





Muestro compromiso

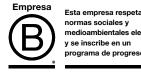


Turtos, hagamos bien To que es bueno

Trabajamos mano a mano con nuestros productores y nuestros clientes para crear un sector del cacao justo y sostenible y una gastronomía de lo bueno, de lo bello y de lo beneficioso. Juntos, hacemos bien lo que es bueno, es nuestra misión de empresa y lo que guía nuestras acciones en el día a día.

Estamos orgullosos de tener la certificación **B Corp** y de habernos unido a la comunidad de empresas que trabajan cada día para ser mejores para el mundo.

Todo esto ha sido posible gracias a Live Long, nuestro programa de desarrollo sostenible. Además de ser un plan de acción al servicio de nuestra misión, Live Long es nuestro compromiso para neutralizar la huella de carbono de la plantación al plato de aquí a 2025.



normas sociales y medioambientales y se inscribe en un programa de progreso.





Muestra voluntad



Mantener el saber hacer artesanal y una producción 100% francesa

La chocolatería promueve un **saber hacer artesanal e innovador**: cada bombón y su decoración se confeccionan principalmente a mano, para hacer una pieza única.

La creación y fabricación de los bombones se realizan en el departamento de la Drôme, en nuestros talleres de Tain l'Hermitage (Francia). Casi **70 operadores y decoradores trabajan cada día** para ofrecer bombones decorados cuidadosamente.

Respetando una gastronomía comprometida, proponemos una amplia gama de bombones sin dióxido de titanio (E171). Una gama de renombre en la que destacan el sabor y la excelencia.

Mismo salor, más naturalidad

Puesto que nuestra misión de empresa siempre ha sido hacer bien lo que es bueno, buscamos constantemente poder ofrecerle los mejores productos posibles, en un proceso que respete el medioambiente y la salud del consumidor.

Por este motivo, hemos decidido **reformular las recetas de nuestros bombones** y mejorarlas para ofrecerle **una gama exquisita y equilibrada**.

Entre estos cambios se encuentra la lecitina de girasol, porque queremos proteger el medioambiente y ofrecerle un bombón sostenible; y el uso de aromas e ingredientes naturales con propiedades colorantes (extracto de espirulina, cártamo, remolacha) para cuidar la salud de los consumidores.

UN BOMBÓN EXQUISITO Y EQUILIBRADO

Lecitina de girasol Un color rosa natural obtenido gracias a la remolacha Cœur framboise Ref. 33786 Aroma natural de frambuesa

¿EN QUÉ CONSISTE?

Los aromas

Aportan lo esencial del sabor de un alimento. Aunque nuestras papilas solo son capaces de identificar cuatro sensaciones fundamentales de sabor (dulce, salado, amargo y ácido), existen miles de sabores. Cuando comemos, los componentes volátiles suben de la garganta a la nariz, permitiendo que podamos identificar los diferentes aromas de los alimentos. Pueden ser de naturaleza diferente:

- Aromas sintéticos: productos de síntesis química. Se producen completamente a partir de moléculas aromatizantes.
- Aromas naturales: proceden directamente de la naturaleza. Son sustancias aromáticas extraídas de la naturaleza.

Los colorantes

Pueden ser sintéticos o naturales.

- Colorantes sintéticos: obtenidos a partir de reacciones químicas. Aportan un color más intenso y duradero a la preparación.
- Ingredientes naturales con propiedades colorantes: procedentes de vegetales o de la transformación de sustancias naturales.

DE AQUÍ A FINALES DE 2022, TODOS NUESTROS BOMBONES SERÁN PREPARADOS CON LECITINA DE GIRASOL, AROMAS NATURALES E INGREDIENTES NATURALES CON PROPIEDADES COLORANTES.





ÍNDICE

NOVEDADES

P. 8 PALETS EXQUISITOS

PALETS DE CACAO

PARA DEGUSTAR **TODO EL AÑO**

P. 12 **GANACHES**

P. 16 PRALINÉS

P. 20 AFRUTADOS

EXCLUSIVOS P. 22

25

PARA MARCAR LA DIFERENCIA

P. 26 **PROMESSES**

PARA LAS FIESTAS

SCINTILLANTES P. 30

ÉTINCELLES P. 31

ESPRITS DE NOËL P. 33

P. 34 CONFISEURS

P. 35 CHARDONS

ESPECIALIDADES TIPO TRUFAS P. 36

CORAZONES P. 37

39

PARA PICAR

CROUSTIBILLES P. 40

FANTAISIES P. 40

CHOCO'BAR P. 42

PASTAS DE FRUTA P. 44

TABLETAS P. 45

PARA LA PAUSA

ÉCLATS, INSTANTS P. 48

Y LINGOT

P. 49 CARRÉS Y SECRETS

PARA MEJORAR LAS VENTAS

MEJORAR LAS P. 52

VENTAS DE BOMBONES

CONSIGA QUE LOS ENVOLTORIOS SEAN P. 54

UN ÉXITO

57 ÍNDICE





NOVEDADES

PALETS EXQUISITOS P. 8
PALETS DE CACAO P. 9

Novedades Palets finos

En Navidad 2021, déjese seducir por la redondez de los palets finos de cuatro sabores atemporales. Su finura únicamente es igualada por su delicadeza en boca. Para morder o dejar fundir en la boca, como más le guste.

PALETS EXQUISITOS

Dos delicias que se degustan con o sin café.







DESCUBRA TODOS NUESTROS PACKS P. 54-55

Presente las cuatro referencias de palets de cacao exquisitos en este estuche.

Ref. 31455

PALETS DE CACAO

Dos palets inéditos que revelan los aromas de coberturas icónicas.







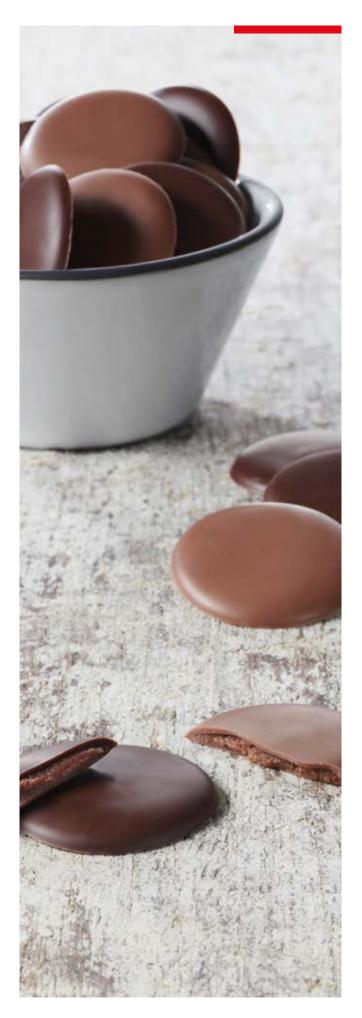




MANJARI 64% PURO MADAGASCAR

Manjari, con sus notas de frutos rojos acidulados y carnosos, es un sueño de viaje a Madagascar, llamada «La isla de los Perfumes», donde crecen cacaoteros excepcionales, frutas deliciosas y especias maravillosas.

Ref. 4655







PARA DEGUSTAR

todo el año

GANACHES P. 12
PRALINÉS P. 16
AFRUTADOS P. 20
EXCLUSIVOS P. 22

Colección Ganaches

La ganache es una mezcla cremosa de nata y chocolate. Su textura es fundente y cremosa.

GANACHES AFRUTADAS

Una variedad de recetas exquisitas para satisfacer todos los paladares: pera, grosella negra, coco...



GANACHE CASSIS

GANACHE CON PULPA DE **GROSELLA NEGRA**

Decorado con tenedor Notas de frutos rojos ácidos.



GANACHE MANDARINE

GANACHE AROMATIZADA CON MANDARINA

Baño de chocolate soplado. Notas sutiles de cítricos.



GANACHE POIRE

GANACHE AROMATIZADA **CON PERA**

Notas intensas de fruta



CARAFRUTTI ABRICOT

GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE CON PULPA DE ALBARICOQUE CARAMELIZADO

Decorado con un motivo en frío negativo.

Notas afrutadas y de caramelo.



CARAFRUTTI POIRE

GANACHE CON PULPA **DE PERA WILLIAMS**

Decorado con un motivo en frío negativo

Notas de frutos amarillos maduros.



CARAFRUTTI coco

GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE CON PULPA DE COCO CARAMELIZADA

Decorado con un motivo en frío negativo.

Notas afrutadas y de caramelo.



CARAFRUTTI CITRON

GANACHE CON CARAMELO Y PULPA DE LIMÓN

Decorado con un motivo en frío negativo.

Notas de frutos ácidos y dulzor del caramelo cremoso.



BANANE PASSION

GANACHE DE PLÁTANO Y FRUTA DE LA PASIÓN

Decorado con trazos negros y naranjas hechos con cornet.



IVOIRE CASSIS



GANACHES PURAS «GRANDS CRUS»

Recetas creadas a partir de chocolates elaborados con una mezcla de varios perfiles aromáticos de cacaos.



GUANAJA AMER

GANACHE GUANAJA 70 %

Decorado con tenedor. Notas de grué de cacao amargo.



GUANAJA LACTÉE

GANACHE GUANAJA LACTÉE 41%

Decorado con tenedor.

Notas típicas de leche fresca y potencia de cacao.



CARAÏBE

GANACHE CARAÏBE 66 %

Decorado con tenedor.

Notas amargas intensas y frutos secos tostados.



JIVARA ALIZÉ

GANACHE JIVARA 40%

Decorado con tenedor.

Notas malteadas y de vainilla.



PALET OR

GANACHE GUANAJA 70 %

Decorado con pan de oro. Notas de grué de cacao amargo.



PALET ARGENT

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO Y CHOCOLATE CON LECHE

Decorado con pan de plata. Notas lácteas y de caramelo.

LOS GRANDS CRUS

¿Busca un chocolate con un carácter que exprese uno o varios terruños? Explore los chocolates de nuestra cacaoteca, fabricados a partir de los cacaos de las más bellas plantaciones, seleccionados por nuestros propios medios.

Estos chocolates con sabores excepcionales pueden proceder:

- de un solo origen para un sabor característico y representativo de su país: los puros orígenes;
- de una mezcla de varios perfiles aromáticos de cacaos.

www.valrhona.com

Una colección inédita, sobria y elegante, compuesta esencialmente por chocolates Grands Crus puro origen.



GANACHE MACAÉ

Puro Brasil

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO MACAÉ 62 %

Perfil afrutado, tipicidad de frutos secos tostados. Notas de té negro.



GANACHE MANJARI

Puro Madagascar

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO MANJARI 64 %

Perfil afrutado, tipicidad acidulada. Notas de frutos rojos.



