

Cofanetti di cioccolato

Nuova collezione
di cofanetti
da regalare e
condividere

Ogni scusa è buona per
concedersi un cioccolato
eccezionale


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat

Gli iconici cofanetti neri e rossi Valrhona cambiano volto

Scoprite una nuovissima collezione golosa di cioccolati da regalare e condividere. Una gamma di gusti unici, elaborata con un savoir-faire artigianale a partire da fave di cacao tracciate al 100% sin dal produttore, che trasformano la degustazione in un momento eccezionale.

Nuovo scrigno riciclabile e concepito in maniera ecologica, nuovi design più colorati, ricette rielaborate nel rispetto delle persone e del pianeta... A 100 anni, Valrhona non smette di reinventarsi.



Momenti di degustazione per tutto l'anno

Perché aspettare la Pasqua o le feste di fine anno per vivere un'esperienza di degustazione? Con questa nuova collezione, Valrhona desidera ricordare che tutti i pretesti sono buoni per degustare un cioccolato d'eccezione.

Una collezione composta da cioccolatini, mandorle e nocciole ricoperte, carré di cioccolato che soddisferanno ogni desiderio goloso in qualsiasi momento dell'anno o della giornata.

Un'offerta più rispettosa per le persone e il pianeta

“Insieme, facciamo del bene con del buono”, questa è la missione di Valrhona. Esprime tutta la forza del suo impegno: costruire insieme un modello dall'impatto positivo per tutta la sua catena del valore, dai produttori di cacao ai consumatori finali, passando per l'ambiente.

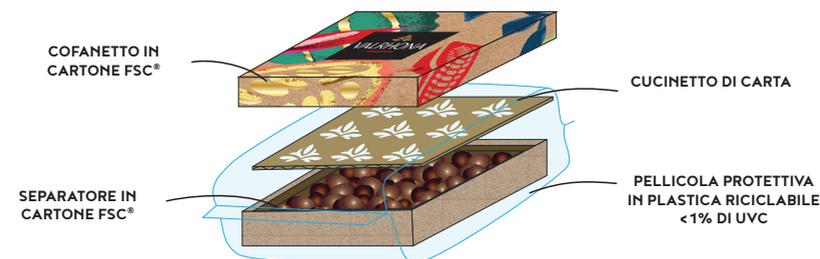
Ecco perché Valrhona ha ripensato tutti gli imballaggi della sua nuova collezione e le sue ricette secondo una logica “clean label”.

UN NUOVO SCRIGNO ECOCOMPATIBILE

Confezionati in cartone, carta e plastica riciclabile, i nuovi imballaggi sono fabbricati in Europa e certificati FSC (un marchio che garantisce la gestione sostenibile delle foreste). Concretamente, grazie ai nuovi materiali utilizzati, si registra in media:

- - 93% di plastica, ovvero 10 tonnellate di plastica risparmiate ogni anno*,
- 4 tonnellate di cartone risparmiate ogni anno*.

*Calcoli realizzati sulla base delle previsioni di vendita 2022.



Parallelamente, il marchio ha completamente rielaborato il design di questi cofanetti per sostenere impegni e valori eco-responsabili, tra cui la certificazione B-Corp.

Il cacao e i prodotti vegetali provenienti dall'agroforestazione sono valorizzati per illustrare il modello di coltivazione sostenibile di cacao portato avanti da Valrhona. I colori presenti provengono tutti dai colori dell'agroforestazione.



Anche i carré di cioccolato si sono modernizzati: su ogni carré sono state disegnate le diverse fasi del cioccolato: dalla cabossa al cioccolato di copertura. E le fascette sfoggiano la nuova identità visiva del marchio ispirata all'agroforestazione.



INGREDIENTI PIÙ "CLEAN LABEL"

Per andare oltre nel suo approccio, Valrhona ha anche rielaborato l'elenco degli ingredienti utilizzati in alcune ricette per proporre materie prime migliori per la salute e più rispettose dell'ambiente. Così, per la prima volta nella gamma dei cofanetti da regalare, Valrhona integra referenze con certificazione Agricoltura Biologica.

