

Navidad 2024

Valrhona abre
las puertas de su
chocolatería

Colección Navidad 2024
de bombones finos


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Valrhona abre las puertas de su chocolatería con una exquisita colección de bombones

Las fiestas son momentos compartidos y encuentros con un sabor muy particular. Para celebrar este fin de año, la Casa Valrhona desvela **una colección en edición limitada** a través de la cual comparte su historia y su pasión por la excelencia chocolatera.

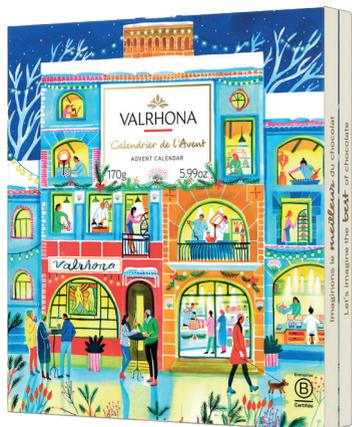
Con su colección 2024, Valrhona invita a los gourmets a **empujar las puertas de su chocolatería**. Un lugar en el que se expresa el **saber hacer único de los artesanos chocolateros**, guiado por la exigencia en la selección de las mejores habas de cacao, gestos dominados y una precisión en la elaboración de cada bombón.

Esta colección **acompañará los mejores momentos de fin de año**, ya sea para **deleitar a los suyos**, para regalarse a sí mismo un **momento de degustación privilegiado** o incluso para esperar antes del gran día gracias al calendario de Adviento. ¿La buena noticia? **Varios formatos inéditos completan la gama este año**: un estuche de trufas, un ballotin de orangettes o incluso un nuevo estuche de tabletas.

Para Navidad 2024, la colección se viste con colores lujosos gracias a la **artista Maguelon du Fou** que ha sabido colorear el saber hacer histórico de la Casa e ilustrar toda la magia de las fiestas y la alegría de concebir algo bello y bueno para compartir.



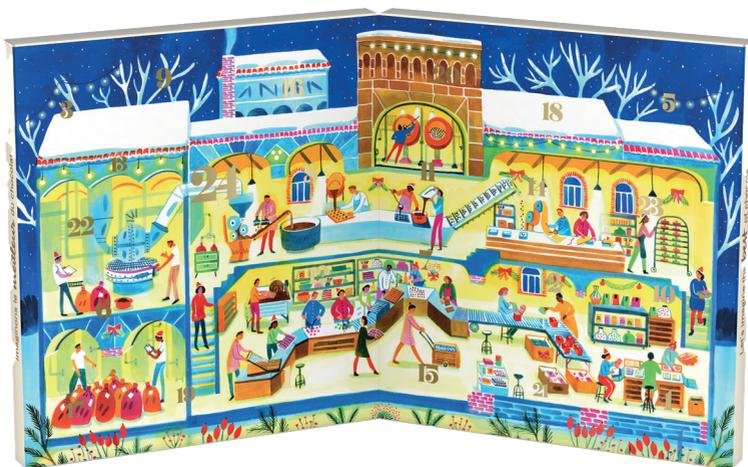
Colección de bombones excepcionales Valrhona en edición limitada



CALENDARIO DE ADVIENTO

170 g - Precio de venta recomendado:
27,20 € (IVA incluido)

Para saborear la espera hasta el gran día, Valrhona ha imaginado un surtido de chocolates que deleitará a niños y mayores: almendras y avellanas con chocolate con leche y Blond Dulcey, croustibilles de chocolate negro y con leche, moldeados Esprit de Noël negro Caraïbe 66 % y blanco Ivoire 35 %, bombones de praliné almendra y avellana o afrutado crujiente, carrés de chocolate negro Guanaja 70 % o incluso mini tableta de chocolate con leche Jivara 40 %.



NOVEDAD CAJA 12 TRUFAS

155 g - Precio de venta recomendado:
26,10 € (IVA incluido)

Una exquisitez imprescindible para las fiestas con un baño de chocolate para un mayor placer, declinado en 3 recetas: chocolate negro Guanaja 70 %, chocolate con leche Tanariva 33 % caramelo y Blond Dulcey praliné.



