



Assaggiate

Il cioccolato
scelto dai
maestri
pasticcieri

La nuova collezione di
tavolette golose Valrhona



VALRHONA

VALRHONA

Le nuove tavolette golose Valrhona: 8 creazioni per una nuova esperienza di degustazione

Prodotto irrinunciabile nel mondo del cioccolato, la tavoletta fa felici tutti i golosi. Alcuni mesi dopo il lancio della nuova collezione di tavolette «degustazione», Valrhona rivisita le sue tavolette «golose» in un formato più generoso e responsabile. Creazioni composte da ingredienti golosissimi, da gustare, mordere e condividere senza limiti.

UN'ESPERIENZA DI DEGUSTAZIONE UNICA

Più grandi, più golose: queste 8 nuove tavolette d'eccezione faranno felici grandi e piccini! Ogni referenza esalta la golosità grazie a un nuovo formato da 120 grammi (il formato precedente era da 85 grammi) e all'aggiunta di generose scaglie di ingredienti: chicchi di caffè, scorze di arancia candita o mandorle delicatamente tostate conferiscono una consistenza inedita e una nuova dimensione della degustazione. Combinazioni originali di ingredienti golosi che si abbinano perfettamente alla potenza aromatica dei cacao Valrhona.

Ogni ricetta invita a un'esperienza di degustazione unica dove tutti potranno apprezzare la ricchezza della palette aromatica dei cioccolati Valrhona, sublimati da ingredienti golosi di qualità. Un viaggio sensoriale in cui ci si lascia guidare e accompagnare nell'arte della degustazione del cioccolato. All'interno di ogni astuccio sono indicate le diverse fasi da seguire per una degustazione a regola d'arte.

Una golosità responsabile

Prodotte con fave di cacao tracciate al 100% dai suoi 17.215 produttori in tutto il mondo, le tavolette golose sono in linea con gli impegni della maison Valrhona a favore di una filiera del cacao equa e sostenibile e di una gastronomia più responsabile. "Insieme, facciamo del bene con del buono".

Valrhona, azienda certificata B-Corporation® da gennaio 2020, ha così sviluppato una confezione più responsabile per le sue tavolette. Oggi riciclabile al 100%, è certificata FSC ed è composta da materiali provenienti da foreste gestite in modo sostenibile.

Un astuccio eco-responsabile, moderno e attraente al tempo stesso, con un sistema di chiusura pratico e ingegnoso per una conservazione ottimale del cioccolato.



TUTTA L'ESPRESSIONE DELLA CREATIVITÀ VALRHONA IN UNA TAVOLETTA

Le tavolette golose cambiano d'abito! Sono proposte in una nuova confezione e con un nuovo stampo dal design singolare.

La confezione di ogni ricetta è stata ideata dall'artista impegnata Anne-Lise Boutin, che ha lavorato alla nuova identità visiva del marchio. Boutin firma per Valrhona illustrazioni colorate ispirate al mondo vegetale, alla cultura del cacao e ad ogni ingrediente goloso. Uno stile allegro e vivace, che rispecchia l'energia creativa della maison.

Oltre ai classici quadratini di cioccolato, le tavolette golose si adornano di nuove forme geometriche con texture attraverso le quali ognuna racconta la sua storia, dalla piantagione alla degustazione. Ritroviamo motivi vegetali di cabosse e foglie di cacao, l'aspetto e la texture del gruè di cacao e ancora quadratini più lisci che evocano il cioccolato lavorato, pronto per essere gustato.



8 nuove ricette da scoprire

Un assortimento di 8 tavolette di cioccolato d'eccezione, da gustare e condividere: Grand Cru pura origine, assemblaggi esclusivi, creazioni golose. Tutte associate a ingredienti generosi e irresistibilmente golosi!

LE TAVOLETTE PURA ORIGINE

MANJARI 64% - PURA ORIGINE MADAGASCAR

Arancia



L'intensità della scorza d'arancia candita si unisce alle note fruttate e acidule del cioccolato fondente Manjari.

Prezzo di vendita consigliato: 6,90 € IVA inclusa

BAHIBE 46% - PURA ORIGINE REPUBBLICA DOMINICANA

Mandorla



L'aroma tostato delle mandorle si combina con le note di cacao e fruttate di Bahibe.

Prezzo di vendita consigliato: 6,90 € IVA inclusa

GLI ASSEMBLAGGI ESCLUSIVI

GUANAJA 70%

Scaglie di cacao



L'equilibrio e l'amarezza di Guanaja si prolungano in modo armonioso con le note tostate delle scaglie di fave di cacao.

