

Natale 2022

Entrate nel
magico mondo
delle feste
natalizie

Collezione Natale 2022
di cioccolati fini



VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Per le vacanze di Natale, partite alla scoperta di un paesaggio caldo e vivace.

Fuori, nella neve, simpatici animali camminano senza far rumore mentre i bambini giocano. Nel cuore dello chalet, l'abete si veste delle sue più belle decorazioni non lontano dal crepitio del camino. Dalla finestra, si intravede un panorama eccezionale sulle montagne e i boschi innevati. Questa dolce atmosfera di fine giornata ci invita ad assaporare una generosa merenda al cioccolato.

È in questo meraviglioso paesaggio che Valrhona ha immaginato la sua nuova collezione per le feste di fine anno 2022, svelando pregiati cioccolati dagli aromi delicati. Una promessa di momenti di condivisione, piacere e golosità.

Un universo immaginato in collaborazione con l'artista Benjamin Flouw, che ha voluto enfatizzare il contrasto tra il freddo dell'inverno, il blu del ghiaccio, le linee rette, gli angoli acuti e un'atmosfera più calorosa. Il tutto colorato da sfumature leggere tendenti all'arancione e al rosa, con forme più rotonde. L'artista ha inoltre voluto trasmettere la sensazione confortante di una casa calda e accogliente dopo una lunga giornata trascorsa in montagna, le passeggiate nel bosco e i giochi sulla neve.



Collezione di cioccolati fini Valrhona Natale 2022 in edizione limitata



Astuccio da 140 g
Prezzo di vendita consigliato: 14,00 €
IVA inclusa

L'ASTUCCIO DOLCEZZE DI NATALE

Le dolcezze di Natale sono declinate in tre ricette: cioccolato fondente Caraïbe, cioccolato al latte Caramélia e Blond Dulcey. Un assortimento goloso e giocoso che delizierà tutta la famiglia.

PREPARATO PER CIOCCOLATA CALDA

Non c'è niente come il sapore unico di questo preparato per cioccolata calda Kalingo pura origine Grenada per aggiungere un tocco di dolcezza in un pomeriggio invernale. Un cioccolato fondente con il 65% di cacao, caratterizzato da note fruttate e vanigliate e che piacerà a grandi e piccini!



Sacchetto da 250 g
Prezzo di vendita consigliato: 12,00 €
IVA inclusa



Astuccio da 140 g
Prezzo di vendita consigliato:
22,00 € IVA inclusa

COFANETTO "COLLEZIONE NATALE"

Un cofanetto natalizio da offrire o da assaporare davanti al caminetto: una nuova selezione golosa di cioccolati fini fondenti, al latte e bianchi, dalle note aromatiche uniche: crème caramel, ganache alla menta, ganache Jivara, pralinato Ivoire e ganache al ribes nero.



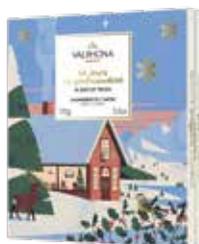
COFANETTO "I TARTUFI"

Valrhona propone questo classico delle feste di fine anno in tre gustose ricette: Grand Cru Guanaja - fondente, Grand Cru Tanariva - al latte e Dulcey pralinato. Una selezione raffinata e originale in un cofanetto colorato e innevato.

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

CALENDARIO DELL'AVVENTO "24 GIORNI DI GOLOSITÀ"

Per aspettare il Natale, Valrhona ha immaginato un assortimento dei suoi cioccolati più golosi. Una deliziosa sorpresa da scoprire ogni giorno: Mandorle e nocciole ricoperte di cioccolato al latte o Dulcey, Croustibilles al cioccolato fondente o al lampone, golosità fondenti Caraïbe o Dulcey, pralinato mandorla e nocciola/frutta croccante, carré al latte Jivara, mini tavoletta fondente Caraïbe.



