



VALRHONA
SELECTION



**SELEC
CIÓN**

CHOCOLATERÍA



Editorial

**APRECIADOS SOCIOS:
DESCUBRAN NUESTRAS RECOMENDACIONES
DE PRODUCTOS DEDICADOS AL MUNDO DE
LA CHOCOLATERÍA.**

Cada producto de este catálogo ha sido **rigurosamente seleccionado** entre todas nuestras casas **Valrhona Sélection** (Valrhona, Chocolatree, Villars, Sosa, Norohy, Adamance, Pariani) para **ofrecerles productos que respondan plenamente a sus necesidades, tanto técnicas como creativas.**

Lo hemos diseñado para acompañarlos en la realización de todas sus creaciones.

¡hasta muy pronto!

EL MEJOR CHOCOLATE PARA SUS BOMBONES Y TABLETAS



*El chocolate del mañana
desde 1922*

Socio de los profesionales desde 1922, Valrhona es un pionero que constituye una referencia en el mundo del chocolate.

Al cultivar un vínculo sólido entre los productores de cacao, los colaboradores y los artesanos, Valrhona realza la creatividad de los oficios de la gastronomía dulce y explora el futuro del chocolate.

Cada uno de los productos seleccionados aquí le ofrece la garantía de sabores y texturas perfectas para sus creaciones.





HAITÍ

19°40'15.6"N
72°16'30.1"W

1

2015

2

4.261

ESTE CACAO SE PUEDE
ENCONTRAR EN:

HAITÍ 66%



REP. DOM

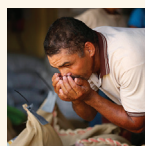
19°33'52.2"N
70°16'6.8"W

2016

243

ESTE CACAO SE PUEDE
ENCONTRAR EN:

**BAHIBÉ 46%
ORIADO 60%
TAÏNORI 64%
PASTA PURA
TAÏNORI**



BRASIL

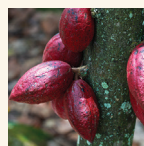
13°44'36.1"S
39°29'24.8"W

2013

168

ESTE CACAO SE PUEDE
ENCONTRAR EN:

**HUKAMBI 53%
ITAKUJA 55%
MACAÉ 62%
PASTA PURA
MACAÉ**



VENEZUELA

10°33'46.2"N
63°10'41.3"W

2016

550

ESTE CACAO SE PUEDE
ENCONTRAR EN:

**ARAGUANI 72%
PASTA PURA
ARAGUANI**

1 Firma de la colaboración

2 Número de productores



EL 100% DE NUESTRO
CACAO ES TRAZABLE DESDE
LOS PRODUCTORES*

Nuestro abastecimiento de cacao equivale a
menos del 0,15% de la producción mundial

BALI

MADAGASCAR



GHANA

5°19'24.9"N
1°48'52.9"W

2016

🧑 **3.086**

ESTE CACAO SE PUEDE
ENCONTRAR EN:

NYANGBO 68%
GROUND CHOCOLATE NEGRO
GHANA 80%



MADAGASCAR

19°33'52.2"N
70°16'6.8"W

1986

🧑 **1.285**

ESTE CACAO SE PUEDE
ENCONTRAR EN:

TANARIVA 33%
AMATIKA 46%
KIDAVOA 50%
MANJARI 64%
MILLOT 74% BIO
PASTA PURA MANJARI
MADAGASCAR 80%



COSTA DE MARFIL

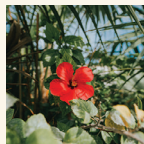
6°44'32"N
7°0'44.2"W

2018

🧑 **2.667**

ESTE CACAO SE PUEDE
ENCONTRAR EN:

SIOKA 56%



BELICE

17°7'55.5"N
88°38'31.2"W

2014

🧑 **46**

ESTE CACAO SE PUEDE
ENCONTRAR EN:

TULAKALUM 75%

DESCUBRA **TODOS**
NUESTROS SOCIOS
DE CACAO
EN [VALRHONA.COM](https://www.valrhona.com)



*De conformidad con el Reglamento europeo 2023/1115 relativo a la deforestación

Nuestros imprescindibles para el baño de sus bombones



CARAÏBE 66%

NEGRO

¿CON QUÉ COMBINARLO?

