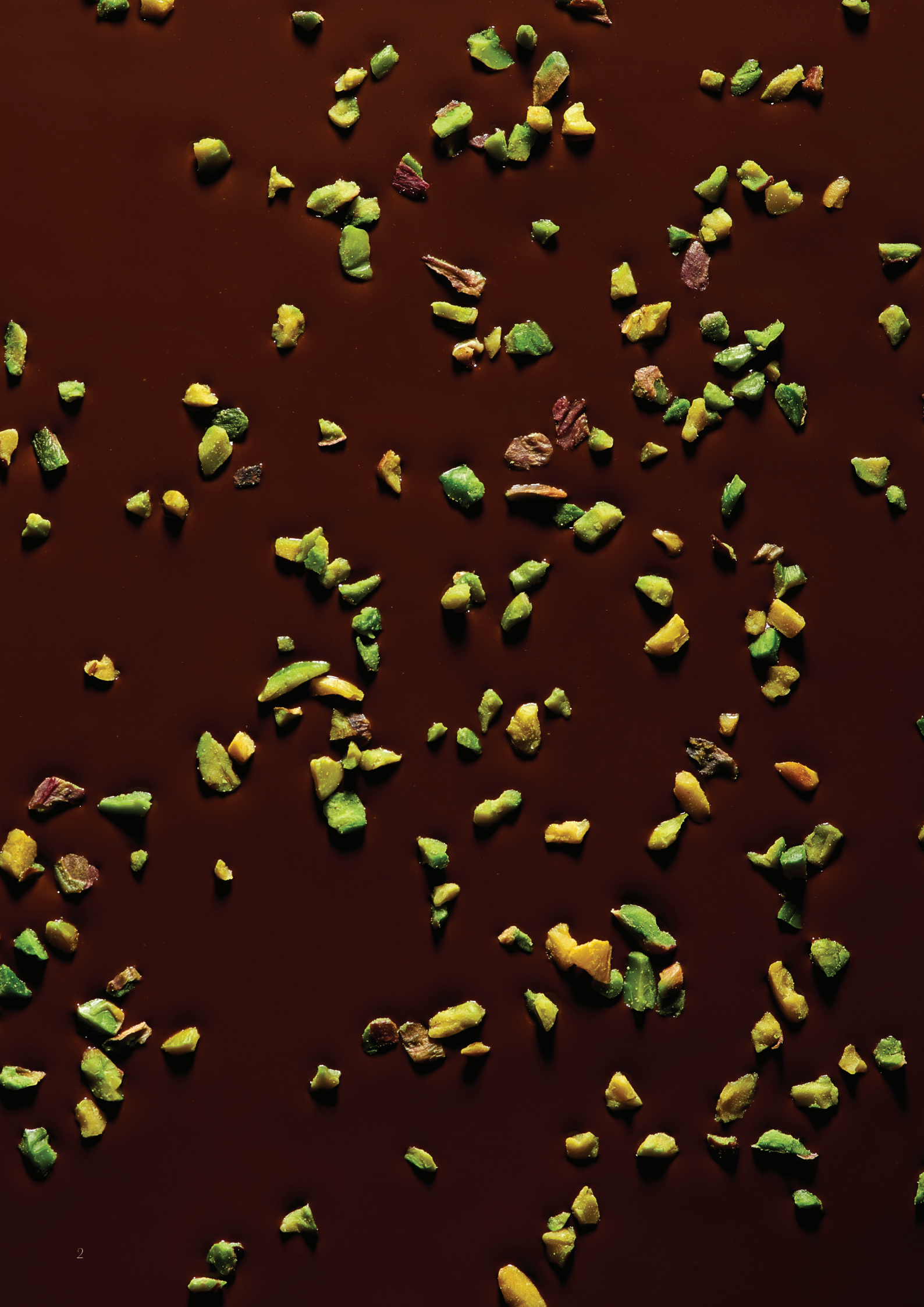
TAVOLETTE

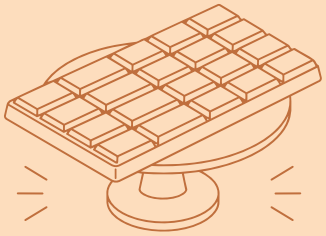
BY
GLI INDISPENSABILI



VALRHONA
SELECTION
PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

VALRHONA · Sosa · chocolatree · NOROHY · adamance · PARIANI





35% delle vendite di cioccolato riguarda le tavolette.

POPOLARITÀ DEGLI SNACK E DEL "MORSO"

54% dei consumatori dichiara di aver adottato un tipo di consumo basato su minore quantità e migliore qualità.

1/3 Oltre un terzo dei consumatori ama scoprire nuovi sapori. In Europa, una persona su due afferma di essere attratta dalle innovazioni in termini di gusto.



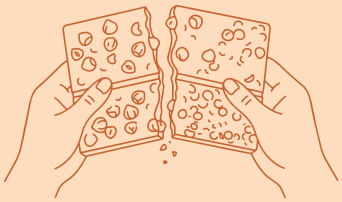
TAVOLETTE GOLOSE CON RIPIENO

Le tavolette golose e ripiene, come Dubai o Tokyo, suscitano un forte interesse.

BONTÀ E BELLEZZA



Il gusto rappresenta il 73% delle motivazioni d'acquisto, mentre l'aspetto visivo accattivante il 61%.



TAVOLETTE XXL DA SPEZZARE

Vendute a peso, offrono un'esperienza ludica e sensoriale che cattura immediatamente l'attenzione.

TAVOLETTE DA DEGUSTAZIONE



VALRHONA

QUALI VARIETÀ DI CIOCCOLATO SCEGLIERE PER LE VOSTRE TAVOLETTE DA DEGUSTAZIONE?

ASSEMBLAGGI ECCEZIONALI



GUANAJA 70%



CARAIBE 66%



JIVARA 40%



BLOND DULCEY 35%

Profili equilibrati, studiati per regalare un'esperienza di degustazione del cioccolato armoniosa e avvolgente. Ideale per creazioni arricchite con inclusioni, decorazioni o ripieni.

PURA ORIGINE



LAVORAZIONI DOLCIARIE 80%
Ghana / Rep. Dominicana
Ecuador / Madagascar



TULAKALUM 75%
Belize



MANJARI 64%
Madagascar

Scoprite profili aromatici unici.

FATTORI DIFFERENZIANTI



CARAMELIA 36%



SIOKA 56%



INSPIRATION LAMPONE

Una selezione per ampliare la vostra offerta di tavolette, unendo golosità, competenza e intensità.