Cofanetto da 155 g
Prezzo di vendita consigliato: 21,50 €
IVA inclusa



IL BALLOTIN

Un delizioso ballotin di cioccolati fini con una carta da regalo festosa ed elegante. Un variegato assortimento di ganache, pralinati, scorze d'arancia candite e tante altre sorprese al cioccolato!

Ballotin da 230 g
Prezzo di vendita consigliato: 27,50 €
IVA inclusa

Prodotti e cofanetti disponibili da settembre sul sito
www.valrhona-collection.it



Idea regalo - La box da pasticciere

Un kit unico per delle creazioni degne di un professionista con i consigli di Bastien Girard, Campione del Mondo di Pasticceria 2017, per una ricetta festiva e invernale: la "Tarte Intense".

Ingredienti di alta qualità utilizzati dai maestri pasticciere

Valrhona, il cioccolato scelto dai maestri pasticciere dal 1922, si associa a due marchi di Valrhona Selection dai valori comuni (impegnati per la produzione sostenibile), al fine di offrire un assortimento di prodotti di alta qualità: noci pecan Sosa e baccelli di vaniglia bio del Madagascar Norohy. La box contiene anche una spatola, utensile essenziale in pasticceria.

Una box per creazioni all'insegna della golosità

Tutti i prodotti inclusi nella confezione vi permettono di ricreare più volte la ricetta: pratico per gruppi di persone o per deliziare i amici a Capodanno (dopo aver conquistato tutta la famiglia a Natale)! Questa è anche l'occasione per realizzare altre creazioni grazie alle numerose ricette disponibili sul sito www.valrhona-collection.it

Il tutto è raccolto in un bellissimo cofanetto da mettere sotto l'albero, disegnato dall'illustratore Benjamin Flouw:

❖ Per questa box, mi sono ispirato alle giornate invernali, troppo corte e un po' troppo buie, dove si cerca il conforto di un ambiente casalingo. È sempre il momento perfetto per preparare una torta in famiglia, in un'atmosfera gioiosa: la cucina è in disordine e si attende con impazienza l'ora della merenda. Ho cercato di ricreare questa convivialità attraverso una gamma di colori caldi ed elementi disposti in un disordine gioioso.



Box da pasticciere: 60,00 € IVA inclusa

Contenuto dettagliato della box: sacchetto di fave Guanaja Valrhona 1 kg, vasetto da 300 g di pralinato fruttato 50% mandorle e nocciole Valrhona, vasetto da 130 g di noci pecan caramellate Sosa, tubo di 3 baccelli di vaniglia bio Norohy del Madagascar, 1 spatola, 1 ricettario.

Box disponibile nei negozi specializzati e su: www.valrhona-collection.it

Prodotti disponibili singolarmente su: www.valrhona-collection.it

A proposito di Norohy: Una vaniglia coraggiosamente impegnata per una gastronomia responsabile. Noi di Norohy crediamo nell'importanza di creare un legame su tutta la catena del valore, dal produttore al pasticcere. Cerchiamo nei più bei terroir del mondo delle vaniglie eccezionali, coltivate e preparate nel rispetto delle tradizioni. Vogliamo offrire ai nostri clienti una tracciabilità ottimale per garantire un prodotto goloso e responsabile al tempo stesso.

Per saperne di più: www.norohy.com

A proposito di Sosa: Sosa Ingredients si impegna a oltrepassare i limiti di gusti e texture per scoprire nuovi sapori. La ricerca di un gusto intenso e di una consistenza gustosa, riducendo zuccheri e grassi, spinge Sosa Ingredients a innovarsi per sviluppare ingredienti che possano sublimare le vostre ricette ed esaltare il gusto delle vostre creazioni. Da oltre 50 anni, Sosa Ingredients vi offre anche e soprattutto prodotti declinati in tutte le forme possibili... Tante possibilità per esaudire tutti i vostri desideri.

Per saperne di più: www.sosa.cat

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.

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/ValrhonaNoël2022>

