



Collection Pâques 2022

Easter collection 2022

Nos engagements

Our commitment

CHEZ VALRHONA,

Nous travaillons main dans la main avec nos producteurs et nos clients pour créer une filière cacao juste et durable et une gastronomie du bon, du beau et du bien. ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON, c'est notre mission d'entreprise et c'est ce qui guide nos actions au quotidien.

Nous sommes fiers d'être certifiés B Corp et d'avoir rejoint la communauté des entreprises qui œuvrent chaque jour afin d'être les meilleures pour le monde.

Tout ceci est rendu possible grâce à Live Long, notre programme de développement durable. En plus d'être le plan d'actions au service de notre mission, Live Long c'est notre engagement pour la neutralité carbone, de la plantation à l'assiette, à horizon 2025.



AUTANT DE GOÛT POUR PLUS DE NATURALITÉ.

Parce que notre mission d'entreprise a toujours été de faire ensemble du bien avec du bon, nous cherchons sans cesse à vous proposer les meilleurs produits possibles dans une démarche la plus respectueuse de l'environnement et de la santé du consommateur.

C'est pour cela que nous avons entrepris de reformuler les recettes de nos chocolats et confiseries et de travailler à l'amélioration de ces dernières afin de vous proposer une gamme gourmande et raisonnée.

De la lécithine de tournesol car nous avons à cœur de protéger l'environnement et de vous proposer un chocolat durable. Des arômes naturels et des ingrédients naturels à propriétés colorantes (extrait de spiruline, carthame, betterave) pour préserver la santé de vos consommateurs.

AT VALRHONA,

We are working hand-in-hand with our producers and customers to make the cocoa industry fair and sustainable - but also to make products that look and taste great. TOGETHER LET'S USE GOOD FOOD TO MAKE THE WORLD A BETTER PLACE.

We are proud to have been awarded B Corp certification, joining a community of businesses which work daily to do the right thing for the world we live in.

All this has been made possible by our Live Long sustainable development program. As well as providing us with an action plan to back up our mission, Live Long commits us to making our entire supply chain carbon neutral by 2025, from plantation to plate.

Entreprise



Certifiée

Cette entreprise respecte des normes sociales et environnementales élevées et s'inscrit dans une démarche de progrès.
This company meets the highest standards of social and environmental impact.

EVEN MORE NATURAL WITH JUST AS MUCH TASTE.

Because our corporate mission has always been using good food to make the world a better place, we constantly seek to offer you the best possible products in the most respectful way possible for the environment and the health of the consumer.

This is why we have undertaken to reformulate the recipes of our chocolates and confectionery, to improve them in order to offer you an indulgent and reasonable range.

Soy lecithin will be replaced with sunflower lecithin because we are committed to protecting the environment and offering you sustainable chocolate. Natural flavors and ingredients with colorful properties (spirulina extract, safflower, beetroot) to preserve the health of your customers.

Sommaire

Summary

4

LES NOUVEAUTÉS NEW PRODUCTS

- P 6 LES ŒUFS MOULÉS
MOLDED EGGS
- P 7 LES ŒUFS NON PLIÉS
FOIL-FREE EGGS

8

LES ŒUFS MOULÉS MOLDED EGGS

10

LES ŒUFS EGGS

- P 12 LES ŒUFS PLIÉS
FOIL WRAPPED EGGS
- P 16 LES ŒUFS NON PLIÉS
FOIL-FREE EGGS

20

LES FRITURES FLAT-SIDED MOLDED CHOCOLATES

24

LES GOURMANDS GOURMET CHOCOLATES

- P 26 LES LUDIQUES
THE PLAYTIME COLLECTION
- P 28 LES CLASSIQUES
THE CLASSICS

30

POUR BIEN VENDRE TOP SELLERS

- P 32 METTEZ EN VALEUR VOTRE OFFRE
DÉVELOPPEZ VOS VENTES
- P 34 SHOW OFF YOUR RANGE
BOOST YOUR SALES
- P 36 SUBLIMEZ VOS EMBALLAGES
PERFECT YOUR PACKAGING

37

INDEX INDEX





Les nouveautés

New products

LES ŒUFS MOULÉS
MOLDED EGGS
P 6

LES ŒUFS NON PLIÉS
FOIL-FREE EGGS
P 7

Les œufs moulés

Molded eggs

Pour Pâques 2022, complétez votre offre de moulages avec les œufs moulés au Blond Dulcey 35%.

Sublimez vos moulages avec nos boîtes modernes et aux couleurs printanières.

For Easter 2022, complete your molded products offer with Dulcey Blond 35% molded eggs.

Take your molded products to the next level with our gift boxes in modern springtime colors.



DULCEY

Un moulage gourmand aux notes maltées et biscuitées.

Delicious molded chocolate with malted notes of biscuit.

NOUVEAUTÉ / NEW



47460
DULCEY

ŒUFS 16 CM
16 CM EGGS

NOUVEAUTÉ / NEW



47498
DULCEY

ŒUFS 12 CM
12 CM EGGS

UNE OFFRE CLÉ EN MAIN A READY-TO-GO RANGE



Idéal pour vous faire gagner du temps et sublimer vos moulages !

Mode d'emploi :

1. Garnissez vos œufs moulés à votre convenance. Nous vous recommandons entre 1/3 et la moitié de l'œuf.
2. Assemblez les 2 parties.
3. Décorez l'œuf avec un joli ruban coloré pour un rendu visuel esthétique.
4. Présentez-le dans les boîtes prévues à cet effet (p.36).

A great time-saver which will make your molded products look great!

How to:

1. Fill your molded eggs whichever way you fancy. We recommend you fill them one-third to a half full.
2. Assemble the two parts together.
3. Decorate the egg with a pretty, colorful ribbon for a great final look.
4. Display your eggs in their specially designed boxes (p. 36).

Les œufs non pliés

Foil-free eggs

CARAMEL

Des œufs gourmands à la texture onctueuse grâce à un cœur coulant de caramel enrobé de chocolat.
Deliciously creamy chocolate-coated eggs with a melt-in-the-middle caramel heart.

NOUVEAUTÉ / NEW



48214
NOIR
DARK

CARAMEL AU BEURRE SALÉ
SALTED BUTTER TOFFY

NOUVEAUTÉ / NEW



48213
LAIT
MILK

CARAMEL AU BEURRE SALÉ
SALTED BUTTER TOFFY

POUR LES ŒUFS ET LES FRITURES FOR EGGS AND FLAT SIDED MOLDED CHOCOLATES

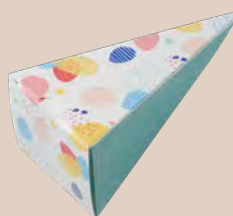


BOÎTE LAPIN
BUNNY BOX

Ref. 25126
15,3 × 9,2 × 5,7 cm

Lot de 10 - Peut contenir 105 g
d'œufs / 85 g de fritures
Batch of 10 - Can hold 85g of flat-
sided chocolates / 105g of eggs

NOUVEAUTÉ / NEW



CÔNE PÂQUES
EASTER CONE

Ref. 48223
15,6 × 7 × 7 cm

Lot de 10 - Peut contenir 105 g
d'œufs / 85 g de fritures
Batch of 10 - Can hold 85g of flat-
sided chocolates / 105g of eggs



Les œufs moulés

Molded eggs

Des œufs moulés en chocolat et prêts à garnir, une vraie offre clé en main !
There's no easier range to get straight on your shelves than our molded, fillable chocolate eggs!



