



Compoz

Die neue Ära
der Schokoladen-
Emotionen

Der Fantasie freien Lauf
lassen, kreativ werden,
Genuss erleben... Immer
und immer wieder.


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Compoz, die neue Ära der Schokoladen-Emotionen

Seit seiner Gründung **erweitert Valrhona die Grenzen der Innovation**, um Profis aus der Chocolaterie und Pâtisserie zu inspirieren. Mit **COMPOZ** gehen wir noch einen Schritt weiter und **teilen unser Know-how als Schokoladenhersteller mit ihnen**. Bei **COMPOZ** handelt es sich um ein völlig neues Konzept, das den Weg in eine **neue Ära der Schokoladen-Emotionen** ebnet.

Die **bahnbrechende Innovation** wird die **Schokoladenkreation in den Labors** der Fachleute der süßen Gastronomie **revolutionieren**. Sie bietet eine **personalisierte Sinneserfahrung**, die dazu einlädt, **die eigene Einzigartigkeit auszudrücken**. Das Valrhona Lab, eine digitale Lösung, ermöglicht es **Chef-Pâtissières und -Pâtissiers** sowie **Handwerker:innen des guten Geschmacks**, verschiedene **Grundlagen-Aromen zu kombinieren**. So können sie ihre **eigene Schokoladenidentität kreieren** und die **Aromenpalette außergewöhnlicher Schokolade bereichern**.



Der Kreativität der Chef-Pâtisseries und -Pâtissiers freien Lauf lassen und ihre persönliche Handschrift enthüllen

In der spannenden Welt der Pâtisserie bedeutet Innovation vor allem, mit seinen Kreationen neue Geschichten zu erzählen und gleichzeitig die Leidenschaft für seinen Beruf neu zu entfachen. Es bedeutet auch, **Neues zu schaffen, seine Einzigartigkeit zum Ausdruck zu bringen und der Kundschaft eine unvergleichliche Sinneserfahrung zu bieten**. Für die Chef-Pâtisseries und -Pâtissiers von Restaurants oder Boutiquen wird Innovation jedoch oft zu einem Wettlauf gegen die Zeit, der manchmal erhebliche Mittel und ständige Inspiration erfordert, um sich von der Konkurrenz abzuheben und eine anspruchsvolle Kundschaft zu begeistern, die unablässig auf der Suche nach Neuem ist.

Valrhona weiß, welche Erwartungen die Lebensmittelhandwerker:innen haben und mit welchen Problematiken sie im Arbeitsalltag konfrontiert werden, deshalb haben wir eine ganz neue Lösung entwickelt, die die kreative Arbeit vereinfacht, damit einzigartige Rezepte entstehen können, die **die Identität der jeweiligen Handwerkerin oder des jeweiligen Handwerkers der süßen Gastronomie widerspiegeln**. Mit COMPOZ wird die **Kreation zu einem erschwinglichen Abenteuer** und alle Lebensmittelhandwerk:innen, die mit Leidenschaft bei der Arbeit sind, können **die Herkunft ihrer Kreationen voll und ganz für sich beanspruchen**. Sie erhalten Gelegenheit, ihre Emotionen und ihr Know-how in jede Geschichte einzubringen, die sie erzählen möchten, indem sie **Geschmäcker und Aromen auf einzigartige Weise kombinieren** und so eine **persönliche Handschrift** erschaffen.

COMPOZ richtet sich an Chef-Pâtisseries und -Pâtissiers, die **innovative Kombinationen ausprobieren** möchten, an **denjenigen, die von einer einzigartigen Kuvertüreschokolade träumen** oder ganz einfach an Handwerker:innen des guten Geschmacks, die ihr Angebot im Rhythmus der Jahreszeiten gestalten wollen und ununterbrochen auf der Suche nach neuen Ideen und Kreationen sind.

COMPOZ gibt Chef-Pâtisseries und -Pâtissiers den Schlüssel in die Hand, damit sie **ihre Persönlichkeit in einer einzigartigen Schokolade zum Ausdruck bringen können: ihrer eigenen**.

