADES.
CONTIENE 50 CIOCCOLATINI FINI DI 14 VARIETÀ.
REF. 18833
EAN: 3395328222782

Peso neto / Peso netto / 465 g
Presentación / Confezionamento / 8 ballotins / 8 ballotins



BALLOTIN 700 G SURTIDO
BALLOTIN 700 G ASSORTITO
CONTIENE 74 BOMBONES FINOS DE 15 VARIEDADES.
CONTIENE 74 CIOCCOLATINI FINI DI 15 VARIETÀ.
REF. 18834
EAN: 3395328222799

Peso neto / Peso netto / 700 g
Presentación / Confezionamento / 4 ballotins / 4 ballotins



BALLOTINS ECODISEÑADOS PARA UN MENOR IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

BALLOTINS PROGETTATI
IN MODO ECOLOGICO PER
UN IMPATTO AMBIENTALE
RIDOTTO



**Una reducción de
5,5 toneladas de cartón al año**

Una riduzione di 5,5 tonnellate
di cartone all'anno



Un envase reciclable*

Una confezione riciclabile*

*Excepto lazo *Nastro escluso



BALLOTIN ORANGETTES 130 G

BALLOTIN ORANGETTES 130 G

LÁMINAS DE CORTEZAS DE NARANJA CONFITADAS
BAÑADAS EN CHOCOLATE NEGRO.

LISTARELLE DI SCORZA D'ARANCIA CANDITA RICOPERTE
DI CIOCCOLATO FONDENTE.

REF. 18835

EAN: 3395328222805

BALLOTIN ORANGETTE ENVUELTO EN CELOFÁN

BALLOTIN ORANGETTE CELLOFANATO

REF. 20086

EAN: 3395328236109

Peso neto / Peso netto / 130 g

Presentación / Confezionamento / 12 ballotins / 12 ballotins



**Cuidadosamente escogidos,
los surtidos de nuestros
ballotins contienen pralinés
y ganaches bañados en
chocolate negro,
con leche y blanco.**

Scelti con cura, gli
assortimenti dei nostri
ballotins contengono
cioccolatini e ganache
ricoperte di cioccolato
fondente, al latte e bianco.



Momentos Crujientes

Momenti Croccanti

PARA DARSE UN CAPRICHIO DESPUÉS DE UN PASEO EN INVIERNO
O PARA ACOMPAÑAR UNA NOCHE DE CINE,
PRUEBE NUESTRA SELECCIÓN DE ALMENDRAS Y AVELLANAS
BAÑADAS EN CHOCOLATE.



PER LA PAUSA, UN MOMENTO DI PIACERE DOPO UNA PASSEGGIATA
IN INVERNO O PER ACCOMPAGNARE UNA SERATA AL CINEMA
ASSAPORATE LA NOSTRA SELEZIONE DI MANDORLE E NOCCIOLE RIVESTITE
DI CIOCCOLATO.

Momentos crujientes

I Momenti Croccanti

Una selección exquisita de almendras y avellanas rigurosamente seleccionadas, bañadas en chocolate negro y chocolate con leche.
Una selezione golosa di mandorle e nocciole rigorosamente scelte, ricoperte di cioccolato fondente e al latte.

NOVEDAD / NOVITÀ



LES INTENSES

ESTUCHE ALMENDRAS Y AVELLANAS NEGRO
COFANETTO MANDORLE E NOCCIOLE FONDENTE

REF. 33899
EAN: 3395328481981

Peso neto / Peso netto / 230 g
Presentación / Confezionamento / 12 estuches / 12 cofanetti

NOVEDAD / NOVITÀ



LES ESSENTIELS

ESTUCHE ALMENDRAS Y AVELLANAS NEGRO Y CON LECHE
COFANETTO MANDORLE E NOCCIOLE FONDENTE E AL LATTE

REF. 33900
EAN: 3395328482025

Peso neto / Peso netto / 230 g
Presentación / Confezionamento / 12 estuches / 12 cofanetti

PRODUCTO
PERSONALIZABLE
PRODOTTO
PERSONALIZZABILE

NOVEDAD / NOVITÀ



LES INITIÉS

ESTUCHE ALMENDRAS Y AVELLANAS NEGRAS, CON LECHE Y DULCEY
COFANETTO MANDORLE E NOCCIOLE FONDENTE, AL LATTE E DULCEY

REF. 33898
EAN: 3395328481943

Peso neto / Peso netto / 300 g
Presentación / Confezionamento / 12 estuches / 12 cofanetti

NOVEDAD / NOVITÀ



PRODUCTO
PERSONALIZABLE
PRODOTTO
PERSONALIZZABILE

LES COLLECTIONNEURS

ESTUCHE ALMENDRAS Y AVELLANAS
NEGRO, CON LECHE Y DULCEY - MINI ORANGETTES
COFANETTO MANDORLE E NOCCIOLE
FONDENTE, AL LATTE E DULCEY - MINI ORANGETTES

REF. 48045
EAN: 3395328718711

Peso neto / Peso netto / 450 g
Presentación / Confezionamento / 8 estuches / 8 cofanetti

NOVEDAD/NOVITÀ



PARIS

ESTUCHE ALMENDRAS, AVELLANAS Y CROUSTIBILLES
NEGRO Y CON LECHE
COFANETTO MANDORLE, NOCCIOLE E CROUSTIBILLES
FONDENTE E AL LATTE

REF. 33902
EAN: 3395328482100

Peso neto / Peso netto / 160 g
Presentación / Confezionamento / 15 estuches / 15 cofanetti



BOMBONES PARA REGALAR
CIOCCOLATI DA REGALARE

*Risparmio confezione - PLASTICA / UVC

Formatos para picar

I formati "da sgranocchiare"

Un formato práctico con autocierre para llevar a cualquier parte.
Un formato pratico, richiudibile, da portare ovunque.



**ALMENDRAS Y AVELLANAS
CHOCOLATE NEGRO
MANDORLE E NOCCIOLE
CIOCCOLATO FONDENTE**

REF: 11254
EAN: 3395328145807

**ALMENDRAS Y AVELLANAS
GRAND CRU CHOCOLATE
CON LECHE
MANDORLE E NOCCIOLE GRAND CRU
CIOCCOLATO AL LATTE**

REF: 11255
EAN: 3395328145814



**Almendras y avellanas enteras
bañadas en chocolate negro,
chocolate con leche y Blond Dulcey.**

Mandorle e nocciole intere
ricoperte di cioccolato fondente,
cioccolato al latte e Blond Dulcey.

