

# INSPIRATION

---



  
VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®



# INSPIRATION

---





*2017 sarà l'anno di una creazione che segnerà la storia:  
la nuova copertura alla frutta INSPIRATION*

# VALRHONA, PARTNER DEGLI ARTIGIANI DEL GUSTO

Da circa un secolo, Valrhona s’impegna a rispettare tre valori essenziali: passione, dedizione ed eccellenza.

Le sue competenze sono oggi riconosciute in tutto il mondo.

**V**ALRHONA, l’**esigenza** di una **selezione accurata**, la coltura sostenibile di cacao rari, la **maestria** di competenze uniche nel campo del cioccolato, la **trasmissione** di un retaggio professionale.

Con il programma Live Long, Valrhona afferma la sua **volontà di rispettare** l’ambiente, l’umanità e la terra. La Maison **accompagna** tutti i protagonisti dell’avventura Valrhona grazie a un impegno fermo e responsabile, in tutta trasparenza.

La sua **convincione?** Per ottenere un prodotto eccellente, servono persone felici e responsabili.



Al fine di **trasmettere e condividere** le sue competenze, VALRHONA si affida alla sua scuola, fondata da Frédéric Bau, alla Cité du Chocolat di Tain l’Hermitage e ai suoi siti Internet e social network.

Il suo dipartimento ultra innovativo di Ricerca e Sviluppo sforna incessantemente nuovi prodotti e la qualità costante viene garantita dai controlli eseguiti da **200 degustatori**, all’opera **225 giorni all’anno**.

Da Valrhona, la selezione di cacao rari, grand cru e cuvée d’origine diventa una vera e propria arte; è il pilastro dell’azienda e la sua priorità. Nel settore del cioccolato, così come per il vino, le nozioni di territorio e provenienza sono essenziali.



Con le sue gamme “Grand Cru de Terroir” e “Cioccolati di riserva millesimati”, VALRHONA propone cioccolati dai **gusti intensi e caratteristici**, tipici dalla loro terra di origine.

Per scoprire questi territori eccezionali, i nostri esperti selezionatori percorrono i cinque continenti e analizzano rilievi, terreni, climi e metodi di coltivazione delle piantagioni più interessanti. VALRHONA si impegna con i suoi partner coltivatori attraverso collaborazioni sul lungo termine, al fine di garantire loro una **relazione continua ed equa**.

Risolutamente volta verso il futuro, VALRHONA persegue la sua ricerca dell’eccellenza al servizio degli artigiani del gusto.

Da GUANAJA, il cioccolato “più amaro del mondo” in occasione del suo lancio, nel 1986, passando per DULCEY, creato nel 2012, **Valrhona non ha mai smesso di ampliare la sua gamma di cioccolati di copertura**.

**2017 sarà l’anno di una creazione che segnerà la storia: la nuova copertura alla frutta INSPIRATION.**

# INSPIRATION...

## OSARE IL FRUTTO ALLO STATO PURO

La prima gamma di coperture alla frutta firmata VALRHONA, con un gusto e un colore 100% naturali destinata ai professionisti.



**U**n prodotto rivoluzionario, nato dall'unione complessa di burro di cacao, zucchero e... frutta.

Per ottenere la ricetta definitiva, sono stati necessari 5 lunghi anni di lavori condotti dal dipartimento di Ricerca e Sviluppo. Malgrado una composizione molto semplice, è stata una grande sfida che ha condotto a dover risolvere problemi tecnici molto complessi.

Ma grazie all'incontestabile maestria e alla forte volontà, è stato finalmente possibile trovare la formula di fabbricazione. Così è nata INSPIRATION.

### I VANTAGGI DI INSPIRATION

Per fabbricare queste due nuove coperture alla frutta, fragola e frutto della passione, la ricetta è preparata utilizzando **frutta fresca** trasformata di primissima qualità, senza coloranti, aromi artificiali né conservanti, al fine di non rovinare il colore e il buon gusto **naturale** della frutta.

Basta mordere una fava Inspiration per provare una vera e propria **emozione** sensoriale: **la frutta** è ben presente ed esplose in bocca, **fresca, pura e intensa**, in tutta la sua **splendida golosità**.