Ein kreativer Prozess

Ein kreativer Prozess, bei dem Valrhona die Chefs anhand eines Rituals mit vier Etappen begleitet:

1.	2.	3.	4.
WECKEN DER SINNE	KOMPONIEREN	KREIEREN	GENIESSEN
mit der Entdeckung der Kakao-, Milch- und Gewürznoten von 10 Grundlagen-Aromen.	sder eigenen Geschmackssignatur mithilfe einer digitalen Lösung, dem Valrhona Labw.	unendlich vieler Rezepte, indem die gewählten Grundlagen-Aromen miteinander kombiniert werden.	beim Verkosten der eigenen Kreation, die die Aromenpalette der außergewöhnlichen Schokoladen bereichern wird.





Der Fantasie freien Lauf lassen, kreativ werden, Genuss erleben ... immer und immer wieder!

Die Produktreihe COMPOZ umfasst aktuell 10 Grundlagen-Aromen, die in 4 große Familien unterteilt sind: Kakao, Milch (einschließlich pflanzlicher Option), süßende Produkte und Gewürze. Diese Grundlagen-Aromen werden gebrauchsfertig angeboten und lassen sich kombinieren, um eine individuelle Schokolade zu kreieren.

#1 KAKAO-FAMILIE

Diese vier Grundlagen mit **hohem Kakaoanteil** stammen aus ganz unterschiedlichen geografischen Ursprüngen und entfalten **einzigartige und charakteristische Aromen**. Es handelt sich um die Produkte der Reihe **Confection 80 %**, deren Rezepte ohne Kakaobutter sich optimal dazu eignen, mit den anderen COMPOZ-Grundlagen kombiniert zu werden.

GHANA 80% Dieser herkunftstreue Kakao enthält ein aromatisches Profil, das typisch für das Terroir Ghanas ist. Er verströmt Noten von Vanille und Kokosnuss sowie gerösteten Mandeln und Haselnüssen. Am Ende der Verkostung hinterlässt er im Mund eine leichte Bitternote.

MADAGASCAR 80% Diese Kakaogrundlage spiegelt das Terroir Madagaskars wider, insbesondere durch die Präsenz einer sehr ausgeprägten Säure sowie durch die im Mund explodierenden Aromen roter Beeren. Sie zeichnet sich außerdem durch ihre äußerst präsenten Noten von geröstetem Kakaobruch und eine ausgewogene Bitterkeit im Abgang aus.

ÉQUATEUR 80% Diese Schokolade bietet dezente pflanzliche und holzige Noten sowie Aromen von süßen Gewürzen. Die Verkostung endet mit einer den Mund ausfüllenden Bitterkeit und leichter Adstringenz, die für das ecuadorianische Terroir charakteristisch ist.

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80% Bei der Verkostung dieses 80% igen Kakaos entfalten sich die für Kakao aus der Dominikanischen Republik typischen Aromen von reifen Früchten, die auch als Kampferaromen bezeichnet werden. Er entfaltet weiterhin dezente Vanille- und Kakaonoten sowie einen schönen, säuerlichen Geschmack im Mund.

#2 MILCH-FAMILIE

Diese 3 Grundlagen, darunter 1 pflanzliche Option, sind unverzichtbar, um einer Kuvertüreschokolade die Cremigkeit von Milch zu verleihen sowie kreative und überraschende Zubereitungen herzustellen. Sie erleichtern die Herstellung von Milch- oder weißer Schokolade mit unterschiedlichen Kakaoanteilen, ohne dass Milchkpulver verwendet werden muss: Die sorgfältige Körnung verleiht den Schokoladen ein besonders feines und cremiges Mundgefühl.

VOLLMILCH für großzügige Süße.

FERMENTIERTE MILCH um mit sehr sauren Noten, die denen von Joghurt oder Käsekuchen ähneln, für Originalität zu sorgen.

GERÖSTETER BUCHWEIZEN Eine pflanzliche Grundlage mit Aromen von geröstetem Getreide und Nüssen, die es ermöglicht, auch auf die Wünsche und Bedürfnisse von Menschen einzugehen, die sich laktosefrei oder vegan ernähren.

#3 FAMILIE DER SÜSSENDEN PRODUKTE

Diese Grundlage ist wichtig, um den Kakaoanteil einer Kuvertüreschokolade anzupassen: Sie ermöglicht es, einem Rezept Süße zu verleihen und zugleich die Ausgewogenheit der Schokolade im Blick zu behalten.