14741
NOIR
DARK

ŒUFS 16 CM
16 CM EGGS



14740
NOIR
DARK

ŒUFS 12 CM
12 CM EGGS



14739
LAIT
MILK

ŒUFS 16 CM
16 CM EGGS



14738
LAIT
MILK

ŒUFS 12 CM
12 CM EGGS

NOUVEAUTÉ / NEW



47460
DULCEY

ŒUFS 16 CM
16 CM EGGS

NOUVEAUTÉ / NEW



47498
DULCEY

ŒUFS 12 CM
12 CM EGGS

POUR LES MOULAGES
FOR MOLDED
PRODUCTS

NOUVEAUTÉ / NEW



BOÎTE POUR PETIT MOULAGE
SMALL MOLDED PRODUCT
BOX

Ref. 48 219
14,5 x 11,7 x 10 cm

Lot de 50 - Peut contenir 1 moulage
Batch of 50 - Can hold 1 molded
product



BOÎTE POUR GRAND
MOULAGE
LARGE MOLDED PRODUCT
BOX

Ref. 48 220
11 x 11 x 18 cm

Lot de 50 - Peut contenir 1 moulage
Batch of 50 - Can hold 1 molded
product





Les œufs

Eggs



LES ŒUFS PLIÉS
FOIL WRAPPED EGGS
P 12

LES ŒUFS NON PLIÉS
FOIL-FREE EGGS
P 16

Les œufs pliés

Foil wrapped eggs

"FAÇON GIANDUJA" / "GIANDUJA-STYLE"

Des recettes fondantes et onctueuses aux tendres notes de noisettes.
Creamy, melt-in-the-mouth ingredients with gentle hazelnut notes.



841
NOIR
DARK

AUX GRAINS DE NOISETTES
WITH HAZELNUT PIECES



842
LAIT
MILK

AUX GRAINS DE NOISETTES
WITH HAZELNUT PIECES



4111
NOIR
DARK

AUX ÉCLATS DE FÈVES
DE CACAO
WITH COCOA BEAN PIECES



4110
LAIT
MILK

AUX ÉCLATS DE CRÊPE
DENTELLE
WITH CRÊPE DENTELLE
PIECES



8104
LAIT
MILK

AUX ÉCLATS DE BISCUITS
WITH BISCUIT PIECES

GRANDS CRUS SINGLE ORIGIN



Les sourceurs Valrhona parcourent le monde à la recherche des cacaos les plus fins depuis plusieurs années. Ils connaissent dans les moindres détails les plus belles plantations des pays producteurs de cacao, là où la nature donne le meilleur et où les Hommes cultivent un savoir-faire unique. Avec sa gamme « Grands Crus », Valrhona propose des chocolats aux goûts typés, véritablement représentatifs de leur origine.

For many years, Valrhona's sourcing team has been traveling the world on the lookout for the best and finest cocoa. They know cocoa-producing countries' most outstanding plantations right down to their smallest detail, where nature gives its all and planters cultivate unique expertise and astounding cocoa. With its Single Origin range, Valrhona is offering you chocolates with unique flavors that truly represent their plantation of origin.

GANACHES GOURMANDES / GOURMET GANACHES*

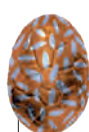


18922



2677
**NOIR
DARK**

GANACHE
"FAÇON GIANDUJA"
RASPBERRY
"GIANDUJA-STYLE"
GANACHE



18918



2494
**NOIR
DARK**

GANACHE AU CHOCOLAT
AU LAIT À LA PULPE
D'ABRICOT CARAMÉLISÉE
MILK CHOCOLATE GANACHE
WITH CAMELIZED APRICOT
PURÉE



18920



8445
**LAIT
MILK**

GANACHE AU CHOCOLAT
AU LAIT CARAMÉLIA 36 %
CARAMÉLIA 36% MILK
CHOCOLATE GANACHE



18916



3151
**LAIT
MILK**

GANACHE AU CHOCOLAT
AU LAIT AU CAMEL
CAMEL MILK CHOCOLATE
GANACHE



28317
**LAIT
MILK**

GANACHE AU CHOCOLAT
NOIR CARANOA 55 %
CARANOA 55% DARK
CHOCOLATE GANACHE

Notes de caramel
Caramel notes



CARANOA 55% GOURMAND & CARAMÉLISÉ CARANOA 55% INDULGENT & CAMELIZED

Un mariage doux et gourmand qui offre en bouche de belles notes chocolatées associées à la délicatesse du caramel, du beurre et une touche de sel.

Caranoa is a voluptuous, indulgent blend whose gorgeous chocolatey notes mingle on the palate with subtle caramel and butter flavors, topped off with a hint of salt.

LES ŒUFS
EGGS

GANACHES GRANDS CRUS / SINGLE ORIGIN GANACHES*

Des chocolats d'origine aux notes aromatiques révélatrices de leur terroir.
Chocolates with special origins and aromatic notes which reveal all the character of their terroir.



7155
**NOIR
DARK**

GANACHE GRAND CRU
GUANAJA 70 %
GUANAJA 70% SINGLE
ORIGIN GANACHE

Notes de grué de cacao amer
Bitter cocoa nib notes



6425
**NOIR
DARK**

GANACHE GRAND CRU
TAÏNORI 64 %
TAÏNORI 64% SINGLE ORIGIN
GANACHE

Notes de fruits jaunes
Yellow fruit notes



6427
**LAIT
MILK**

GANACHE GRAND CRU
TANARIVA 33 %
TANARIVA 33% SINGLE
ORIGIN GANACHE

Notes de caramel mou
Fudge notes



12598
**NOIR
DARK**

GANACHE GRAND CRU
KALINGO 65 %
KALINGO 65% SINGLE
ORIGIN GANACHE

Notes de fruits mûrs
et gousse de vanille
Ripe fruit and
vanilla bean notes



11638
**NOIR LAIT
DARK MILK**

ASSORTIMENT D'ŒUFS GANACHES GRANDS CRUS / ASSORTMENT OF SINGLE ORIGIN GANACHE EGGS**

*Conditionnement : boîtes 2 kg - environ 7,5 g / pièce / Packaging: 2kg boxes - approx. 7.5g/chocolate
**Conditionnement : mélange de 4 couleurs d'aluminium - boîtes 5 kg - environ 7,5 g / pièce / Packaging: 4 foil colors - 5kg boxes - approx. 7.5g/chocolate
● Recette élaborée avec un arôme naturel / Recipe with a natural aroma

Les œufs pliés

Foil wrapped eggs

PRALINÉ AMANDES NOISETTES / ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

Un juste équilibre entre les notes de fruits secs et de caramel pour des saveurs très gourmandes.
Just the right balance of nutty notes and caramel, for ultra-indulgent flavors.



