

Estuches de chocolate

Nueva colección
de estuches
para regalar y
compartir

Cualquier excusa es buena
para probar un chocolate
excepcional


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat

Los icónicos estuches negros y rojos de Valrhona se renuevan

Descubra nuestra nueva colección de chocolates para regalar o compartir. Una paleta de sabores únicos, elaborada artesanalmente a partir de habas de cacao 100 % trazadas desde nuestros productores, que hará que cada degustación sea un momento excepcional.

Nuevo estuche reciclable y ecodiseñado, nuevos diseños más coloridos, recetas repensadas para ser más respetuosas con las personas y el planeta... Con 100 años, Valrhona no deja de reinventarse.



Para degustar todo el año

¿Por qué esperar a Pascua o Navidad para deleitarse? Con esta nueva colección, Valrhona quiere recordar que cualquier excusa es buena para probar un chocolate excepcional.

Una colección compuesta por bombones finos, almendras y avellanas bañadas, y carrés de chocolate que colmarán cualquier capricho en cualquier momento del año o del día.

Una oferta más respetuosa con las personas y el planeta

“Juntos, hagamos bien lo que es bueno”, esta es la misión de Valrhona. Expresa toda la fuerza de su compromiso: construir juntos un modelo con impacto positivo para toda la cadena de valor; desde los productores de cacao, hasta los consumidores finales, pasando por el medioambiente.

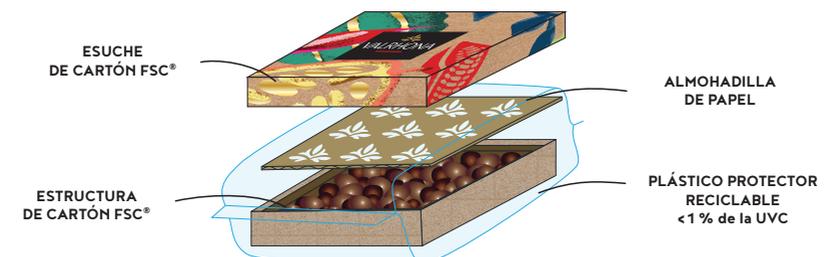
Por ello, Valrhona ha renovado todos los embalajes de su nueva colección y ha repensado sus recetas en una lógica “clean label”.

UN NUEVO ESTUCHE ECODISEÑADO

Confeccionados a partir de cartón, papel y plástico reciclable, todos los nuevos embalajes se fabrican en Europa y tienen el sello FSC (un sello que garantiza una gestión sostenible de los bosques). De manera más concreta, gracias a los nuevos materiales utilizados de media:

- Se utiliza un 93 % de plástico menos, es decir, 10 toneladas de plástico ahorradas al año*,
- Se ahorran 4 toneladas de cartón al año*.

*Cálculos realizados sobre la base de las previsiones de ventas de 2022.



Paralelamente, la marca ha retrabajado todo el diseño de estos estuches para continuar con sus compromisos y sus valores ecorresponsables, entre ellos, la certificación B-Corp.

El cacao y los vegetales procedentes de la agroforestería están particularmente destacados para ilustrar el modelo de cacao-cultivo sostenible defendido por Valrhona. Los colores presentes proceden todos de colores de la agroforestería.



Los carrés de chocolate también se han modernizado, en cada carré se han dibujado las diferentes etapas del chocolate: de la mazorca al chocolate de cobertura. Y las vitolas exhiben la nueva identidad visual de la marca inspirada en la agroforestería.



INGREDIENTES MÁS “CLEAN LABEL”

Para llegar más lejos en su proceso, Valrhona también ha retrabajado la lista de los ingredientes utilizados en algunas recetas para proponer materias primas mejores para la salud y más respetuosas con el medioambiente. Así, por primera vez en la gama de los estuches para regalar, Valrhona integra referencias certificadas como agricultura ecológica.

La receta de los famosos Equinoxes evoluciona (a partir de ahora llamados Moments Croquants): ahora la goma shellac (aditivo) se sustituye por la proteína láctea (ingrediente natural). Para acabar, la lecitina de soja ha sido sustituida por la lecitina sin alérgenos.

Una iniciación a la experiencia de la degustación del chocolate

A través de estos nuevos estuches, Valrhona quiere compartir con el máximo número de personas posible su maestría en análisis sensorial e iniciarlas en el arte de la degustación.

En el interior de cada estuche *Instant Dégustation*, los textos e ilustraciones desvelan todo el discurso del sabor desarrollado por los equipos Valrhona y dejan emerger un universo emocional y creativo característico de cada uno de los chocolates.



Una colección completa de 17 estuches

Productos y estuches disponibles a partir del mes de octubre en tiendas y en la web: www.boutique.citeduchocolat.com

Instants Degustación

Para celebrar un cumpleaños o para iniciarse en el arte de degustar el chocolate, descubra nuestros 5 estuches de carrés de chocolate.