Prezzo di vendita consigliato: 6,90 € IVA inclusa

CARAÏBE 66%

Nocciola



Le note di cioccolato e frutta secca di Caraïbe sono in perfetta armonia con il gusto delle nocciole tostate.

Prezzo di vendita consigliato: 6,90 € IVA inclusa

JIVARA 40%

Pecan



Le note di latte e malto di Jivara si sposano alla perfezione con la croccantezza delle scaglie di noci pecan caramellate.

Prezzo di vendita consigliato: 6,90 € IVA inclusa

LE CREAZIONI GOLOSE

DULCEY 35%

Caffè Arabica d'Etiopia



Il gusto potente delle scaglie di chicchi di caffè Arabica d'Etiopia viene addolcito dalle note biscottate e di latte caramellato caratteristiche di Dulcey.

Prezzo di vendita consigliato: 6,90 € IVA inclusa

CARAMÉLIA 36%

Perle croccanti



Le note golose di latte, caramello salato e cioccolato di Caramélia si associano a perle di cereali croccanti senza glutine.

Prezzo di vendita consigliato: 6,90 € IVA inclusa

IVOIRE 35%

Lampone



La dolcezza di Ivoire, cioccolato bianco con note di latte cotto, è sublimata dal gusto acidulo dei lamponi.

Prezzo di vendita consigliato: 6,90 € IVA inclusa

E per una maggiore golosità, le tavolette golose sono anche disponibili in formato cofanetto composto da 3 tavolette:



COFANETTO COLLEZIONE GOLOSA - FONDENTE E AL LATTE

- Manjari 64% - Arancia
- Bahibe 46% - Mandorla
- Caramélia 36% - Perle croccanti

Il cofanetto ideale per provare una vasta gamma di gusti Valrhona, attraverso 3 tavolette Grand Cru al cioccolato fondente e al latte.

Prezzo di vendita consigliato: 18,00 €
IVA inclusa



COFANETTO COLLEZIONE INTENSA - 100% FONDENTE

- Guanaja 70% - Scaglie di cacao
- Caraïbe 66% - Nocciola
- Manjari 64% - Arancia

Il cofanetto ideale per scoprire tutta l'intensità dei Grand Cru 100% cioccolato fondente Valrhona.

Prezzo di vendita consigliato: 18,00 €
IVA inclusa

A Proposito di Valrhona

VALRHONA, INSIEME, FACCIAMO DEL BENE CON DEL BUONO

Partner degli artigiani del gusto dal 1922, pioniere e punto di riferimento nel mondo del cioccolato, Valrhona oggi si definisce un'azienda la cui missione, «Insieme, facciamo del bene con del buono», esprime la forza del proprio impegno. Con i suoi collaboratori, maestri pasticceri e produttori di cacao, Valrhona immagina il meglio del cioccolato per creare una filiera del cacao equa e sostenibile, ed ispirare una gastronomia del buono, del bello e del bene.

Costruire rapporti diretti e a lungo termine con i produttori, innovare il mondo del cioccolato e condividere il savoir-faire: questo è ciò che guida Valrhona ogni giorno. Al fianco dei maestri pasticceri, Valrhona sostiene l'artigianato e li accompagna nella loro ricerca dell'unicità, oltrepassando i limiti della creatività.

Grazie alla sua continua mobilitazione e al suo impegno, Valrhona è orgogliosa di aver ottenuto a gennaio 2020 la certificazione B Corporation®. Questo riconoscimento premia le aziende più impegnate al mondo che investono allo stesso modo nelle proprie performance economiche, sociali e ambientali. Questa distinzione esalta la sua strategia di sviluppo sostenibile "Live Long", basata sulla volontà di costruire in collaborazione un modello con un impatto positivo per produttori, collaboratori, artigiani del gusto e tutti gli appassionati di cioccolato.

Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato responsabile.

Il 100% del nostro cacao è tracciato sin dal produttore. Questo fornisce una garanzia sulla provenienza del cacao, su chi lo ha raccolto e sulle condizioni di produzione. Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato che rispetta l'uomo e il pianeta.

www.valrhona.com

Contatto stampa:

MN COMM

Viviana Pepe

T. 346 6600299

M. viviana.pepe@mncomm.it

Claudio Colombo

T. 349 0763206

M. claudio.colombo@mncomm.it

Link per scaricare le immagini:

<https://bit.ly/tablettesgourmandesvalrhona>