855
NOIR
DARK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

Mélange de 2 couleurs d'aluminium
2 foil colors



12608
NOIR
DARK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

Mélange de 2 couleurs d'aluminium
2 foil colors



856
LAIT
MILK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

Mélange de 2 couleurs d'aluminium
2 foil colors



12610
LAIT
MILK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

Mélange de 2 couleurs d'aluminium
2 foil colors



857
NOIR LAIT
DARK MILK

ASSORTIMENT AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES / ASSORTMENT OF ALMOND & HAZELNUT PRALINES

Mélange de 4 couleurs d'aluminium / 4 foil colors



5853
LAIT
MILK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES AUX ÉCLATS DE BISCUITS
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ AND BISCUIT PIECES



28500
LAIT
MILK

AU PRALINÉ FRUITÉ 55% AUX NOISETTES D'ITALIE
FRUITY 55% ITALIAN HAZELNUT PRALINÉ



9500
LAIT
MILK

AU PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISETTES 66%
FRUITY 66% ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ



2241
BLANC
WHITE

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ



32728
NOIR LAIT
DARK MILK

ASSORTIMENT AU PRALINÉ
FRUITÉ CRAQUANT
AMANDES NOISETTES
ASSORTMENT OF CRUNCHY
FRUITY ALMOND &
HAZELNUT PRALINÉ

Mélange de 2 couleurs d'aluminium
2 foil colors



7156
NOIR
DARK

AU PRALINÉ FRUITÉ
CRAQUANT AMANDES
NOISETTES
CRUNCHY ALMOND &
HAZELNUT FRUITY PRALINE



7157
LAIT
MILK

AU PRALINÉ FRUITÉ
CRAQUANT AMANDES
NOISETTES
CRUNCHY ALMOND &
HAZELNUT FRUITY PRALINE



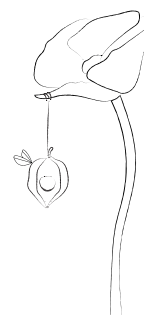
7158
BLANC
WHITE

AU PRALINÉ FRUITÉ
CRAQUANT AMANDES
NOISETTES
CRUNCHY ALMOND &
HAZELNUT FRUITY PRALINE



Les œufs non pliés

Foil-free eggs



PRALINÉ AMANDES NOISETTES / ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

Un juste équilibre entre les notes de fruits secs et de caramel pour des saveurs très gourmandes.
Just the right balance of nutty notes and caramel, for ultra-indulgent flavors.



845
NOIR
DARK

AU PRALINÉ AMANDES
NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT
PRALINÉ



846
LAIT
MILK

AU PRALINÉ AMANDES
NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT
PRALINÉ



847
BLANC
WHITE

AU PRALINÉ AMANDES
NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT
PRALINÉ

NOUVEAU DÉCOR NEW DECOR



848
ORANGE

AU PRALINÉ AMANDES
NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT
PRALINÉ

GANACHE AU BLOND DULCEY / BLOND DULCEY GANACHE



9501
DULCEY

GANACHE AU BLOND DULCEY 35 % / BLOND DULCEY 35% GANACHE

PRALINÉ FRUITÉ / FRUITY PRALINÉ

À Pâques faites le plein de gourmandise avec les œufs pralinés fruités.
Retrouvez toute la puissance aromatique des noisettes fraîches d'Italie dans des œufs à la texture onctueuse.
Easter is a time to pull out all the stops with these fruity praliné eggs.
Enjoy all the rich aromatics of fresh Italian hazelnuts in a creamily textured egg.



20190
NOIR
DARK

AU PRALINÉ FRUITÉ 55 % AUX NOISETTES D'ITALIE / FRUITY 55% ITALIAN HAZELNUT PRALINÉ



20191
LAIT
MILK



20192
DULCEY



20193
BLANC
WHITE

CARAMEL*

Des œufs gourmands à la texture onctueuse grâce à un cœur coulant de caramel enrobé de chocolat.
Delicious eggs with a creamy texture and a melt-in-the-middle chocolate-coated caramel heart.

NOUVEAUTÉ / *NEW*



48214
NOIR
DARK

CARAMEL AU BEURRE SALÉ
SALTED BUTTER TOFFY

NOUVEAUTÉ / *NEW*



48213
LAIT
MILK

CARAMEL AU BEURRE SALÉ
SALTED BUTTER TOFFY

NOUGATINE AUX NOISETTES / *HAZELNUT NOUGATINE***

Une recette traditionnelle : alliance savoureuse de caramel et de noisettes torréfiées à cœur.
A traditional, delicious alliance of caramel and richly toasted hazelnuts.



815
NOIR
DARK



816
LAIT
MILK



817
DULCEY



3152
BLANC
WHITE

NOUGATINE AUX NOISETTES / *HAZELNUT NOUGATINE*



11637
NOIR LAIT DULCEY BLANC
DARK MILK DULCEY WHITE

ASSORTIMENT D'ŒUFS NOUGATINE ENROBAGES NOIR, LAIT, DULCEY ET BLANC
ASSORTMENT OF NOUGATINE EGGS COATED IN DULCEY, DARK, MILK AND WHITE CHOCOLATES

Conditionnement : boîtes 5 kg / Packaging: 5kg boxes

CHOCOLATS PLEINS / *SOLID CHOCOLATES****

Un plaisir tout chocolat à base de couverture Valrhona.
Intensely chocolatey pleasure thanks to Valrhona's couvertures.



805
NOIR
DARK



806
LAIT
MILK



807
BLANC
WHITE

ŒUFS PLEINS / *SOLID CHOCOLATE EGGS*

*Conditionnement : boîtes 2 kg - environ 4,3 g / pièce / Packaging: 2kg boxes - approx. 4.3g/chocolate

**Conditionnement : boîtes 2 kg - environ 3,6 g / pièce / Packaging: 2kg boxes - approx. 3.6g/chocolate

***Conditionnement : boîtes 2 kg - environ 1,8 g / pièce / Packaging: 2kg boxes - approx. 1.8g/chocolate

Les œufs non pliés

Foil-free eggs

ŒUFS FEUILLETÉS / LAYERED EGGS

Toute la délicatesse d'un feuilletage fin et croustillant.
Sophisticated layers of delicate, crispy sugar.





GALETS / CHOCOLATE-COATED ALMONDS*

Pour un effet gourmand et craquant assuré avec des notes de fruits secs torréfiés.
Indulgent flavor and a crisp texture guaranteed, with toasted nutty notes.



8188
NOIR
DARK

AUX AMANDES TORRÉFIÉES
WITH TOASTED ALMONDS

Enrobé d'une fine coque de sucre
Décor gris foncé
Coated in a fine sugar shell
Dark gray decoration



8187
LAIT
MILK

AUX AMANDES TORRÉFIÉES
WITH TOASTED ALMONDS

Enrobé d'une fine coque de sucre
Décor gris clair
Coated in a fine sugar shell
Light gray decoration

ŒUFS DE MOUETTE / SPECKLED EGGS**

Incontournables de Pâques. Un cœur gourmand enrobé d'une pellicule de sucre craquant.
Easter essentials. An indulgent filling in a crispy sugar shell.

NOUVEAU DÉCOR
NEW DECOR



7688
NOIR
DARK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

Enrobé de chocolat noir
et d'une fine coque de sucre
Décor moucheté
Coated in dark chocolate
and a fine sugar shell
Speckled

NOUVEAU DÉCOR
NEW DECOR



9591
NOIR
DARK

AU CARAMEL BEURRE SALÉ
SALTED BUTTER CARAMEL

Enrobé de chocolat noir
et d'une fine coque de sucre
Décor moucheté
Coated in dark chocolate
and a fine sugar shell
Speckled

DRAGÉIFIÉS / CANDY-COATED***

Des gourmandises multicolores pour varier les plaisirs : garniture de moulages, décor d'entremets...
Multicolored indulgent treats with a whole range of delicious applications, from garnishes for molded products to dessert decorations.