Consigli di vendita

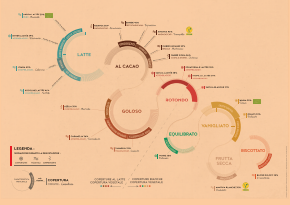
Il cioccolato pura origine esprime l'identità di un territorio, mentre l'assemblaggio valorizza la competenza di chi seleziona e combina le diverse origini.

Per le tavolette da degustazione, privilegiate un racconto che ne valorizzi le caratteristiche: parlate delle origini del cacao e descrivetene i profili sensoriali...

Non superate i 70 g e massimizzate il vostro margine!

SCOPRITE LE NOSTRE GUIDE DEL GUSTO DEDICATE ALLE COPERTURE DI CIOCCOLATO VALRHONA

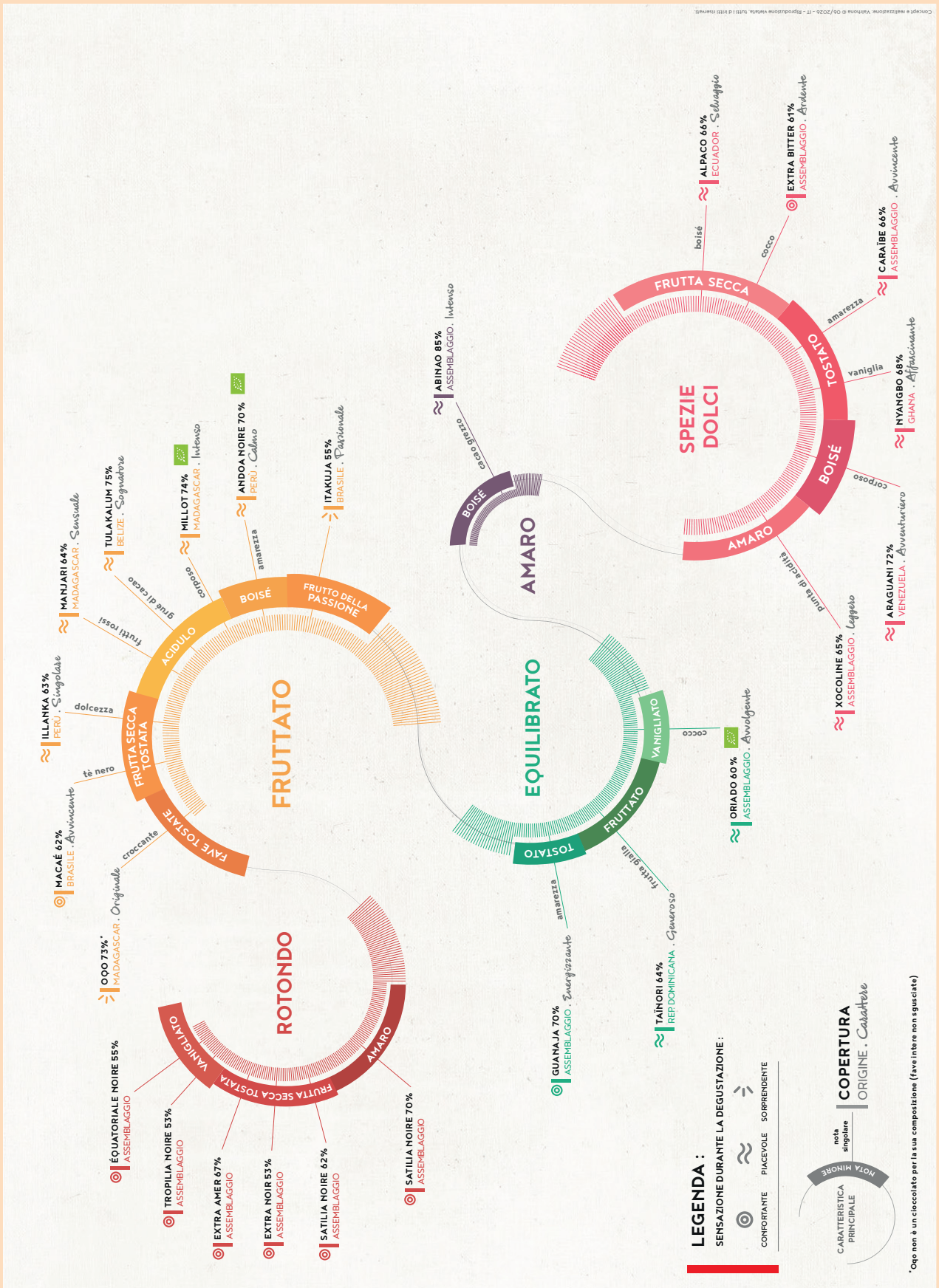
Consultate la ruota degli aromi dei cioccolati di copertura Valrhona e individuate il profilo aromatico che state cercando.