Peso neto / Peso netto / 50 g - Presentación / Confezionamento / 26 cajas / 26 scatole



**ALMENDRAS Y AVELLANAS
BLOND DULCEY
MANDORLE E NOCCIOLE
BLOND DULCEY**

REF: 11257
EAN: 3395328145784

**MINI ORANGETTES GRAND
CRU CHOCOLATE NEGRO
MINI ORANGETTES GRAND CRU
CIOCCOLATO FONDENTE**

REF: 11258
EAN: 3395328145777

Peso neto / Peso netto / 50 g - Presentación / Confezionamento / 26 cajas / 26 scatole



TRIPLE PACK ÉQUINOXE® TRIPACK ÉQUINOXE®

ALMENDRAS Y AVELLANAS BLOND DULCEY,
CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE
MANDORLE E NOCCIOLE BLOND DULCEY,
CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE

REF: 11336
EAN: 3395328147368

Peso neto / Peso netto / 150 g
Presentación / Confezionamento / 8 packs triples / 8 tripack

60 AÑOS DE DELICIA 60 ANNI DI DOLCEZZA

Después de una torrefacción delicada, cada fruto seco es cuidadosamente bañado en chocolate en auténticos calderos de cobre en nuestra fábrica en pleno corazón del valle del Ródano. Desde hace 60 años, la conservación de este saber hacer permite obtener la alianza perfecta entre crujiente y exquisitez.

Dopo una leggera tostatura, ciascun frutto viene delicatamente ricoperto di cioccolato in contenitori di rame, nel nostro sito di produzione a Tain l'Hermitage. Da 60 anni, la conservazione di questo savoir-faire artigianale permette di ottenere il perfetto connubio tra croccantezza e golosità.







Ediciones especiales

Edizioni speciali

La colección de Navidad 2022

La collezione di Natale 2022



Una colección festiva de bombones finos en edición limitada.
Una collezione festosa di cioccolatini fini in edizione limitata.

ADÉNTRESE EN EL UNIVERSO CÁLIDO Y RECONFORTANTE DE LAS FIESTAS DE NAVIDAD.

Esta Navidad, salga a descubrir un paisaje acogedor y lleno de vida.

En la nieve, los animales traviesos pasean sigilosamente mientras los niños juegan. En medio de la cabaña, el árbol de Navidad, junto al crepitar de la chimenea, se viste con sus mejores galas. A través de la ventana, se atisba un paisaje insólito de montañas y bosques nevados. Este ambiente apacible invita a disfrutar de una generosa merienda chocolateada.

Es en este maravilloso paisaje donde hemos imaginado nuestra nueva colección de bombones finos de sutiles aromas.

Una promesa de momentos para compartir y deleitarse.

ENTRATE NELL'UNIVERSO CALOROSO E CONFORTANTE DELLE FESTE DI NATALE.

Per le vacanze di Natale, partite alla scoperta di un paesaggio caldo e vivace.

Fuori, nella neve, simpatici animali camminano senza far rumore mentre i bambini giocano. Nel cuore dello chalet, l'abete si veste delle sue più belle decorazioni non lontano dal crepitio del camino. Dalla finestra, si intravede un panorama eccezionale sulle montagne e i boschi innevati. Questa dolce atmosfera di fine giornata ci invita ad assaporare una generosa merenda al cioccolato.

È in questo meraviglioso paesaggio che abbiamo immaginato la nostra nuova collezione, che rivela cioccolati pregiati dagli aromi delicati.

Una promessa di momenti di condivisione, piacere e golosità.



El truco merchandising: nuestros estuches se suceden y explican la historia de una Navidad en las carreteras nevadas del invierno. Gracias a esta idea lúdica, el lineal en tienda se vestirá y se adaptará fácilmente con los colores de las fiestas.

Il trucco merchandising: i nostri cofanetti si susseguono e raccontano la storia di un Natale sulle strade innevate. Grazie a quest'idea ludica, gli scaffali del vostro negozio si vestiranno e si adatteranno facilmente ai colori delle feste.



NOVEDAD / NOVITÀ



CALENDARIO DE ADVIENTO 24 DÍAS PARA DARSE UN CAPRICO CALENDARIO DELL'AVVENTO 24 GIORNI DI GOLOSITÀ

ALMENDRAS Y AVELLANAS CON LECHE Y DULCEY / CROUSTIBILLES CHOCOLATE NEGRO / CROUSTIBILLES INSPIRATION FRAMBOISE / ESPRITS DE NOËL NEGRO CARAÏBE / ESPRIT DE NOËL DULCEY / PRALINÉ AMANDES NOISETTES / PRALINÉS FRUITÉ CRAQUANT / CARRÉS JIVARA / BARRITA 20 G CARAÏBE
MANDORLE E NOCCIOLE AL LATTE E DULCEY / CROUSTIBILLES FONDENTI / CROUSTIBILLES INSPIRATION LAMPONE / ESPRITS DE NOËL FONDENTI CARAÏBE / ESPRIT DE NOËL DULCEY / PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE / PRALINATO FRUTTATO CROCCANTE / CARRÉ JIVARA / BASTONCINO 20 G CARAÏBE

REF: 48698
EAN: 3395328737439

Peso neto / Peso netto / 170g
Presentación / Confezionamento / 8 estuches / 8 cofanetti

NOVEDAD / NOVITÀ



COLECCIÓN NAVIDAD COLLEZIONE NATALE

CRÈME CARAMEL - GANACHE MENTHE
GANACHE JIVARA - PRALINÉ IVOIRE
GANACHE CASSIS
CRÈME CARAMEL - GANACHE MENTA
GANACHE JIVARA - PRALINATO IVOIRE
GANACHE RIBES NERO
REF: 48701
EAN: 3395328737538

Peso neto / Peso netto / 150g
Presentación / Confezionamento /
12 estuches / 12 cofanetti

NOVEDAD / NOVITÀ



TRUFAS I TARTUFI

12 TRUFAS DULCEY PRALINÉ
GRAND CRU GUANAJA
GRAND CRU TANARIJA
12 TARTUFI DULCEY PRALINATO
GRAND CRU GUANAJA
GRAND CRU TANARIJA
REF: 48702
EAN: 3395328737576

Peso neto / Peso netto / 155g
Presentación / Confezionamento /
12 estuches / 12 cofanetti

NOVEDAD / NOVITÀ



PREPARACIÓN PARA CHOCOLATE CALIENTE KALINGO PREPARATO PER CIOCCOLATA CALDA KALINGO

REF: 48696
EAN: 3395328737385

Peso neto / Peso netto / 250g
Presentación / Confezionamento /
12 estuches / 12 cofanetti