NOUVEAU DÉCOR / NEW DECOR



800

ASSORTIMENT D'ŒUFS SUCRE
PARFUMS ANIS, POIRE, POMME VERTE, ORANGE, PÊCHE, LIMETTE
ASSORTMENT OF CANDY EGGS
ANISEED, PEAR, GREEN APPLE, ORANGE, PEACH, LIME FLAVORS

NOUVEAU DÉCOR / NEW DECOR



4536

ASSORTIMENT D'ŒUFS PÂTE DE FRUITS
PARFUMS FRAMBOISE, ABRICOT ET CASSIS
ASSORTMENT OF FRUIT PASTE EGGS
RASPBERRY, APRICOT, BLACKCURRANT

*Conditionnement : boîtes 2 kg - environ 7,5 g / pièce / Packaging: 2kg boxes - approx. 7.5g/chocolate
**Conditionnement : boîtes 2 kg - environ 13,5 g / pièce / Packaging: 2kg boxes - approx. 13.5g/chocolate
***Conditionnement : boîtes 5 kg - environ 2 g / pièce / Packaging: 5kg boxes - approx. 2g/chocolate





Les fritures

**Flat-sided
molded chocolates**

Les fritures

Flat-sided molded chocolates



FRUITÉES / FRUITY

Un assortiment fruité et coloré pour une offre de Pâques atypique.
A fruity, colorful assortment for an unusual Easter range.



18739
FRAISE
STRAWBERRY

AU CHOCOLAT BLANC IVOIRE 35 %
ET INSPIRATION FRAISE
IVOIRE 35% WHITE CHOCOLATE
& STRAWBERRY INSPIRATION



18737
PASSION
PASSION FRUIT

AU CHOCOLAT BLANC IVOIRE 35 %
ET INSPIRATION PASSION
IVOIRE 35% WHITE CHOCOLATE
& PASSION FRUIT INSPIRATION

CLASSIQUES / CLASSICS

Un assortiment traditionnel aux formes et couleurs variées pour enrichir vos créations de Pâques.
A traditional assortment in varied shapes and colors to liven up your Easter creations.



870
NOIR
DARK

AU CHOCOLAT NOIR
EXTRA BITTER 61%
EXTRA BITTER 61%
DARK CHOCOLATE



871
LAIT
MILK

AU CHOCOLAT AU LAIT
JIVARA 40 %
JIVARA 40%
MILK CHOCOLATE



9550
DULCEY

AU BLOND DULCEY 35 %
BLOND DULCEY 35%



872
BLANC
WHITE

AU CHOCOLAT BLANC
IVOIRE 35 %
IVOIRE 35%
WHITE CHOCOLATE







Les gourmands

Gourmet chocolates

LES LUDIQUES
THE PLAYTIME COLLECTION
P 26

LES CLASSIQUES
THE CLASSICS
P 28

Les ludiques

The playtime collection

ANIMAUX DE LA FORÊT / WOODLAND ANIMALS

Un univers enchanteur et coloré pour faire de vos fêtes de Pâques un véritable succès.
Create an enchanting, vibrant wonderland for a successful Easter season.



ASSORTIMENT CHOCOLAT NOIR AU PRALINÉ
AMANDES NOISETTES
ASSORTMENT OF ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
DARK CHOCOLATE WOODLAND ANIMALS



ASSORTIMENT CHOCOLAT AU LAIT AU PRALINÉ
AMANDES NOISETTES
ASSORTMENT OF ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
MILK CHOCOLATE WOODLAND ANIMALS



ASSORTIMENT BLOND DULCEY AU PRALINÉ
AMANDES NOISETTES
ASSORTMENT OF ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
DULCEY CHOCOLATE WOODLAND ANIMALS



ASSORTIMENT CHOCOLAT BLANC AU PRALINÉ
AMANDES NOISETTES
ASSORTMENT OF ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
WHITE CHOCOLATE WOODLAND ANIMALS



ANIMAUX DE PÂQUES EASTER ANIMALS

Un assortiment d'animaux de Pâques aux saveurs
et aux textures variées pour séduire petits et grands.
An assortment of Easter animals with varied textures
and flavors, sure to charm customers of all ages.



28312
NOIR
DARK

ASSORTIMENT CHOCOLAT NOIR INTÉRIEUR GANACHE CARAMEL SALÉ
ASSORTMENT OF DARK CHOCOLATES FILLED
WITH A SALTED CARAMEL GANACHE



28498
LAIT
MILK

ASSORTIMENT CHOCOLAT AU LAIT AU PRALINÉ NOISETTES 55 %
ET ÉCLATS DE BISCUITS
ASSORTMENT OF MILK CHOCOLATES FILLED WITH
55% HAZELNUT PRALINÉ & BISCUIT PIECES



28311
DULCEY

ASSORTIMENT BLOND DULCEY INTÉRIEUR FAÇON GIANDUJA
ET CRÊPE DENTELLE
ASSORTMENT OF BLOND DULCEY CHOCOLATES FILLED
WITH GIANDUJA & CRÊPE DENTELLE



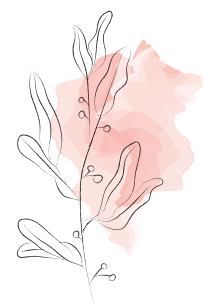
28529
BLANC
WHITE

ASSORTIMENT CHOCOLAT BLANC AU PRALINÉ AMANDES 55 %
ET NOIX DE COCO
ASSORTMENT OF WHITE CHOCOLATES FILLED WITH
55% ALMOND & COCONUT PRALINÉ



Les classiques

The classics



COQUILLAGES / SEASHELLS

Un juste équilibre entre les notes de fruits secs et de caramel pour des saveurs très gourmandes.
Just the right balance of nutty notes and caramel, for ultra-indulgent flavors.



10780
NOIR
DARK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ



10800
LAIT
MILK

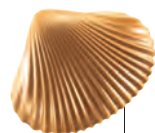
AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ



28502
LAIT
MILK

AU PRALINÉ FRUITÉ AMANDES
NOISETTES 66 % ET CRÊPE DENTELLE
FRUITY 66% ALMOND & HAZELNUT
PRALINÉ AND CRÊPE DENTELLE
BISCUIT PIECES

Moulage chocolat lait Jivara 40 %
Molded Jivara 40% milk chocolate



10779
DULCEY

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ



10778
BLANC
WHITE

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

NOUVEAU DÉCOR NEW DECOR



10876
ORANGE

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

Moulage chocolat blanc décor orange
Molded orange-colored white chocolate

DULCEY 35%

Onctueux & biscuité

Lancé en 2012, DULCEY est une ode à la créativité et à l'audace qui révolutionne le monde de la pâtisserie. Huit années de recherche et de développement seront nécessaires pour mettre au point, à partir d'un heureux hasard, la recette que nous connaissons aujourd'hui. Le nom de DULCEY évoque la douceur qui caractérise ce chocolat.

Creamy & Buttery

Launched in 2012, Dulcey is an ode to creative daring that is now revolutionizing the pastry-making world. Eight years of R&D - plus a little helping hand from fate - were needed to perfect the recipe we know today. The word "Dulcey" is now a byword for the mellow flavor found in this special chocolate.

CLOCHES / BELLS*

La cloche : une forme traditionnelle de Pâques !
Bells are a French Easter tradition!



860
NOIR
DARK

AU PRALINÉ AMANDES
NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT
PRALINÉ



861
LAIT
MILK

AU PRALINÉ AMANDES
NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT
PRALINÉ



10684
LAIT
MILK

GANACHE
CARAMEL SALÉ
SALTED CARAMEL
GANACHE



11612
DULCEY

AU PRALINÉ AMANDES
NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT
PRALINÉ



862
BLANC
WHITE

AU PRALINÉ AMANDES
NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT
PRALINÉ

ANIMAUX GUIMAUVE / MARSHMALLOW ANIMALS**

Des guimauves moelleuses et fondantes, enrobées de chocolat et proposées dans des formes d'animaux pour une offre de Pâques gourmande et ludique.