FRUTOS SECOS NUEZ PECANA

ALMENDRAS



ÉQUATORIALE NOIRE 55%

NEGRO

¿CON QUÉ COMBINARLO?

FRUTOS SECOS



BITTER LACTÉE 39%

LECHE

¿CON QUÉ COMBINARLO?

NUEZ PECANA GUINDA

VAINILLA



TANARIVA 33%

LECHE

¿CON QUÉ COMBINARLO?

FRAMBUESA POMELO

NARANJA VAINILLA

Póngase en contacto con su comercial o visite www.valrhona.com para descubrir toda la gama.

*Los esenciales para sus creaciones:
ganache, moldeado, tableta, turbinados*



GUANAJA 70%

NEGRO

¿CON QUÉ COMBINARLO?

FRUTOS SECOS

FRUTOS ROJOS

JENGIBRE



JIVARA 40%

LECHE

¿CON QUÉ COMBINARLO?

FRUTOS ROJOS

FRAMBUESA

FRUTAS EXÓTICAS



DULCEY 35%

RUBIO

¿CON QUÉ COMBINARLO?

ALBARICOQUE

PLÁTANO

CAFÉ

AVELLANA



Póngase en contacto con su comercial o visite www.valrhona.com para descubrir toda la gama.

Nuestras coberturas que marcan la diferencia

Le proponemos una selección para ampliar su oferta de tabletas, combinando placer, experiencia e intensidad.

¡Para un perfil y origen específico!



ILLANKA 63%

AFRUTADO Y FRUTOS SECOS TOSTADOS

NEGRO



MANJARI 64%

AFRUTADO, ACIDULADO Y FRUTOS ROJOS

NEGRO

Descubra todos nuestros orígenes y perfiles aromáticos en el mapa de la página 7



¡Para un placer más goloso!



SIOIKA 56%

CA CAO, AMARGO Y AVELLANA

LECHE



CARAMÉLIA 36%

GOLOSO Y CAMELO SALADO

LECHE



INSPIRATION FRAMBUESA

FRUTAS CONFITADAS Y FRAMBUESA

Póngase en contacto con su comercial o visite www.valrhona.com para descubrir toda la gama.



Los pralinés

Para sus rellenos de tabletas o bombones,
descubra nuestro surtido de pralinés

Pralinés lo más cercanos posible al sabor de la fruta



LOS PRALINÉS AFRUTADOS

LOS INÉDITOS

1. Pasta de cacahuets 70%
2. Almendra 55% Coco 12,5%
3. Pecana 50%
4. Pistacho 42%

LOS CLÁSICOS

5. Almendra avellana 50%

Pralinés con sabor intenso de caramelo



*¡El mismo
proceso de
elaboración
desde más de
90 años!*

LOS PRALINÉS CAMELIZADOS

6. Avellana 50%
7. Almendra avellana 50%

*¡Una cocción de
tipo garrafiado!*

Un praliné puro con un sabor único



EL PRALINÉ PURO

8. Almendra avellana 50% Cruda
9. Almendra avellana 50% Crujiente



¡Consulte nuestro catálogo
para descubrir la intensidad
(tostado o cocción caramelo)
de sus pralinés favoritos!



PRESENTACIÓN
CUBO 5 KG

Descubra toda la **gama pralinés**
contactando con su comercial o
visitando www.valrhona.com



Los complementos de obrador



FORMATO
1 KG

*Disponible
en 8 orígenes*

CACAO PASTA EXTRA 100%

Aumente el porcentaje de sus tabletas, proponga ganaches de sabor intenso, obtenga un color intenso y reduzca el azúcar en sus creaciones.



FORMATO
1 KG

CACAO EN POLVO

Mat. Gr 21%
Apueste por el cacao en polvo para el acabado de sus nubes y turbinados



FORMATO
CAJA 10 KG
CUBO 3 KG

MANTECA DE CACAO

Disponible en caja de 10 kg: formato drops y cubo de 3 kg: formato bloque

Las inclusiones

*Disponible
en 6 orígenes*



FORMATO
1 KG

GRUÉ DE CACAO GHANA

**ESPECIAS DULCES,
FRUTOS SECOS TOSTADOS**

100% habas de cacao - Mat. Gr 54%

Como inclusión para aportar un toque crujiente a sus tabletas.