NOVEDAD / NOVITÀ



El favorito
de los niños
Il preferito
dei bambini



ESTUCHE DULZURAS DE NAVIDAD L'ASTUCCIO DOLCEZZE DI NATALE

ESPRITS DE NOËL
CARAÏBE - CARAMÉLIA - DULCEY
ESPRITS DE NOËL
CARAÏBE - CARAMÉLIA - DULCEY
REF: 48699
EAN: 3395328737477

Peso neto / Peso netto / 140g
Presentación / Confezionamento /
16 estuches / 16 cofanetti

NOVEDAD / NOVITÀ



BALLOTIN SURTIDO NAVIDAD BALLOTIN ASSORTITO NATALE

SURTIDO DE 25 BOMBONES FINOS
ASSORTIMENTO DI 25 CIOCCOLATINI FINI
REF: 48694
EAN: 3395328737323

Peso neto / Peso netto / 230g
Presentación / Confezionamento /
12 estuches / 12 cofanetti



SCINTILLANTES SCINTILLANTES

JIVARA 40% - CARAÏBE 66%
CASSIS IVOIRE - DOUCE AMANDE LAIT
PRALIFEUILLETÉ NOIR - PRALINÉ LAIT
JIVARA 40% - CARAÏBE 66%
RIBES NERO IVOIRE - DOLCE MANDORLA LATTE
PRALIFEUILLETÉ FONDENTE - PRALINATO AL LATTE
REF: 11504
EAN: 3395328151341

Presentación / Confezionamento
caja 5 kg (450 unidades aprox.) / Scatola 5 kg (450 unità circa)
Medidas de la caja / Dimensioni scatola /
Largo / Lunghezza 40,5 cm
Ancho / Larghezza 19,5 cm - Profundidad /
Profondità 26 cm





Recepciones y eventos

Ricevimenti ed Eventi

**COLECCIONES ORIGINALES Y REFINADAS
PARA MOMENTOS ÚNICOS Y DELICIOSOS.**

COLLEZIONI ORIGINALI E RAFFINATE
PER MOMENTI UNICI DI GOLOSITÀ.

Carrés y lingots

I Carré e i Lingotti

Ofrezca el detalle que marcará la diferencia.
Offrite un'attenzione, un gesto che farà la differenza.

NOVEDAD / NOVITÀ



CARRÉS GRANDS CRUS

CARRÉ GRAND CRU

DISPONIBLES EN 4 GRANDS CRUS:
DISPONIBILI IN 4 GRAND CRU:

GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 % - MANJARI 64 % - JIVARA 40 %

REF. 510 - EAN: 3395321005108

REF. 511 - EAN: 3395321005115

REF. 1895 - EAN: 3395321018955

REF. 1896 - EAN: 3395321018962

Presentación / Confezionamento

1 kg (200 carrés aprox.) / 1 kg (circa 200 carré)

Medidas de la caja / Dimensioni scatola / Largo / Lunghezza 22 cm

Ancho / Larghezza 22 cm / Profundidad / Profondità 5 cm

PRODUCTO
PERSONALIZABLE
PRODOTTO
PERSONALIZZABILE



NOVEDAD / NOVITÀ



LINGOTS GIANDUJA

LINGOTTI GIANDUJA

GIANDUJA CON LECHE Y CEREALES CRUJIENTES
GIANDUJA AL LATTE E CRÊPE CROCCANTE

REF. 25170

EAN: 3395321037826

Presentación / Confezionamento

caja 2 kg (200 lingots aprox.) / scatola 2 kg (circa 200 lingotti)

Medidas de la caja / Dimensioni scatola / Largo / Lunghezza 32 cm

Ancho / Larghezza 22,5 cm - Profundidad / Profondità 7,7 cm

Éclats

Éclat

Una auténtica invitación a la degustación, descubra nuestros éclats y su exclusivo diseño para disfrutar plenamente de los aromas del chocolate Valrhona.
Un vero e proprio invito alla degustazione, i nostri Éclat dal design esclusivo vi delizieranno con i loro aromi intensi del cioccolato Valrhona.

NUEVOS PACKAGINGS / NUOVE CONFEZIONI



ÉCLAT CHOCOLATE CON LECHE ÉCLAT CIOCCOLATO AL LATTE

REF. 7457
EAN: 3395321074579



ÉCLAT CHOCOLATE NEGRO 61 % ÉCLAT CIOCCOLATO FONDENTE 61%

REF. 5112
EAN: 3395321051129



ÉCLAT ANDOA NOIR 70 %

REF. 8197
EAN: 3395321081973

ÉCLAT ANDOA NOIR 70 %

ÉCLAT ANDOA NOIR 70%

Andoa Noir es un chocolate que tiene la particularidad de ser a la vez ecológico y sostenible, con sello Fairtrade/Maxhavelaar.

Un programa que confirma la voluntad de Valrhona de apoyar económica y socialmente a los productores protegiendo el medioambiente de las plantaciones.

Il cioccolato Andoa Noir ha la particolarità di essere biologico, ma anche equo e solidale, certificato Fairtrade/Max Havelaar.

Un approccio che conferma il desiderio di Valrhona di sostenere i produttori dal punto di vista economico e sociale, tutelando le piantagioni.



Al comprar productos de productores Fairtrade, les permite obtener precios justos para sus cultivos y condiciones de trabajo decentes. Para más información: info.fairtrade.net
Acquistando materie prime dai produttori Fairtrade, permettiamo loro di ottenere prezzi equi per il loro raccolto e condizioni di lavoro dignitose. Per maggiori informazioni: info.fairtrade.net

244 éclats aprox. presentados en una caja dispensadora - Circa 244 Éclat presentati in un dispenser

Presentación / Confezionamento / caja 1kg / scatola 1kg

Medidas de la caja / Dimensioni scatola / Largo / Lunghezza 16 cm - Ancho / Larghezza 20 cm - Profundidad / Profondità 20,5 cm

Resumen Oferta BtoC

Riepilogo Offerta BtoC



**INFORMACIÓN TÉCNICA DE LAS REFERENCIAS
PRESENTES EN EL CATÁLOGO.**

INFORMAZIONI TECNICHE DI TUTTE LE REFERENZE
PRESENTI NEL CATALOGO.