Soft, melt-in-the-mouth marshmallow animals coated in chocolate, for fun, indulgent Easters.



9533
NOIR
DARK

LAPIN CITRON
LEMON RABBIT
Guimauve aromatisée au citron
Lemon flavored marshmallow



12606
NOIR
DARK

TORTUE POIRE
PEAR TORTOISE
Guimauve aromatisée à la poire
Pear flavored marshmallow



8811
LAIT
MILK

LAPIN FRAISE
STRAWBERRY RABBIT
Guimauve aromatisée à la fraise
Strawberry flavored marshmallow



8809
LAIT
MILK

POULE VANILLE
VANILLA HEN
Guimauve aromatisée à la vanille
Vanilla-flavored marshmallow



8812
LAIT
MILK

POISSON CARAMÉLIA
CARAMÉLIA FISH
Guimauve au chocolat au lait Caramélia 36 %
Caramélia 36% milk chocolate marshmallow





Pour bien vendre

Top sellers



Mettez en valeur votre offre

Habillez tôt votre vitrine aux couleurs de Pâques et créez l'univers qui vous ressemble, pour attirer l'attention des passants et déclencher des achats en amont de la fête.

1. Décorez votre boutique

Construisez une vitrine bien remplie et proportionnelle à la taille de votre offre. Créez une ambiance printanière, colorée et fruitée grâce à des accessoires (bocaux, boîte à œufs, tissu...).



Vous avez pris des engagements en terme de développement durable ?
Faites-le savoir !

Ecogeste : ne proposez pas systématiquement de sacs et optez pour des sacs réutilisables ou en papier

2. Proposez une offre adaptée et différenciante

Pour attirer le plus de passants possible, proposez des produits qui correspondent à votre clientèle (salariés, étudiants, familles) et à votre région.

Impact environnemental :
Valorisez l'origine locale de vos produits et le choix de vos ingrédients.

FABRIQUÉ EN FRANCE

Plaire à toutes les cibles :
Proposez un packaging adapté : ludique pour les enfants, tendance et frais pour les adultes. Il enchantera petits et grands pour les fêtes de Pâques !



3. Jouez la carte de la personnalisation

Créez des offres uniques à l'image de vos clients permettant de satisfaire au mieux leurs attentes.



Proposez une personnalisation des œufs moulés pour toute commande effectuée plus d'une semaine avant Pâques. Personnalisez également vos étiquettes avec les prénoms de vos clients pour une offre adaptée à chacun.



Proposez un espace **libre-service** permettant à vos clients de choisir leurs chocolats.

Développez vos ventes

Pour Pâques, démarquez votre boutique, vos réseaux sociaux et votre site internet à l'aide de photos, vidéos, dégustations ou de jeux.

1. Créez l'événement en boutique !

Faites de votre boutique un lieu convivial et expérientiel. Les animations ont pour but de faire parler de vous, d'attirer de nouveaux consommateurs, de les fidéliser et d'augmenter leur panier moyen.

> L'action solidaire

Récoutez des fonds pour une association locale. Par exemple, pour l'achat d'un sachet d'œufs, 0,50€ sera reversés à une association.



> L'œuf gagnant

Cachez dans quelques moules de Pâques un ticket gagnant. Par exemple un bon pour une pâtisserie gratuite.



> Séduisez les petits gourmands en les transportant dans un univers ludique (décors, chasse aux œufs, devinettes...)



2. Générez du trafic via les réseaux sociaux

Attisez la curiosité de vos clients via les réseaux sociaux en dévoilant pas à pas l'ensemble de votre collection de Pâques. Il est également essentiel que vous soyez référencé sur les modules de géolocalisation, tels que Google ou le store locator Valrhona.

L'idée de plus : harmonisez votre communication sur les réseaux sociaux et en boutique (couleurs, visuels, éléments liés à la thématique...).



Trouvez l'intrus : prenez en photo votre vitrine de Pâques où vous aurez caché un intrus. Postez-la sur votre réseau social. Tirez au sort parmi les bonnes réponses et offrez l'intrus.



Réalisez des photos et vidéos courtes pour montrer votre savoir-faire, vos créations, pour donner envie de venir les déguster.



Show off your range

Get your Easter-themed window ready early so that it expresses your own identity and grabs people's attention as they wander past your store. This will help you secure sales before the big day.

1. Decorate your store

Design a well-stocked window display to show off the breadth of your range. Fill your store with a colorful, fruit-themed spring atmosphere by choosing the right accessories, such as jars, egg boxes and pretty fabrics...



If you've committed to sustainable development, make sure everyone knows it!

Think ecologically: don't automatically give your customers a bag, but if they want one, make sure it's reusable or made of paper.

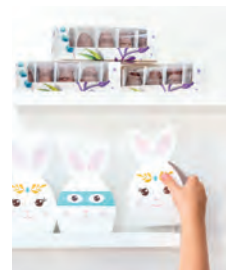
2. A tailored range like no other

To draw in as many passersby as you can, make sure you are providing the right products for your clientele – they might be professionals, students or families, for example – and for your region.

Environmental impact: Highlight your products' local origins and your careful selection of ingredients.



Delight all your target customer groups: Provide them with specially adapted packaging: fun for children, fresh and stylish for adults. It will charm all your customers this Easter, from the youngest to the most mature.



3. Customization: the ace up your sleeve!

Create unique ranges that suit your customers to a tee and help you fulfill every one of their wishes.



Offer to customize your customers' molded eggs when they order their items more than one week in advance of Easter weekend. Write your customers' names on product labels, because everyone enjoys a range tailored to them.



Organize a **self-service area**, so your customers can choose their own chocolates.

Boost your sales

Reinvigorate your store, social networks, and website for Easter with photos, videos, product samples and games.

1. Make your store the hottest event in town!

Make your boutique a place where customers want to gather and enjoy a genuine experience. Promotional events should get people talking about you, attract new customers and make them loyal, as well as boosting the average number of purchases per sale.

> Support the community:

Fundraise for a local charity. You could donate 50¢ for every bag of eggs sold, for example.



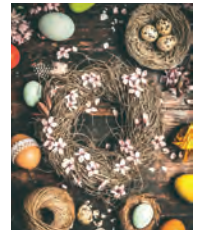
> The Egg with the Golden Ticket:

Hide a ticket in a few molded Easter chocolates where winners get a free pastry, for example.



> Win over younger food aficionados

by whisking them off into a world of fun, filled with decorations, little games or puzzles.



2. Use social media to draw people into your store

Feed your customers' curiosity using social networks, by unveiling your Easter collection one item at a time. It's essential you're referenced on map tools such as Google or Valrhona's Store Locator.

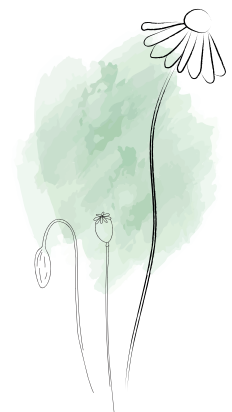
Take it a step further:
create a single brand identity for all your communications on your social networks and in your store, with shared color schemes, images, themes and so on.