Troverete le ruote degli aromi nelle pagine seguenti

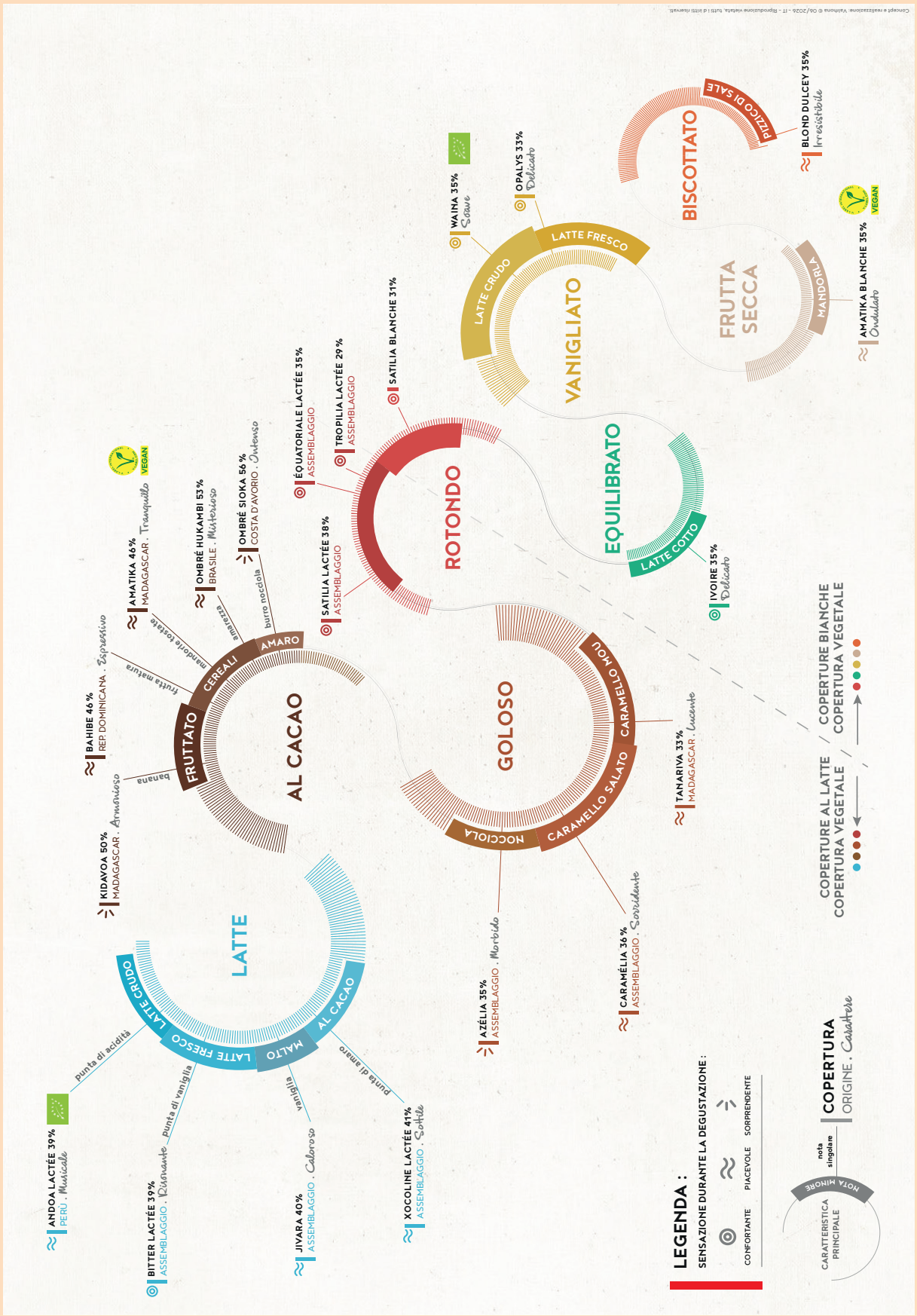
VALRHONA

Guida del gusto – Coperture fondenti



Concept e realizzazione: Valrhona © 06/2026 - tt - Riproduzione vietata. Tutti i diritti riservati.

Guida del gusto – Coperture al latte e bianche



TAVOLETTE GOLOSE



COME PREPARARE LE TAVOLETTE GOLOSE?

In termini di creazione, la tendenza delle tavolette golose ruota attorno ad abbinamenti audaci e sorprendenti, con ingredienti locali, di stagione e dalle consistenze varie.

3 TECNICHE, 3 TIPOLOGIE DI RICETTE PER SODDISFARE LA CRESCENTE DOMANDA DEI VOSTRI CLIENTI!

1 INSERIMENTO NELLO STAMPO

Croccanti, zucchero frizzante, frutta secca, granella di cacao...





2 DISPOSIZIONE SUL CIOCCOLATO

Frutta candita, perle croccanti, frutta secca cantonese...

3 INTEGRAZIONE NEL CIOCCOLATO

Croccanti, zucchero frizzante, frutta secca, granella di cacao...



Consigli

Dedicate regolarmente la vostra comunicazione a un ingrediente, esaltandolo mediante abbinamenti originali.
Lasciatevi ispirare dalla nostra selezione di ingredienti per le vostre tavolette.

COSPARGIMENTO NELLO STAMPO, NELLA MASSA O SULLA SUPERFICIE DEL CIOCCOLATO

FRUTTA SECCA AL NATURALE / PARIANI

Frutta secca intera o tritata



Il meglio della frutta secca italiana ideale per le vostre tavolette!

FRUTTA SECCA CANTONESE / SOSA

Frutta secca intera o tritata, oppure frutta caramellata



Poco dolcificata e molto croccante, ideale per aggiungere sapore e consistenza!

FRUTTA SECCA CARAMELLATA / SOSA

Frutta secca intera

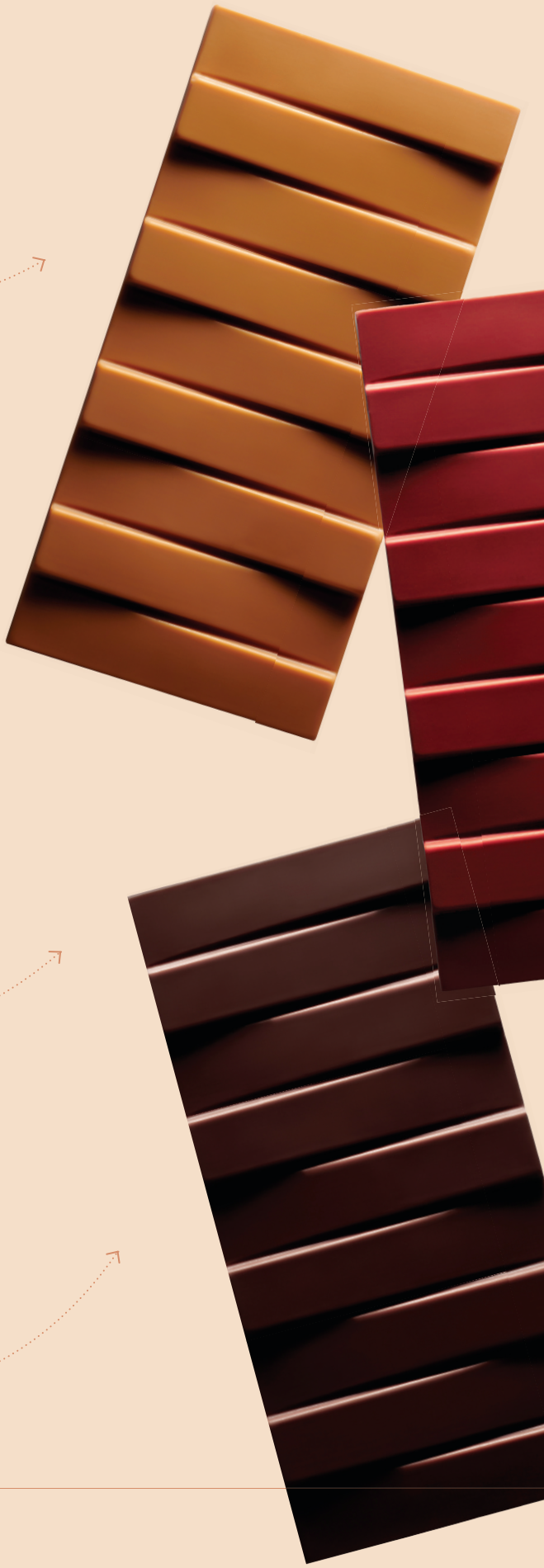


Ideali per aggiungere texture e golosità!

FRUTTA CANDITA / SOSA



Frutta candita più ricca di sapore, poco dolce e dal colore brillante!