La ricetta dei famosi Équinoxes (il cui nome diventa "Momenti Croccanti") si trasforma: ora la gommalacca (additivo) viene sostituita dalle proteine del latte (ingrediente naturale). Infine, la lecitina di soia è stata sostituita da una lecitina priva di allergeni.

Avviamento all'esperienza della degustazione del cioccolato

Attraverso questi nuovi cofanetti, Valrhona desidera condividere con il maggior numero possibile di persone tutta la sua esperienza nell'analisi sensoriale e avvicinare il pubblico all'arte della degustazione.

All'interno di ciascun cofanetto degli Istanti Degustazione, testi e illustrazioni svelano il discorso del gusto sviluppato dal team Valrhona e lasciano emergere un universo emotivo e creativo tipico di ogni cioccolato.

LANCIATEVI NELLA DEGUSTAZIONE DEL CIOCCOLATO

- Gustatelo con gli occhi, osservate il suo rivestimento
- Ascoltate la sua croccantezza
- Lasciatelo scogliere e godetevi il suo sapore
- Espirate, per coglierne ogni aroma

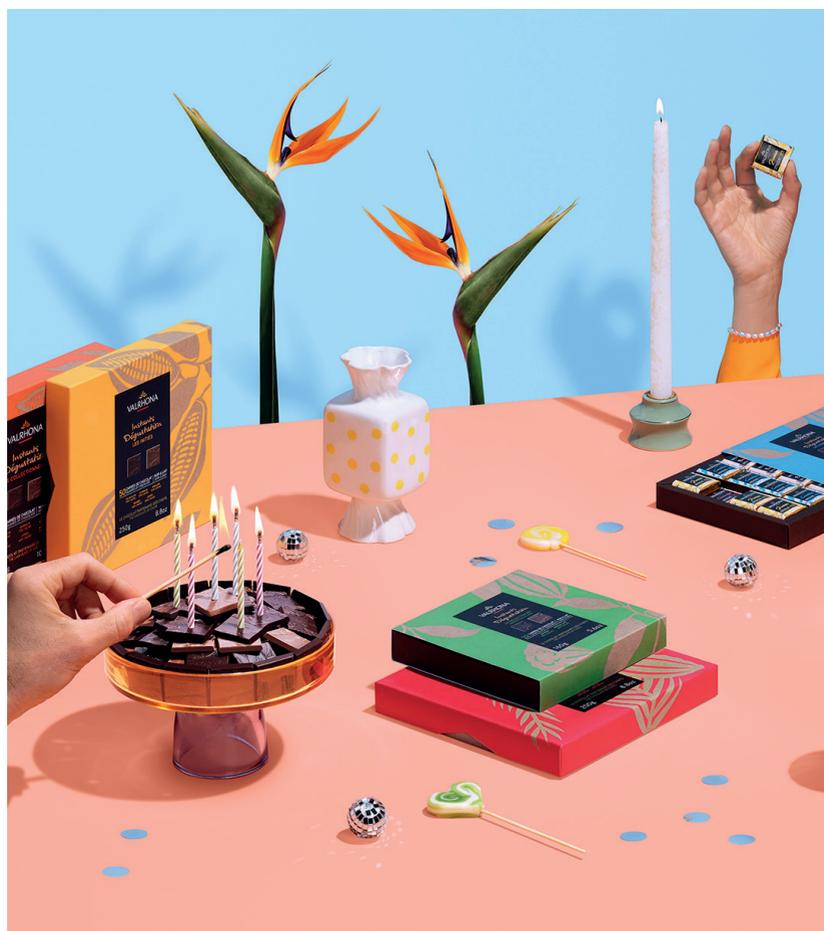
Una collezione completa di 17 cofanetti

Prodotti e cofanetti disponibili a partire dal mese di ottobre sito:

www.valrhona-collection.it

Gli istanti degustazione

Per festeggiare un compleanno o condividere un momento di degustazione del cioccolato, scoprite i nostri 5 cofanetti di carré di cioccolato:



LES ESSENTIELS

Cofanetto da 160 g
Prezzo di vendita consigliato:
20,00 € IVA inclusa

Un assortimento di 32 carré fondenti e al latte (160 g) di cioccolati di assemblaggio esclusivo (Guanaja 70%, Caraïbe 66%, Jivara 40%) e di cacao pura origine (Bahibé 46%). Un cofanetto ideale per una pausa merenda, un tea time tra amici o un momento conviviale tra colleghi.