PERLAS CRUJIENTES

El producto ideal para decorar y aportar un toque crujiente a sus creaciones.

Un baño generoso de chocolate y un corazón de cereales inflados ligeramente tostados.



FORMATO
3 KG

*Disponible
en 5 colores*

Póngase en contacto con su comercial o visite www.valrhona.com para descubrir todas nuestras gamas.

¿Cómo destacar su oferta?

Valrhona le propone una oferta lista para usar para destacar y comercializar sus tabletas

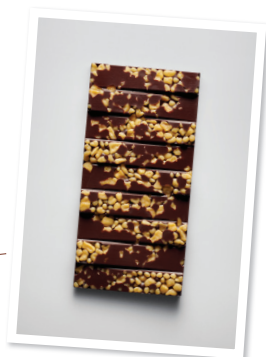


1 Una diversidad de moldes

2 Etiquetas listas para usar



3 Estuches y expositores



4 Recetas disponibles al final del catálogo

Cree su propio sello

¿Quiere diferenciarse?
Nuestros equipos le ayudan
a expresar su singularidad.

COMPOZ

Entre en la nueva era
de la emoción del chocolate.
Revele la expresión de su
personalidad en un chocolate
con un sabor único: el suyo.

- Guiado por **Valrhona Lab**, un servicio en línea inédito, podrá mezclar las bases de cacao, lácteas, azucarada y especiadas.



**4 BASES DE CACAO
CONFECCIÓN 80%**

4 ORIGENES / 4 PERFILES AROMÁTICOS



MADAGASCAR



GHANA



ECUADOR



REP. DOM.

**2 BASES
LÁCTEAS
Y VEGETALES**



**BASES
TADOKA**



**1 BASE
AZUCARADA**



PERSONALIZACIÓN

Un equipo experto dedicado
a la creación de su chocolate,
praliné o bombones
¡a medida!

- Identificación de las características gustativas y técnicas del chocolate deseado.
- Selección de los mejores ingredientes y pruebas de recetas.
- Creación de su chocolate personalizado.

*Oferta accesible desde 500 kg
de coberturas*

*Tiempo medio de desarrollo:
de 3 a 9 meses*







TEXTURAS Y SABOR PARA SUS PREPARACIONES



*La innovación al
servicio de los artesanos*

Sosa lleva años desarrollando ingredientes técnicos pensados para acompañar el trabajo de los artesanos.

Junto a los profesionales, Sosa impulsa la evolución de la repostería y chocolatería moderna, ofreciendo soluciones fiables para sublimar sus recetas y ampliar los límites de la creatividad.

Los azúcares técnicos y texturizantes

LOS JARABES DE GLUCOSA

**Aporta poder edulcorante
y ayuda a evitar la cristalización
de la sacarosa**



**GLUCOSA
LÍQUIDA DE40**

DE35/40, 77,4 °B
POD 45%, PAC 76%



**GLUCOSA
LÍQUIDA DE60**

DE60, 83 °B
POD 67,5%, PAC 114%

LA GLUCOSA Y LA DEXTROSA EN POLVO

**Los azúcares técnicos en polvo
permiten aumentar los extractos
secos de sus recetas**



**GLUCOSA
EN POLVO DE33**

DE33
POD 24%, PAC 36%

Suaviza la textura con un
poder edulcorante muy
bajo (24%)



**DEXTROSA
EN POLVO**

POD 74%, PAC 171%

Mejora la textura de
las mezclas y reduce
el punto de congelación

LOS TEXTURIZANTES

**Aporta una sensación grasa
y untuosa en boca**



**GOMA
KONJAC**

GEL TERMORREVERSIBLE
PH DE USO ENTRE 3 Y 10
DOSIS DE 0,1% A 0,3%

- Extracto de la planta asiática Amorphophallus
- Espesante, estabilizante y gelificante con gran capacidad de absorción de agua
- Disolver en frío o bien disolver en frío y calentar a 90 °C



**PECTINA
AMARILLA**

- Mezclar con un 10% de azúcar para facilitar la dispersión
- Óptimo en un medio muy dulce y ácido.

IRREVERSIBLE
PH DE USO ENTRE 3,2 Y 3,8
DOSIS DEL 1% AL 4%

**Para elaborar sus pastas de frutas,
mermeladas, dulces...**

¡Los toppings e inclusiones para unas tabletas deliciosas!