CATEGORÍA CATEGORIA	GAMA GAMMA	DENOMINACIÓN DENOMINAZIONE	REF. REF.	CÓDIGO EAN CODICE EAN	PESO NETO PESO NETTO	PRESENTACIÓN CONFEZIONE	FCP (MESES) DATA DI SCADENZA (MESI)
Productos personalizables Prodotti personalizzabili	Los Grands Crus I Grand Cru	CARRÉ GUANAJA PERSONALIZABLE 1-4 COLORES CARRÉ GUANAJA PERSONALIZZABILE 1-4 COLORI	✓ 32297	✓ 3395328373248	5 g	1 KG (200 CARRÉS) 1 KG (200 CARRÉ)	14
		CARRÉ CARAÏBE PERSONALIZABLE 1-4 COLORES CARRÉ CARAÏBE PERSONALIZZABILE 1-4 COLORI	✓ 32273	✓ 3395328372524	5 g	1 KG (200 CARRÉS) 1 KG (200 CARRÉ)	14
		CARRÉ JIVARA PERSONALIZABLE 1-4 COLORES CARRÉ JIVARA PERSONALIZZABILE 1-4 COLORI	✓ 32299	✓ 3395328373309	5 g	1 KG (200 CARRÉS) 1 KG (200 CARRÉ)	14
		CARRÉ MANJARI PERSONALIZABLE 1-4 COLORES CARRÉ MANJARI PERSONALIZZABILE 1-4 COLORI	✓ 32301	✓ 3395328373361	5 g	1 KG (200 CARRÉS) 1 KG (200 CARRÉ)	14
		CARRÉ GUANAJA PERSONALIZABLE 1-4 COLORES (ESTAMP. ORO EN CALIENTE) CARRÉ GUANAJA PERSONALIZZABILE 1-4 COLORI (MARCATURA A CALDO ORO)	✓ 32280	✓ 3395328372739	5 g	1 KG (200 CARRÉS) 1 KG (200 CARRÉ)	14
		CARRÉ CARAÏBE PERSONALIZABLE 1-4 COLORES (ESTAMP. ORO EN CALIENTE) CARRÉ CARAÏBE PERSONALIZZABILE 1-4 COLORI (MARCATURA A CALDO ORO)	✓ 32306	✓ 3395328373514	5 g	1 KG (200 CARRÉS) 1 KG (200 CARRÉ)	14
		CARRÉ JIVARA PERSONALIZABLE 1-4 COLORES (ESTAMP. ORO EN CALIENTE) CARRÉ JIVARA PERSONALIZZABILE 1-4 COLORI (MARCATURA A CALDO ORO)	✓ 32294	✓ 3395328373156	5 g	1 KG (200 CARRÉS) 1 KG (200 CARRÉ)	14
		CARRÉ MANJARI PERSONALIZABLE 1-4 COLORES (ESTAMP. ORO EN CALIENTE) CARRÉ MANJARI PERSONALIZZABILE 1-4 COLORI (MARCATURA A CALDO ORO)	✓ 32277	✓ 3395328372647	5 g	1 KG (200 CARRÉS) 1 KG (200 CARRÉ)	14
		TABLETA GUANAJA 100 G PERSONALIZABLE 1-4 COLORES TAVOLETTA GUANAJA 100 G PERSONALIZZABILE 1-4 COLORI	7609	3395321076092	100 g	20 TABLETAS 20 TAVOLETTE	14
		TABLETA JIVARA 100 G PERSONALIZABLE 1-4 COLORES TAVOLETTA JIVARA 100 G PERSONALIZZABILE 1-4 COLORI	7612	3395321076122	100 g	20 TABLETAS 20 TAVOLETTE	14
		BARRITA GUANAJA PERSONALIZABLE 1-4 COLORES BASTONCINO GUANAJA PERSONALIZZABILE 1-4 COLORI	7600	3395321076009	20 g	1 KG (50 BARRITAS) 1 KG (50 BASTONCINI)	14
		BARRITA JIVARA PERSONALIZABLE 1-4 COLORES BASTONCINO JIVARA PERSONALIZZABILE 1-4 COLORI	7605	3395321076054	20 g	1 KG (50 BARRITAS) 1 KG (50 BASTONCINI)	12
	Oferta de picoteo L'offerta da sgranocchiare	PICOTEO ÉQUINOXE® 50 G: ALMENDRAS Y AVELLANAS GRAND CRU CHOCOLATE NEGRO ÉQUINOXE® DA SGRANOCCHIARE 50 G: MANDORLE E NOCCIOLE GRAND CRU CIOCCOLATO FONDENTE	11332	3395328145807	50 g	26 CAJAS 26 SCATOLE	12
		PICOTEO ÉQUINOXE® 50 G: ALMENDRAS Y AVELLANAS GRAND CRU CHOCOLATE CON LECHE ÉQUINOXE® DA SGRANOCCHIARE 50 G: MANDORLE E NOCCIOLE GRAND CRU CIOCCOLATO AL LATTE	11333	3395328145814	50 g	26 CAJAS 26 SCATOLE	12
		PICOTEO ÉQUINOXE® 50 G: ALMENDRAS Y AVELLANAS BLOND DULCEY ÉQUINOXE® DA SGRANOCCHIARE 50 G: MANDORLE E NOCCIOLE BLOND DULCEY	11335	3395328145784	50 g	26 CAJAS 26 SCATOLE	12
		TRIPLE PACK ÉQUINOXE® 150 G: ALMENDRAS Y AVELLANAS BLOND DULCEY, GRANDS CRUS CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE TRIPACK ÉQUINOXE® 150 G: MANDORLE E NOCCIOLE BLOND DULCEY, GRAND CRU CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE	11337	3395328147368	150 g	8 CAJAS 8 SCATOLE	12
	Estuches Momentos erijientes I Cofanetti Momenti Croccanti	ESTUCHE ÉQUINOXE® NEGRO Y CON LECHE COFANETTO ÉQUINOXE® FONDENTE E AL LATTE	✓ 25747	✓ 3395328770023	230 g	12 ESTUCHES 12 COFANETTI	12
		ESTUCHE COLECCIONISTAS NEGRO, CON LECHE Y DULCEY COFANETTO DA COLLEZIONARE FONDENTE, AL LATTE E DULCEY	✓ 25744	✓ 3395328769836	450 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	9
	Estuche Creaciones de chocolate Il Cofanetto Creazioni Cioccolato	ESTUCHE 8 CORAZONES NEGRO Y CON LECHE COFANETTO 8 CUORI FONDENTI E AL LATTE	✓ 25738	✓ 3395328769393	75 g	15 ESTUCHES 15 COFANETTI	10