Play hide and seek: Hide an "odd one out" item in your window display and snap a photo. Post it on social networks. Once your customers have spotted it, you can draw a lucky winner who gets the hidden treasure!



Take photos and make short videos to show off your expertise and creations, and tempt viewers to come sample them for themselves.



Sublimez vos emballages

Perfect your packaging

Vos packagings protègent et embellissent vos produits. De plus, ils sont fabriqués en France.
Ils véhiculent également l'image de votre établissement dès la sortie de votre magasin !
*Your packaging is there to protect and embellish your products. It's also made in France.
But it also advertises your store's image as soon as it is out of the door.*

POUR LES ANIMAUX DE PÂQUES FOR EASTER ANIMALS



PLUMIER TRAY

Ref. 28 295
13 x 4,1 x 2,8 cm

Lot de 10 - Peut contenir 5 pièces
Batch of 10 - Can hold 5 animals



POUR LES MOULAGES FOR MOLDED PRODUCTS

POUR LES ŒUFS ET LES FRITURES FOR EGGS AND FLAT SIDED MOLDED CHOCOLATES



BOÎTE LAPIN BUNNY BOX

Ref. 25 126
15,3 x 9,2 x 5,7 cm

Lot de 10 - Peut contenir 105 g
d'œufs / 85 g de fritures
Batch of 10 - Can hold 85g of flat-
sided chocolates / 105g of eggs



BOÎTE FRAMBOISE RASPBERRY PINK BOX

Ref. 26 862
12 x 8,6 x 4,4 cm

Lot de 10 - Peut contenir 200 g
d'œufs / 150 g de fritures
Batch of 10 - Can hold 150g of flat-
sided chocolates / 200g of eggs



NOUVEAUTÉ / NEW



BOÎTE POUR PETIT MOULAGE SMALL MOLDED PRODUCT BOX

Ref. 48 219
14,5 x 11,7 x 10 cm

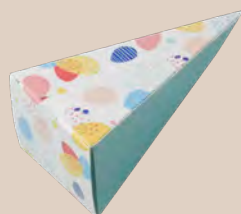
Lot de 50 - Peut contenir 1 moulage
Batch of 50 - Can hold 1 molded
product



BOÎTE POUR GRAND MOULAGE LARGE MOLDED PRODUCT BOX

Ref. 48 220
11 x 11 x 18 cm

Lot de 50 - Peut contenir 1 moulage
Batch of 50 - Can hold 1 molded
product



NOUVEAUTÉ / NEW CÔNE PÂQUES EASTER CONE

Ref. 48 223
15,6 x 7 x 7 cm

Lot de 10 - Peut contenir 105 g
d'œufs / 85 g de fritures
Batch of 10 - Can hold 85g of flat-
sided chocolates / 105g of eggs

Index



	PAGE PAGE	DESCRIPTION DU PRODUIT PRODUCT DESCRIPTION	RÉF REF	CHOCOLAT CHOCOLATE	CONDITIONNEMENT PACKAGING	POIDS UNIT UNIT WEIGHT (G)	ARÔME COLORANT FLAVORING COLORANT
LES ŒUFS MOULÉS / MOLDED EGGS							
	9	ŒUFS 12 CM 12CM EGGS	14470	NOIR DARK	36 DEMI-COQUES / BOÎTE 36 HALF-SHELLS / BOX	35	
	9	ŒUFS 16 CM 16CM EGGS	14741	NOIR DARK	20 DEMI-COQUES / BOÎTE 20 HALF-SHELLS / BOX	75	
	9	ŒUFS 12 CM 12CM EGGS	14738	LAIT MILK	36 DEMI-COQUES / BOÎTE 36 HALF-SHELLS / BOX	35	
	9	ŒUFS 16 CM 16CM EGGS	14739	LAIT MILK	20 DEMI-COQUES / BOÎTE 20 HALF-SHELLS / BOX	75	
	9	ŒUFS 12 CM 12CM EGGS	47498	DULCEY	36 DEMI-COQUES / BOÎTE 36 HALF-SHELLS / BOX	35	
	9	ŒUFS 16 CM 16CM EGGS	47460	DULCEY	20 DEMI-COQUES / BOÎTE 20 HALF-SHELLS / BOX	75	
LES ŒUFS PLIÉS / FOIL WRAPPED EGGS							
	12	« FAÇON GIANDUJA » NOISETTES "GIANDUJA-STYLE" - HAZELNUT	841	NOIR DARK	2KG	75	
	12	« FAÇON GIANDUJA » NOISETTES "GIANDUJA-STYLE" - HAZELNUT	842	LAIT MILK	2KG	75	
	12	« FAÇON GIANDUJA » CACAO "GIANDUJA-STYLE" - COCOA	4111	NOIR DARK	2KG	75	
	12	« FAÇON GIANDUJA » CRÊPE DENTELLE "GIANDUJA-STYLE" - CRÊPE DENTELLE	4110	LAIT MILK	2KG	75	
	12	« FAÇON GIANDUJA » BISCUITS "GIANDUJA-STYLE" - BISCUIT	8104	LAIT MILK	2KG	75	
	13	GANACHE « FAÇON GIANDUJA » FRAMBOISE RASPBERRY "GIANDUJA-STYLE" GANACHE	18922	NOIR DARK	2KG	75	
			2677				
	13	GANACHE PULPE ABRICOT APRICOT PURÉE GANACHE	18918	NOIR DARK	2KG	75	
			2494				
	13	GANACHE CARAMÉLIA 36 % CARAMÉLIA 36% GANACHE	18920	LAIT MILK	2KG	75	
			8445				
	13	GANACHE CARAMEL CARAMEL GANACHE	18916	LAIT MILK	2KG	75	
			3151				
	13	GANACHE CARANOA 55 % CARANOA 55% GANACHE	28317	LAIT MILK	2KG	75	
	13	GANACHE GUANAJA 70 % GUANAJA 70% GANACHE	7155	NOIR DARK	2KG	75	
	13	GANACHE TAÏNORI 64 % TAÏNORI 64% GANACHE	6425	NOIR DARK	2KG	75	
	13	GANACHE KALINGO 65 % KALINGO 65% GANACHE	12598	NOIR DARK	2KG	75	
	13	GANACHE TANARIVA 33 % TANARIVA 33% GANACHE	6427	LAIT MILK	2KG	75	
	13	ASSORTIMENT GANACHES GRANDS CRUS ASSORTMENT OF SINGLE ORIGIN GANACHE EGGS	11638	NOIR DARK LAIT MILK	5KG	75	
	14	PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	855	NOIR DARK	2KG	75	
	14	PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	12608	NOIR DARK	2KG	75	
	14	PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	856	LAIT MILK	2KG	75	
	14	PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	12610	LAIT MILK	2KG	75	
	14	ASSORTIMENT PRALINÉ AMANDES NOISETTES ASSORTMENT OF ALMOND & HAZELNUT PRALINÉS	857	NOIR DARK LAIT MILK	2KG	75	