NEGRO

GANACHE NYANGBO

Puro Ghana

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO NYANGBO 68 %

Perfil de especias dulces, tipicidad tostada Notas de vainilla.



GANACHE ABINAO Mezcla

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO ABINAO 85 %

Perfil amargo, tipicidad amaderada. Notas de cacao puro.

Ganaches

La ganache es una mezcla cremosa de nata y chocolate. Su textura es fundente y cremosa.

GANACHES ESPECIADAS Y EXQUISITAS

Los aromas especiados y azucarados de estos chocolates sorprenderán a los amantes de los sabores originales.



MYRIADE

GANACHE DE CAFÉ INFUSIONADA CON CARDAMOMO SOBRE UNA PASTA DE FRUTAS DE NARANJA

Decorado con trocitos de fruta y chocolate con café.

Notas arábicas y ligeramente ácidas.



CAFÉ NOIR

GANACHE DE CAFÉ

Decorado con chocolate con café. Notas arábicas.



CAFÉ CRÈME

GANACHE DE CAFÉ

Decorado con chocolate con café Notas arábicas.



GANACHE THÉ JASMIN

GANACHE INFUSIONADA CON TÉ VERDE DE JAZMÍN DE CHINA

Decorado con un transfert que imita las hojas de té. Notas muy florales.



GANACHE MOKA

GANACHE CON CAFÉ MOKA DE ETIOPÍA

Decorado con un transfert que imita los granos de café. Notas aromáticas.



GANACHE CANNELLE

GANACHE AROMATIZADA CON CANELA

Decorado con un transfert que imita la canela en rama. Notas especiadas.



GANACHE VANILLE

GANACHE AROMATIZADA CON EXTRACTO DE VAINILLA

Decorado con un transfert que imita las vainas de vainilla. Notas especiadas.



GANACHE THÉ EARL GREY

ARMONIOSO MARIDAJE DE GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO MACAÉ Y TÉ VERDE

Decorado con un trazo blanco (Ivoire 35 %) hecho con cornet. Notas frescas y florales del té.



GANACHE PIMENT D'ESPELETTE

ORIGINAL COMBINACIÓN DE UNA GANACHE CON INTENSO SABOR A CHOCOLATE Y LAS NOTAS CÁLIDAS CARACTERÍSTICAS DEL PIMIENTO DE ESPELETTE

> Decoración amarilla. Notas cálidas y especiadas.



CHAPKA NOIR

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO

Decorado con trocitos de almendra. Largo en boca.



CHAPKA LAIT

GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE

Decorado con trocitos de almendra. Notas sutiles de caramelo y vainilla.



DOUCE AMANDE

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO Y CHOCOLATE CON LECHE AROMATIZADA CON ALMENDRA

Decorado con tenedor. Presentación en forma de almendra.



MENTHE VIVE

GANACHE AROMATIZADA CON MENTA

Decorado con tenedor. Notas intensas y frescas.



GANACHE MARRONS

GANACHE DE CREMA DE CASTAÑAS

Presentación en forma de castaña. Notas avainilladas.



GANACHE COGNAC

GANACHE DE COÑAC AROMATIZADA CON NARANJA AMARGA

Decorado con trazos negros hechos con cornet. Notas de alcohol.



CARAMEL SALÉ NOIR

GANACHE DE CARAMELO SALADO

Decorado con azúcar. Notas de caramelo.



CARAMEL SALÉ LAIT

GANACHE DE CARAMELO SALADO

Decorado con azúcar. Notas de caramelo.



Pralinés

El praliné es una mezcla de frutos secos, azúcar y un toque de vainilla, todo ello triturado hasta obtener un grano más o menos fino.

Puede presentar una textura firme, fundente e incluso crujiente.

PRALINÉS PUROS

Sabores de pralinés puros e intensos, lo más parecidos posible al sabor original del fruto seco.



PRALINÉ INTENSE NOIR

PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA INTENSO

Decorado con una delicada gota de chocolate Ivoire.

Notas intensas de frutos secos caramelizados.



PRALINÉ INTENSE

PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA INTENSO

Decorado con una delicada gota de chocolate negro.

Sabor intenso de frutos secos y notas tostadas.



PRALINÉ INTENSE IVOIRE

PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA INTENSO

Decorado con una delicada gota de chocolate negro.

Sabor intenso de frutos secos y notas tostadas.



CARRÉ PRALINÉ IVOIRE

PRALINÉ DE ALMENDRAS

Decorado con un trazo negro

Sabor equilibrado de frutos secos y de caramelo.



PRALINÉ DOUCEUR NOIR

PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA

Decorado con tenedor.

Sabor equilibrado de frutos secos con un toque de caramelo.



PRALINÉ NOISETTE 55 % NOIR

PRALINÉ AFRUTADO CON AVELLANAS ITALIANAS 55 %

Decorado con tenedor.

Potencia aromática de las avellanas frescas.



PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT

PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA CON UNA TEXTURA FUNDENTE EXCEPCIONAL

Decorado con trazos de chocolate con leche hechos con cornet.

La textura crujiente revela las notas intensas de las almendras y de las avellanas delicadamente tostadas.



PRALINÉ AMANDE NOISETTE 60 % IVOIRE

PRALINÉ AFRUTADO DE ALMENDRA Y AVELLANA

Decorado con tenedor.

Armonía de notas afrutadas
e intensa suavidad.



MALAKOFF NOIR

PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA

Decorado con trocitos de almendra Notas de frutos secos.



MALAKOFF LAIT

PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA

Decorado con trocitos de almendra Notas de frutos secos.



GRETA NOIR

PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA

Decorado con trocitos de almendra. Notas de frutos secos.



GRETA LAIT

PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA

Decorado con trocitos de almendra. Notas de frutos secos.



PRALINÉ PISTACHE

PRALINÉ DE PISTACHO Y BARQUILLO CRUJIENTE

Decorado con un trazo verde hecho con cornet. Textura crujiente.



PRALINÉ PÉCAN

PRALINÉ DE NUECES PECANAS

Decorado con un trazo negro hecho con cornet.

Textura fina y untuosa.

PRALINÉS INÉDITOS



PECÁN 50 %

Sabor fresco e intenso de nueces pecanas con un toque final de amargor.

Ref. 11937



PISTACHO

Notas dulces y golosas de pistacho. Un color diferenciador y luminoso.

Ref. 11936



Colección Pralinés

El praliné es una mezcla de frutos secos, azúcar y un toque de vainilla, todo ello triturado hasta obtener un grano más o menos fino. Puede presentar una textura firme, fundente e incluso crujiente.

PRALINÉS EXQUISITOS

Una variedad de apetitosas asociaciones a base de praliné para satisfacer todos los paladares.



RINETTE NOIRE

PRALINÉ DE AVELLANA Y TROCITOS DE ALMENDRA

Decorado con un trazo de chocolate con leche hecho con cornet. Textura muy delicada y crujiente.



PRALIFEUILLETÉ

PRALINÉ DE ALMENDRA Y BARQUILLO CRUJIENTE

Notas tostadas. Textura crujiente



RINETTE LAIT

PRALINÉ DE AVELLANA Y TROCITOS DE ALMENDRA

Decorado con chocolate negro. Textura muy delicada y cruiiente.



PRALINÉ DE AVELLANA Y TROCITOS DE ALMENDRA

Decorado con chocolate negro. Textura muy delicada y cruiiente.



RINETTE IVOIRE

PRALINÉ DE AVELLANA Y TROCITOS DE ALMENDRA

Decorado con chocolate negro. Textura muy delicada y cruijente.



NOIR

Decorado con tenedor



PRALIFEUILLETÉ LAIT

PRALINÉ DE ALMENDRA Y BARQUILLO CRUJIENTE

Decorado con tenedor Notas tostadas. Textura crujiente



PRALINOUGAT

PRALINÉ DE ALMENDRA TROCITOS DE NOUGAT DE MONTÉLIMAR

Decorado con tenedor Notas de miel Textura cruiiente



PRALINÉ HOUGATINE

PRALINÉ DE ALMENDRA INTENSO Y TROCITOS **DE GUIRLACHE CRUJIENTES**

Decorado con tenedor Notas de frutos secos y caramelo. Textura crujiente

NUEVA DECORACIÓN



PRALIGOURMAND

PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA 60 % **CON CANELA Y TROCITOS DE SUCCÈS**

Decorado con trazos de chocolate con leche hechos con cornet.

Intenso sabor a frutos secos realzado ligeramente con canela Textura crujiente.



PRALINÉ TONKA

PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA CON HABA TONKA

Decorado con grué de cacao Textura fina y untuosa.



PRALINÉ **CRAQUANT**

PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA INTENSO CON CEREALES CRUJIENTES

Decorado con chocolate con leche. Notas intensas de frutos secos tostados. Textura crujiente.



ARWEN

GIANDUJA CON LECHE Y TROCITOS DE GALLETA BRETONA

Notas de frutos secos Textura fundente y crujiente.

PRALINÉS AFRUTADOS

La delicadeza del praliné combinada con la intensidad de la fruta.



PRALICOCO

PRALINÉ DE ALMENDRA Y COCO

Decorado con chocolate blanco (Ivoire 35 %).

Sabor a frutos secos y notas afrutadas.



PRALINÉ YUZU

PRALINÉ DE ALMENDRAS A BASE DE INSPIRATION YUZU

Decorado con trazos amarillos hechos con cornet.



GIANDUJA CITRON

GIANDUJA CON LECHE CON AROMA DE LIMÓN

Decorado con tenedor.

Notas ácidas.

Textura cremosa.



Afrutados

Texturas crujientes, suaves o fundentes, muy apreciadas por los amantes de las sensaciones intensas.

FRUTOS SECOS Y FRUTAS CONFITADAS

La variedad de los frutos secos y de las frutas confitadas aporta nuevas sensaciones gustativas.



MÉDITERRANÉEN NOIR

DISCO DE CHOCOLATE NEGRO CON CORTEZA DE NARANJA, ALBARICOQUE, AVELLANA Y PISTACHO

Afrutado y con notas de frutos secos.

Crujiente.



MÉDITERRANÉEN LAIT

DISCO DE CHOCOLATE CON LECHE CON CORTEZA DE NARANJA, ALBARICOQUE, AVELLANA Y PISTACHO

Afrutado y con notas de frutos secos. Crujiente.



MÉDITERRANÉEN DULCEY

DISCO DE DULCEY CON CORTEZA DE NARANJA, ALBARICOQUE, AVELLANA Y PISTACHO

Afrutado y con notas de frutos secos.

Crujiente.



NOUGAT

NOUGAT DE MONTÉLIMAR

Afrutado y con notas de miel. Esponjoso.



