LE GUIDE DU GOÛT
COUVERTURES NOIRES

Explorez. Choisissez. Exprimez votre créativité.

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

ROND

- VANILLÉE
- FRUITS SECS GRILLÉS
- AMERTUME

- ÉQUATORIALE NOIRE 55% — ASSEMBLAGE
- TROPILIA NOIRE 53% — ASSEMBLAGE
- EXTRA AMER 67% — ASSEMBLAGE
- EXTRA NOIR 53% — ASSEMBLAGE
- SATILIA NOIRE 62% — ASSEMBLAGE
- SATILIA NOIRE 70% — ASSEMBLAGE

FRUITÉ

- FÈVES TORRÉFIÉES — craquant
- FRUITS SECS GRILLÉS — thé noir
- ACIDULÉE — douceur, fruits rouges
- BOISÉE — grué de cacao, corsée
- FRUIT DE LA PASSION — amertume

- OQO 73%* — MADAGASCAR . *Originel*
- MACAÉ 62% — BRÉSIL . *Envoûtant*
- ILLANKA 63% — PÉROU . *Singulier*
- MANJARI 64% — MADAGASCAR . *Séduisant*
- TULAKALUM 75% — BELIZE . *Rêveur*
- MILLOT 74% — MADAGASCAR . *Intense*
- ANDOA NOIRE 70% — PÉROU . *Calme*
- ITAKUJA 55% — BRÉSIL . *Passionné*

ÉQUILIBRÉ

- GRILLÉE — amertume
- FRUITÉE — fruits jaunes
- VANILLÉE — noix de coco

- GUANAJA 70% — ASSEMBLAGE . *Vibrant*
- TAÏNORI 64% — RÉP. DOMINICAINE . *Généreux*
- ORIADO 60% — ASSEMBLAGE . *Enveloppant*

AMER

- BOISÉE — cacao brut

- ABINAO 85% — ASSEMBLAGE . *Profond*

ÉPICES DOUCES

- FRUITS SECS — boisée, noix de coco
- GRILLÉE — amertume, vanille
- BOISÉE — corsée
- AMERTUME — pointe d'acidité

- ALPACO 66% — ÉQUATEUR . *Sauvage*
- EXTRA BITTER 61% — ASSEMBLAGE . *Ardent*
- CARAÏBE 66% — ASSEMBLAGE . *Envoûtant*
- NYANGBO 68% — GHANA . *Fascinant*
- ARAGUANI 72% — VENEZUELA . *Aventurier*
- XOCOLINE 65% — ASSEMBLAGE . *Léger*

LÉGENDE :

RESSENTI À LA DÉGUSTATION :

RÉCONFORTANT — PLAISANT — SURPRENANT

PROFIL MAJEUR — NOTE MINEURE — note singulière — COUVERTURE — ORIGINE . *Caractère*

*Oqo n'est pas un chocolat par sa composition (fèves entières non décoquées)

Conception et réalisation : Valrhona © 06/2026 - FR - Toute reproduction interdite, tous droits réservés.