GRANELLA DI CACAO VALRHONA



Tutta l'espressione del cacao
nella sua forma più pura
e del suo terroir!

PERLE / VALRHONA



Ripiene o croccanti,
sono irresistibili!

CRISPIES WETPROOF / SOSA

Pepite di frutta liofilizzata ricoperte di burro di cacao



Perfette per aggiungere
un tocco croccante
e un sapore fruttato
naturale!

PETA CRISPIES / SOSA



Un tocco di originalità, un gusto
e una texture frizzante inaspettata!

TAVOLETTA OPALYS AL LAMPONE E PISTACCHIO

Calcolata per 24 tavolette (stampo piano 10849)

360 g	**Pistacchi di Sicilia pelati PARIANI**
360 g	**Perle croccanti Inspiration Lampone VALRHONA**
192 g	**Crispy wet proof lampone**
QB	**Opalys 33% VALRHONA**

MONTAGGIO E FINITURA

Spargere 15 g di pistacchi, 15 g di perle Inspiration Lampone e 8 g di lampone crispy, quindi riempire gli stampi con Opalys precristallizzato.

Lasciar cristallizzare per 24-36 ore a 17°C e 60% di umidità relativa.

Sformare le tavolette.





TAVOLETTA DULCEY ALBICOCCA

Calcolata per 24 tavolette (stampo piano 10849)



250 g	Albicocca morbida
192 g	**Nocciola "Nocciola Piemonte IGP" tostata PARIANI**
QB	**Blond Dulcey 35% VALRHONA**

MONTAGGIO E FINITURA

Cospargere 10 g di cubetti morbidi di albicocca e 8 g di nocciole tritate, quindi guarnire la tavoletta con il Blond Dulcey precedentemente temperato.

Lasciar cristallizzare per 24 ore a 17°C e 60% di umidità relativa.

Rimuovere dallo stampo.

TAVOLETTA CRISPY PASSION

Calcolata per 24 tavolette (stampo piano 10849)

240 g **Crispy wet proof frutto della passione SOSA**

QB **Bitter al latte 39% VALRHONA**

MONTAGGIO E FINITURA

Cospargere 10 g di Crispy frutto della passione in ogni stampo per tavolette, quindi guarnire con copertura precristallizzata a livello.

Lasciar cristallizzare per 24-36 ore a 17°C e 60% di umidità relativa.

Sformare le tavolette.



TAVOLETTA SESAMO E FRAGOLE

Calcolata per 24 tavolette (stampo piano 10849)

240 g Sesamo

QB **Inspiration Fragola VALRHONA**

840 g **Perle croccanti Opalys VALRHONA**

MONTAGGIO E FINITURA

Modellaggio: Distribuire 10 g di sesamo per tavoletta.

Ricoprire il tutto con 70 g di copertura di frutta Inspiration precristallizzata alla fragola. Disporre 35 g di perle croccanti Opalys.

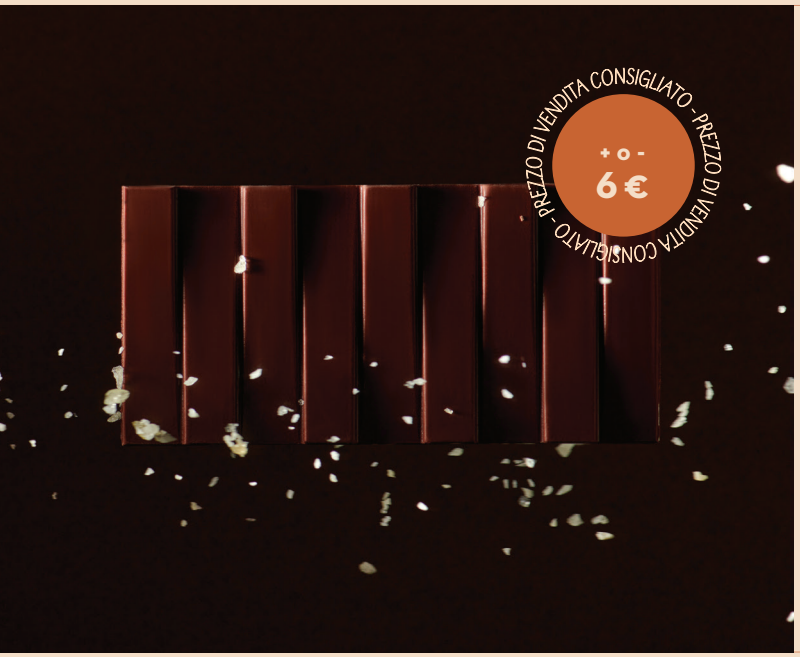
Picchiettare leggermente per permettere alla copertura di penetrare tra tutti gli ingredienti e solidificare l'insieme.

Lasciar cristallizzare in frigorifero per alcuni minuti, poi lasciar riposare a 17°C fino a quando la sformatura non avverrà da sola.



TAVOLETTA PETA

Calcolata per 24 tavolette (stampo piano 10849)



240 g **Peta croccante SOSA**
QB **Extra Bitter 61% VALRHONA**

MONTAGGIO E FINITURA

Cospargere 10 g di peta crispy per tavoletta quindi guarnire con copertura precristallizzata a livello.
Lasciar cristallizzare per 24-36 ore a 17°C e 60% di umidità relativa.
Sformare le tavolette.

TAVOLETTA DA SPEZZARE CARAMÉLIA



Nocciole Sablé Dolci/Salate

175 g **Nocciola Piemonte IGP tostata PARIANI**
85 g Zucchero semolato
35 g Acqua
6 g Fior di sale