FRUTOS SECOS CANTONESES

Frutos secos enteros o picados

Una técnica de caramelización que permite obtener un fruto seco menos dulce, resistente a la humedad y con aromas de fruto seco intensos.



ALMENDRAS
CANTONESAS

600 G - 10 KG



ALMENDRAS CANTONESAS
EN PALITOS

600 G



AVELLANAS
CANTONESAS

600 G - 10 KG



AVELLANAS CANTONESAS
PICADAS

600 G



PISTACHOS
CANTONESES

600 G



NUECES PECANAS
CANTONESES

500 G - 10 KG

CRISPIES

Pepitas crujientes de frutas liofilizadas



CRISPY FRESA
WETPROOF

400 G - 2,5 KG



CRISPY FRAMBUESA
WETPROOF

400 G - 2,3 KG



CRISPY MANGO
WETPROOF

400 G



CRISPY PASIÓN
WETPROOF

400 G - 2,5 KG



CRISPY YOCRISPY
YOGUR WETPROOF

400 G



CRISPY CARAMELO MANTEQUILLA
SALADA WETPROOF

400 G





Las frutas confitadas

Un confitado en frío con la cantidad justa de azúcar para preservar el sabor, el color y la textura de la fruta fresca

GAMA DE FRUTAS COLD CONFIT®

NARANJA



TIRAS
DE NARANJA

80 X 6 MM
2 KG



DADOS DE NARANJA

8 X 8 MM
2 KG



RODAJAS
DE NARANJA

2 KG

Sin jarabe de azúcar, ideal para el baño!

LIMÓN



TIRAS
DE LIMÓN

80 X 6 MM
2 KG



DADOS DE LIMÓN

7 X 7 MM
2 KG



RODAJAS
DE LIMÓN

2 KG



VAINILLA COMPROMETIDA CON UNA GASTRONOMÍA RESPONSABLE



*Vainilla atrevida
y comprometida*

NOROHY se ha propuesto reconocer a las mujeres y hombres que trabajan la vainilla a lo largo de toda la cadena de valor para un uso más justo e informado.

Gracias a una rigurosa selección de nuestros socios y a nuestro pliego de condiciones ultra premium y exigente, garantizamos una calidad de producto excepcional y una trazabilidad óptima. Todos nuestros productos se desarrollan con una lista de ingredientes corta, utilizando solo lo estrictamente necesario, para un perfil aromático intenso, complejo y lo más cercano posible a la materia prima.

La vainilla

Ideal para la elaboración de sus rellenos de bombones, tabletas rellenas o nubes



LAS VAINAS

**3 orígenes de vainas
3 perfiles aromáticos
excepcionales**

- Vainilla Planifolia bio de Madagascar
- Vainilla Tahitensis de Tahití
- Vainilla Planifolia de México

Una vainilla de altísima calidad gracias a un pliego de condiciones ultra premium

TADOKA

Aporte en un solo gesto la dosis justa de vainilla con notas amaderadas, florales y anisadas, y domine su foodcost

Una nueva experiencia sensorial con la combinación de la vainilla Planifolia de Madagascar y la Tahitensis de Papúa Nueva Guinea, sin azúcar, para rallar o fundir, sobre base de manteca de cacao.



VAKANA PERLA DE VAINILLA

La excelencia de la pasta 100% vainilla



- Una receta clean label, 100% vainilla, ultraconcentrada e intensa, sin azúcar, ideal para las creaciones dulces.
- **Ingredientes:** granos de vainilla no agotados, concentrado de vainilla
- **Dosis recomendada:** 3-5 g / kg
Vainilla Planifolia origen Madagascar

LA PASTA DE VAINA DE VAINILLA

¡No ralle más, dosifique!

- Todos los componentes de la vaina reunidos para una aromatización instantánea y una identidad aromática lo más parecida a la vaina
- 2 orígenes: Madagascar y Papúa Nueva Guinea



Los sabores del mundo



Diferénciese y aromatice sus creaciones gracias a la colección sabores del mundo

PASTA DE GRANO DE CAFÉ BIO

Aporte a sus creaciones el carácter afrutado y tostado del café 100% Arábica variedad Moka Guji de Etiopía.