#4 GEWÜRZ-FAMILIE

Diese 2 würzigen Grundlagen werden dank der Expertise von NOROHY angeboten, einer Marke, die die Werte von Valrhona in Bezug auf Engagement und Innovation teilt. Nach dem Erfolg von TADOKA, einem Vanille-Block zum Schmelzen oder Reiben, um genau die richtige Menge Vanille für den Dekor oder zum Aromatisieren zu verwenden, enthüllt Norohy ein neues Produkt, mit dem Kreationen ganz einfach eine rauchige Note erhalten.

TADOKA VANILLE ist ein explosives Konzentrat voller Geschmack. Die Vanille-Portionen verströmen holzige, blumige und Anisnoten dank zweier sorgfältig ausgewählter Vanilleschotensorten: Vanilla Planifolia aus Madagaskar und Vanilla Tahitensis aus Papua-Neuguinea.

TADOKA FUMÉE ist DIE Neuheit, mit der in der Küche ganz einfach für rauchige Noten gesorgt werden kann, deren Erzeugung und Dosierung bis dahin recht schwierig war. Die warmen, rauchigen Noten werden von spanischem Chili aus der Region La Vera getragen, bei dessen Verarbeitung ein einzigartiges Verfahren zum Einsatz kommt und der langsam über Eichenholzfeuer getrocknet wird. Durch dieses Verfahren bleiben alle rauchigen Noten der Chilischote erhalten, ohne Schärfe hinzuzufügen.

Auf diesen 10 Grundlagen aus 4 Familien basiert COMPOZ. Sie sollen nach und nach erweitert werden, um Chef-Pâtisseries und -Pâtissiers sowie Handwerker:innen des guten Geschmacks immer mehr Produkte zur Kreation ihrer Schokoladensignatur an die Hand zu geben.

COMPOZ ist nicht nur eine Produktinnovation, sondern dank des **Valrhona Labs**, das Fachleute bei der Kreation ihrer individuellen Schokolade unterstützt, auch eine **Dienstleistungsinnovation**. Diese **digitale Lösung führt die Fachleute durch den kreativen Prozess** und ermöglicht es ihnen, unendlich viele Rezepte zu kreieren, anzupassen und zu perfektionieren. Die Plattform **passt sich an die Erwartungen aller Nutzenden** an, ob man nun eine umfassende Begleitung mit Empfehlungen bei der Auswahl und Zusammenstellung verschiedener Grundlagen sucht oder einfach nur eine Unterstützung, die die bei Experimentiersitzungen durchgeführten Tests oder die fertigen Schokoladenrezepte speichert.





Eine neue Gemeinschaft von Chef-Pâtissières und -Pâtissiers

COMPOZ ist eine geschützte Innovation (Patent angemeldet) und das Ergebnis von über drei Jahren Forschungs- und Entwicklungsarbeit. Es ist auch und vor allem eine ganz neue Lösung, die unter Mitwirkung renommierter Handwerker:innen der Pâtisserie und Chocolaterie aus ganz Frankreich entwickelt wurde.

Diese inspirierende Gemeinschaft, ein echtes Ökosystem von Gleichgesinnten und Valrhona-Expert:innen, wird gemeinsam die Schokolade von morgen mitgestalten. Davon zeugen die ersten Rückmeldungen der Chef-Pâtissières und -Pâtissiers, die das Glück hatten, COMPOZ vor allen anderen zu entdecken:

„Es wird ein Vorher und ein Nachher von COMPOZ geben“.

Marius Dufay, Chef-Pâtissier, Mirazur***

„Wir waren wirklich sehr beeindruckt von der Idee [...] Die bahnbrechende Innovation kommt voll zum Tragen und eröffnet uns ein riesiges Feld der Möglichkeiten und das inspiriert uns ungemein [...] Wir stellen fest, dass eine fast unendliche Palette an Rezepten vor uns liegt“.

Pascal Hainigue, Chef-Pâtissier, Auberge de l'III**

„Man kann immer seltener neue Produkte finden. Beim Obst haben wir so ziemlich alles ausprobiert. [...] Aber das hier ist eine neue Spielwiese. Man lernt, wie man Schokolade herstellt, das ist für einen Pâtissier ziemlich verrückt.“

Pierre-Jean Quinero, chef pastelerio del Grand Hôtel Cap-Ferrat

„Was ich sehr schön finde, ist die Freiheit, die wir nun haben und bisher nie wirklich hatten, wenn man nicht gerade Bean-to-Bar-Schokolade machte, [...] es lässt uns die Freiheit, große und kleine Mengen zu produzieren, um kleine Produkte herauszubringen und uns wirklich mit einer Schokolade auszudrücken, die zu 100 % personalisiert werden kann“.