ALICANTE

CREMA DE PISTACHO Y ALMENDRA

Decorado con trazos verdes hechos con cornet.

Sabor equilibrado a frutos secos. Textura cremosa.



BRIN D'AMANDE NOIR

PASTA DE ALMENDRA 50 %

Sabor a frutos secos y notas de almendra amarga.



ORANGETTE

TIRA DE CORTEZA DE NARANJA CONFITADA

Notas afrutadas y ácidas.



CITRONNETTE

TIRA DE CORTEZA DE LIMÓN CONFITADA

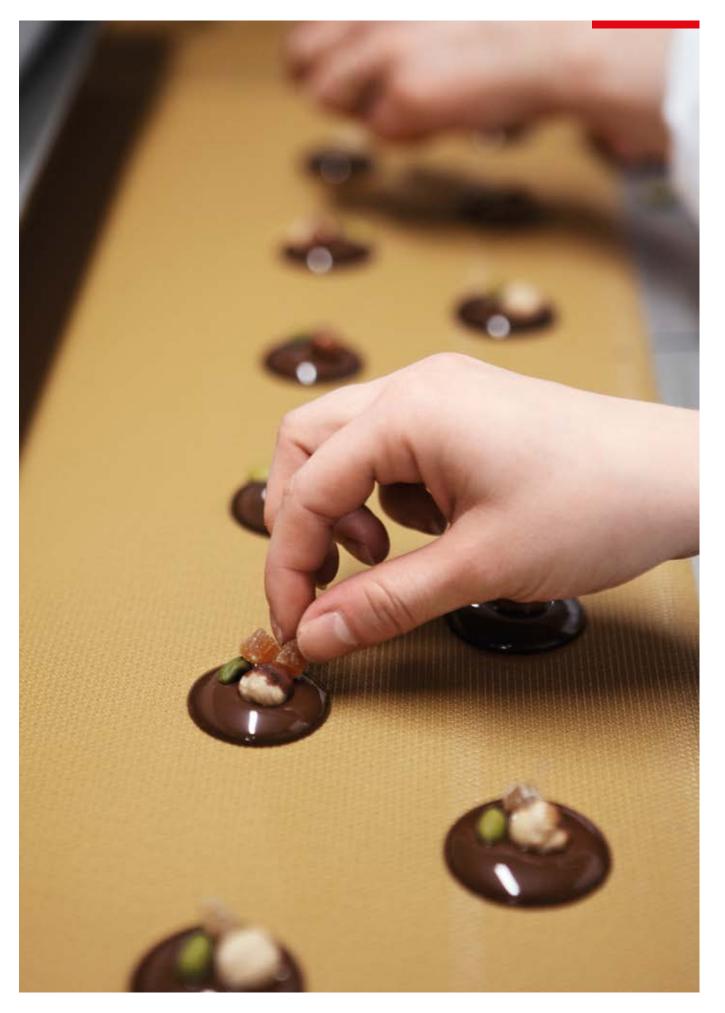
Delicado amargor y notas cítricas.



GINGEMBRETTE

TIRA DE JENGIBRE CONFITADO

Frescor y potencia del jengibre.



Exclusivos

Recetas inspiradas en los dulces artesanos tradicionales, complementadas con decoraciones apetitosas y creativas.

GRANITÉ

Una textura fluida y refrescante.



GRANITÉ FRUITS ROUGES - VIOLETTE

GANACHE CON PULPA DE GROSELLA ROJA Y NEGRA AROMATIZADA CON VIOLETA

Decorado con trocitos de violeta. Notas afrutadas y ácidas. Textura fundente.



GRANITÉ GRUÉ

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO INFUSIONADA CON GRUÉ

Decorado con grué. Notas de cacao y largo en boca.



GRANITÉ FRAMBOISE -LITCHI

GANACHE CON PULPA DE FRAMBUESA Y LICHI

Decorado con virutas de frutos rojos Notas afrutadas y ácidas. Textura fundente.



GRANITÉ PRALINÉ FRUITÉ

PRALINÉ AFRUTADO DE ALMENDRA Y AVELLANA

Decorado con trocitos de almendra. Notas de frutos secos.



GRANITÉ PASSION

GANACHE CON PULPA DE FRUTA DE LA PASIÓN

Decorado con virutas. Notas frescas y aciduladas de la fruta de la pasión. Textura increíblemente fundente.



GRANITÉ DULCEY

GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE JIVARA 40 %

Decorado con trocitos de nueces pecanas caramelizadas.

Notas malteadas y de galleta de chocolate Dulcey 35 %.

POP

Los pop atraparán las miradas de sus clientes y conquistarán sus paladares con sus nuevos transferts sin E171.



POP FRAMBOISE

GANACHE CON PULPA DE FRAMBUESA

Decorado con un transfert.



POP MACAÉ

Puro Brasil

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO MACAÉ 62 %

> Decorado con un transfert. Notas de té negro.



POP PASSION

GANACHE CON FRUTA DE LA PASIÓN

Decorado con un transfert.



POP NOISETTE

GANACHE CON AVELLANA

Decorado con un transfert.

PETITS DÉLICES

Recetas inspiradas en pasteles tradicionales llenos de sabor. Formas y decoraciones irresistibles



TARTE AU CHOCOLAT

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO CON TROCITOS DE GALLETA

Decorado con grué de cacao. Textura fundente y crujiente.





OPÉRA

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO CARAÏBE 66 % SOBRE MAZAPÁN, AROMATIZADA CON CAFÉ

Decorado con pan de oro.



CRÈME CARAMEL

GANACHE DE CARAMELO AROMATIZADA CON VAINILLA

Decorado con trocitos de azúcar de caña.



SUCCÈS

PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA AFRUTADO Y BIZCOCHO SUCCÈS

Decorado con trazos de chocolate con leche hechos con cornet.

Notas de frutos secos. Textura crujiente. 33603 NEGRO

INSPIRATION PAIN D'ÉPICES

PASTA DE ALMENDRA, CORTEZA DE NARANJA CONFITADA, MIEL Y 7 ESPECIAS

Decorado con trocitos de fruta.

Textura suave.

Textura suave.

Notas afrutadas y especiadas.





CRUMBLE FRAMBOISE

GANACHE CON PULPA DE FRAMBUESA Y TROCITOS DE GALLETA

Notas afrutadas. Textura fundente y crujiente.



TARTE TATIN

GANACHE CON PULPA DE MANZANA CARAMELIZADA, AROMATIZADA CON VAINILLA

Textura fundente



TARTE POIRE CANNELLE

GANACHE CON PULPA DE PERA AROMATIZADA CON CANELA

Decorado con trazos de chocolate con leche hechos con cornet.



MILLEFEUILLE

GANACHE AROMATIZADA CON VAINILLA BAÑADA CON UNA CAPA DE GIANDUJA CON LECHE Y BARQUILLO CRUJIENTE

Decorado con trazos negros hechos con cornet.

con cornet. Textura cremosa y crujiente





PARA MARCAR LA DIFERENCIA

y darle un toque diferente a su oferta de bombones

PROMESSES P. 26

Promesses

La colección sofisticada de Valrhona con 14 delicados bombones.

PROMESSES

La delicadeza del chocolate se manifiesta en esta sofisticada colección.



PROMESSE PRALINÉ CRÊPE DENTELLE

INTERIOR DE PRALINÉ CREMOSO COMBINADO CON EL CRUJIENTE DEL BARQUILLO

Decorado con trazos de chocolate con leche hechos con cornet.



PROMESSE CASSIS

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO Y NOTAS INTENSAS DE GROSELLA NEGRA DE BORGOÑA

Decorado con un trazo negro hecho con cornet y un punto rosa.



PROMESSE MANJARI FRAMBOISE

Puro Madagascar

DOBLE CAPA DE PASTA DE FRUTA DE FRAMBUESA Y GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO MANJARI 64 %

Decorado con trazos negros y rosas hechos con cornet.



PROMESSE GUANAJA

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO GUANAJA 70 % QUE COMBINA AMARGOR Y NOTAS CÁLIDAS

Decorado con trazos negros hechos con cornet.



PROMESSE GRIOTTE TONKA

DOBLE CAPA DE PASTA DE FRUTA DE GUINDA Y GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO Y HABA TONKA

Decorado con trazos rojos y negros hechos con cornet.



PROMESSE CITRON VERT

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO CON PULPA DE LIMA DE MÉXICO

Decorado con trazos verdes hechos con cornet.



PROMESSE CAFÉ ARABICA

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO INFUSIONADO CON GRANOS DE CAFÉ DE ETIOPÍA

Decorado con trazos negros hechos con cornet.



PROMESSE PRALINÉ NOIR 70 %

PRALINÉ AFRUTADO DE ALMENDRA DE ESPAÑA 70 % CON SABOR A ALMENDRA TOSTADA

Baño de chocolate soplado.

Descubra todo el saber hacer artesanal para crear bombones de alta gama.

MARCADO MANUAL: Marcado manual y corte con guitarra para bombones delicados de 9 g.

PRODUCTOS «FRESCOS»: Recetas realizadas con purés de frutas y nata, sin aromas.



PROMESSE KALAMANSI

GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE JIVARA 40 % COMBINADO CON NOTAS FRESCAS DE CALAMANSI DE FILIPINAS

Decorado con un trazo de chocolate con leche hecho con cornet y un punto amarillo.



PROMESSE GIANDUJA PASSION

DOBLE CAPA DE GIANDUJA, TROCITOS DE BARQUILLO CRUJIENTE Y GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE JIVARA 40 % CON PULPA DE FRUTA DE LA PASIÓN

Decorado con trazos de chocolate con leche y naranja hechos con cornet.



PROMESSE OPALYS VANILLE

GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO OPALYS COMBINADO CON VAINILLA DE MADAGASCAR

Decorado con trazos de chocolate blanco (Ivoire 35 %) hechos con cornet.



PROMESSE JIVARA

GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE JIVARA 40 % CON TEXTURA CREMOSA

Decorado con trazos de chocolate con leche hechos con cornet.



PROMESSE PRALINÉ 66 %

PRALINÉ AFRUTADO CON AVELLANAS DE ITALIA Y ALMENDRAS DE ESPAÑA, CON UN SABOR INTENSO A AVELLANA

Baño de chocolate soplado.



PROMESSE DULCEY CARAMÉLIA

GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE CARAMÉLIA 36 % CON DELICIOSAS NOTAS DE GALLETA Y CARAMELO

Decorado con trazos de chocolate con leche hechos con cornet.











