Loël 2022

Entrez dans l'univers chaleureux des fêtes de Noël

Collection Noël 2022 de chocolats fins



Pour les fêtes de Noël, partez à la rencontre d'un paysage chaleureux et éveillé

Dehors dans la neige, des animaux malicieux se promènent sans bruit pendant que des enfants jouent. Au cœur du chalet, le sapin revêt ses plus beaux décors non loin des crépitements de la cheminée. À travers la fenêtre, un panorama exceptionnel se dessine sur les montagnes et la forêt enneigées. Cette douce ambiance de fin de journée nous invite à savourer un généreux goûter chocolaté...

C'est dans ce paysage merveilleux que Valrhona a imaginé sa nouvelle collection pour les fêtes de fin d'année 2022, révélant des chocolats fins aux arômes subtils. Une promesse d'instants de partage, de plaisir et de gourmandise.

Un univers imaginé en collaboration avec l'artiste Benjamin Flouw qui a souhaité mettre l'accent sur le contraste entre le froid de l'hiver, le bleu glaçant, des lignes droites, des angles cassants et une ambiance plus chaleureuse. Le tout apporté par des douces teintes orangées et rosées et des formes plus rondes. Il a voulu retransmettre cette sensation réconfortante de retrouver un foyer chaleureux et accueillant après une longue journée à profiter de la montagne, des balades en forêt et des jeux dans la neige.



Collection de chocolats fins Valrhona Noël 2022 en édition limitée



L'ÉTUI DOUCEURS DE NOËL

Des douceurs de Noël déclinées en trois recettes : chocolat noir Caraïbe, chocolat lait Caramélia et blond Dulcey. Un assortiment gourmand et ludique qui ravira les papilles de toute la famille.

Étui de 140 g Prix de vente conseillé : 14, 00 € TTC

LA PRÉPARATION POUR CHOCOLAT CHAUD

Rien de tel que la saveur unique de cette préparation pour chocolat chaud Kalingo, pure origine Grenade pour apporter de la douceur à un après-midi d'hiver. Un chocolat noir 65% de cacao aux notes fruitées et vanillées qui sera apprécié par les grands comme les petits gourmands!



Sachet de 250 g Prix de vente conseillé : 12, 00 € TTC



Étui de 140 g Prix de vente conseillé : 22,00 € TTC

COFFRET « COLLECTION NOËL »

Un coffret de Noël à offrir ou à savourer au coin de la cheminée autour d'une nouvelle sélection gourmande de chocolats fins noir, lait & blanc, aux notes aromatiques uniques : crème caramel, ganache menthe, ganache Jivara, praliné lvoire et ganache saveur cassis.



Coffret de 155 g Prix de vente conseillé : 20,00 € TTC

COFFRET « LES TRUFFÉS »

Valrhona décline cet incontournable des fêtes de fin d'année en trois recettes savoureuses : Grand Cru Guanaja - noir, Grand Cru Tanariva - lait et Dulcey praliné. Une sélection raffinée et originale dans un coffret coloré et enneigé.

CALENDRIER DE L'AVENT « 24 JOURS DE GOURMANDISES »

Pour patienter jusqu'à Noël, Valrhona a imaginé un assortiment de ses chocolats les plus gourmands. Une délicieuse surprise à découvrir chaque jour : Amandes & noisettes enrobées de chocolat au lait ou Dulcey, Croustibilles au chocolat noir ou à la framboise, Douceurs noir Caraïbe ou Dulcey, Praliné amande noisette / fruité craquant, Carrés lait Jivara, Mini tablette noir Caraïbe.



Coffret de 155 g Prix de vente conseillé : 21, 50 € TTC



LE BALLOTIN

Un délicieux ballotin de chocolats fins paré d'un papier cadeau festif et raffiné à glisser sous le sapin. Un assortiment varié de ganaches, pralinés, écorces d'oranges confites, et autres surprises chocolatées!