LES ESSENTIELS

Estuche de 160 g
Precio de venta recomendado:
20,00 € (IVA incluido)

Un surtido de 32 carrés negro y leche (160 g) de chocolate de mezcla exclusivo (Guanaja 70 %, Caraibe 66 %, Jivara 40 %) y de cacao puro origen (Bahibé 46 %). Un estuche ideal para una merienda, un té con amigos o incluso un momento cordial entre colegas.

LA COLLECTION BIO

Estuche de 160 g
Precio de venta recomendado:
22,00 € (IVA incluido)

Un surtido de 32 carrés negro (Oriado 60 %) y leche (Andoa Lait 39 %) de chocolate de mezcla exclusivo y cacao puro origen procedente de la agricultura ecológica, sostenibles y certificados con el sello Fairtrade/Max Havelaar. Este estuche es la expresión visible del compromiso de Valrhona con la calidad y la trazabilidad en el sector del cacao.

LES INTENSES

Estuche de 250 g
Precio de venta recomendado:
27,00 € (IVA incluido)

Un surtido de 50 carrés (250 g) de chocolate negro, que reúne tres chocolates de mezcla exclusivos (Guanaja 70 %, Oriado Bio 60 % y Abinao 85 %) y dos chocolates de cacaos puro origen (Tulakalum 75 % y Manjari 64 %). El regalo ideal para los amantes del chocolate negro.

LES INITÉS

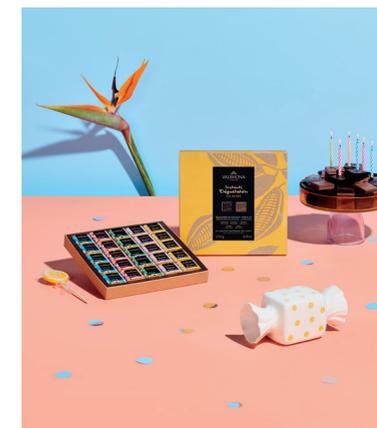
Estuche de 250 g
Precio de venta recomendado:
27,00 € (IVA incluido)

Un surtido de 50 carrés (250 g) de chocolates negro y leche, que reúnen dos chocolates de mezcla exclusivos (Jivara 40 %, Guanaja 70 %) y tres chocolates de cacaos puro origen (Tulakalum 75 %, Bahibé 46 %, Manjari 64 %). Un estuche para regalar y, sobre todo, para compartir con la familia o los amigos.

LES COLLECTIONNEURS

Estuche de 300 g
Precio de venta recomendado:
37,00 € (IVA incluido)

Un surtido de 60 carrés (300 g) de chocolates negro y leche, que reúnen tres chocolates de mezcla exclusivos (Caraibe 66 %, Jivara 40 %, Guanaja 70 %) y tres chocolates de cacaos puro origen (Tulakalum 75 %, Bahibé 46 %, Andoa Lait 39 %). El regalo ideal para los amantes del chocolate y los más golosos.



Creaciones de Chocolate

Para una tarde de juegos o para una celebración, saboree 100 años de saber hacer con nuestros 4 estuches de bombones finos elaborados a mano en Francia, en el valle del Ródano.



LES CŒURS



Estuche de 75 g
Precio de venta recomendado:
13,50 € (IVA incluido)

Un surtido de 8 corazones de chocolate negro y leche, con ganache de chocolate negro Manjari, chocolate con leche Jivara y Pasión. El estuche ideal para regalar o compartir y mimar a sus seres queridos.

LES TRUFFÉS



Estuche de 155 g
Precio de venta recomendado:
20,00 € (IVA incluido)

Una selección de 12 trufas refinadas con sabores indispensables: Guanaja, Tanariva y Dulcey Praliné. Una oferta de texturas y baños variados para satisfacer a todo el mundo.

LES PETITS DÉLICÉS



Estuche de 145 g
Precio de venta recomendado:
20,00 € (IVA incluido)

Una selección exquisita de 15 bombones finos inspirados en grandes clásicos de la pastelería francesa: milhojas, crema de caramelo, fondant de chocolate, Succès au praliné y Paris-Brest.

LES GRANDS CRUS



Estuche de 150 g
Precio de venta recomendado:
22,00 € (IVA incluido)

Una selección de 15 bombones finos, negros e intensos compuesta por 3 recetas de ganaches Grands Crus (Macaé, Manjari y Abinao). El estuche imprescindible para regalar y compartir, ideal para los amantes del chocolate negro.

Momentos Crujientes

Una selección de almendras y avellanas bañadas en chocolate Valrhona, para darse un capricho después de un paseo en invierno junto a la chimenea o viendo la tele, con amigos o en familia.

Cada fruto seco es cuidadosamente bañado en chocolate en auténticos calderos de cobre en nuestra fábrica de Tain l'Hermitage mediante una técnica artesanal que permite obtener la combinación perfecta entre toque crujiente y exquisitez.



LES INTENSES



Estuche de 230 g
Precio de venta recomendado:
27,00 € (IVA incluido)

Una selección exquisita de almendras y avellanas rigurosamente seleccionadas, bañadas con una generosa capa de chocolate negro intenso. El regalo ideal para los amantes del chocolate negro y los más golosos.