PARA LAS FIESTAS

que embellecen el año

SCINTILLANTES P. 30
ÉTINCELLES P. 31
ESPRITS DE NOËL P. 33
CONFISEURS P. 34
CHARDONS P. 35
ESPECIALIDADES TIPO TRUFAS P. 36
CORAZONES P. 37

Navidad

La propuesta festiva de Valrhona, imprescindible para celebrar las fiestas navideñas.



SCINTILLANTES

Los scintillantes iluminarán sus momentos golosos.



CARAÏBE NOIR

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO CARAÏBE 66 %

Notas amargas intensas y frutos secos tostados.



JIVARA LAIT

GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE JIVARA 40 %

Notas malteadas y de vainilla. Textura fundente.



PRALIFEUILLETÉ NOIR

PRALINÉ DE ALMENDRA, AVELLANA Y BARQUILLO CRUJIENTE

> Notas de frutos secos. Textura crujiente.



PRALINÉ LAIT

PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA

Notas de frutos secos.



LECHE

AMANDE LAIT

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO Y CHOCOLATE CON LECHE AROMATIZADA CON ALMENDRA

Notas dulces y afrutadas.



CASSIS IVOIRE

GANACHE CON PULPA DE GROSELLA NEGRA

Notas ácidas.



BOMBONES DE GANACHE Y PRALINÉ, ENVUELTOS EN FORMA DE CARAMELO



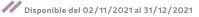












ÉTINCELLES

Una propuesta festiva adornada con oro y plata. Delicados bombones cuyos nombres rinden homenaje a las estrellas más lejanas.





OCTANS

GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE JIVARA 40 % CON CARAMELO SALADO

Decorado con virutas de oro y plata. Notas malteadas y de caramelo.



ANTHARÈS

GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE INFUSIONADA CON TÉ EARL GREY (BERGAMOTA)

Decorado con virutas de oro y plata.



ARIÈS

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO CARAÏBE 66 %

Decorado con un toque de plata Largo en boca y aromático.



ALTAÏR

PRALINÉ AVELLANA 60 % Y TROCITOS DE NUECES **PECANAS**

Delicadamente decorado con trazos de chocolate negro y un toque de plata. Sabor intenso a frutos secos tostados.

Textura crujiente



ATRIA

GIANDUJA CON LECHE Y TROCITOS DE GALLETA **BRETONA**

Decorado con virutas de oro y plata. Textura cruiiente.



PERSEA

PRALINÉ DE AVELLANA Y **COCO RALLADO**

Decorado con un toque de plata Textura fundente

ANDROMA

GIANDUJA CON LECHE CON

TROCITOS DE AVELLANA

Notas exquisitas.

Textura crujiente.



TRUFFE CARAÏBE

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO CARAÏBE 66 %

Notas amargas intensas y frutos secos tostados. Textura fundente.





VEGA

PRALINÉ DE AVELLANA 60 %

Decorado con un toque de plata. Sabor intenso a frutos secos tostados y notas de caramelo.



LYRA

GANACHE CON PULPA DE FRUTA DE LA PASIÓN

Decorado con pan de oro.

Textura cremosa.

Con un logrado equilibrio entre las notas lácteas y las de la fruta de la pasión.



ORIANA

PRALINÉ DE AVELLANA 60 % Y TROCITOS DE BARQUILLO **CRUJIENTE COMBINADO** CON CINCO ESPECIAS

Decorado con un toque de plata Sabor intenso a frutos secos y notas especiadas.



AURIGA

GANACHE DE FRUTOS ROJOS CON UN TOQUE DE LICOR DE MORA

Decorado con virutas de oro y plata.



2867

LECHE

POLARIS

GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE Y CAFÉ CON **NOTAS DE WHISKY**



Decorado con un toque de plata Textura fundente







El espíritu navideño se manifiesta a través de 5 formas originales y divertidas.

ESPRITS DE NOËL

La navidad adopta la forma de estos divertidos surtidos.





ESPRIT DE NOËL CARAÏBE

CHOCOLATE NEGRO CARAÏBE 66 %, LARGO EN BOCA Y AROMÁTICO



ESPRIT DE NOËL CARAMÉLIA

CHOCOLATE CON LECHE CARAMÉLIA 36 %, TIERNO, EXQUISITO Y GENEROSO



ESPRIT DE NOËL DULCEY

CHOCOLATE DULCEY 35 %, UNTUOSO Y CON UN TOQUE DE GALLETA



ESPRIT DE NOËL IVOIRE

CHOCOLATE BLANCO IVOIRE 35 %

Características de los Esprits de Noël: Alto: 3,5 a 4 cm / Ancho: 3 a 3,5 cm / Grosor: 8 mm / Peso unitario: 5 g Surtido de 5 formas: estrella, muñeco de nieve, galleta de jengibre, árbol de Navidad, bola de Navidad.





DESCUBRA TODOS NUESTROS PACKS P. 54-55

Presente los Esprits de Noël en nuestras cajas y haga que sus clientes sueñen con la magia de la Navidad.

 CAJA DORADA
 Ref. 26869

 CAJA FRAMBUESA
 Ref. 26862

 LOTE DE 10
 12 × 8,6 × 4,4 cm - 160 g



Con licor

Dentro del bombón, una esfera de azúcar recubre el licor gracias a un proceso de cristalización.

CONFISEURS

Dulces con licor presentados con papel brillante de colores.



CONFISEUR FRAMBOISE

LICOR DE FRAMBUESA (60°)

Envuelto en papel brillante fucsia. Notas afrutadas.



CONFISEUR KIRSCH

LICOR DE KIRSCH (50°)

Envuelto en papel brillante rojo. Potente y notas de cerezas.



CONFISEUR POIRE

LICOR DE PERA WILLIAMS (45°)

Envuelto en papel brillante dorado. Notas afrutadas. Intenso.



CONFISEUR CHARTREUSE

CHARTREUSE VERDE (70°)

Envuelto en papel brillante verde. Notas aromáticas de plantas verdes.



CONFISEUR COGNAC

LICOR DE COÑAC (60°)

Envuelto en papel brillante color melocotón.

Fuerza, suavidad y notas ambarinas.



SURTIDO CONFISEURS

SURTIDO 2 KG: FRAMBUESA, KIRSCH, PERA

Envueltos en papel brillante Notas afrutadas.



CERISE & KIRSCH

UNA CEREZA, LICOR DE KIRSCH (50°) Y FONDANT

Exterior de chocolate negro.
Envuelto en papel brillante rojo.
Potente y notas de cerezas.



PRESENTACIÓN: SAQUE PARTIDO A SU OFERTA DE BOMBONES DE LICOR

Los bombones de licor, unos de los grandes referentes entre los bombones, son muy apreciados por los amantes de los sabores intensos y los licores.

Aproveche la pasión que despierta esta gama de bombones, valorícelos y destáquelos utilizando etiquetas.

CHARDONS

Una gama de confitería para los amantes del licor, en forma de chardon y decorados con un baño de color.





Notas malteadas y tostadas

con un toque final de galleta.







CHARDON ARMAGNAC

ARMAÑAC (60°)

Bañado con chocolate Ivoire 35 %. Notas dulces y afrutadas.





Bañado con chocolate negro Notas afrutadas. Intenso.











35

Especialidades tipo trufas

Una oferta de texturas y baños variados para satisfacer a todo el mundo.



TRUFFE GUANAJA GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO GUANAJA 70 %

Notas de grué de cacao amargo.



TRUFFE DULCEY PRALINÉ

PRALINÉ AFRUTADO ALMENDRA 70 %

Notas de galleta y de frutos secos en un interior cremoso.



TRUFFE CROUSTIPRALINÉ

PRALINÉ AFRUTADO CON ALMENDRA, AVELLANA Y CEREALES CRUJIENTES

> Textura crujiente. Interior cremoso.





TRUFFE TANARIVA CARAMEL

GANACHE CON CARAMELO Y CHOCOLATE CON LECHE TANARIVA 33 %

Notas de caramelo blando. Interior cremoso.



TRUFFE GUANAJA ORANGE

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO GUANAJA 70 % AROMATIZADA CON NARANJA

Notas de grué de cacao amargo. Interior cremoso.



TRUFFE RHUM COCO

GANACHE AROMATIZADA CON RON

> Notas intensas. Interior cremoso.



DESCUBRA TODOS NUESTROS PACKS P. 54-55

Presente las trufas en un envase elegante.

ESTUCHE TRUFAS

Ref. 13623

6 TRUFAS LOTE DE 10

22 × 6 × 3 cm

Corazones

Consiga hacerles palpitar en cualquier ocasión.



CŒUR FRAMBOISE

GANACHE CON PULPA DE FRAMBUESA

Decorado con un trazo rosa hecho con cornet.



CŒUR NOISETTE

GANACHE CON AVELLANA

Decorado con un trazo negro hecho con cornet.



CŒUR PASSION

GANACHE CON FRUTA DE LA PASIÓN

Decorado con un trazo naranja hecho con cornet.



CŒUR VANILLE

GANACHE DE VAINILLA

Decorado con un trazo negro hecho con cornet.



CŒUR MANJARI

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO MANJARI 64 %

Notas de frutos rojos.



CŒUR JIVARA

GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE JIVARA 40 %

Notas malteadas y de vainilla.



CŒUR COGNAC

GANACHE DE COÑAC AROMATIZADA CON NARANJA AMARGA

Notas de alcohol.



DESCUBRA TODOS NUESTROS PACKS P. 54-55

Sublime los corazones en este estuche moderno y atemporal.

CAJA AMOR 9 CORAZONES LOTE DE 25

Ref. 28098

15 × 15 × 3,7 cm

37





PARA PICAR

a cualquier hora del día

CROUSTIBILLES P. 40
FANTAISIES P. 40
CHOCO'BAR P. 42
PASTAS DE FRUTA P. 44
TABLETAS P. 45

Colección Fantaisies

CROUSTIBILLES

Un interior de cereales crujientes bañado con chocolate.



CROUSTIBILLES NOIR

CEREALES CRUJIENTES

Bañadas con chocolate negro.



CROUSTIBILLES CARAMÉLIA

CEREALES CRUJIENTES

Bañadas con chocolate Caramélia 36 %.



CROUSTIBILLES DULCEY

CEREALES CRUJIENTES

Bañadas con chocolate Dulcey 35 %.



CROUSTIBILLES INSPIRATION FRAMBOISE

CEREALES CRUJIENTES

Bañadas con Inspiration Frambuesa.

FANTAISIES

Frutos secos y frutas confitadas bañados con chocolate o Gianduja, perfectos para picar algo dulce.



AVELINAS NOIR

AVELLANA TOSTADA

Notas de frutos secos tostados. Textura crujiente.



AVELINAS LAIT

AVELLANA TOSTADA

Notas de frutos secos tostados. Textura crujiente.



