



IL MIO CIOCCOLATO

CREIAMO INSIEME IL VOSTRO CIOCCOLATO SU
MISURA IN 3 PASSI

ESPRIMIAMO
il vostro gusto

SVILUPPIAMO
la vostra ricetta

CONDIVIDIAMO
la vostra storia





La vostra firma

DAGLI ESPERTI DI VALRHONA

Dal nostro primo incontro alla realizzazione del vostro cioccolato, vi accompagniamo ad ogni passo per creare insieme un cioccolato a vostra immagine.

Per sviluppare la vostra ricetta personalizzata, cerchiamo innanzitutto di identificare le caratteristiche gustative e tecniche del vostro futuro cioccolato. Una volta dettati i principali marker, selezioniamo le provenienze del cacao che, con i loro particolari profili aromatici, ci offrono una vasta gamma di creazioni.

Oltre ad assemblare i migliori ingredienti, cerchiamo di bilanciarli al meglio, per rendere il prodotto adatto a soddisfare tutti i vostri desideri creativi. Attraverso diverse prove, definiremo la ricetta ottimale, che potrete assaggiare e testare in applicazione, per confermare la vostra scelta.

**"Selezione di cacao,
assemblaggio degli
ingredienti e condivisione
delle competenze."**

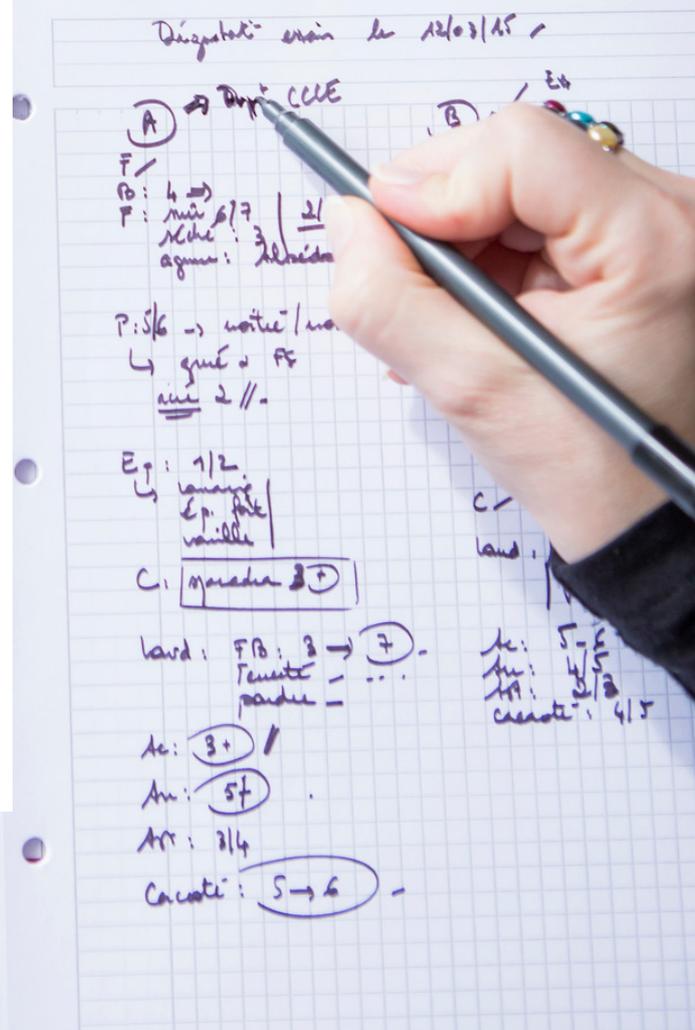
Creare il vostro cioccolato significa anche riscrivere la vostra storia, le vostre emozioni e la vostra creatività. Ecco perché i nostri team vi offriranno tutti i contenuti necessari per comunicare in modo efficace con i vostri clienti.



L'espressione del gusto

TRA AROMI E SAPORI

Non è sempre facile trovare le parole giuste per esprimere le proprie impressioni. Soprattutto perché ogni individuo ha una diversa interpretazione di fresco, fruttato, amaro... Ecco perché preferiamo un approccio centrato sulle vostre percezioni e ricordi sensoriali.



A lush green forest landscape with a wooden pier extending into a body of water. The forest is dense and vibrant, covering a hillside that descends towards a calm body of water. A long, narrow wooden pier or dock extends from the left side of the frame into the water, reflecting the surrounding greenery. The sky is a clear, bright blue with a few wispy white clouds. The overall scene is peaceful and natural.

Nel cuore dei territori

LE PRIMIZIE DEL GUSTO

In Valrhona, siamo convinti che la qualità del cacao sia intrinsecamente legata alla sua provenienza. Questa nozione riunisce criteri sia botanici che ambientali, senza dimenticare il know-how dei produttori, che a nostro avviso è un criterio fondamentale. È questo know-how che cerchiamo di preservare attraverso l'instaurazione di partnership sostenibili con i produttori.

L'arte dell'assemblaggio

IL GIUSTO EQUILIBRIO

La percentuale non è tutto. Entrano in gioco molti parametri: selezionare i cacao, unirli con zucchero, latte, spezie, bilanciare la materia grassa. Per definire l'accordo perfetto, lavoriamo su diverse tipologie per trovare quella che fa per voi.





Sublimare l'ingrediente

**SVELARE TUTTO IL SUO
POTENZIALE**

Una volta nelle vostre mani, il vostro cioccolato rivelerà tutto il suo potenziale e vi permetterà di esplorare nuove possibilità creative. Come ripieno, per stampaggio, rivestimento, salsa, gelato o per qualsiasi altro uso, siamo a vostra disposizione durante tutto il progetto per garantirvi un risultato eccellente.

A hand is holding a smartphone, capturing a photo of several chocolate bars arranged on a white tray. The background shows a kitchen environment with stainless steel shelves and a granite countertop. The phone's screen displays the camera interface, showing the chocolate bars and a person's hands in the background.

Condividere la vostra storia

INCANTARE I VOSTRI CLIENTI

I nostri team sono al vostro fianco per fornirvi tutte le informazioni necessarie per comunicare con i vostri clienti. Editoriali, elementi linguistici, immagini, video, vari elementi per aiutarvi a migliorare le vostre creazioni di cioccolato nel vostro negozio o della vostra carta.

IL MIO CIOCCOLATO

- #1
richiesta
- #2
modelli
- #3
modifiche
- #4
approvazione
- #5
produzione
- #6
consegna



quantità
minima
= 1000kg



circa 6 mesi di
tempo di
sviluppo



produzione
blocco o fave
a seconda del
volume



prezzo studiato
sul vostro
progetto

PER SAPERNE DI PIÙ CONTATTATE IL VOSTRO AGENTE DI ZONA