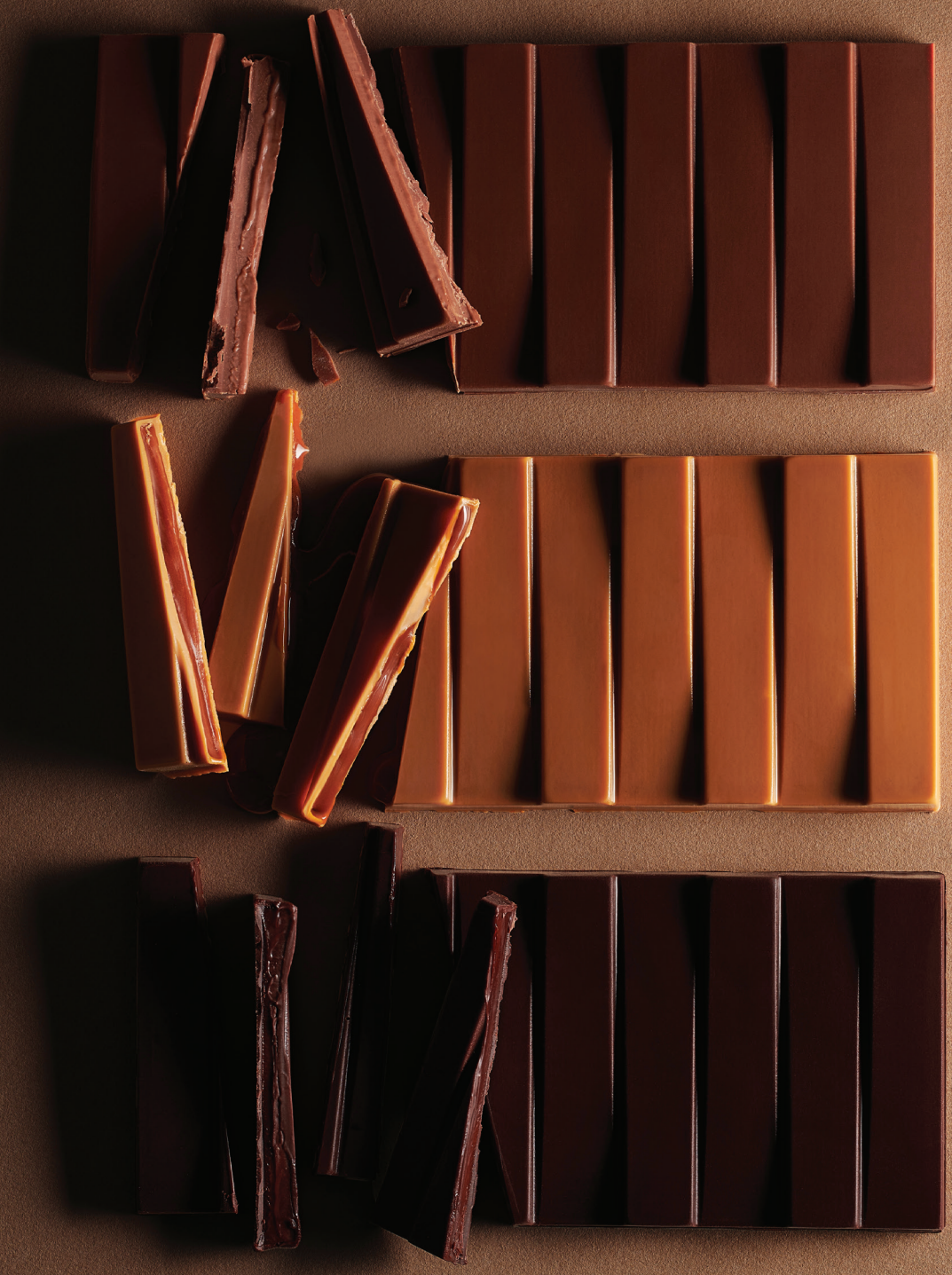
QB **Caramélia 36% VALRHONA**

Tostare le nocciole a 150°C.
Cuocere lo zucchero e l'acqua a 115°C.
Aggiungere le nocciole tostate e il fior di sale allo zucchero cotto.
Lavorare il tutto con le mani e lasciar raffreddare su una teglia.

MONTAGGIO E FINITURA

Temperare la copertura Caramélia quindi aggiungere le nocciole sablé.
Versare in una cornice di 18 cm x 18 cm.
Lasciar cristallizzare a 17°C e 60% di umidità relativa.
Una volta che le cornici di copertura saranno cristallizzate, frantumarle utilizzando un martello con la testa in plastica.

TAVOLETTE RIPIENE



QUALI RICETTE DI RIPIENI UTILIZZARE PER LE MIE TAVOLETTE RIPIENE?

GANACHE AL CIOCCOLATO





TULAKALUM 75%



MANJARI 64%

VALRHONA

PRALINATI





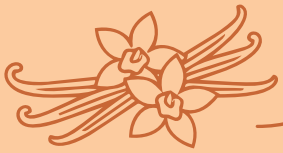
Pralinato mandorle nocciole 50%



Pralinato pecan 50% fruttato

VALRHONA

GANACHE ALLA VANIGLIA



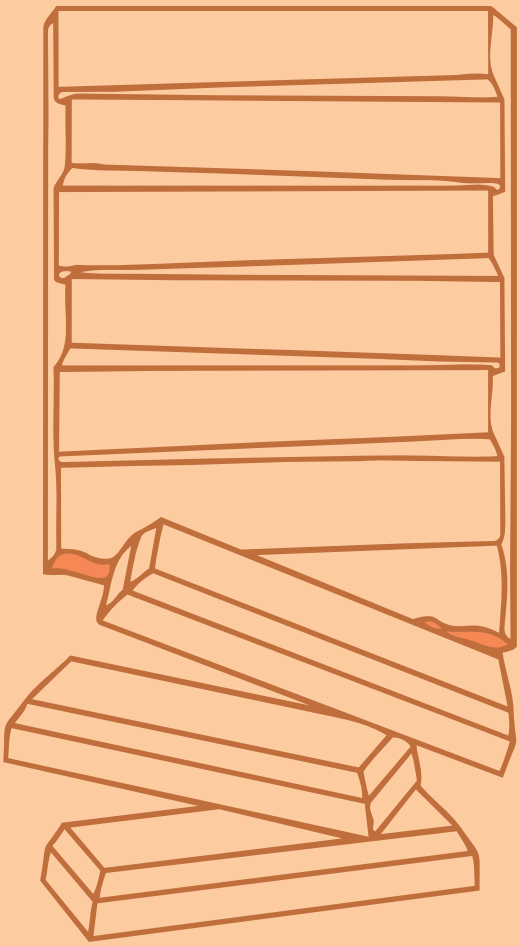


Baccello di vaniglia bio del Madagascar



TADOKA vaniglia

NOROHY



GANACHE ALLA FRUTTA





Purea di lampone Meeker surgelata



Purea di frutto della passione refrigerata

adamance

Scoprite altre opzioni di purea 100% frutta - in formato congelato o refrigerato.

Consigli

Considerate l'idea di condividere le ricette tra praline modellate e tavolette ripiene!

Le tavolette ripiene richiedono una maggiore lavorazione e possono essere valorizzate con un prezzo di vendita più elevato.

Ritrovate tutte queste ricette ne "Gli indispensabili del cioccolatiere".

TAVOLETTA CALANJARI

Calanjari

Calcolata per 24 tavolette (stampo piano 10849)

GANACHE MORBIDA MANJARI/CALAMANSI

110 g	Acqua
208 g	**Calamondino Ben Tre in purea 100% ADAMANCE**
213 g	**Glucosio liquido DE60 SOSA**
61,2 g	Sciroppo a 30°
QB	**Manjari 64% VALRHONA**
105 g	Burro liquido chiarificato

MONTAGGIO E FINITURA

Scaldare l'acqua, la purea di calamondino, il glucosio e lo sciroppo a 30°C.