AVELINAS DULCEY

AVELLANA TOSTADA

Notas exquisitas e intensas de chocolate Dulcey 35 %. Textura crujiente.



AVELINAS IVOIRE

AVELLANA TOSTADA

Notas de frutos secos tostados. Textura crujiente.



AMANDAS NOIR

ALMENDRA TOSTADA

Notas de frutos secos tostados. Textura crujiente.



AMANDAS LAIT

ALMENDRA TOSTADA

Notas de frutos secos tostados. Textura crujiente.



AMANDAS DULCEY

ALMENDRA TOSTADA

Notas exquisitas e intensas de chocolate Dulcey 35 %.



AMANDAS IVOIRE

ALMENDRA TOSTADA

Notas de frutos secos tostados. Textura crujiente.

FANTAISIES





ALMENDRA TOSTADA

Bañada al estilo Gianduja y espolvoreada con cacao. Cacao intenso. Crujiente y fundente.



AMANDAS «FAÇON GIANDUJA» SUCRE GLACE

ALMENDRA TOSTADA

Bañada al estilo Gianduja y espolvoreada con azúcar glas. Notas de frutos secos y de praliné. Crujiente y fundente.



GALET NOIR

ALMENDRA TOSTADA

Bañada con una fina capa de azúcar. Decoración en gris oscuro. Notas de frutos secos tostados. Textura crujiente.



GALET LAIT

ALMENDRA TOSTADA

Bañada con una fina capa de azúcar. Decoración en gris claro. Notas de frutos secos tostados. Textura crujiente.



BISCUITS LAIT

GALLETAS CRUJIENTES DE MANTEQUILLA

Dulce y con intenso sabor a cacao.



CARRÉS HOUGATINE HOIR

GUIRLACHE DE AVELLANA

Notas de frutos secos. Crujiente.



CARRÉS NOUGATINE LAIT

GUIRLACHE DE AVELLANA

Notas de frutos secos. Crujiente.



HARICOTS BLANCS

GUIRLACHE DE ALMENDRA

Notas avainilladas. Crujiente.



MINI ORANGETTES

DADITOS DE CÁSCARA DE NARANJA CONFITADA

Notas afrutadas y ácidas.



GRAINS DE CAFÉ CHOCOLAT

CHOCOLATE NEGRO AROMATIZADO CON CAFÉ, MOLDEADO EN FORMA DE GRANO DE CAFÉ

Notas arábicas.

Picoteo

CHOCO'BAR

Recetas variadas de bocados de formato generoso para picar a cualquier hora del día. Peso unitario: 35 g aprox. Formato unitario: 8,5 × 2,5 × 1,5 cm aprox.



BAR'GUANAJA

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO GUANAJA 70 %

Decorado con trazos de chocolate con leche hechos con cornet. Notas de grué de cacao amargo. Caja de 36 unidades.



BAR'JIVARA

GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE JIVARA 40 %

Decorado con trazos negros hechos con cornet.

Notas malteadas y de vainilla. Caja de 36 unidades.



BAR'BIGOUDINE NOIR

GIANDUJA CON LECHE Y TROCITOS DE GALLETA BRETONA

Decorado con trocitos de almendra. Notas de frutos secos. Caja de 36 unidades.



BAR'BIGOUDINE LAIT

PRALINÉ DE ALMENDRA Y BARQUILLO CRUJIENTE

Decorado con trocitos de almendra.

Notas de frutos secos.

Caja de 36 unidades.



BAR'CARAMEL

BARRITA RELLENA DE CARAMELO SALADO

Decorado con tenedor. Sabor equilibrado con un toque de caramelo salado.

Caja de 36 unidades.



BAR'SICILIA

PASTA DE ALMENDRA Y PASTA DE PISTACHO

Decorado con trazos verdes hechos

con cornet.
Sabor equilibrado a frutos secos.

Caja de 36 unidades.



CROUSTI BAR'LAIT

GIANDUJA CON LECHE Y CEREALES CRUJIENTES

Decorado con chocolate negro. Notas de frutos secos. Caja de 36 unidades.



CROUSTI BAR'IVOIRE

GIANDUJA Y CEREALES CRUJIENTES

Decorado con chocolate negro. Notas de frutos secos. Caja de 36 unidades.

ANIMACIÓN

Un momento imprescindible y delicioso para grandes y pequeños. Todos van a querer que les prepare la merienda.

Aproveche esta pausa diaria para fomentar las ventas y para marcar la diferencia.

Familiarice a los clientes con las barritas con ofertas exclusivas como:

· LA CLÁSICA:

1 barrita + 1 bebida

· LA GOLOSA:

2 barritas + 1 bebida caliente

• LA DOBLE CHOCOLATE:



BAR'CAFÉ ORANGE

GANACHE DE CAFÉ INFUSIONADA CON CARDAMOMO SOBRE UNA PASTA DE FRUTAS DE NARANJA

Decorado con trocitos de fruta y chocolate con café. Notas arábicas y ligeramente ácidas.

Caja de 36 unidades.



BAR'ROC NOIR

PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA INTENSO

Bañado con trocitos de almendra. Sabor intenso de frutos secos y notas tostadas.

Caja de 36 unidades.



BAR'ROC LAIT

INTERIOR DE GIANDUJA

Bañado con trocitos de almendra. Notas de avellana. Caja de 36 unidades.



DESCUBRA TODOS NUESTROS PACKS P. 54-55

Presente las barritas en un envase con un diseño exclusivo.

ESTUCHE BARRITA

Ref. 28861

LOTE DE 30 - 3 COLORES

9,5 × 3,4 × 2 cm



Picoteo

En 2018, Valrhona hace honor a sus orígenes de confitero y lanza pastas de fruta de alta gama. Recetas auténticas con pulpa de fruta para un sabor intenso.

PASTAS DE FRUTA

SURTIDO DE PASTAS DE FRUTAS - 6 VARIEDADES

19826

UN SABOR FRESCO Y ACIDULADO DE FRUTAS BAÑADAS EN UNA FINA CAPA DE AZÚCAR CRISTALIZADO.

Textura suave. 192 unidades.



GROSELLA NEGRA DE BORGOÑA

32 unidades.



FRAMBUESA DE NORMANDÍA

32 unidades.



MELOCOTÓN DE VIÑA DE DRÔME

32 unidades.



ALBARICOQUE DE DRÔME

32 unidades.



CIRUELA MIRABEL DE LORENA

32 unidades



LIMÓN DE CÓRCEGA

32 unidades.

UN SABOR EXCEPCIONAL

La fruta es el primer ingrediente y hasta el 83 % de fruta noble.

Frutas de origen específico (Córcega, Drôme, Normandía) e IGP** para la Ciruela Mirabel de Lorena.

Recetas elaboradas a partir de frutas frescas.

COLORES Y SABORES 100 % NATURALES

Sin aromas artificiales.

Sin colorantes.

DESCUBRA NUESTROS PACKS «LOS INDISPENSABLES» P. 54

Cajas coloridas para valorizar y proteger sus pastas de frutas.



CAJA PEQUEÑA

Ref. 13620 3,4 × 2 × 9,5 cm LOTE DE 10, CAPACIDAD PARA 9 PASTAS DE FRUTAS



CAJA GRANDE

Ref. 13621 17 × 10 × 2 cm

LOTE DE 10, CAPACIDAD PARA 18 PASTAS DE FRUTAS

Tabletas

Se venden envueltas en celofán neutro. Perfectas para descubrir los Grands Crus de chocolate Valrhona. Tabletas de 100 g.

ABINAO 85 %

33628 NEGRO

AMARGO Y AMADERADO

Azúcar 14 % Mat. Gr. 48 %. Caja de 20 unidades.

CARAÏBE 66 %

33602 NEGRO

ESPECIAS DULCES Y TOSTADAS

Azúcar 33 % Mat. Gr. 40 %. Caja de 20 unidades.

MANJARI 64%

33620 NEGRO

Puro Madagascar

AFRUTADO Y ACIDULADO

Grand Crus Madagascar. Azúcar 35 % Mat. Gr. 39 %. Caja de 20 unidades.

TANARIVA 33 %

33629 LECHE

GOLOSO Y CARAMELIZADO

Azúcar 37 % Mat. Gr. 36 %. Caja de 20 unidades.









PARA ACOMPAÑAR

el té o el café

ÉCLATS, INSTANTS Y LINGOT **P. 48**CARRÉS Y SECRETS **P. 49**

La pausa

ÉCLATS

Una gama ideal para la pausa del café o del té.



ÉCLAT NOIR

Con un delicado amargor, potente y largo en boca. Estas características hacen de ÉCLAT NOIR (61 %) un producto irresistible para los amantes del chocolate.



ÉCLAT ANDOA NOIR

Puro Perú

Elija un chocolate respetuoso con las personas y el medioambiente. Cítricos y amargor intenso.



ÉCLAT LACTÉ

Las notas con intenso sabor a cacao y a leche se combinan armoniosamente en el interior de ÉCLAT LACTÉ (39 %), desvelando toda su generosidad.

DEGUSTACIÓN

DEJE HUELLA

Consiga con los productos Valrhona que la visita de sus clientes a su establecimiento sea inolvidable. Ofrezca un detalle de chocolate con el café, el té o con la cuenta. Hágales descubrir toda la sutileza de un gran chocolate.

Deje bombones para degustar en su mostrador o en la recepción, en las habitaciones de su hotel o en el área de descanso de su establecimiento.

INSTANT

Un formato muy ligero de perfil de especias dulces.

LINGOT

Una deliciosa receta con los colores de Valrhona.



INSTANT NYANGBO 68 %

Puro Ghana

Chocolate negro puro origen Ghana.

Perfil de especias dulces.

Notas tostadas y de vainilla



LINGOT

GIANDUJA CON LECHE Y BARQUILLO CRUJIENTE

Notas dulces y de frutos secos. Textura fundente y crujiente.



CARRÉS

Descubra nuestros carrés de chocolates Grands Crus icónicos.



GUANAJA 70 %

EQUILIBRADO Y TOSTADO

Notas de grué de cacao amargo, potente y con un toque de acidez.



CARAÏBE 66 %

ESPECIAS DULCES

Notas amargas intensas y de frutos secos tostados, con toques amaderados.



MANJARI 64%

Puro Madagascar

AFRUTADO Y ACIDULADO

Notas de frutos rojos ácidos y carnosos.



JIVARA 40 %

LACTEADO Y MALTEADO

Dulzor con notas a cacao y malteado, notas de vainilla.

SECRETS

Confitería envuelta de manera sofisticada.



SECRET FAÇON GIANDUJA

LECHE Y BARQUILLO CRUJIENTE

Bañado con chocolate con leche.
Textura fundente y crujiente.