- Toda la complejidad aromática de una infusión de granos de café.
- Receta elaborada con cerezas de café rigurosamente seleccionadas, secadas, delicadamente tostadas y luego molidas.
- Sin aditivo ni potenciador de sabor.



EXTRACTO DE CAFÉ

Aporte a sus creaciones intensas notas tostadas de frutos secos gracias al café 100% Arábica de Colombia.



- Una receta clean label, sin azúcar ni potenciador de sabor, intensa y concentrada.
- Un sabor cercano a un expreso garantizado por el proceso de extracción.

AGUA DE AZAHAR BIO

Flores de naranja amargo bio meticulosamente destiladas para aportar notas de cítricos y flores blancas

- Flores recogidas a mano, y una primera destilación el día de la cosecha para conservar todo el potencial aromático de las flores frescas.
- Un proceso de fabricación específico, con doble destilación, para garantizar un contenido de esencia.



¡Libere su creatividad con la nueva gama TADOKA!

**Con un solo gesto, perfume instantáneamente sus elaboraciones,
¡para un sabor más parecido al producto puro, sin azúcar!**



TADOKA AHUMADO

Pimentón dulce ahumado DOP
de la Vera (España)

NOTAS AROMÁTICAS:
CÁLIDAS Y AHUMADAS



TADOKA JENGIBRE

Jengibre cultivado
en Perú y Ecuador

NOTAS AROMÁTICAS:
CÍTRICAS Y LIGERAMENTE
PICANTES DE JENGIBRE FRESCO



TADOKA PIMIENTA

Pimienta de Sichuan
y Jamaica.

NOTAS AROMÁTICAS:
CÍTRICOS Y ESPECIAS



TADOKA VERBENA HIERBALUISA

Verbena cultivada en la región
de Grasse (Francia).

NOTAS AROMÁTICAS:
FRESCAS, CÍTRICAS
Y VEGETALES

*¡Dosificación ultrafácil!
1 dosis = 4 g*



PARIANI

**LO MEJOR DE LOS FRUTOS
SECOS ITALIANOS PARA
UN SABOR INIGUALABLE**



Desde el fruto seco entero
hasta la pasta para untar

Pariani, fundada en 2010, ofrece una gama de frutos secos de las mejores variedades del terruño italiano y también de otras regiones del mundo.

Desde el Piemonte, Pariani ha desarrollado una experiencia cuyo objetivo es extraer la esencia más noble del fruto seco.

Pastas puras, aceites o frutos secos enteros: cada producto refleja un saber hacer artesanal y una calidad reconocida.

En el universo Pariani encontrará una auténtica identidad aromática para enriquecer sus creaciones con elegancia y carácter.

Nuestros frutos secos para sus creaciones

Del Piamonte a Sicilia, la casa Pariani selecciona con esmero los mejores frutos secos de Italia, perpetuando un saber hacer artesanal transmitido de generación en generación, pero también se abastece en otras partes del mundo.

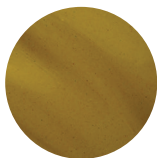


Póngase en contacto con su comercial o visite www.valrhona.com para descubrir toda la gama.

Las pastas puras

Aporte a sus recetas el intenso sabor de los frutos secos crudos

- Un perfil aromático óptimo y un sabor intenso gracias a un tueste controlado.
- Frutos secos transformados en una pasta lisa y homogénea para poder ser utilizados directamente en sus rellenos.



PASTA PURA DE PISTACHO
DE SICILIA

3 KG



PASTA PURA DE PISTACHO
CON PISTACHOS SICILIANOS

1 KG - 3 KG



PASTA PURA DE PISTACHO
OTROS ORÍGENES

3 KG



PASTA PURA DE AVELLANA
«NOCCIOLA PIEMONTE IGP»
TUESTE LIGERO

5 KG



PASTA PURA DE AVELLANA
«NOCCIOLA PIEMONTE IGP»
TUESTE MEDIO

1 KG - 5 KG



PASTA PURA DE AVELLANA
NAPOLI TUESTE
INTENSO

5 KG



PASTA PURA DE CACAHUETE

5 KG



PASTA PURA DE NUEZ PECANA

2,5 KG

Póngase en contacto con su comercial o visite www.valrhona.com para descubrir toda la gama.