Versare a poco a poco il composto caldo sul cioccolato precedentemente sciolto a 40°C.

Mescolare "in tondo" al centro della preparazione con una spatola per creare un nucleo elastico e lucido.

Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.

Questa consistenza deve essere mantenuta fino alla fine della preparazione.

Aggiungere il burro e mixare tutto.

MONTAGGIO E FINITURA

Con la copertura fondente Manjari precristallizzata, modellare le tavolette.

Capovolgere e lasciar sgocciolare la copertura per qualche istante, livellare, quindi lasciar cristallizzare.

Rifinire.

Prima che il cioccolato sia completamente cristallizzato, potete modellare una seconda volta (passaggio facoltativo o in alternativa picchiettare a seconda dello spessore desiderato).

Guarnire con 40 g di ganache Manjari/Calamondino per tavoletta.

Lasciar cristallizzare per 24-36 ore a 17°C e 60% di umidità relativa.

Chiudere le tavolette con della copertura temperata, lisciando con un triangolo.

Lasciar cristallizzare per 24 ore a 17°C.

Sformare le tavolette.



ADAMANCE



CALAMONDINO BEN TRE IN PUREA 100%

VALRHONA

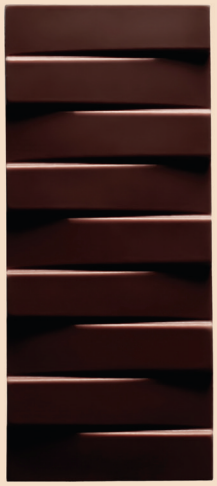


MANJARI 64%

Manjari è l'inconfondibile firma acidula e fruttata del Madagascar!

ABBINAMENTI PRINCIPALI

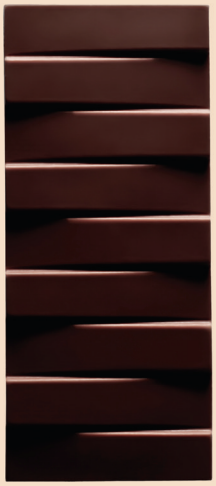
I classici



MODELLAGGIO FONDENTE



GANACHE VANIGLIA



MODELLAGGIO FONDENTE



GANACHE CIOCCOLATO



MODELLAGGIO AL LATTE



PRALINATO

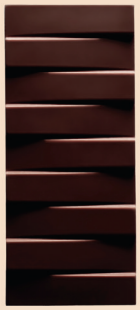
I fattori differenziani



MODELLAGGIO COLORE BIONDO



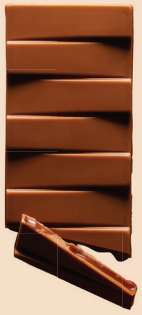
GANACHE CAFFÈ



MODELLAGGIO FONDENTE



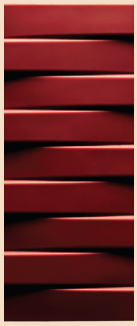
GANACHE AL CALAMONDINO



STAMPAGGIO AL LATTE



GANACHE FRUTTI ROSSI



MODELLAGGIO INSPIRATION LAMPONE



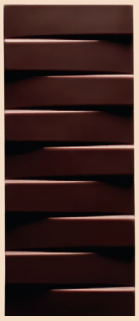
GANACHE ALLA VANIGLIA



STAMPAGGIO BIANCO



GANACHE ALLA FRUTTA SECCA



MODELLAGGIO FONDENTE

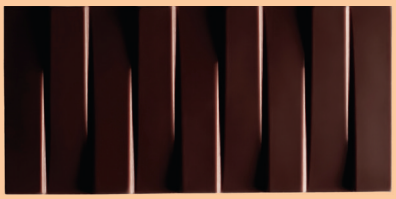


GANACHE ALLA VERBENA*

**Disponibile anche in formato TADOKA: Note affumicate, di zenzero e di pepe.*

QUALE OFFERTA DI TAVOLETTE PROPORRE?

Consiglio n°1 ***PROPORRE ALMENO 12 REFERENZE!***



1 Con le tavolette degustazione

La gamma che permette di comunicare e valorizzare i territori e le persone.
Stampate la mappa delle origini e la guida al gusto per parlarne!

4-5 tavolette di cioccolato fondente
2-3 tavolette di cioccolato al latte
1 tavoletta di cioccolato bianco
1 tavoletta Blond Dulcey
1 tavoletta senza zucchero*
1 tavoletta vegetale
1 tavoletta certificata bio
1 tavoletta Oqo



2 Con le tavolette golose

Tanta golosità e infinite possibilità creative!

2-3 ricette



3 Con le tavolette ripiene

Una gamma sempre più di tendenza tra praline e tavolette!

2-3 ricette

*Senza zucchero = con edulcorante

Consiglio n°2 — *PROMUOVERE LA VOSTRA OFFERTA TAVOLETTE IN 3 PUNTI*

1

PROPONETE SPAZI IN SELF-SERVICE

Per facilitare l'accesso alla gamma di tavolette

2

ORGANIZZATE LE TAVOLETTE PER GAMME

Al fine di facilitare la ricerca del prodotto che il cliente desidera acquistare.

3

GIOCATE SUL DOPPIO POSIZIONAMENTO

Per incentivare gli acquisti spontanei: ad esempio vicino alla cassa, all'ingresso del negozio, ecc.



UNA PARETE DI TAVOLETTE O UNA BELLA SCAFFALATURA CONFERIRÀ AL PUNTO VENDITA UN ASPETTO ELEGANTE E ACCATTIVANTE PER I CLIENTI.

Il cliente deve essere in grado di scegliere con facilità e orientarsi tra le diverse gamme di prodotti.

1 **TAVOLETTE SELF-SERVICE**

Diversificate i formati: tavolette singole, cofanetti degustazione (da 4 a 6 tavolette) e cofanetti regalo pronti da offrire.

2 **TAVOLETTE DI RIFERIMENTO**

Da posizionare dietro il piatto di degustazione corrispondente, accompagnate da un cartellino descrittivo (origine, sapore, storia) per valorizzarlo.