PREPARACIÓN PARA CHOCOLATE CALIENTE

250 g - Precio de venta recomendado:
16,20 € (IVA incluido)

¡Nada mejor que una buena taza de chocolate caliente para calentarse durante las largas tardes de invierno! Esta deliciosa preparación rinde homenaje a Kalingo, un chocolate negro 65 % procedente de habas de cacao Puro Origen Granada, que seduce por sus notas afrutadas y avainilladas.

ESTUCHE DULZURAS DE NAVIDAD

140 g - Precio de venta recomendado:
16,00 € (IVA incluido)

Imposible resistirse a estas pequeñas dulzuras de Navidad en forma de estrellas, de bolas de Navidad o incluso de pan de especias, reunidas en un surtido de 3 colores de chocolate: el chocolate negro con Caraïbe 66 %, el chocolate con leche con Caramélia 36 % o incluso chocolate Blond Dulcey.





NOVEDAD

BALLOTIN ORANGETTES

130 g - Precio de venta recomendado:
22,20 € (IVA incluido)

Sabrosas láminas de cortezas de naranja confitadas bañadas en chocolate negro. ¡Este ballotin hará que se derritan los amantes del chocolate negro que desean retomar la tradición de Navidad!



NOVEDAD

ESTUCHE 6 TABLETAS

420 g - Precio de venta recomendado:
32,80 € (IVA incluido)

Para los que solo piensan en las tabletas de chocolate, Valrhona ha reunido en un estuche colorido un surtido de creaciones de chocolate negro, con leche y Blond Dulcey. Ideal para descubrir la gama de sabores únicos de los chocolates Valrhona, como Tulakalum 75 %, Guanaja 70 %, Manjari 64 %, Bahibe 46 %, Jivara 40 % y Blond Dulcey.



BALLOTIN SURTIDO

230 g - Precio de venta recomendado:
36,70 € (IVA incluido)

Para estar seguro de no equivocarse con el regalo que debe poner bajo el árbol, opte por este surtido variado de 25 bombones finos: ganaches, pralinés, láminas de corteza de naranjas confitadas y muchas otras sorpresas para descubrir.



Sobre Valrhona

JUNTOS, HAGAMOS BIEN LO QUE ES BUENO

Compañero de los artesanos del sabor desde 1922, pionero y referente en el mundo del chocolate, Valrhona se define hoy en día como una empresa cuya misión (“Juntos, hagamos bien lo que es bueno”) expresa la fuerza de su compromiso. Con sus colaboradores, los chefs y los productores de cacao, Valrhona imagina lo mejor del chocolate para crear un sector del cacao justo y sostenible e inspirar una gastronomía de lo bueno, lo bello y lo beneficioso.

Construir relaciones directas y a largo plazo con los productores, investigar la próxima innovación de chocolate y compartir conocimientos: estas son las razones que motivan a Valrhona en su día a día. Siempre junto a los chefs, Valrhona apoya a los artesanos y los acompaña en la búsqueda de la singularidad superando sin cesar los límites de la creatividad.

Desde enero de 2020, Valrhona es una B Corporation®. La Casa está orgullosa de haber obtenido por segunda vez este exigente sello en enero de 2024. Esta certificación recompensa las empresas más comprometidas del mundo que ponen al mismo nivel sus resultados económicos, sociales y medioambientales. Esta distinción valoriza la estrategia de desarrollo sostenible Live Long, marcada por la voluntad de construir conjuntamente un modelo de impacto positivo para los productores, los colaboradores, los artesanos del sabor y todos los apasionados del chocolate.

Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate responsable. El 100 % de nuestras habas de cacao son trazables desde el productor lo que asegura saber de dónde viene el cacao, quién lo ha cultivado y que ha sido producido en buenas condiciones. Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate que respeta a las personas y al planeta.

www.valrhona.com

Contacto de prensa:

María Ribas

[M. maria.ribas@valrhona-selection.com](mailto:M.maria.ribas@valrhona-selection.com)

Enlace para descargar las imágenes:

<https://bit.ly/ValrhonaNoel2024>