CATEGORÍA CATEGORIA	GAMA GAMMA	DENOMINACIÓN DENOMINAZIONE	REF. REF.	CÓDIGO EAN CODICE EAN	PESO NETO PESO NETTO	PRESENTACIÓN CONFEZIONE	FCP (MESES) DATA DI SCADENZA (MESI)
Productos personalizables Prodotti personalizzabili	Estuches Instanti Degustación I Cofanetti Istanti Degustazione	ESTUCHE 32 CARRÉS BIO NEGRO Y CON LECHE COFANETTO 32 CARRÉ FONDENTI E AL LATTE	25741	3395328769621	160 g	16 ESTUCHES 16 COFANETTI	12
		ESTUCHE 32 CARRÉS BIO COFANETTO 32 CARRÉ BIO	25742	3395328769669	160 g	16 ESTUCHES 16 COFANETTI	12
		ESTUCHE 50 CARRÉS NEGRO Y CON LECHE COFANETTO 50 CARRÉ FONDENTI E AL LATTE	25743	3395328769706	250 g	12 ESTUCHES 12 COFANETTI	12
	Estuche Découverte II Cofanetto Scoperta	ESTUCHE DECOUVERTE NEGRO, CON LECHE Y DULCEY COFANETTO SCOPERTA FONDENTE, AL LATTE E DULCEY	25748	3395328770078	380 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	10
Chocolates para pastelería Cioccolati per pasticceria	Bolsas de habas 250 g Sacchetti di fave 250 g	BOLSA DE HABAS 250 G KOMUNTU 80 % SACCHETTO FAVE 250 G KOMUNTU 80%	48537	3395328733585	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	18
		BOLSA DE HABAS 250 G MILLOT 74 % SACCHETTO FAVE 250 G MILLOT 74%	32752	3395328376423	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	18
		BOLSA DE HABAS 250 G GUANAJA 70 % SACCHETTO FAVE 250 G GUANAJA 70%	31215	3395328348581	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	14
		BOLSA DE HABAS 250 G CARAÍBE 66 % SACCHETTO FAVE 250 G CARAÍBE 66%	31209	3395328348376	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	14
		BOLSA DE HABAS 250 G MANJARI 64 % SACCHETTO FAVE 250 G MANJARI 64%	31216	3395328348611	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	14
		BOLSA DE HABAS 250 G JIVARA 40 % SACCHETTO FAVE 250 G JIVARA 40%	31211	3395328348437	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	12
		BOLSA HABAS 250 G ANDOA LAIT 39 % SACCHETTO FAVE 250 G ANDOA LAIT 39%	31229	3395328348734	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	15
		BOLSA DE HABAS 250 G CARAMÉLIA 36 % SACCHETTO FAVE 250 G CARAMÉLIA 36%	31214	3395328348529	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	12
		BOLSA DE HABAS 250 G AZÉLIA 35 % SACCHETTO FAVE 250 G AZÉLIA 35%	31213	3395328348499	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	12
		BOLSA DE HABAS 250 G DULCEY 35 % SACCHETTO FAVE 250 G DULCEY 35%	31210	3395328348406	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	12
		BOLSA DE HABAS 250 G IVOIRE 35 % SACCHETTO FAVE 250 G IVOIRE 35%	31212	3395328348468	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	12
		BOLSA DE HABAS ESPECIALIDAD DE MANTECA DE CACAO Y FRUTA 250 G INSPIRATION FRAMBUESA SACCHETTO FAVE SPECIALITÀ AL BURRO DI CACAO E FRUTTA 250 G INSPIRATION LAMPONE	32750	3395328376362	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	10
		BOLSA DE HABAS ESPECIALIDAD DE MANTECA DE CACAO Y FRUTA 250 G INSPIRATION YUZU SACCHETTO FAVE SPECIALITÀ AL BURRO DI CACAO E FRUTTA 250 G INSPIRATION YUZU	32749	3395328376331	250 g	12 BOLSAS XXXX	10
		BOLSA DE HABAS ESPECIALIDAD DE MANTECA DE CACAO Y FRUTA 250 G INSPIRATION FRESA SACCHETTO FAVE SPECIALITÀ AL BURRO DI CACAO E FRUTTA 250 G INSPIRATION FRAGOLA	31431	3395328353073	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	10
		BOLSA DE HABAS ESPECIALIDAD DE MANTECA DE CACAO Y FRUTA 250 G INSPIRATION PASIÓN SACCHETTO FAVE SPECIALITÀ AL BURRO DI CACAO E FRUTTA 250 G INSPIRATION PASSIONE	31432	3395328353103	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	10
	Bolsas de habas 1kg Sacchetti di fave 1 kg	BOLSA DE HABAS 1KG GUANAJA 70 % SACCHETTO FAVE 1 KG GUANAJA 70%	12386	3395328093757	1kg	9 BOLSAS 9 SACCHETTI	14
		BOLSA DE HABAS 1KG CARAÍBE 66 % SACCHETTO FAVE 1 KG CARAÍBE 66%	12387	3395321075163	1kg	9 BOLSAS 9 SACCHETTI	14
		BOLSA DE HABAS 1KG ORIADO 60 % SACCHETTO FAVE 1 KG ORIADO 60%	29868	3395328332047	1kg	9 BOLSAS 9 SACCHETTI	14
		BOLSA DE HABAS 1KG ÉQUATORIALE NOIR 55 % SACCHETTO FAVE 1 KG ÉQUATORIALE NOIR 55%	29845	3395328330876	1kg	9 BOLSAS 9 SACCHETTI	14
		BOLSA DE HABAS 1KG JIVARA 40 % SACCHETTO FAVE 1 KG JIVARA 40%	12388	3395321075156	1kg	9 BOLSAS 9 SACCHETTI	12