	PAGE PAGE	DESCRIPTION DU PRODUIT PRODUCT DESCRIPTION	RÉF REF	CHOCOLAT CHOCOLATE	CONDITIONNEMENT PACKAGING	POIDS UNIT UNIT WEIGHT (G)	ARÔME COLORANT FLAVORING COLORANT
	14	PRALINÉ AMANDES NOISETTES BISCUITS ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ - BISCUIT	5853	LAIT MILK	2KG	75	
	14	PRALINÉ FRUITÉ NOISETTES 55 % FRUITY 55% HAZELNUT PRALINÉ	28500	LAIT MILK	2KG	75	
	14	PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISETTES 66 % FRUITY 66% ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	9500	LAIT MILK	2KG	75	
	14	PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	2241	BLANC WHITE	2KG	75	
	15	ASSORTIMENT AU PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT AMANDES NOISETTES ASSORTMENT OF CRUNCHY FRUITY ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	32728	NOIR DARK LAIT MILK	2KG	75	
	15	PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISETTES FRUITY ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	7156	NOIR DARK	2KG	75	
	15	PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISETTES FRUITY ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	7157	LAIT MILK	2KG	75	
	15	PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISETTES FRUITY ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	7158	BLANC WHITE	2KG	75	
LES ŒUFS NON PLIÉS / FOIL-FREE EGGS							
	16	PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	845	NOIR DARK	2KG	75	
	16	PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	846	LAIT MILK	2KG	75	
	16	PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	847	BLANC WHITE	2KG	75	
	16	PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	848	ORANGE	2KG	75	
	16	GANACHE DULCEY 35 % DULCEY 35% GANACHE	9501	DULCEY	2KG	75	
	16	PRALINÉ FRUITÉ NOISETTES 55 % FRUITY 55% HAZELNUT PRALINÉ	20190	NOIR DARK	2KG	75	
	16	PRALINÉ FRUITÉ NOISETTES 55 % FRUITY 55% HAZELNUT PRALINÉ	20191	LAIT MILK	2KG	75	
	16	PRALINÉ FRUITÉ NOISETTES 55 % FRUITY 55% HAZELNUT PRALINÉ	20192	DULCEY	2KG	75	
	16	PRALINÉ FRUITÉ NOISETTES 55 % FRUITY 55% HAZELNUT PRALINÉ	20193	BLANC WHITE	2KG	75	
	17	CARAMEL AU BEURRE SALÉ SALTED BUTTER TOFFY	48214	NOIR DARK	2KG	4,3	
	17	CARAMEL AU BEURRE SALÉ SALTED BUTTER TOFFY	48213	LAIT MILK	2KG	4,3	
	17	NOUGATINE NOISETTES HAZELNUT NOUGATINE	815	NOIR DARK	2KG	3,6	
	17	NOUGATINE NOISETTES HAZELNUT NOUGATINE	816	LAIT MILK	2KG	3,6	
	17	NOUGATINE NOISETTES HAZELNUT NOUGATINE	817	DULCEY	2KG	3,6	
	17	NOUGATINE NOISETTES HAZELNUT NOUGATINE	3152	BLANC WHITE	2KG	3,6	
	17	ASSORTIMENT ŒUFS NOUGATINE ASSORTMENT OF NOUGATINE EGGS	11637	NOIR DARK LAIT MILK DULCEY BLANC WHITE	5KG	3,6	
	17	ŒUFS PLEINS SOLID CHOCOLATE EGGS	805	NOIR DARK	2KG	1,8	
	17	ŒUFS PLEINS SOLID CHOCOLATE EGGS	806	LAIT MILK	2KG	1,8	
	17	ŒUFS PLEINS SOLID CHOCOLATE EGGS	807	BLANC WHITE	2KG	1,8	
	18	ŒUFS FEUILLETÉS LAYERED EGGS	833	JAUNE YELLOW	2KG	4,1	
	18	ŒUFS FEUILLETÉS LAYERED EGGS	834	ORANGE	2KG	4,1	

	PAGE PAGE	DESCRIPTION DU PRODUIT PRODUCT DESCRIPTION	RÉF REF	CHOCOLAT CHOCOLATE	CONDITIONNEMENT PACKAGING	POIDS UNIT. UNIT WEIGHT (G)	ARÔME COLORANT FLAVORING COLORANT
	18	ŒUFS FEUILLETÉS LAYERED EGGS	4531	ROSE PINK	2KG	4,1	
	18	ŒUFS FEUILLETÉS LAYERED EGGS	835	VERT GREEN	2KG	4,1	
	18	ŒUFS FEUILLETÉS LAYERED EGGS	10773	VIOLET	2KG	4,1	
	18	ASSORTIMENT ŒUFS FEUILLETÉS ASSORTMENT OF LAYERED EGGS	836	6 COULEURS 6 COLORS	2KG	4,1	
	18	ŒUFS FEUILLETÉS LAYERED EGGS	815	NOIR DARK	2KG	4,1	
	18	ŒUFS FEUILLETÉS LAYERED EGGS	816	LAIT MILK	2KG	4,1	
	18	ŒUFS FEUILLETÉS LAYERED EGGS	817	DULCEY	2KG	4,1	
	18	ŒUFS FEUILLETÉS LAYERED EGGS	3152	BLANC WHITE	2KG	4,1	
	19	GALETS AMANDES TORRÉFIÉES CHOCOLATE-COATED ALMONDS	8188	NOIR DARK	2KG	7,5	
	19	GALETS AMANDES TORRÉFIÉES CHOCOLATE-COATED ALMONDS	8187	LAIT MILK	2KG	7,5	
	19	ŒUFS DE MOUETTE PRALINÉ PRALINÉ SPECKLED EGGS	7688	NOIR DARK	2KG	13,5	
	19	ŒUFS DE MOUETTE CARAMEL CARAMEL SPECKLED EGGS	9591	NOIR DARK	2KG	13,5	
	19	ASSORTIMENT ŒUFS SUCRE ASSORTMENT OF CANDY EGGS	800		5KG	2	
	19	ASSORTIMENT ŒUFS PÂTE DE FRUITS ASSORTMENT OF FRUIT PASTE EGGS	4536		5KG	2	
LES FRITURES / FLAT-SIDED MOLDED CHOCOLATES							
	22	FRITURES FRAISE STRAWBERRY FLAT-SIDED CHOCOLATES	18739	FRAISE STRAWBERRY	2KG	3,4	
	22	FRITURES PASSION PASSION FRUIT FLAT-SIDED CHOCOLATES	18737	PASSION PASSION FRUIT	2KG	3,4	
	22	FRITURES EXTRA BITTER 61% EXTRA BITTER 61% FLAT-SIDED CHOCOLATES	870	NOIR DARK	2KG	3,4	
	22	FRITURES JIVARA 40% JIVARA 40% FLAT-SIDED CHOCOLATES	871	LAIT MILK	2KG	3,4	
	22	FRITURES BLOND DULCEY 35% BLOND DULCEY 35% FLAT-SIDED CHOCOLATES	9550	DULCEY	2KG	3,4	
	22	FRITURES IVOIRE 35% IVOIRE 35% FLAT-SIDED CHOCOLATES	872	BLANC WHITE	2KG	3,4	
LES GOURMANDS / GOURMET CHOCOLATES							
	26	ANIMAUX DE LA FORÊT PRALINÉ PRALINÉ WOODLAND ANIMALS	11655	NOIR DARK	1KG	16,5	
	26	ANIMAUX DE LA FORÊT PRALINÉ PRALINÉ WOODLAND ANIMALS	11656	LAIT MILK	1KG	16,5	
	26	ANIMAUX DE LA FORÊT PRALINÉ PRALINÉ WOODLAND ANIMALS	11657	DULCEY	1KG	16,5	
	26	ANIMAUX DE LA FORÊT PRALINÉ PRALINÉ WOODLAND ANIMALS	11653	BLANC WHITE	1KG	16,5	
	27	ANIMAUX DE PÂQUES GANACHE CARAMEL CARAMEL GANACHE EASTER ANIMALS	28312	NOIR DARK	64 PIÈCES 64 CHOCOLATES	13	
	27	ANIMAUX DE PÂQUES PRALINÉ NOISETTES 55% 55% HAZELNUT PRALINÉ EASTER ANIMALS	28498	LAIT MILK	64 PIÈCES 64 CHOCOLATES	13	