Ballotin de 230 g Prix de vente conseillé : 27, 50 € TTC



Idée cadeau - La box à pâtisser

Un kit inédit pour pâtissier comme un professionnel en suivant les conseils avisés de Bastien Girard, Champion du monde de la pâtisserie en 2017, afin de réaliser une recette festive et hivernale : la « Tarte Intense »

Des ingrédients de grande qualité utilisés par les chefs

Valrhona, le chocolat partenaire des chefs depuis 1922, s'est entourée de deux marques sœurs de la Maison aux valeurs communes (engagées notamment dans des modes de production durables), afin de proposer un assortiment de produits de grande qualité : des noix de pécan Sosa et des gousses de vanille Bio de Madagascar Norohy. La box contient également une corne de restauration, ustensile indispensable en pâtisserie.

Une box pour de multiples créations gourmandes.

L'ensemble des produits fournis dans la box permettent de réaliser plusieurs fois la recette : pratique pour les grandes tribus ou pour ravir les papilles de ses convives au nouvel an après avoir conquis toute la famille à Noël! L'occasion également d'en profiter pour se lancer dans d'autres créations grâce aux nombreuses recettes disponibles sur le site www.valrhona-ensemble.fr.

Le tout est rassemblé au sein d'un bel écrin prêt à être glissé sous le sapin dont le design est signé par l'illustrateur Benjamin Flouw:

((Pour cette création de box, j'ai essayé de m'inspirer de ces journées d'hiver trop courtes et un peu trop sombres, où l'on recherche le réconfort d'un plaid et la chaleur du four. C'est toujours le moment idéal pour préparer un gâteau en famille, dans une ambiance joyeuse, le plan de travail est désordonné et on attend avec impatience l'heure du goûter. J'ai tenté de recréer cette convivialité à travers une palette de couleur chaudes et des éléments agencés en un joyeux bazar.





Box à pâtisser : 60,00 € TTC

Contenu détaillé de la box : sac de fèves Guanaja 1kg Valrhona, pot de Praliné fruité 50% amandes noisettes 300g Valrhona, pot de Noix de pécan caramélisées Sosa 130g, tube de 3 gousses de vanille Bio de Madagascar Norohy, 1 corne de restauration, 1 livret recette.

Box disponible en épiceries fines et sur : <u>www.valrhona-ensemble.fr</u> Produits disponibles individuellement sur : <u>www.valrhona-ensemble.fr</u>

À propos de Norohy: Vanille audacieuse et engagée pour une gastronomie responsable. Chez Norohy nous avons à cœur de créer du lien sur toute la chaîne de valeur, des producteurs jusqu'aux chefs. Nous dénichons dans les plus beaux terroirs du monde des vanilles d'exception, cultivées et préparées dans le respect des traditions. Nous souhaitons offrir à nos clients une traçabilité optimale pour offrir un produit à la fois gourmand et responsable.

Plus d'informations : www.norohy.com

À propos de Sosa : Sosa Ingredients s'engage à repousser les limites de la palette de qoûts et de textures.

La recherche du goût intense et de la texture savoureuse tout en diminuant le sucre et le gras, poussent Sosa Ingredients à innover afin d'élaborer des ingrédients qui subliment vos recettes et rehaussent le goût de vos créations. Depuis plus de 50 ans, Sosa Ingredients vous propose aussi et surtout des produits déclinés sous toutes les formes possibles... Autant de possibilités pour réaliser toutes vos envies.

Plus d'informations : www.sosaingredients-france.com



À propos de Valrhona

VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement. Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité.

Grâce à sa mobilisation continue autour de cette raison d'être, Valrhona est fière d'avoir obtenu en janvier 2020 la très exigeante certification B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable « Live Long », marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100 % de nos fèves de cacaos sont tracées depuis nos producteurs ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

www.valrhona.com

Contacts Presse:

AGENCE 14 SEPTEMBRE

 Alexandra Grange
 Fanette Lambert
 Mathilde Tabone

 T. 06.03.94.62.47
 T. 06.38.65.39.84
 T. 07.72.77.40.20

M. valrhona@14septembre.com

Lien pour télécharger les visuels :

https://bit.ly/ValrhonaNoël2022