3 **AREA DI DEGUSTAZIONE**

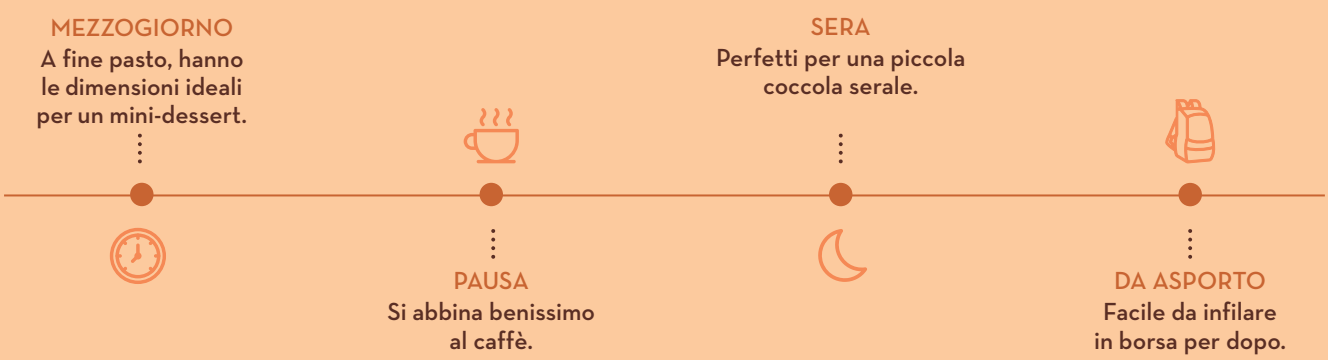
Con frammenti di tavolette di cioccolato da degustare.
Ciò consentirà di scoprire i vostri prodotti e invoglierà ad acquistarli.

Consiglio n°3 — CONSIGLI PER L'AREA CASSA

CARRÉ PICCOLI FORMATI

- Dimensioni ridotte = acquisto d'impulso
- Prezzo basso = nessuna esitazione
- Diverse ricette = desiderio di scegliere

I FORMATI PIÙ PICCOLI SONO IL CIOCCOLATO DEL MOMENTO PRESCELTO:



LA DEGUSTAZIONE

LA DEGUSTAZIONE ALLA CASSA TRASFORMA L'ATTESA IN UN'OCCASIONE DI ACQUISTO ALL'INSEGNA DEL PIACERE.

1. *L'obiettivo non è solo quello di offrire un assaggio, ma di creare desiderio con una breve frase: "Vuole provare il nostro nuovo prodotto? Si tratta di una pralina di nocciole molto golosa, con un tocco di fior di sale."*
2. *Quindi procediamo semplicemente: "Se le è piaciuto, la confezione è proprio qui, perfetta da regalare o per coccolarsi un po'." Semplice, naturale, efficace.*
3. *Per un maggiore impatto, aggiungete un piccolo supporto di presentazione accanto alla degustazione: nome del prodotto, due parole sul sapore, prezzo e formato disponibile.*





COME VALORIZZARE L'OFFERTA?

Valrhona vi propone un'offerta chiavi in mano per mettere in evidenza e commercializzare le vostre tavolette!

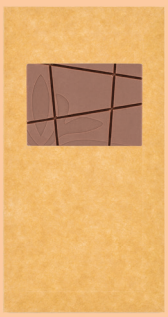
1 STAMPI



2 ETICHETTE



3 ASTUCCI ED ESPOSITORI





4 RICETTE



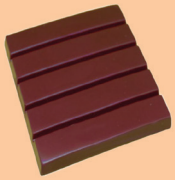
1 STAMPI PER TAVOLETTE

Disponibili nel nostro catalogo



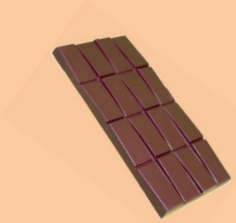
10849 - 10832
PIANO

15,5 X 7,5 X 0,9 CM
1 IMPRONTA - 100 G
10,5 X 4 X 0,6 CM
8 IMPRONTE - 20 G
LOTTO DA 10



10848
ENKA

10 X 10 X 0,9 CM
1 IMPRONTA - 100 G
LOTTO DA 10



10850
VIS VERSA

15,2 X 6,5 X 0,8 CM
1 IMPRONTA - 100 G
LOTTO DA 10



12083
TRADITION

17 X 7 X 1 CM
2 IMPRONTE - 100 G
LOTTO DA 10



7766
CIOCCOLATO

11 X 3,2 X 0,5 CM
8 IMPRONTE - 20 G
LOTTO DA 10



47535
TAVOLETTA CUORE

15,2 X 6,5 X 0,8 CM
2 IMPRONTE - 80 G
LOTTO DA 10



44413
BARRETTA SAN VALENTINO

3 X 1 X 10 CM
4 IMPRONTE - 28 G
LOTTO DA 10



12036
DÉLICIEUSE PAVÉ

17 X 7 X 2 CM
1 IMPRONTA - 180/230 G
LOTTO DA 10



13022
DÉLICIEUSE VAGUE

17 X 7 X 2 CM
1 IMPRONTA - 180/230 G
LOTTO DA 10



14563
TAVOLETTA PIANTAGIONE

15,2 X 6,5 X 0,8 CM
2 IMPRONTE - 80 G
LOTTO DA 10



42462
TAVOLETTA NATALE

15,2 X 6,5 X 0,8 CM
2 IMPRONTE - 80 G
LOTTO DA 10



20458
SFACCETTATO

12 X 7 X 1,5 CM
1 IMPRONTA - 80/100 G
LOTTO DA 10



43237
FIOCCO DI NEVE

Ø 16 CM - ALTEZZA 1,2 CM
1 IMPRONTA - 200/250 G
LOTTO DA 10



10687
BARRETTA DI PRALINE

11,3 X 3,4 X 1,4 CM
4 IMPRONTE - 50/60 G
LOTTO DA 10

2 ETICHETTE AUTOADESIVE PER I VOSTRI ASTUCCI



14787
ETICHETTA
"LE TAVOLETTE DA DEGUSTAZIONE"

Ø 5,5 CM - 99 X 55 CM
LOTTO DA 30



14787
ETICHETTA
"RIVELAZIONE"

Ø 5,5 CM - 99 X 55 CM
LOTTO DA 30



14794
ETICHETTA
"TAVOLETTE GOLOSE"

Ø 5,5 CM - 99 X 55 CM
LOTTO DA 30

3 ASTUCCI ED ESPOSITORI



44400
ASTUCCIO BARRETTA CUORE

10,5 X 3,5 X 1,5 CM
LOTTO DA 20



48470
ASTUCCIO PER TAVOLETTE CUORE

19 X 9,9 X 0,1 CM
LOTTO DA 10



40522
ASTUCCIO PIANTAGIONE

9 X 9,9 X 0,1 CM
LOTTO DA 10



13838
ASTUCCIO CON FINESTRA (KRAFT)

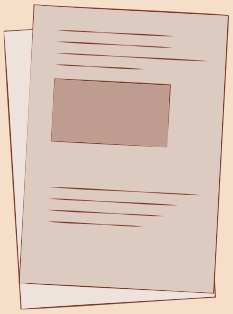
19 X 10 X 20 CM
LOTTO DA 20



13837
ESPOSITORE (KRAFT)

10,2 X 16,2 X 18,5 CM
10 TAVOLETTE - 1 PEZZO

I VOSTRI STAMPI PER TAVOLETTE PERSONALIZZATE



DOMANDA CLIENTE

Tramite il vostro rappresentante di vendita



SCHIZZO E PREVENTIVO

3-5 GIORNI

Il progettista crea un progetto preliminare.