	PAGE PAGE	DESCRIPTION DU PRODUIT PRODUCT DESCRIPTION	RÉF REF	CHOCOLAT CHOCOLATE	CONDITIONNEMENT PACKAGING	POIDS UNIT. UNIT WEIGHT (G)	ARÔME COLORANT FLAVORING COLORANT
	27	ANIMAUX DE PÂQUES FAÇON GIANDUJA "GIANDUJA-STYLE" EASTER ANIMALS	28311	DULCEY	64 PIÈCES 64 CHOCOLATES	13	
	27	ANIMAUX DE PÂQUES PRALINÉ AMANDES COCO ALMOND & COCONUT PRALINÉ EASTER ANIMALS	28529	BLANC WHITE	64 PIÈCES 64 CHOCOLATES	13	
	28	COQUILLAGES PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ SEASHELLS	10780	NOIR DARK	1.8 KG	10	
	28	COQUILLAGES PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ SEASHELLS	10800	LAIT MILK	1.8 KG	10	
	28	COQUILLAGES PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISETTES FRUITY ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ SEASHELLS	28502	LAIT MILK	1.8 KG	10	
	28	COQUILLAGES PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ SEASHELLS	10779	DULCEY	1.8 KG	10	
	28	COQUILLAGES PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ SEASHELLS	10778	BLANC WHITE	1.8 KG	10	
	28	COQUILLAGES PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ SEASHELLS	10876	ORANGE	1.8 KG	10	
	29	CLOCHES PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ BELLS	860	NOIR DARK	2KG	6,6	
	29	CLOCHES PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ BELLS	861	LAIT MILK	2KG	6,6	
	29	CLOCHES GANACHE CARAMEL SALÉ SALTED CARAMEL GANACHE BELLS	10684	LAIT MILK	2KG	6,6	
	29	CLOCHES PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ BELLS	11612	DULCEY	2KG	6,6	
	29	CLOCHES PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ BELLS	862	BLANC WHITE	2KG	6,6	
	29	GUIMAUVES LAPIN CITRON LEMON RABBIT MARSHMALLOW	9533	NOIR DARK	1KG	8	
	29	GUIMAUVES TORTUE POIRE PEAR TORTOISE MARSHMALLOW	12606	NOIR DARK	1KG	8	
	29	GUIMAUVES LAPIN FRAISE STRAWBERRY RABBIT MARSHMALLOW	8811	LAIT MILK	1KG	8	
	29	GUIMAUVES POULE VANILLE VANILLA HEN MARSHMALLOW	8809	LAIT MILK	1KG	8	
	29	GUIMAUVES POISSON CARAMÉLIA 36% CARAMELIA 36% FISH MARSHMALLOW	8812	LAIT MILK	1KG	8	
LES EMBALLAGES / PACKAGING							
	36	PLUMIER ANIMAUX DE PÂQUES EASTER ANIMALS TRAY	28295			10 BOÎTES 10 BOXES	
	36	BOÎTE LAPIN BUNNY BOX	25126			10 BOÎTES 10 BOXES	
	36	BOÎTE FRAMBOISE RASPBERRY PINK BOX	26862			10 BOÎTES 10 BOXES	
	36	BOÎTE POUR PETIT MOULAGE SMALL MOLDED PRODUCT BOX	48219			50 BOÎTES 50 BOXES	
	36	BOÎTE POUR GRAND MOULAGE LARGE MOLDED PRODUCT BOX	48220			50 BOÎTES 50 BOXES	
	36	CÔNE PÂQUES EASTER CONE	48223			10 BOÎTES 10 BOXES	

Valrhona s'engage à vous fournir des chocolats et confiseries ayant une DDM* à +30 jours après Pâques pour vous permettre une meilleure conservation.
Valrhona is committed to providing you with chocolates and candy with a best-before date* of at least 30 days after Easter so that they stay fresh for as long as possible.

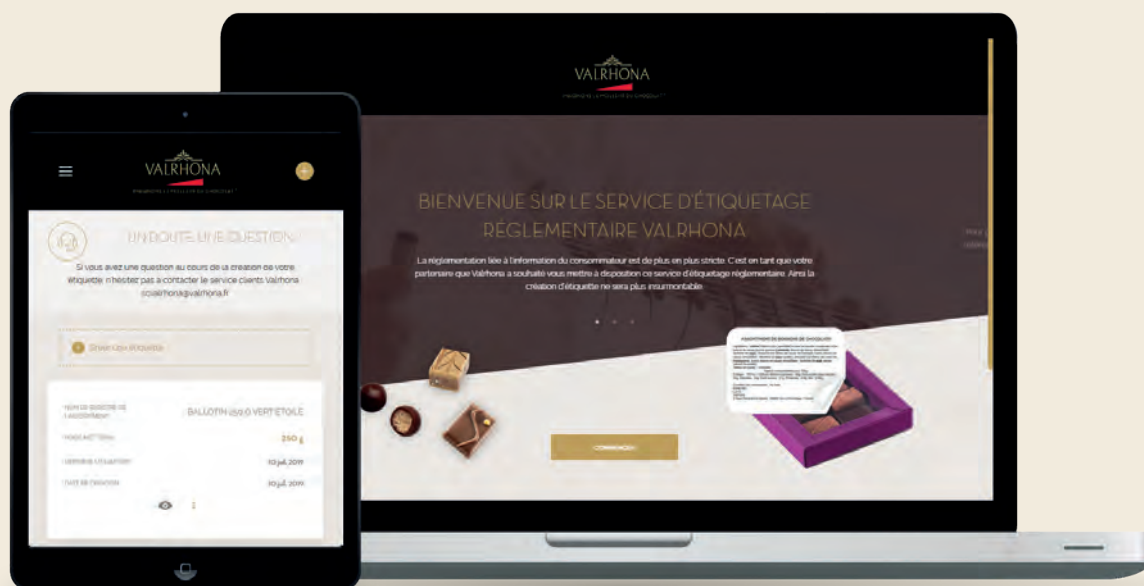
*DDM : Date de Durabilité Minimale (date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées).
*Best-Before: Indicates the date until which a food product retains its specific qualities, so long as it is stored appropriately.

Découvrez

le service d'étiquetage réglementaire Valrhona *Discover valrhona's regulatory labeling service*

**Il vous permettra de vendre vos assortiments de bonbons de chocolat
et confiseries sereinement !**

***It's a worry-free way to sell your assortments of chocolate bonbons
and sweet treats!***



ACCÉDEZ AU SERVICE DE CRÉATION D'ÉTIQUETTES SUR [ETIQUETTES.VALRHONA.COM](https://etiquettes.valrhona.com)
DISPONIBLE DÈS MAINTENANT DANS LES PAYS SUIVANTS : FRANCE, SUISSE, MONACO

USE OUR LABEL CREATION SERVICE AT [ETIQUETTES.VALRHONA.COM](https://etiquettes.valrhona.com)
NOW AVAILABLE IN FRANCE, SWITZERLAND AND MONACO


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

VALRHONA
26600 TAIN L'HERMITAGE - FRANCE
SCVALRHONA@VALRHONA.FR
www.valrhona.com