CATEGORÍA CATEGORIA	GAMA GAMMA	DENOMINACIÓN DENOMINAZIONE	REF. REF.	CÓDIGO EAN CODICE EAN	PESO NETO PESO NETTO	PRESENTACIÓN CONFEZIONE	FCP (MESES) DATA DI SCADENZA (MESI)
Chocolates para pastelería Cioccolati per pasticceria	Bolsas de habas 1kg Sacchetti di fave 1 kg	BOLSA DE HABAS 1KG ÉQUATORIALE LAIT 35 % SACCHETTO FAVE 1 KG ÉQUATORIALE LAIT 35%	29864	3395328331774	1kg	9 BOLSAS 9 SACCHETTI	12
		BOLSA DE HABAS 1KG DULCEY 35 % SACCHETTO FAVE 1 KG DULCEY 35%	31834	3395328365977	1kg	9 BOLSAS 9 SACCHETTI	12
		BOLSA DE HABAS 1KG IVOIRE 35 % SACCHETTO FAVE 1 KG IVOIRE 35%	12389	3395321075170	1kg	9 BOLSAS 9 SACCHETTI	12
		CELAYA CHOCOLATE CALIENTE CELAYA CIOCCOLATA CALDA	3209	3395321032098	1L	6 BRIKS 6 CARTONI	10
		CACAO EN POLVO CACAO IN POLVERE	33241	3395328457450	250 g	8 CAJAS 8 SCATOLE	24
	Ingredientes pasteleros Piccoli extra	CORAZONES FUNDENTES GUANAJA CUORI FONDENTI GUANAJA	31836	3395328366028	180 g	9 BOTES 9 VASETTI	9
		CORAZONES FUNDENTES PRALINÉ CUORI FONDENTI PRALINATO	31837	3395328366059	180 g	9 BOTES 9 VASETTI	9
		PRALINÉ ALMENDRAS AVELLANAS AFRUTADO 50 % PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE FRUTTATO 50%	31835	3395328365991	300 g	8 BOTES 8 VASETTI	9
		CREMA DE UNTAR CREMA DA SPALMARE	32882	3395328379264	280 g	8 BOTES 8 VASETTI	9
		PEPITAS DE CHOCOLATE NEGRO PEPITE DI CIOCCOLATO FONDENTE	31841	3395328366080	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	24
		PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE PEPITE DI CIOCCOLATO AL LATTE	31842	3395328366110	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	18
		PERLAS CRUJIENTES MIXTAS - NEGRO, CON LECHE Y DULCEY PERLE CROCCANTI MISTE - FONDENTE, AL LATTE E DULCEY	31843	3395328366141	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	9
		COPOS DE CHOCOLATE NYANGBO 68 % SCAGLIE DI CIOCCOLATO NYANGBO 68%	32751	3395328376393	250 g	12 BOLSAS 12 SACCHETTI	9
Tabletas y barritas Tavolette e bastoncini	Tabletas degustación Tavolette degustazione	ARAGUANI 100 %	31461	3395328354025	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	18
		ABINAO 85 %	31281	3395328349526	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	18
		KOMUNTU 80 %	48536	3395328733554	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	18
		TULAKALUM 75 %	31462	3395328354056	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	18
		GUANAJA 70 %	31273	3395328348987	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	18
		ANDOA NOIR 70 %	31290	3395328349625	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	18
		CARAÏBE 66 %	31271	3395328348925	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	18
		MANJARI 64 %	31270	3395328348895	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	18
		ORiado 60 %	31291	3395328349656	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	18
		BAHIBE 46 %	31272	3395328348956	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	15
		JIVARA 40 %	31280	3395328349496	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	15
		ANDOA LAIT 39 %	31289	3395328349595	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	15
		DULCEY 35 %	31274	3395328349014	70 g	12 TABLETAS 12 TAVOLETTE	15
	Tabletas Gourmets Tavolette golose	GUANAJA 70 % TROCITOS DE CACAO GUANAJA 70% ÉCLAT DI CACAO	33638	3395328474372	120 g	15 TABLETAS 15 TAVOLETTE	18
		CARAÏBE 66 % AVELLANAS CARAÏBE 66% NOCCIOLE	33640	3395328474396	120 g	15 TABLETAS 15 TAVOLETTE	18
		MANJARI 64 % NARANJA MANJARI 64% ARANCIA	33639	3395328474389	120 g	15 TABLETAS 15 TAVOLETTE	18
		BAHIBE 46 % ALMENDRAS BAHIBE 46% MANDORLE	33643	3395328474433	120 g	15 TABLETAS 15 TAVOLETTE	15
		JIVARA 40 % NUECES PECANAS JIVARA 40% PECAN	33659	3395328474693	120 g	15 TABLETAS 15 TAVOLETTE	15
		CARAMÉLIA 36 % CEREALES CARAMÉLIA 36% CEREALI BISCOTTATI	33642	3395328474419	120 g	15 TABLETAS 15 TAVOLETTE	15
		DULCEY 35 % CAFÉ DULCEY 35% CAFFÈ	33641	3395328474402	120 g	15 TABLETAS 15 TAVOLETTE	15
		IVOIRE 35 % FRAMBUESA IVOIRE 35% LAMPONE	33598	3395328474426	120 g	15 TABLETAS 15 TAVOLETTE	15