SECRET PRALINÉ AMANDES NOISETTES 50 %

Bañado con chocolate con leche. Textura fundente.



SECRET CAFÉ ARABICA

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO INFUSIONADA CON GRANOS DE CAFÉ ARÁBICA

Bañado con chocolate negro. Textura fundente.



SECRET PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT

ALMENDRAS Y AVELLANAS 50 %

Bañado con chocolate con leche. Textura crujiente.

DESCUBRA TODOS NUESTROS PACKS P. 54-55

Presente sus Secrets en nuestros packs exclusivos de tres medidas, vendidos en lotes de 10:



CAJA 24 UNIDADES

Ref. 14963 14 × 12,5 × 1,7 cm



CAJA 6 UNIDADES

Ref. 14962 7,1 × 6,3 × 1,7 cm



CAJA 2 UNIDADES

Ref. 14961 4.2 × 3.6 × 1.7 cm





PARA MEJORAR LAS VENTAS

y que su negocio crezca

MEJORAR LAS VENTAS

DE BOMBONES **P.52**CONSIGA QUE LOS ENVOLTORIOS

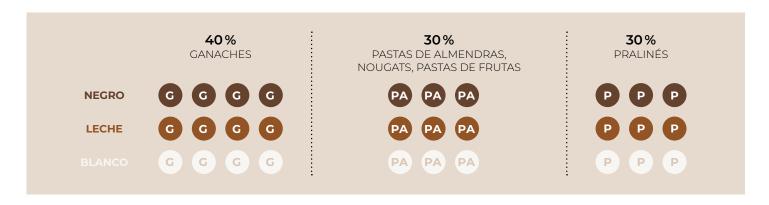
SEAN UN ÉXITO **P. 54**

Mejorar las ventas de bombones

Optimice su switido

Para crear el surtido ideal, es necesario conocer bien a la clientela. Observe sus costumbres y sus reacciones frente a las ofertas promocionales, determine cuáles son sus productos preferidos. Estas son algunas reglas que podrá adaptar fácilmente a su público. Responda a todas sus necesidades y marque la diferencia ofreciendo recetas originales que deleitarán el paladar de sus clientes.

Procure tener un **número de referencias coherente con su capacidad de venta** con el fin de garantizar una buena visibilidad y una buena rotación de los productos. Para ello, su gama debe estar compuesta por **25 referencias como mínimo** para responder a los deseos de todos los clientes. Para presentar los chocolates, le aconsejamos que los ordene por tipo de receta y por color: ganaches, pastas de almendra y pralinés.



Consejos para la comunicación

Su discurso ayuda a los clientes a elegir, incluso puede motivar una compra. Hay mucha información sobre los productos que puede compartir con ellos y así fidelizarlos.

LAS 3 CLAVES DE LA COMUNICACIÓN:



negro

«Un chocolate potente y largo en boca»





«Un chocolate que gusta a todos por su dulzor y su delicia»





«Un chocolate sutil para potenciar el interior del bombón»



2. Describa el interior

Cada interior es diferente para adaptarse a todos los paladares.

SU CLIENTES ES	PROPÓNGALE	HÁBLELE DE LA RECETA					
Goloso	PRALINÉS	Frutos secos tostados y caramelizados: «Una mezcla de frutos secos, de azúcar y una pizca de vainilla triturada de manera más o menos fina».					
dolose	LOS TIPO GIANDUJA	Chocolate y avellana: «Una mezcla de avellanas tostadas y de habas de cacao conchadas, finamente trituradas».					
Gourmet	GANACHES	Chocolate sublimado: «Una mezcla untuosa de nata o de pulpa de fruta y de chocolate».					
Explorador	ASOCIACIONES SORPRENDENTES	Ganaches especiadas o afrutadas originales: «Texturas crujientes, cremosas y fundentes con notas exóticas».					
Amante de los licores	LICORES	Maridaje de verdaderos licores con el intenso sabor a chocolate: «Una capa de azúcar encierra el alcohol gracias a una minuciosa cristalización».					

3. Destague sus decoraciones

Hable de las diferentes técnicas de decoración de los bombones para destacar el saber hacer y la técnica del chocolatero.



Agregar ingredientes

Frutos secos, naranjas confitadas...



Decoración con cornet

Para realizar motivos en relieve.



Decoración con tenedor

Para realizar efectos estriados en el chocolate.



Decoración con un transfert

Aplicación de un film transparente.

Consida que los envoltorios sean un éxito

para ofrecer a sus clientes una experiencia única

Saque partido a sus excepcionales bombones presentándolos como si fuesen una joya. Es lo primero en lo que se fijarán y lo que marcará la diferencia.

LOS INDISPENSABLES

Cajas de colores para valorizar y proteger sus bombones.

CAJA 4 UNIDADES*

Ref. 12489 9,4 × 9,4 × 1,55 cm LOTE DE 10



CAJA 6 UNIDADES

Ref. 13620 15,2 × 15,2 × 1,55 cm LOTE DE 10



CAJA 10 UNIDADES

Ref. 13621 17 × 10 × 2 cm



16 UNIDADES*

Ref. 12488 11 × 11 × 2 cm LOTE DE 10





PARA LAS BARRITAS

Presente de manera delicada las barritas con un packaging moderno y de tendencia.



PARA LOS SECRETS

Presente los Secrets en nuestros packs exclusivos.



CAJA DE 24 UNIDADES**

Ref. 14963 14 × 12,5 × 1,7 cm LOTE DE 10



CAJA DE 6 UNIDADES**

Ref. 14962 7,1 × 6,3 × 1,7 cm LOTE DE 10



CAJA DE 2 UNIDADES**

Ref. 14961 4,2 × 3,6 × 1,7 cm LOTE DE 10

PARA LOS CORAZONES

Sublime los corazones en este estuche moderno y atemporal.



PARA LOS FANTAISIES Y LOS BOMBONES

Revele sutilmente la delicadeza de la colección.



CAJA DORADA

Ref. 26869 12 × 8,6 × 4,4 cm 200 G AMANDAS AVELINAS LOTE DE 10





CAJA FRAMBUESA

Ref. 26862 12 × 8,6 × 4,4 cm 200 G AMANDAS AVELINAS LOTE DE 10

PARA LAS TRUFAS

Presente las trufas en un envase elegante.

CAJA TRUFAS



ESTUCHE

Destaque los bombones presentándolos en un estuche elegante y con encanto.



20,5 × 3,3 × 2,5 ci 6 UNIDADES -LOTE DE 50

55





ÍNDICE

para orientarse de un vistazo

	PÁGIY	MOWBRE DEL PRODUCTO	REF.	CHO _{COL47E}	PRESEMPCION	PESO UNITABLE	VIDA COMED	Prom. (SS.)	AROMA COLOMA	CONLICOR
		,	Pal	lets f						
•	8	PALET PRALINÉ PÉCAN	31394	LECHE	320 UDS.	3	2			
	8	PALET JIVARA	31397	LECHE	320 UDS.	3	6			
•	9	PALET MANJARI	31392	NEGRO	320 UDS.	3	6			
	9	PALET GUANAJA	31393	NEGRO	320 UDS.	3	9			
			Gá	anac	hes	;				
	12	GANACHE CASSIS	33406	NEGRO	2 KG	11	4		•	
	12	GANACHE MANDARINE	375	NEGRO	2 KG	10	4		•	
	12	GANACHE POIRE	33412	NEGRO	2 KG	11	5		•	
	12	CARAFRUTTI ABRICOT	33411	NEGRO	2 KG	11	5		•	
	12	CARAFRUTTI POIRE	33691	NEGRO	2 KG	11	3		•	
	12	CARAFRUTTI COCO	33463	LECHE	2 KG	11	5			
	12	CARAFRUTTI CITRON	9305	LECHE	2 KG	11	3	/		
1	12	BANANE PASSION	33801	DULCEY	2 KG	10,5	4		٥	
9	12	IVOIRE CASSIS	33600	BLANCO	2 KG	10	2		•	
	13	GUANAJA AMER	33658	NEGRO	2 KG	11	4			
	13	GUANAJA LACTÉE	33660	LECHE	2 KG	11	4			
	13	CARAÏBE	33626	NEGRO	2 KG	11	4			
	13	JIVARA ALIZÉ	33627	LECHE	2 KG	11	4			
	13	PALET OR	33185	NEGRO	2 KG	11	4			
	13	PALET ARGENT	33405	LECHE	2 KG	11	4			
	13	GANACHE GRAND CRU MACAÉ	33630	NEGRO	2 KG	10,4	7			
	13	GANACHE GRAND CRU MANJARI	33604	NEGRO	2 KG	10,4	4			
	13	GANACHE GRAND CRU NYANGBO	33621	NEGRO	2 KG	10,4	4			
	13	GANACHE GRAND CRU ABINAO	33605	NEGRO	2 KG	10,4	4			
	14	MYRIADE	33832	NEGRO	2 KG	10	3		•	
58										

	PAGWA	NOMBRE DEL PRODUCTO	REF.	CHOCOLATE	PRESEMMACIÓN	PESO UNITABL	VDA COMED	Disponibilipa	4ROW4 COLORANTE	COM LICOR
	14	CAFÉ NOIR	33897	NEGRO	2 KG	11	4			
	14	CAFÉ CRÈME	33840	BLANCO	2 KG	11	4			
	14	GANACHE THÉ JASMIN	33700	NEGRO	2 KG	11	4			
	14	GANACHE MOKA	33701	NEGRO	2 KG	11	4			
	14	GANACHE CANNELLE	33692	LECHE	2 KG	11	4			
	14	GANACHE VANILLE	33689	LECHE	2 KG	11	4			
	14	GANACHE THÉ EARL GREY	33668	NEGRO	2 KG	10,2	8			
	14	GANACHE PIMENT D'ESPELETTE	33744	NEGRO	2 KG	10,2	8		•	
	14	CHAPKA NOIR	33402	NEGRO	2 KG	10,5	4			
	14	CHAPKA LAIT	33413	LECHE	2 KG	10,5	4			
	15	DOUCE AMANDE	33619	LECHE	2 KG	11	4		•	
	15	MENTHE VIVE	33599	NEGRO	2 KG	11	5		•	
	15	GANACHE MARRONS	380	NEGRO	2 KG	11	3			
	15	GANACHE COGNAC	33957	BLANCO	2 KG	11	4			_
	15	CARAMEL SALÉ NOIR	33409	NEGRO	2 KG	10,5	3			
	15	CARAMEL SALÉ LAIT	33415	LECHE	2 KG	10,5	3			
			P	ralii	ıés					
	16	PRALINÉ INTENSE NOIR	33296	NEGRO	2 KG	10	2			
	16	PRALINÉ INTENSE LECHE	33311	LECHE	2 KG	10	2			
3	16	PRALINÉ INTENSE IVOIRE	33401	BLANCO	2 KG	10	5			
	16	CARRÉ PRALINÉ IVOIRE	33433	BLANCO	2 KG	11	5			
	16	PRALINÉ DOUCEUR NOIR	33303	NEGRO	2 KG	10	2			
	16	PRALINÉ NOISETTE 55 % NOIR	33301	NEGRO	2 KG	10,5	2			
	16	PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT	9219	LECHE	2 KG	10	2			
/	16	PRALINÉ AMANDE NOISETTE 60% IVOIRE	33515	BLANCO	2 KG	10,5	3			
	16	MALAKOFF NOIR	33180	NEGRO	2 KG	11	2			

