



Ketut, Productor de cacao,  
Julien, Experto en cacao,  
Vincent, Chef de l'École Valrhona



DESCUBRAR LOS NUEVOS CUVÉES DU SOURCEUR  
SAKANTI BALI 68% Y KILTI HAITÍ 66 %

Valrhona le invita a viajar. Ya sea restaurador, chocolatero, panadero o pastelero, los Cuvées du Sourceur son una invitación a la creación. Los Cuvées du Sourceur son la revelación de un nuevo terruño, de una nueva identidad con una historia singular. Se trata de cacaos excepcionales, que los expertos buscan a través del mundo por su potencial aromático singular.

Cuvée Sakanti Bali 68 % es un cuvée redondo, ligeramente acidulado, que desvela bonitas notas chocolateadas de frutos secos tostados. El Cuvée Kilti Haití 66 % ofrece una dulce acidez, marcada por notas afrutadas, seguidas por notas chocolateadas intensas y un sutil amargor al final de la degustación.

[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com) #ValrhonaChocolat

