

Natale 2024

Valrhona apre
le porte della sua
cioccolateria

Collezione Natale 2024
di cioccolati fini


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Valrhona apre le porte della sua cioccolateria con una collezione di cioccolatini gourmet

Le feste sono un momento di condivisione e di ritrovo con un sapore davvero speciale. Per celebrare la fine dell'anno, la Maison Valrhona svela **una collezione in edizione limitata** attraverso la quale condivide la sua storia e la sua passione per l'eccellenza del cioccolato.

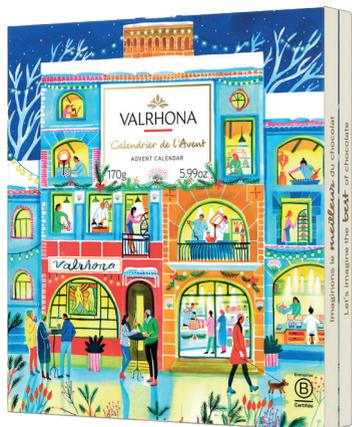
Con la sua collezione 2024, Valrhona invita i buongustai a visitare **la sua cioccolateria**. Un luogo dove si esprime il **know-how unico degli artigiani cioccolatieri**, accompagnato da standard elevati nella selezione delle migliori fave di cacao, gesti magistrali e un'elaborazione precisa di ogni cioccolatino.

Questa collezione **contrassegnerà i momenti più belli della fine dell'anno**, sia per viziare i vostri cari, che per regalarvi un **momento di degustazione speciale**, ma anche per attendere il grande giorno grazie al calendario dell'avvento. Buone notizie! **Quest'anno diversi nuovi formati completano la gamma**: una scatola di tartufi, una scatola di orangette oppure un nuovo cofanetto di tavolette.

Per il Natale 2024, la collezione si veste di sfumature gioiose **dell'artista Maguelone du Fou** che ha saputo dare colore allo storico know-how della Maison e illustrare tutta la magia delle feste e la gioia di progettare qualcosa di buono e bello da condividere.



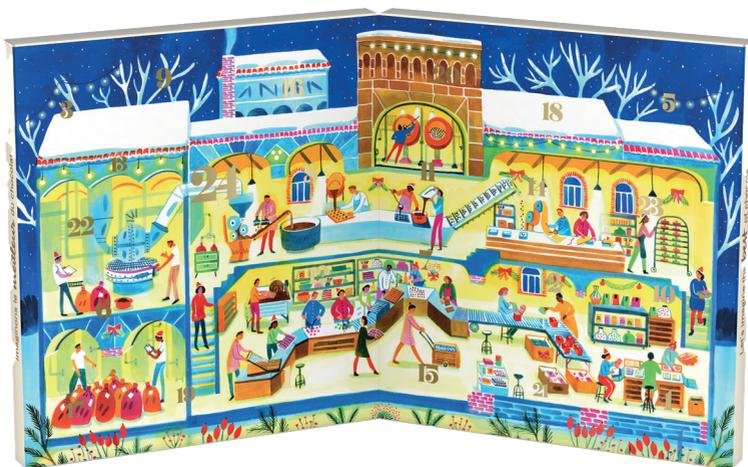
Collezione di cioccolatini eccezionali Valrhona in edizione limitata



IL CALENDARIO DELL'AVVENTO

170g - Prezzo di vendita consigliato:
27,20 € IVA inclusa

Per assaporare l'attesa del grande giorno, Valrhona ha immaginato un assortimento di cioccolatini che delizieranno grandi e piccini: con mandorle e nocciole al latte e blond Dulcey, Croustibilles al cioccolato fondente e al latte, cioccolatini di forme assortite con cioccolato fondente Caraïbe 66% e bianco Ivoire 35%, cioccolatini pralinati croccanti alla mandorla, nocciola o fruttati, carres di cioccolato fondente Guanaja 70% o anche mini tavolette al latte Jivara 40%.



NUOVO COFANETTO 12 TARTUFI

155g - Prezzo di vendita consigliato:
26,10 € IVA inclusa

Un must delle feste ricoperto di cioccolato per ancor più piacere, disponibile in 3 ricette: cioccolato fondente Guanaja 70%, cioccolato al latte Tanariva 33% caramello e blond Dulcey pralinato.



PREPARATO PER CIOCCOLATA CALDA

250g - Prezzo di vendita consigliato:
16,20 € IVA inclusa

Non c'è niente di meglio di una buona tazza di cioccolata calda per riscaldarsi nei lunghi pomeriggi invernali! Questa deliziosa preparazione mette in risalto Kalingo, un cioccolato fondente al 65% ottenuto da fave di cacao Pura origine Grenade, che seduce con le sue note fruttate e vanigliate.

L'ASTUCCIO DOLCEZZE DI NATALE

140g - Prezzo di vendita consigliato:
16,00 € IVA inclusa

Impossibile resistere a questi piccoli dolcetti natalizi a forma di stelle, palline di Natale o anche di pan di zenzero, riuniti in un assortimento di 3 colori di cioccolato: cioccolato fondente con Caraïbe 66%, cioccolato al latte con Caramélia 36% o anche cioccolato blond Dulcey.





NUOVO

IL BALLOTTIN ORANGETTES

130g - Prezzo di vendita consigliato:

22,20 € IVA inclusa

Listarelle di scorza d'arancia candita ricoperte di cioccolato fondente... Questo è un ballotin che scioglierà gli amanti del cioccolato fondente che vogliono vivere appieno la tradizione natalizia!



NUOVO

IL COFANETTO 6 TAVOLETTE

420g - Prezzo di vendita consigliato:

32,80 € IVA inclusa

Per gli amanti delle tavolette di cioccolato, Valrhona ha raccolto in una scatola colorata un assortimento di creazioni di cioccolato fondente, al latte e blond Dulcey. Ideale per scoprire la gamma di gusti unici dei cioccolatini della Maison come Tulakalum 75%, Guanaja 70%, Manjari 64%, Bahibe 46%, Jivara 40% e il blond Dulcey.



IL BALLOTTIN ASSORTITO

230g - Prezzo di vendita consigliato:

36,70 € IVA inclusa

Per non sbagliare sul regalo da infilare sotto l'albero, optiamo per questo variegato assortimento di 25 pregiati cioccolatini: con ganache, pralinati, listarelle di scorza d'arancia candita e tante altre sorprese da scoprire.



A proposito di Valrhona

VALRHONA: INSIEME, FACCIAMO DEL BENE CON DEL BUONO

Partner degli artigiani del gusto dal 1922, pioniere e punto di riferimento per il mondo del cioccolato, oggi Valrhona 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.

A gennaio 2020 Valrhona è diventata B Corporation®. La Maison è orgogliosa di aver ottenuto questa impegnativa etichetta per la seconda volta a gennaio 2024. Questo riconoscimento premia le aziende più impegnate al mondo che investono allo stesso modo nelle 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% delle nostre fave di 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 le persone e il pianeta.

www.valrhona.com

Contatti 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/ValrhonaNoel2024>