LA COLLECTION BIO

Cofanetto da 160 g
Prezzo di vendita consigliato:
22,00 € IVA inclusa

Un assortimento di 32 carré fondenti (Oriado 60%) e al latte (Andoa lait 39%) di cioccolati di assemblaggio esclusivo e cacao pura origine provenienti da agricoltura biologica, equi e solidali e certificati Fairtrade/Max Havelaar. Questo cofanetto è l'espressione visibile dell'impegno per la qualità e la tracciabilità del settore del cacao Valrhona.

LES INTENSES

Cofanetto da 250 g
Prezzo di vendita consigliato:
27,00 € IVA inclusa

Un assortimento di 50 carré (250 g) di cioccolato fondente, che riunisce tre cioccolati di assemblaggi esclusivi (Guanaja 70%, Oriado Bio 60% e Abinao 85%) e due cioccolati dal cacao pura origine (Tulakalum 75%, Manjari 64%). Un regalo ideale per gli amanti del cioccolato fondente.

LES INITÉS

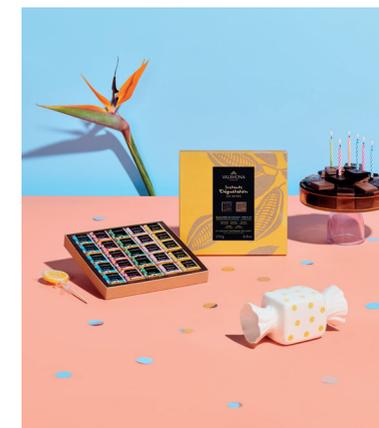
Cofanetto da 250 g
Prezzo di vendita consigliato:
27,00 € IVA inclusa

Un assortimento di 50 carré (250 g) di cioccolato fondente e al latte, che riunisce due cioccolati di assemblaggi esclusivi (Jivara 40%, Guanaja 70%) e tre cioccolati dal cacao pura origine (Tulakalum 75%, Bahibé 46%, Manjari 64%). Un cofanetto da regalare e soprattutto da condividere in famiglia o tra amici!

LES COLLECTIONNEURS

Cofanetto da 300 g
Prezzo di vendita consigliato:
37,00 € IVA inclusa

Un assortimento di 60 carré (300 g) di cioccolato fondente e al latte, che riuniscono tre cioccolati di assemblaggi esclusivi (Caraïbe 66%, Jivara 40%, Guanaja 70%) e tre cioccolati dal cacao pura origine (Tulakalum 75%, Bahibé 46%, Andoa lait 39%). Un regalo ideale per gli amanti del cioccolato e i più grandi golosi!



Le creazioni cioccolato

Per un pomeriggio di giochi o per un evento festivo, scoprite 100 anni di savoir-faire attraverso 4 cofanetti di cioccolatini fini confezionati a mano in Francia, nella Valle del Rodano:



LES CŒURS



Cofanetto da 75 g
Prezzo di vendita consigliato:
13,50 € IVA inclusa

Un assortimento di 8 cuori di cioccolato fondente e al latte, con ganache al cioccolato fondente Manjari, cioccolato al latte Jivara e frutto della passione. Un cofanetto ideale da regalare e condividere con i propri cari.

LES TRUFFÉS



Cofanetto da 155 g
Prezzo di vendita consigliato:
20,00 € IVA inclusa

Un assortimento di 12 tartufi raffinati dai sapori imperdibili Guanaja, Tanariva e Dulcey pralinato. Un'offerta dalle diverse texture e dagli svariati rivestimenti per soddisfare anche i palati più esigenti.

LES PETITS DÉLICÉS



Cofanetto da 145 g
Prezzo di vendita consigliato:
20,00 € IVA inclusa

Una selezione golosa di 15 cioccolatini fini ispirati ai grandi classici della pasticceria francese: Millefoglie, Crème caramel, Fondente al cioccolato, Succès au praliné e Paris-Brest.

LES GRANDS CRUS



Cofanetto da 150 g
Prezzo di vendita consigliato:
22,00 € IVA inclusa

Una selezione di 15 cioccolatini fini, fondenti e intensi composti da 3 ricette di ganache Grand Cru: Macaé, Manjari e Abinao. Il cofanetto imperdibile da regalare e condividere per la gioia di tutti gli amanti del cioccolato fondente.

