

EXC

ILL

SIV

VOTRE COLLECTION SUR-MESURE
A TAILOR-MADE COLLECTION


VALRHONA

AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT®

L'OFFRE EXCLUSIV

POURQUOI PERSONNALISER ?



QUELLES SONT LES POSSIBILITÉS DE PERSONNALISATION ?

L'éventail des possibilités de personnalisation est large. Que ce soit pour le laboratoire ou pour la boutique, Valrhona explore avec vous vos besoins pour vous proposer le produit que vous désirez.

VALRHONA À VOS CÔTÉS

Véritables partenaires « business », nos ingénieurs connaissent l'environnement dans lequel vous évoluez et mettent à votre disposition leur expertise.

À votre écoute, ils accompagnent le développement de votre solution personnalisée de la réflexion à la réalisation finale.

COMMENT PERSONNALISER ?



PERSONNALISEZ VOTRE CHOCOLAT

UNE APPROCHE SUR MESURE

Lors d'une première rencontre, nous prenons le temps d'explorer ensemble vos besoins. Le caractère singulier de chaque demande influe fortement le process de développement Valrhona. Chaque chocolat de couverture personnalisé Valrhona est conçu comme une création unique depuis la matière brute jusqu'à votre produit.



LES CONDITIONS



DÉLAIS

Si vous êtes aussi pressé que décidé, cela prendra 3 mois.

Si vous êtes hésitant, nous prendrons le temps qu'il faudra pour que le produit corresponde parfaitement à vos envies.



MINIMUMS

Offre accessible à partir d'une tonne.



CONDITIONNEMENT

Blocs ou fèves en fonction des volumes.



UTILISATIONS POSSIBLES

Ces couvertures peuvent être déclinées en carrés, en bâtons ou encore en tablettes personnalisées.

créez VOTRE PRALINÉ

TOUT NOTRE SAVOIR-FAIRE
PRALINÉ À VOTRE DISPOSITION

Offrez-vous des pralinés représentatifs de votre goût et votre image
en sélectionnant le type de fruits secs que vous souhaitez,
leur cuisson et leur texture.

LES CONDITIONS



DÉLAIS

Pour vous proposer le meilleur, il nous faut 6 à 8 mois pour vous fabriquer un praliné digne de ce nom.



MINIMUMS

Cette offre est accessible à partir de 429 kg.



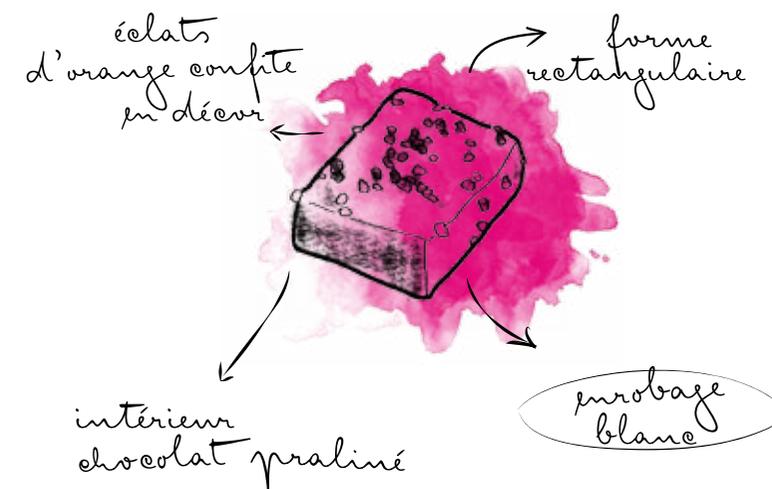
CONDITIONNEMENT
Seaux de 13 kg.

DESSINEZ DES CONFISERIES à VOTRE IMAGE

DES BONBONS DE CHOCOLAT
ET DES FRUITS SECS ENROBÉS
QUI VOUS RESSEMBLENT

Créez des bonbons de chocolat à votre image en choisissant leur recette,
leur décor et leur forme.

*Bonbon de chocolat
pour saison prochaine*



LES CONDITIONS



DÉLAIS

Pour les choix les plus simples, ne comptez pas plus d'un mois !



MINIMUMS

Cette offre est accessible à partir de 300 kg par an.



CONDITIONNEMENT
Boîtes de 2 kg.

Imaginez une gamme à votre nom

VALRHONA PEUT AUSSI VOUS
ACCOMPAGNER SUR LE DÉVELOPPE-
MENT DE PRODUITS À VOTRE IMAGE

Pour des créations uniques, Valrhona vous accompagne et vous recommande les packagings qui mettront votre produit et votre marque en avant. Des packagings pensés pour des instants de consommations ciblés.

offre
snacking



offre
cadeaux



aménités et
accompagnement
café



Cette liste n'est pas exhaustive, nous pouvons développer d'autres packagings en fonction de vos projets.

rencontrez une équipe Dévouée



Pour vous accompagner dans votre démarche et vous aider à concevoir des produits d'excellence, Valrhona met à votre disposition son réseau d'ingénieurs et ses professionnels du chocolat.

N'hésitez pas à les interroger, ils sauront vous délivrer des conseils avisés, adaptés à votre profil, vos inspirations et vos désirs.



VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - FRANCE
www.valrhonapro.com