La proposta è accompagnata da un preventivo dettagliato.

Fase gratuita



MODELLAZIONE 3D

LE SCADENZE VARIANO A SECONDA DEL PROGETTO

Approvate la bozza di pre-produzione = il designer crea il modello 3D dettagliato del prodotto.

Scambio di idee con il designer per perfezionare il design finale.

3

FINO A 3 SETTIMANE



PROTOTIPO

Riceverete uno stampo da testare e per il quale potrete fornire un feedback finale.

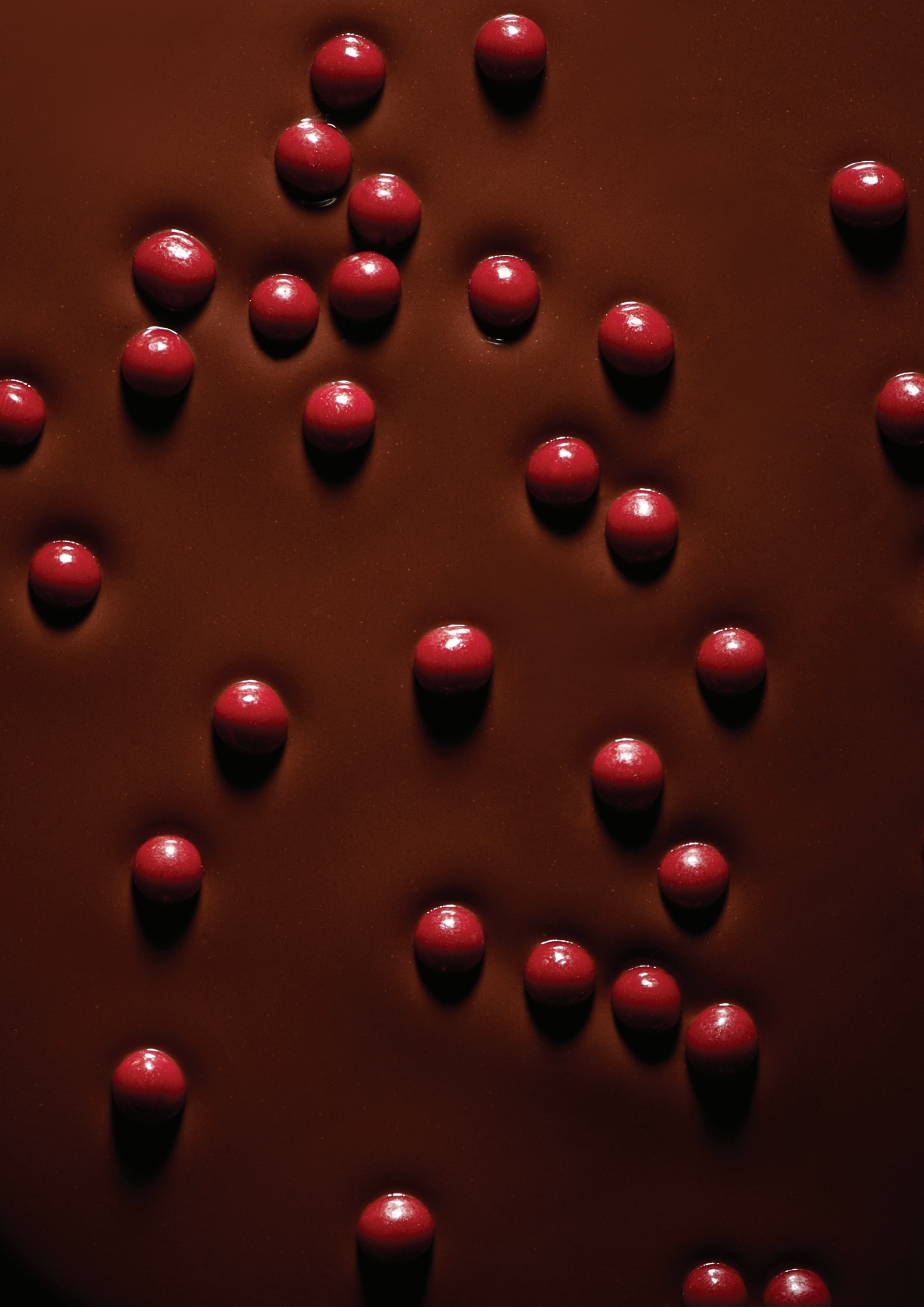


PRODUZIONE E CONSEGNA

5-6 SETTIMANE

Vengono creati gli strumenti di produzione (stampi) appropriati

Gli stampi vengono prodotti e consegnati



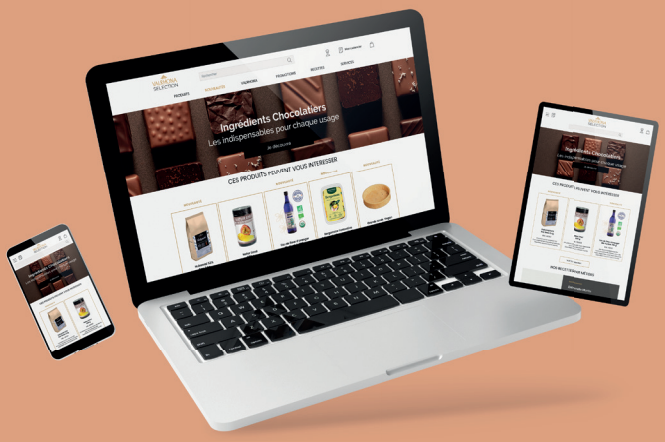
DESIDERATE ULTERIORI INFORMAZIONI?

Consultate il volume “Gli Indispensabili del Cioccolatiere”, disponibile in formato digitale.



I NOSTRI PRODOTTI ONLINE

Ordinate subito sul sito **www.valrhona-selection.it**



VALRHONA
SELECTION
PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Una domanda? Contattate il vostro rappresentante commerciale o chiamate il servizio clienti al numero +39 02317336

Valrhona Italia SRL – Via Achille Papa, 30 – 20149 Milano – ITALIA – www.valrhona.com
servizioclienti@valrhona-selection.com - Servizio Clienti - www.valrhona-selection.com