Arnaud Mathez, Chef-Pâtissier, Jardin Sucré

„Es ist immer schwierig, uns zu überraschen. Wir entdecken so viele Produkte, so viele Dinge, [...] hier ist es kein neues Produkt, sondern wirklich ein neues Konzept, das uns Zutritt zu einer riesigen Spielwiese verschafft.“

Léandre Vivier, Chef-Pâtissier, Burgundy

Die Grundlagen-Aromen der Produktreihe COMPOZ sind in **3-KG-Beuteln** mit Bohnen oder Chips für die Familien Kakao, Milch und Zucker sowie in **250-g-Beuteln** für Tadoka Vanille und Fumée erhältlich.

Für die Chef-Pâtissières und -Pâtissiers sowie die Handwerker:innen des guten Geschmacks, die **COMPOZ testen und erste Rezepte ausprobieren wollen**, gibt es ein **Kennenlernset**. Dieses umfasst alle Produkte des Sortiments in 250-g-Beuteln.

Fachleute der Gastronomie, die sich der Bewegung anschließen wollen und ihre individuelle Schokolade kreieren möchten, können **COMPOZ auf der Fachmesse SIRHA Lyon kennenlernen**.

Treffpunkt: 23. bis 27. Januar 2025:

- am Stand von Valrhona im Partnerdorf

Die Produktreihe COMPOZ ist ab Ende Januar 2025 erhältlich.

Über Valrhona

VALRHONA, GEMEINSAM MIT GUTEM GUTES TUN

Valrhona ist seit 1922 Partner der „Handwerker:innen des guten Geschmacks“, Pionier und Referenz in der Welt der Schokolade. Heute definiert Valrhona sich als ein Unternehmen, dessen Mission „Gemeinsam mit Gutem Gutes tun“ die Stärke seines Engagements zum Ausdruck bringt. Mit seinen Mitarbeitern, den Küchenchefs und -chefinnen und den Kakaoproduzent:innen, arbeitet Valrhona an der permanenten Weiterentwicklung aller Bereiche rund um die Schokolade, um die Kakaoproduktion fairer und nachhaltiger zu gestalten und um die Gastronomie zu inspirieren, damit sie mit Gutem und Schöнем Gutes tun kann.

Der Aufbau direkter und langfristiger Beziehungen zu den Produzent:innen, die Suche nach der nächsten Schokoladen-Innovation und der Austausch von Know-how sind alltägliche Impulse für Valrhona. An der Seite der Küchenchefs und -chefinnen unterstützt Valrhona das Handwerk und begleitet Patissiers und Patissières auf der Suche nach Einzigartigkeit dabei, die Grenzen der Kreativität ständig weiter zu verschieben.

Seit Januar 2020 ist Valrhona eine B Corporation®. Das Haus ist stolz darauf, dieses anspruchsvolle Siegel im Januar 2024 zum zweiten Mal erhalten zu haben. Diese zeichnet die engagiertesten Unternehmen der Welt aus, die Wirtschaftsleistung in gleichem Maße mit Gemeinwohl und Umweltschutz in Einklang bringen. Die Zertifizierung bestätigt zudem Valrhonas nachhaltige Entwicklungsstrategie „Live Long“, die darauf abzielt, ein gemeinschaftliches Modell mit positiver Auswirkung für Produzent:innen, Mitarbeiter, die Handwerker:innen des guten Geschmacks und alle Schokoladenliebhaber:innen zu entwickeln.

Wer sich für Valrhona entscheidet, engagiert sich für eine verantwortungsvolle Schokolade. Die 100-prozentige Rückverfolgung des Kakaos bis zu unseren Produzent:innen gibt die beruhigende Gewissheit über die Herkunft des Kakaos, die Menschen, die ihn geerntet haben und die guten Bedingungen, unter denen er produziert wurde. Wer sich für Valrhona entscheidet, entscheidet sich für eine Schokolade, die Menschen und Umwelt respektiert.

www.valrhona.com

Ansprechpartner Presse:

Karoline Fenske

Otto-Hahn Strasse 5, D-77694 Kehl Auenheim

T. +33 680 34 75 10 – M. karoline.fenske@valrhona.fr

Link zum Herunterladen von Bildmaterial:

<https://bit.ly/COMPOZ>