CATEGORÍA CATEGORIA	GAMA GAMMA	DENOMINACIÓN DENOMINAZIONE	REF. REF.	CÓDIGO EAN CODICE EAN	PESO NETO PESO NETTO	PRESENTACIÓN CONFEZIONE	FCP (MESES) DATA DI SCADENZA (MESI)
Tabletas y barritas Tavolette e bastoncini	Estuches de tabletas I cofanetti di Tavolette	ESTUCHE COLLECTION DÉGUSTATION COFANETTO COLLEZIONE DEGUSTAZIONE	31807	3395328365748	420 g	10 ESTUCHES 10 COFANETTI	15
		ESTUCHE GOURMET 3 TABLETAS CHOCOLATE NEGRO COFANETTO GOLOSO 3 TAVOLETTE FONDENTE	✓ 34228	✓ 3395328488164	360 g	12 ESTUCHES 12 COFANETTI	18
		ESTUCHE GOURMET 3 TABLETAS CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE COFANETTO GOLOSO 3 TAVOLETTE FONDENTE E AL LATTE	✓ 47459	✓ 3395328712399	360 g	12 ESTUCHES 12 COFANETTI	15
	Barritas Grands Crus Bastoncini Grand Cru	BARRITA GUANAJA 70 % BASTONCINO GUANAJA 70%	12338	3395320066919	20 g	50 BARRITAS 50 BASTONCINI	18
		BARRITA CARAÍBE 66 % BASTONCINO CARAÍBE 66%	12339	3395320066902	20 g	50 BARRITAS 50 BASTONCINI	18
		BARRITA JIVARA 40 % BASTONCINO JIVARA 40%	12340	3395320066896	20 g	50 BARRITAS 50 BASTONCINI	15
		BARRITA TANARIVA 33 % BASTONCINO TANARIVA 33%	12337	3395320066889	20 g	50 BARRITAS 50 BASTONCINI	15
		ESTUCHE SURTIDO 8 BARRITAS DE GRANDS CRUS COFANETTO 8 BASTONCINI DI GRAND CRU ASSORTITI	12336	3395320066872	160 g	15 ESTUCHES 15 COFANETTI	15
Bombones para regalar Cioccolati da regalare	Instantes Degustación Gli istanti degustazione	18 CARRÉS ABINAO 85 % 18 CARRÉ ABINAO 85%	18887 ✓ 47854	3395328224083 ✓ 3395328715659	90 g	18 ESTUCHES 18 COFANETTI	14
		18 CARRÉS GUANAJA 70 % 18 CARRÉ GUANAJA 70%	18886 ✓ 47856	3395328224076 ✓ 3395328715727	90 g	18 ESTUCHES 18 COFANETTI	14
		18 CARRÉS ANDOA LAIT 39 % 18 CARRÉ ANDOA LAIT 39%	✓ 47857	✓ 3395328715789	90 g	18 ESTUCHES 18 COFANETTI	12
		18 CARRÉS JIVARA 40 % 18 CARRÉ JIVARA 40%	18888	3395328224090	90 g	16 ESTUCHES 16 COFANETTI	12
		PLUMIER INICIACIÓN GRANDS CRUS ASTUCCIO LES INITIÉS GRAND CRU	✓ 33517	✓ 3395328467046	30 g	36 SURTIDOS 36 SCATOLE	14
		32 CARRÉS LECHE Y NEGRO 32 CARRÉ AL LATTE E FONDENTI	✓ 34270	✓ 3395328489277	160 g	16 ESTUCHES 16 COFANETTI	12
		32 CARRÉS ORGÁNICO LECHE Y NEGRO 32 CARRÉ ORGANICO AL LATTE E FONDENTI	✓ 34268	✓ 3395328489215	160 g	16 ESTUCHES 16 COFANETTI	12
		CAJA DE REGALO 50 CARRÉS NEGRO COFANETTO REGALO 50 CARRÉ FONDENTI	✓ 34271	✓ 3395328489307	250 g	12 ESTUCHES 12 COFANETTI	14
		CAJA DE REGALO 50 CARRÉS LECHE Y NEGRO COFANETTO REGALO 50 CARRÉ AL LATTE E FONDENTI	✓ 34272	✓ 3395328489338	250 g	12 ESTUCHES 12 COFANETTI	12
		60 CARRÉS LECHE Y NEGRO 60 CARRÉ AL LATTE E FONDENTI	✓ 34269	✓ 3395328489246	300 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	12
		32 CARRÉS PARIS LECHE Y NEGRO 32 CARRÉ PARIS AL LATTE E FONDENTI	✓ 47198	✓ 3395328575260	160 g	16 ESTUCHES 16 COFANETTI	12
		32 CARRÉS LONDON LECHE Y NEGRO 32 CARRÉ LONDON AL LATTE E FONDENTI	✓ 47199	✓ 3395328575291	160 g	16 ESTUCHES 16 COFANETTI	12
	Creaciones de Chocolate Le Creazioni Cioccolato	8 CORAZONES NEGRO Y LECHE 8 CUORI FONDENTI E AL LATTE	✓ 33901	✓ 3395328482063	75 g	15 ESTUCHES 15 COFANETTI	10
		12 TRUFAS NEGRO, LECHE Y DULCEY 12 TARTUFI FONDENTI, AL LATTE E DULCEY	✓ 33871	✓ 3395328481790	155 g	12 ESTUCHES 12 COFANETTI	10
		15 PETITS DELICES LECHE, NEGRO Y BLANCO 15 PETITS DELICES FONDENTI, AL LATTE E BIANCHI	✓ 33870	✓ 3395328481769	145 g	12 ESTUCHES 12 COFANETTI	12
		15 BBC NEGRO 150G 15 BBC FONDENTI 150 G	✓ 33903	✓ 3395328482148	150 g	12 ESTUCHES 12 COFANETTI	10
		CAJA DE REGALO DESCUBRIMIENTO NEGRO, LECHE Y DULCEY CONFEZIONE REGALO SCOPERTA FONDENTE, AL LATTE E DULCEY	✓ 48053	✓ 3395328718827	380 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	10
		BALLOTIN 230 G SURTIDO (25 BOMBONES) BALLOTIN 230 G ASSORTITO (25 CIOCCOLATINI)	18831	3395328222768	230 g	12 BALLOTINS 12 BALLOTIN	10
		BALLOTIN 230 G ENVUELTO EN CELOFÁN (25 BOMBONES) BALLOTIN 230 G CELLOFANATO (25 CIOCCOLATINI)	20087	3395328236215	230 g	12 BALLOTINS 12 BALLOTIN	10
		BALLOTIN 345 G (37 BOMBONES) BALLOTIN 345 G (37 CIOCCOLATINI)	18832	3395328222775	345 g	12 BALLOTINS 12 BALLOTIN	10
		BALLOTIN 345 G ENVUELTO EN CELOFÁN (37 BOMBONES) BALLOTIN 345 G CELLOFANATO (37 CIOCCOLATINI)	20088	3395328236246	345 g	12 BALLOTINS 12 BALLOTIN	10
		BALLOTIN 465 G SURTIDO (50 BOMBONES) BALLOTIN 465 G ASSORTITO (50 CIOCCOLATINI)	18833	3395328222782	465 g	8 BALLOTINS 8 BALLOTIN	10
		BALLOTIN 700 G SURTIDO (74 BOMBONES) BALLOTIN 700 G ASSORTITO (74 CIOCCOLATINI)	18834	3395328222799	700 g	4 BALLOTINS 4 BALLOTIN	10
		BALLOTIN ORANGETTES 130 G BALLOTIN ORANGETTES 130 G	18835	3395328222805	130 g	12 BALLOTINS 12 BALLOTIN	10
		BALLOTIN ORANGETTES ENVUELTO EN CELOFÁN 130 G BALLOTIN ORANGETTES CELLOFANATO 130 G	20086	3395328236109	130 g	12 BALLOTINS 12 BALLOTIN	10