## La ricetta



*Contiene lecitina di soia senza OGM per la lavorabilità del prodotto.*

## Una prodezza tecnica

La maggior parte dei non addetti ai lavori si chiederanno il perché di tali difficoltà...

Bisogna sapere che il cioccolato non ama l'acqua: ogni fase della procedura di fabbricazione del cioccolato tende a ridurre l'umidità contenuta nelle fave di cacao. Per quanto riguarda il burro di cacao, come ogni materia grassa che si rispetti, è difficile mescolarlo con l'acqua.

E allora? Ebbene, la maggior parte dei frutti contengono una percentuale d'acqua piuttosto elevata. **L'unione della frutta con il cioccolato o il burro di cacao è quindi una sfida davvero notevole.**

Un problema che non era mai stato risolto... fino a oggi.

Ma adesso il risultato è sotto le vostre papille: un prodotto che unisce **la consistenza unica del cioccolato di copertura al colore e al gusto intenso della frutta.**

Un prodotto che offrirà a pasticciere, cioccolatieri e chef la possibilità di far entrare le loro creazioni in una nuova dimensione, dando loro una vera... INSPIRATION.



Artigiani cioccolatieri, chef e pasticciere possono finalmente **unire frutta e cioccolato, giocare con i colori, i gusti, le consistenze e, soprattutto, con questa inedita freschezza.**

Le declinazioni possibili sono praticamente infinite: **stampaggio, rivestimento, tavolette, ganache, mousse, cremosi, gelati, entremet...** e siamo certi che molte altre sorprese ci aspettano grazie al talento dei professionisti che scopriranno e utilizzeranno Inspiration.

Il prodotto si presenta **sotto forma di fave** del colore del frutto corrispondente e si lavora come un cioccolato di copertura classico, grazie alla consistenza unica del burro di cacao.

# LA COMPOSIZIONE

## INSPIRATION FRUTTO DELLA PASSIONE



Frutto della passione  
17,3%

Zucchero  
49,3%



Burro di cacao  
32% min.

## INSPIRATION FRAGOLA



Fragola  
14,2%

Zucchero  
47%



Burro di cacao  
37% min.

## INSPIRATION MANDORLA



Mandorla  
31%

Zucchero  
38%



Burro di cacao  
30% min.

# ISPIRAZIONE



Gli chef pasticceri dell'École VALRHONA si sono avvicinati con passione a questa nuova creazione e hanno già realizzato **deliziose ricette, tutte diverse, originali e deliziosamente ... fruttate.**





E siccome noi di VALRHONA sappiamo essere generosi,  
la gamma INSPIRATION sarà disponibile  
per il grande pubblico nel 2018.

#### CARTA D'IDENTITÀ

##### CIOCCOLATERIA

##### E SEDE SOCIALE

14, av. du Président Roosevelt  
26 600 Tain l'Hermitage  
FRANCIA  
Tél: +33 (0)4 75 07 90 90

##### ÉCOLE VALRHONA

8, quai du Général de Gaulle  
26 600 Tain l'Hermitage  
FRANCIA  
Tél: +33 (0)4 75 07 90 95  
ecole@valrhona.fr

##### LA CITÉ DU CHOCOLAT

12, av. du Président Roosevelt  
26 600 Tain l'Hermitage  
FRANCIA  
Tél: +33 (0)4 75 09 27 27  
cite@valrhona.fr

##### FONDATION VALRHONA

##### POUR LE GOÛT

14, av. du Président Roosevelt  
26 600 Tain l'Hermitage  
FRANCIA  
Tél: +33 (0)4 75 07 90 90  
fondation@valrhona.fr

#### RAPPORTI CON LA STAMPA

##### UFFICIO VALRHONA ITALIA

Piazza Gerusalemme,  
7 20154 Milano  
+39 02317336  
+39 0234538604  
info.italia@valrhona.fr



<https://inter.valrhona.com/it>

#### Ritrovateci sui social network !

<https://www.facebook.com/valrhonaitalia/>  
[https://www.instagram.com/valrhona\\_italia](https://www.instagram.com/valrhona_italia)  
<https://twitter.com/Valrhona>



VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

Ufficio Valrhona Italia Piazza Gerusalemme, 7 20154 Milano  
+39 02317336 - +39 0234538604 - info.italia@valrhona.fr