	PÁGINA	NOMBRE DEL PRODUCTO	REF	CHOCOLATE	PRESEMPACIÓN	PESO UNITABL	VIDA COMEDO	DISPONIBILIDAD	4ROM4 COLORANTE	COM LICOR		PÁGINA	MOMBRE DEL PRODUCTO	REF.	CHOCOLATE	PRESEMPACIÓN	PESO UNITABIO	VDA COMEBO	DISPONIBILIDAD	AROMA COLORANTE	COPLICOR
	16	MALAKOFF LAIT	33237	LECHE	2 KG	11	2					20	BRIN D'AMANDE NOIR	33297	NEGRO	2 KG	10	2			
	16	GRETA NOIR	33666	NEGRO	2 KG	11	3				/	20	ORANGETTE	33177	NEGRO	2 KG	4,5	4			
57	16	GRETA LAIT	33669	LECHE	2 KG	11	4				1	20	CITRONNETTE	33304	NEGRO	2 KG	4,6	3			
	17	PRALINÉ PISTACHE	33422	LECHE	2 KG	11	2		٥		1	20	GINGEMBRETTE	33299	NEGRO	2 KG	6,3	3			
	17	PRALINÉ PÉCAN	33371	LECHE	2 KG	11	2							Ex	clus	ivos	3				
	18	RINETTE NOIRE	1869	NEGRO	2 KG	10	2				-	22	GRANITÉ FRUITS ROUGES VIOLETTE	33702	NEGRO	2 KG	9,4	9		•	
	18	RINETTE LAIT	33236	LECHE	2 KG	10	4					22	GRANITÉ GRUÉ	33872	NEGRO	2 KG	9,4	6			
	18	RINETTE DULCEY	33525	DULCEY	2 KG	10	2					22	GRANITÉ FRAMBOISE LITCHI	33421	NEGRO	2 KG	9,4	4			
3	18	RINETTE IVOIRE	34055	BLANCO	2 KG	10	4					22	GRANITÉ PRALINÉ FRUITÉ	33927	LECHE	2 KG	9,4	6			
	18	PRALIFEUILLETÉ NOIR	33367	NEGRO	2 KG	11	2				(22	GRANITÉ PASSION	33928	LECHE	2 KG	9,4	4			
	18	PRALIFEUILLETÉ LAIT	33358	LECHE	2 KG	11	4				9	22	GRANITÉ DULCEY	9848	DULCEY	2 KG	9,4	4			
•	18	PRALINOUGAT	33240	NEGRO	2 KG	10,5	2					22	POP FRAMBOISE	33671	NEGRO	2 KG	10	3		•	
*	18	PRALINÉ NOUGATINE	33283	LECHE	2 KG	10,5	2					22	POP MACAÉ	33766	NEGRO	2 KG	10	3			
O	18	PRALIGOURMAND	33866	LECHE	2 KG	10,5	2	/				22	POP PASSION	33673	LECHE	2 KG	10	3			
	18	PRALINÉ TONKA	33567	LECHE	2 KG	10,5	2					22	POP NOISETTE	33667	LECHE	2 KG	10	3			
	18	PRALINÉ CRAQUANT	33312	NEGRO	2 KG	10,5	2					23	TARTE AU CHOCOLAT	33721	NEGRO	2 KG	10,5	3			
8	18	ARWEN	33302	NEGRO	2 KG	9,5	2					23	FORÊT NOIRE	34156	NEGRO	2 KG	10,5	3			
	19	PRALICOCO	33298	NEGRO	2 KG	10	2					23	OPÉRA	33687	NEGRO	2 KG	11	2		•	
	19	PRALINÉ YUZU	34054	LECHE	2 KG	10,5	2		٥			23	CRÈME CARAMEL	33524	NEGRO	2 KG	9,5	4			
	19	GIANDUJA CITRON	33278	LECHE	2 KG	10	2	/	•			23	succès	33313	NEGRO	2 KG	10	2			
			Af	ruta	dos	;						23	INSPIRATION PAIN D'ÉPICES	33603	NEGRO	2 KG	10	3			
10	20	MÉDITERRANÉEN NOIR	33181	NEGRO	1KG	9	3				6	23	TIRAMISU	33865	LECHE	2 KG	10	7		•	
(20	MÉDITERRANÉEN LAIT	33368	LECHE	1KG	9	3				6	23	CRUMBLE FRAMBOISE	33926	LECHE	2 KG	11	5			
۱	20	MÉDITERRANÉEN DULCEY	33359	DULCEY	1KG	9	3					23	TARTE TATIN	33693	LECHE	2 KG	10	3		•	
TEN .	20	NOUGAT	33281	NEGRO	2 KG	12	2					23	TARTE POIRE CANNELLE	33688	DULCEY	2 KG	11	4		•	
	20	ALICANTE	33179	NEGRO	2 KG	11	3		٥		6	23	MILLEFEUILLE	33716	BLANCO	2 KG	10	3			

	PÁGINA	MONBRE DEL PRODUCTO	REF	CHOCOLATE	PRSEWACIÓN	PESO UNITAL	VIDA COMES	DISPONIBILIDAD	AROM4 COLORANTE	CONLICOR		PÁGINA	NOWBRE DEL PRODUCTO	REF	CHOCOLATE	PRSEMACIÓN	PESO UNITAL	VIDA COMED	DISPONIBILIDAS	COLORANTE	CONLICOR
			Pr	ome	sse	s					1	31	ALTAÏR	33414	NEGRO	2 KG	10,5	3	/		
	26	PROMESSE PRALINÉ CRÊPE DENTELLE	33745	NEGRO	1KG	9	2				•	31	ATRIA	6823	NEGRO	2 KG	10,5	3	/		
	26	PROMESSE CASSIS	33718	NEGRO	1KG	9	5 SEMANAS		٥			31	PERSEA	4687	NEGRO	2 KG	10	3			
	26	PROMESSE MANJARI FRAMBOISE	33753	NEGRO	1KG	9	2		٥			31	TRUFFE CARAÏBE	33601	NEGRO	2 KG	8,3	1			
	26	PROMESSE GUANAJA	33514	NEGRO	1KG	9	2					31	ORIANA	2864	LECHE	2 KG	10,5	3	/		
19	26	PROMESSE GRIOTTE TONKA	33867	NEGRO	1KG	9	5 SEMANAS		•			31	ANDROMA	2867	LECHE	2 KG	10,5	3			
	26	PROMESSE CITRON VERT	33769	NEGRO	1KG	9	2		٥			31	VEGA	2863	LECHE	2 KG	10	3			
	26	PROMESSE CAFÉ ARABICA	33505	NEGRO	1KG	9	3					31	LYRA	4285	LECHE	2 KG	10	3			
	26	PROMESSE PRALINÉ 70 % NOIR	33503	NEGRO	1KG	9	5 SEMANAS					31	AURIGA	2861	BLANCO	2 KG	11	3	/		Ī
	27	PROMESSE KALAMANSI	33748	LECHE	1KG	9	3		٥			31	POLARIS	4284	BLANCO	2 KG	11	1	//		Ī
57	27	PROMESSE GIANDUJA PASSION	33752	LECHE	1KG	9	2		٥				E	spr	its d	e N	loë	l			
V	27	PROMESSE OPALYS VANILLE	33500	LECHE	1KG	9	2				***	33	ESPRIT DE NOËL CARAÏBE	11206	NEGRO	2 KG	5	8	/		
	27	PROMESSE JIVARA	33518	LECHE	1KG	9	2				***	33	ESPRIT DE NOËL CARAMÉLIA	12013	LECHE	2 KG	5	6			
	27	PROMESSE PRALINÉ 66 % LAIT	33495	LECHE	1KG	9	5 SEMANAS				***	33	ESPRIT DE NOËL DULCEY	11207	DULCEY	2 KG	5	7			
	27	PROMESSE DULCEY CARAMÉLIA	33636	DULCEY	1KG	9	2				***	33	ESPRIT DE NOËL IVOIRE	13008	BLANCO	2 KG	5	7			
			Sci	ntillá	anto	38								Co	nfis	eur	s				
	30	CARAÏBE NOIR		NEGRO								34	CONFISEUR FRAMBOISE	33238	NEGRO	2 KG					Ī
	30	JIVARA LAIT		LECHE								34	CONFISEUR KIRSCH	486	NEGRO	2 KG					Ţ
	30	PRALIFEUILLETÉ NOIR		NEGRO								34	CONFISEUR POIRE	487	NEGRO	2 KG	9	3			Ī
	30	PRALINÉ LAIT	11504	LECHE	5KG	11	2	///			6	34	CONFISEUR CHARTREUSE	481	NEGRO	2 KG			/		Ī
	30	AMANDE LAIT		LECHE								34	CONFISEUR COGNAC	482	NEGRO	2 KG					Ī
	30	CASSIS IVOIRE		BLANCO					•		00	34	SURTIDO CONFISEURS	3301	NEGRO	2 KG	9	3			Ī
			Ét	ince	lles	;						34	CERISE & KIRSCH	381	NEGRO	2 KG	13,7	3	/		Ţ
	31	OCTANS	8393	NEGRO	2 KG	10	3	/						Cl	nard	ons	\$				
	31	ANTHARÈS	2394	NEGRO	2 KG	10	3	/				35	CHARDON MIRABELLE	33475		2 KG	11,5	6		•	Ī
	31	ARIÈS	2397	NEGRO	2 KG	10,5	1	//				35	CHARDON DULCEY WHISKY CAFÉ	33635	DULCEY	2 KG	11,5	4			Ţ