CATEGORÍA CATEGORIA	GAMA GAMMA	DENOMINACIÓN DENOMINAZIONE	REF. REF.	CÓDIGO EAN CODICE EAN	PESO NETO PESO NETTO	PRESENTACIÓN CONFEZIONE	FCP (MESES) DATA DI SCADENZA (MESI)
Bombones para regalar Cioccolati da regalare	Momentos crujientes I Momenti Croccanti	CAJA DE REGALO EQUINOXE NEGRO CONFEZIONE REGALO EQUINOXE FONDENTE	✓ 33899	✓ 3395328481981	230 g	12 ESTUCHES 12 COFANETTI	12
		CAJA DE REGALO EQUINOXE LECHE Y NEGRO CONFEZIONE REGALO EQUINOXE AL LATTE E FONDENTE	✓ 33900	✓ 3395328482025	230 g	12 ESTUCHES 12 COFANETTI	12
		CAJA DE REGALO EQUINOXE LECHE, NEGRO Y DULCEY CONFEZIONE REGALO EQUINOXE AL LATTE, FONDENTE E DULCEY	✓ 33898	✓ 3395328481943	300 g	12 ESTUCHES 12 COFANETTI	12
		CAJA DE REGALO PARA COLECCIONISTAS NEGRO, LECHE Y DULCEY CONFEZIONE REGALO PER COLLEZIONISTI FONDENTE, AL LATTE E DULCEY	✓ 48045	✓ 3395328718711	450 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	9
		EQUINOXE CROUSTIBILLE PARIS LECHE Y NEGRO EQUINOXE CROUSTIBILLE PARIS AL LATTE E FONDENTE	✓ 33902	✓ 3395328482100	160 g	15 ESTUCHES 15 COFANETTI	10
		ALMENDRAS Y AVELLANAS GRAND CRU CHOCOLATE NEGRO MANDORLE E NOCCIOLE GRAND CRU CIOCCOLATO FONDENTE	11254	3395328145807	50 g	26 CAJAS 26 SCATOLE	12
		ALMENDRAS Y AVELLANAS GRAND CRU CHOCOLATE CON LECHE MANDORLE E NOCCIOLE GRAND CRU CIOCCOLATO AL LATTE	11255	3395328145814	50 g	26 CAJAS 26 SCATOLE	12
		ALMENDRAS Y AVELLANAS BLOND DULCEY MANDORLE E NOCCIOLE BLOND DULCEY	11257	3395328145784	50 g	26 CAJAS 26 SCATOLE	10
		MINI ORANGETTES GRAND CRU CHOCOLATE NEGRO MINI ORANGETTES GRAND CRU CIOCCOLATO FONDENTE	11258	3395328145777	60 g	26 CAJAS 26 SCATOLE	9
		ALMENDRAS Y AVELLANAS BLOND DULCEY, GRANDS CRUS CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE MANDORLE E NOCCIOLE BLOND DULCEY, GRAND CRU CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE	11336	3395328147368	150 g	8 PACKS TRIPLES 8 TRIPACK	10
Ediciones especiales Edizioni speciali	Colección Navidad 2022 Collezione Natale 2022	CALENDARIO DE ADVIENTO - 24 DÍAS PARA DARSE UN CAPRICHIO CALENDARIO DELL'AVVENTO - 24 GIORNI DI GOLOSITÀ	✓ 48698	✓ 3395328737439	170 g	8 ESTUCHES 8 COFANETTI	6
		ESTUCHE NAVIDAD - 15 BOMBONES FINOS COFANETTO NATALE - 15 CIOCCOLATINI FINI	✓ 48701	✓ 3395328737538	150 g	12 ESTUCHES 12 COFANETTI	10
		TRUFAS - 12 TRUFAS I TARTUFI- 12 TARTUFI	✓ 48702	✓ 3395328737576	155 g	12 ESTUCHES 12 COFANETTI	10
		ESTUCHE DULZURAS DE NAVIDAD ASTUCCIO DOLCEZZE DI NATALE	✓ 48699	✓ 3395328737477	140 g	16 ESTUCHES 16 COFANETTI	12
		PREPARACIÓN PARA CHOCOLATE CALIENTE KALINGO PREPARATO PER CIOCCOLATA CALDA KALINGO	✓ 48696	✓ 3395328737385	250 g	12 ESTUCHES 12 COFANETTI	14
		BALLOTIN SURTIDO NAVIDAD BALLOTIN ASSORTIMENTO NATALE	✓ 48694	✓ 3395328737323	230 g	12 ESTUCHES 12 COFANETTI	10
		SCINTILLANTES SCINTILLANTES	11504	3395328151341	5 kg	CAJA 5 KG/450 UDS. APROX. SCATOLA 5 KG/ CIRCA 450 UNITÀ	4
Recepciones y eventos Accoglienza ed eventi	Carrés y lingots I Carré e i Lingotti	CARRÉ GRAND CRUS GUANAJA 70 % 5 G CARRÉ GRAND CRU GUANAJA 70% 5 G	0510	3395321005108	1kg	CAJA 1KG / 200 CARRÉS APROX. CONFEZIONE 1 KG/CIRCA 200 CARRÉ	14
		CARRÉ GRAND CRU CARAÍBE 66 % 5 G CARRÉ GRAND CRU CARAÍBE 66% 5 G	0511	3395321005115	1kg		14
		CARRÉ GRAND CRU MANJARI 64 % 5 G CARRÉ GRAND CRU MANJARI 64% 5 G	1895	3395321018955	1kg		14
		CARRÉ GRAND CRU JIVARA 40 % 5 G CARRÉ GRAND CRU JIVARA 40% 5 G	1896	3395321018962	1kg		12
		LINGOTS GIANDUJA LINGOTTI GIANDUJA	✓ 25170	✓ 3395321037826	2 kg	CAJA 2 KG / 200 LINGOTS APROX. CONFEZIONE 2 KG/CIRCA 200 LINGOTTI	8
	Éclats Gli Éclat	ÉCLAT CHOCOLATE CON LECHE ÉCLAT CIOCCOLATO AL LATTE	7457	3395321074579	1kg	CAJA DISPENSADORA 1KG / 244 ÉCLATS APROX. DISPENSER 1KG/ CIRCA 244 ÉCLAT	12
		ÉCLAT CHOCOLATE NEGRO 61 % ÉCLAT CIOCCOLATO FONDENTE 61%	5112	3395321051129	1kg		14
		ÉCLAT ANDOA NOIR 70 % ÉCLAT ANDOA NOIR 70%	8197	3395321081973	1kg		14

Cada día,
junto a
nuestros productores,
colaboradores
y clientes,
imaginamos
lo mejor
del chocolate.

**Ogni giorno, insieme
ai nostri produttori,
partner e clienti,
immaginiamo il meglio
del cioccolato.**


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

VALRHONA ESPAÑA S.L.
RONDA SANT PERE, 19-21 7º3º
08010 BARCELONA - ESPAÑA
serviciocliente@valrhona-selection.com
www.valrhona.com

VALRHONA ITALIA S.R.L.
VIALE ACHILLE PAPA, 30 - 20149 MILANO - ITALIA
servizioclienti@valrhona-selection.com