LES ESSENTIELS



Estuche de 230 g
Precio de venta recomendado:
37,00 € (IVA incluido)

Una selección exquisita de almendras y avellanas rigurosamente seleccionadas, bañadas en chocolate negro y chocolate con leche. Ideal para una pausa crujiente y divinamente deliciosa.

LES INITÉS



Estuche de 300 g
Precio de venta recomendado:
27,00 € (IVA incluido)

Una exquisita selección de almendras y avellanas rigurosamente seleccionadas, bañadas en chocolate negro, chocolate con leche y blond Dulcey. El regalo ideal para satisfacer todos los gustos.

LES COLLECTIONNEURS



Estuche de 450 g
Precio de venta recomendado:
39,50 € (IVA incluido)

Una exquisita selección de almendras y avellanas rigurosamente seleccionadas, bañadas en chocolate negro, chocolate con leche y blond Dulcey, así como Mini Orangettes bañados en chocolate negro. Un estuche para regalar y compartir en los momentos de picoteo.

El coffret découverte



Estuche de 380 g
Precio de venta recomendado: 42,00 € (IVA incluido)

¡380 g de felicidad! Valrhona reúne sus mejores productos en un estuche excepcional de colores tornasolados.

Descubra 12 bombones finos, 8 carrés Grands Crus de chocolate negro y chocolate con leche, y un surtido de almendras y avellanas bañadas con chocolate negro, chocolate con leche y Blond Dulcey.

¡Un estuche para regalar y compartir en cualquier ocasión!

Estuches destination

Y para aprovechar un momento de evasión, tres estuches inspirados en Londres y París:

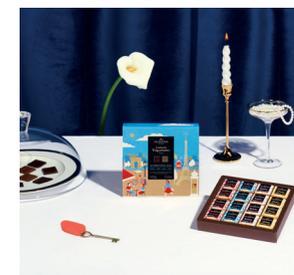
MOMENTOS CRUJIENTES PARÍS



Estuche de 160 g
Precio de venta recomendado:
20,00 € (IVA incluido)

Una selección exquisita de almendras y avellanas rigurosamente seleccionadas, bañadas en chocolate negro y chocolate con leche, así como Croustibilles bañados en chocolate negro y chocolate con leche con una decoración parisina.

INSTANTS DEGUSTACIÓN PARÍS



Estuche de 150 g
Precio de venta recomendado:
22,00 € (IVA incluido)

Instants Degustación París propone un surtido de 32 carrés de chocolates de mezcla exclusivos (Guanaja 70 %, Caraïbe 66 %, Jivara 40 %) y puro origen (Bahibé 46 %) con una decoración parisina.

INSTANTS DEGUSTACIÓN LONDRES



Estuche de 160 g
Precio de venta recomendado:
20,00 € (IVA incluido)

Instants Degustación Londres propone un surtido de 32 carrés de chocolates de mezcla exclusivos (Guanaja 70 %, Caraïbe 66 %, Jivara 40 %) y puro origen (Bahibé 46 %) con una decoración londinense.

Sobre Valrhona

JUNTOS, HAGAMOS BIEN LO QUE ES BUENO

Compañera de los artesanos del sabor desde 1922, pionera y referente en el mundo del chocolate, Valrhona se define hoy en día como una empresa cuya misión (“Juntos, hagamos bien lo que es bueno”) expresa la fuerza de su compromiso. Con sus colaboradores, los chefs y los productores de cacao, Valrhona imagina lo mejor del chocolate para crear un sector del cacao justo y sostenible e inspirar una gastronomía de lo bueno, lo bello y lo beneficioso.

Construir relaciones directas y a largo plazo con los productores, investigar la próxima innovación de chocolate y compartir conocimientos: estas son las razones que motivan a Valrhona en su día a día. Siempre junto a los chefs, Valrhona apoya a los artesanos y los acompaña en la búsqueda de la singularidad superando sin cesar los límites de la creatividad.

Gracias a su continua movilización en torno a esta razón de ser, Valrhona está orgullosa de haber obtenido en enero de 2020 la exigente certificación B Corporation®, que recompensa las empresas más comprometidas del mundo que ponen al mismo nivel sus resultados económicos, sociales y medioambientales. Esta distinción valoriza la estrategia de desarrollo sostenible Live Long, marcada por la voluntad de construir conjuntamente un modelo de impacto positivo para los productores, los colaboradores, los artesanos del sabor y todos los apasionados del chocolate.

Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate responsable.

El 100 % de los cacaos son trazables desde el productor lo que asegura saber de dónde procede el cacao, quién lo ha cosechado y quién lo ha producido en buenas condiciones. Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate que respeta a las personas y al planeta.

www.valrhona.com

Media Contacts:

Maria Ribas

M. maria.ribas@valrhona-selection.com

Enlace para descargar las imágenes:

<https://bit.ly/ValrhonaCoffrets2022>