	PÁGIN	NOMBRE DEL PRODUCTO	REF	CHOCOLATE	PRSEMACIÓN	PESO UNITABLE	VIDA COMFO	DISPONIBILIDAD	AROMA COLORANTE	CONLICOR		PÁGIN	MONBRE DEL PRODUCTO	REF.	CHOCOLARE	PRSEMACIÓN	PESO UNITABLE	VIDA COMED.	DISPONIBILIDAS	COLORANTE	CONLICOR
	35	CHARDON COGNAC	33953		2 KG	11,5	6		۵				,		ntai					,	
	35	CHARDON FRAMBOISE	33474		2 KG	11,5	6		۵		00	40	CROUSTIBILLES NOIR	33853	NEGRO	2 KG	1,5	5			
1	35	CHARDON ARMAGNAC	33282		2 KG	11,5	5			_	• 9	40	CROUSTIBILLES CARAMÉLIA	33849	LECHE	2 KG	1,5	5			
*	35	CHARDON KIRSCH	33473		2 KG	11,5	6		٥		9	40	CROUSTIBILLES DULCEY	33846	DULCEY	2 KG	1,5	5			
	35	CHARDON POIRE	33239		2 KG	11,5	6			_	•	40	CROUSTIBILLES INSPIRATION FRAMBOISE	26690	FRAM- BUESA	1KG	1,5	3			
	35	CHARDON ALCOOLAT PLANTES	33955		2 KG	11,5	6	/	٥		00	40	AVELINAS NOIR	33841	NEGRO	2 KG	3	9			
	35	CHARDON CASSIS	33956		2 KG	11,5	6	/	۵	_	00	40	AVELINAS LAIT	33836	LECHE	2 KG	3	9			
# # # • # 10	35	SURTIDO CHARDONS	3300		4 KG	11,5	6	/	۵	_	@ @	40	AVELINAS DULCEY	33833	DULCEY	2 KG	3	6			
244	35	SURTIDO CHARDONS	3298		2 KG	11,5	6	/	٥	_	. ·	40	AVELINAS IVOIRE	33844	BLANCO	2 KG	3	7			
**	35	CHARDON PRALINÉ BLEU	33802		2 KG	11,5	4		٥		**	40	AMANDAS NOIR	33835	NEGRO	2 KG	3,1	9			
			r	Truf	as						00	40	AMANDAS LAIT	33831	LECHE	2 KG	3,1	9			
	36	TRUFFE GUANAJA	33910	NEGRO	1KG	13,5	9				00	40	AMANDAS DULCEY	33824	DULCEY	2 KG	3,1	6			
	36	TRUFFE DULCEY PRALINÉ	33852	DULCEY	1KG	13,4	5					40	AMANDAS IVOIRE	11705	BLANCO	2 KG	3,1	7			
*	36	TRUFFE CROUSTIPRALINÉ	33850	NEGRO	1KG	14,5	4				00	41	AMANDAS «FAÇON GIANDUJA» CACAO	33279		2 KG	3,4	9			
	36	TRUFFE CITRON	33848		1KG	14	9		٥		ēē.	41	AMANDAS «FAÇON GIANDUJA» SUCRE GLACE	33280		2 KG	3,4	9			
	36	TRUFFE TANARIVA CARAMEL	33615	LECHE	1KG	13,5	9					41	GALET NOIR	8188	NEGRO	2 KG	4	7			
	36	TRUFFE GUANAJA ORANGE	34256	NEGRO	1KG	13,5	7		•		0	41	GALET LAIT	8187	LECHE	2 KG	4	7			
	36	TRUFFE RHUM COCO	33797	NEGRO	1KG	14	9			_	0	41	BISCUITS LAIT	33838	LECHE	2 KG	1,3	6			
			Co	razo	me	s					••	41	CARRÉS NOUGATINE NOIR	33842	NEGRO	2 KG	3,6	6			
	37	CŒUR FRAMBOISE	33786	NEGRO	2 KG	10,5	3		60		••	41	CARRÉS NOUGATINE LAIT	33837	LECHE	2 KG	3,6	6			
	37	CŒUR NOISETTE	33527	LECHE	2 KG	10,5	3				00	41	HARICOTS BLANCS	33828	BLANCO	2 KG	4	5			
	37	CŒUR PASSION	33746	LECHE	2 KG	10,5	5		٥		% **	41	MINI ORANGETTES	33775	NEGRO	2 KG	0,7	5			
	37	CŒUR VANILLE	33498	BLANCO	2 KG	10,5	5				-24	41	GRAINS DE CAFÉ CHOCOLAT	33784	NEGRO	1KG	0,5	6			
	37	CŒUR MANJARI	33624	NEGRO	2 KG	10,5	5							Cł	oco	'baı	r				
	37	CŒUR JIVARA	33614	LECHE	2 KG	10	4					42	BAR' GUANAJA	33618	NEGRO	36 UDS.	34	3			
	37	CŒUR COGNAC	33952	BLANCO	2 KG	10	4			Ī	1	42	BAR'JIVARA	33644	LECHE	36 UDS.	34	3			
O Pa	acota	elaborada con i	ın arom:	a natural		♠ D	acora	-ián alak	oorada co	n un in	arediente na	tural	con propiedade	s colora	ntes		Conti	ene al	cohol	6	1

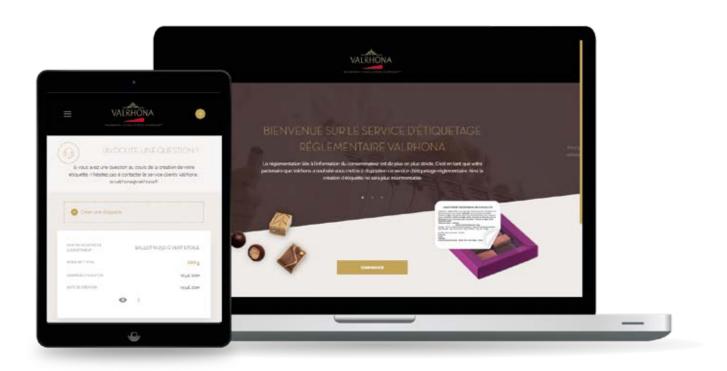
	PAGW	NOMBHE DEL PRODUCTO	REF.	CHOCOLATE	PRESEMPACIÓN	PESO UNITABL	VIDA COMED	Disponibilitos	440M4 COLOR4ATE	CONLICOR
	42	BAR' BIGOUDINE NOIR	33369	NEGRO	36 UDS.	34	2			
	42	BAR' BIGOUDINE LAIT	33360	LECHE	36 UDS.	34	4			
	42	BAR' CARAMEL	33523	NEGRO	36 UDS.	34	3			
	42	BAR' SICILIA	33717	NEGRO	36 UDS.	34	2		•	
San	42	CROUSTI BAR'LAIT	33520	LECHE	36 UDS.	35	2			
The same of the sa	42	CROUSTI BAR'IVOIRE	33869	BLANCO	36 UDS.	35	4			
	43	BAR'CAFÉ ORANGE	33845	NEGRO	36 UDS.	34	3		•	
1	43	BAR'ROC NOIR	33462	NEGRO	36 UDS.	34	2			
THE STATE OF THE S	43	BAR'ROC LAIT	33720	LECHE	36 UDS.	24	3			
		P	asta	as d	e fr	uta	ı			
200	44	SURTIDO DE PASTAS DE FRUTAS 6 VARIEDADES	19826		192 UDS.	9,5	5			
			T	able	tas					
	45	ABINAO 85 %	33628	NEGRO	2 KG					
	45	CARAÏBE 66%	33602	NEGRO	2 KG	100	5			
	45	MANJARI 64%	33620	NEGRO	2 KG	100				
	45	TANARIVA 33 %	33629	LECHE	2 KG		4			
		Éclat	ts, I	nsta	nt,	Liı	ngo	ot		
1	48	ÉCLAT NOIR	5112	NEGRO	1KG	4,1	8			
>	48	ÉCLAT ANDOA NOIR	8197	NEGRO	1KG	4,1	8			
2	48	ÉCLAT LACTÉ	7457	LECHE	1KG	4,1	6			
	48	INSTANT NYANGBO 68 %	11161	NEGRO	1600 UDS.	3,3	8			
-	48	LINGOT	3782	LECHE	2 KG	10,3	4			

	PÁGIN	MONSHE DEL PRODUCTO	REF.	CHOCOUATE	PRESENTACIÓN	PESO UNITABL	VIDA COMEDO	DISPONIBILIDAS	4ROMA COLORANTE	COM LICOR
			uré	sy S			s			
	49	GUANAJA 70 %	510	NEGRO	1KG	5	8			
	49	CARAÏBE 66 %	511	NEGRO	1KG	5	8			
	49	MANJARI 64%	1895	NEGRO	1KG	5	8			
T	49	JIVARA 40 %	1896	LECHE	1KG	5	8			
	49	SECRET FAÇON GIANDUJA	33742	LECHE	216 UDS.	10,2	5			
	49	SECRET PRALINÉ AMANDES NOISETTES 50 %	33566	LECHE	216 UDS.	10,2	5			
	49	SECRET CAFÉ ARABICA	33564	NEGRO	216 UDS.	10,2	5			
	49	SECRET PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT	33565	LECHE	216 UDS.	10,2	5			
			Ut	ensi	lios	3				
•	54	CAJA 4 BOMBONES	12489		10 CAJAS					Γ
-	54	CAJA 6 BOMBONES	13620		10 CAJAS					
	54	CAJA 10 BOMBONES	13621		10 CAJAS					
	54	CAJA 16 BOMBONES	12488		10 CAJAS					
	54	ESTUCHE PALETS FINOS	31455		25 ESTUCHES					
*	54	ESTUCHE BARRITAS	26861		30 CAJAS					
49	55	CAJA AMOR	28098		25 CAJAS					
	55	CAJA DORADA	26869		10 CAJAS					
	55	CAJA FRAMBUESA	26862		10 CAJAS					
-	55	CAJA TRUFAS	13623		10 CAJAS					
10000	55	ESTUCHE	10659		50 CAJAS					
B	55	CAJA 2 UNIDADES	14961		10 CAJAS					
	55	CAJA 6 UNIDADES	14962		10 CAJAS					
	55	CAJA 24 UNIDADES	14963		10 CAJAS					



el servicio de etiquetado reglamentario Valrhona

Le permitirá vender sus surtidos de bombones y dulces con tranquilidad.



ACCEDA AL SERVICIO DE CREACIÓN DE ETIQUETAS EN ETIQUETES.VALRHONA.COM

YA DISPONIBLE EN LOS SIGUIENTES PAÍSES: FRANCIA, SUIZA Y MÓNACO.



Valrhona España S. L. C/PAU CLARIS 95 1° - 1A - 08009 BARCELONA - ESPAÑA SERVICIOCLIENTE@VALRHONA-SELECTION.COM SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE: +34 934121999

www.valrhona.com