I momenti croccanti

Una selezione di mandorle e nocciole ricoperte di cioccolato Valrhona, per una pausa di piacere, dopo una passeggiata invernale, davanti al caminetto o alla TV, tra amici o in famiglia!

Ogni frutto viene accuratamente ricoperto di cioccolato in autentici calderoni di rame nella storica cioccolateria di Tain l'Hermitage, nel rispetto di un savoir-faire artigianale che permette di ottenere il perfetto connubio tra croccantezza e golosità.



LES INTENSES



Cofanetto da 230 g
Prezzo di vendita consigliato:
27,00 € IVA inclusa

Una selezione golosa di mandorle e nocciole rigorosamente scelte, ricoperte da una generosa copertura fondente intensa. Un regalo ideale per gli amanti del cioccolato fondente e i più grandi golosi!

LES ESSENTIELS



Cofanetto da 230 g
Prezzo di vendita consigliato:
37,00 € IVA inclusa

Una selezione golosa di mandorle e nocciole rigorosamente scelte, ricoperte di cioccolato fondente e al latte. Ideale per una pausa di piacere deliziosamente croccante.

LES INITÉS



Cofanetto da 300 g
Prezzo di vendita consigliato:
27,00 € IVA inclusa

Una selezione golosa di mandorle e nocciole rigorosamente scelte, ricoperte di cioccolato fondente, al latte e Blond Dulcey. Un regalo ideale per soddisfare tutti i desideri golosi.

LES COLLECTIONNEURS



Cofanetto da 450 g
Prezzo di vendita consigliato:
39,50 € IVA inclusa

Una selezione golosa di mandorle e nocciole rigorosamente scelte, ricoperte di cioccolato fondente, al latte e Blond Dulcey, e mini-orangette ricoperte di cioccolato fondente. Un cofanetto da regalare e condividere, per un momento goloso in compagnia.

Il coffret découverte



Cofanetto da 380 g
Prezzo di vendita consigliato: 42,00 € IVA inclusa

380 g di felicità! Valrhona riunisce i suoi migliori prodotti in un cofanetto d'eccezione dai colori splendenti.

Da scoprire: 12 cioccolatini fini, 8 carré di cioccolato Grand Cru fondente e al latte, mandorle e nocciole ricoperte di cioccolato fondente, cioccolato al latte o Blond Dulcey.

Un cofanetto da regalare e condividere, per ogni occasione!

I cofanetti destinazione

E per approfittare di un momento di evasione, tre cofanetti ispirati a Londra e Parigi:

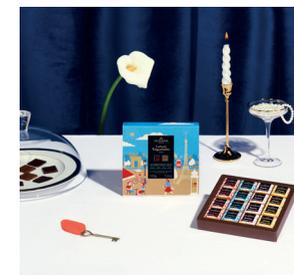
MOMENTI CROCCANTI PARIGI



Cofanetto da 160 g
Prezzo di vendita consigliato:
20,00 € IVA inclusa

Una selezione golosa di mandorle e nocciole rigorosamente scelte, ricoperte di cioccolato fondente e al latte, Croustibilles ricoperte di cioccolato fondente e al latte in stile parigino.

ISTANTI DEGUSTAZIONE PARIGI



Cofanetto da 150 g
Prezzo di vendita consigliato:
22,00 € IVA inclusa

Istanti Degustazione Parigi propone un assortimento di 32 carré di cioccolato di assemblaggi esclusivi (Guanaja 70%, Caraïbe 66%, Jivara 40%) e di pura origine (Bahibé 46%) in stile parigino.

ISTANTI DEGUSTAZIONE LONDRA



Cofanetto da 160 g
Prezzo di vendita consigliato:
20,00 € IVA inclusa

Istanti Degustazione Londra propone un assortimento di 32 carré di cioccolato di assemblaggi esclusivi (Guanaja 70%, Caraïbe 66%, Jivara 40%) e di pura origine (Bahibé 46%) in stile londinese.

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, 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 l'importante certificazione B Corporation®. 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/ValrhonaCoffrets2022>