¡Los toppings e inclusiones para unas tabletas deliciosas!

FRUTOS SECOS ENTEROS



**PISTACHOS DE SICILIA
PELADOS**

1 KG



**PISTACHOS DE SICILIA
SIN CÁSCARA**

1 KG



**AVELLANAS DEL PIEMONTE
IGP TOSTADAS**

1 KG - 5 KG



**AVELLANAS «NOCCIOLA
PIEMONTE IGP» SIN CÁSCARA**

5 KG



**ALMENDRAS DE SICILIA
«TUONO» SIN CÁSCARA**

1 KG - 5 KG

FRUTOS SECOS PICADOS

Frutos secos picados crudos

de 2 a 4 mm procedentes de regiones italianas.

- Indispensables para aportar estructura, sabor y valor visual a cada elaboración.



**GRANILLO DE AVELLANA
«NOCCIOLA PIEMONTE IGP»**

5 KG



**GRANILLO DE AVELLANA
NAPOLI**

5 KG



**GRANILLO DE PISTACHO
DE SICILIA**

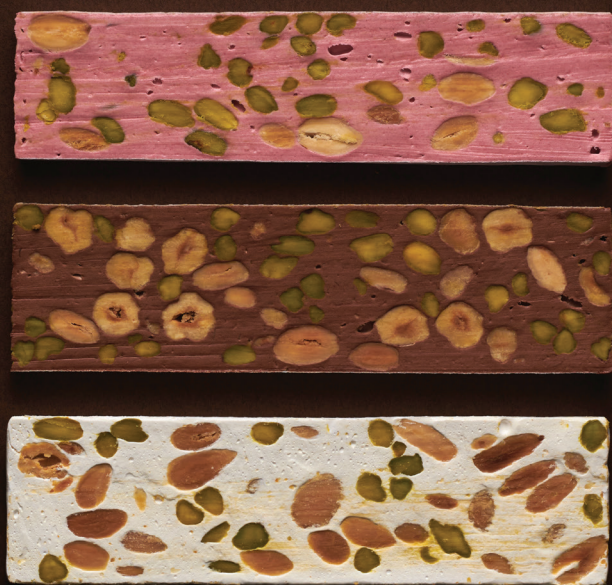
1 KG - 5 KG



**GRANILLO DE ALMENDRA
DE SICILIA**

1 KG





adamance

FRUTAS 100% TRAZABLES



Fruto del sentido común

Adamance pone en valor frutas cuidadosamente seleccionadas y transformadas con el máximo respeto por su naturalidad.

Sin azúcares añadidos y sin aditivos, sus purés ofrecen un sabor fiel a la fruta fresca y una calidad constante, indispensable para los artesanos.

Pensada para simplificar el día a día de los chocolateros, Adamance propone una gama comprometida, orientada a la transparencia, el respeto a los productores y la valoración de una fruta auténtica.

Purés de fruta

**Sin azúcar añadido y sin aditivo,
para artesanos comprometidos**



**También
existe en gama
refrigerada, en
formato de 1 kg**



100% fruta, sin azúcar añadido ni aditivo
Frutas 100% trazables
Respeto por las personas y la naturaleza
Toda nuestra experiencia a su servicio



BERGAMOTA

1 KG



CALAMANSI

1 KG



LIMÓN

1 KG - 5 KG - 10 KG



LIMA

1 KG - 5 KG



MANDARINA

1 KG - 5 KG



**NARANJA
SANGUINA**

1 KG



YUZU

1 KG



GROSELLA NEGRA

1 KG - 5 KG



FRESA

1 KG - 5 KG - 10 KG



FRAMBUESA

1 KG - 5 KG - 10 KG



GUINDA

1 KG



**ARÁNDANO
SILVESTRE**

1 KG - 5 KG



MORA

1 KG



ALBARICOQUE

1 KG - 5 KG



**MELOCOTÓN
BLANCO**

1 KG - 5 KG



PERA

1 KG - 5 KG



PIÑA

1 KG - 5 KG



LICHI

1 KG



**FRUTA
DE LA PASIÓN**

1 KG - 5 KG - 10 KG



MANGO

1 KG - 5 KG - 10 KG



COCO

1 KG - 5 KG



PLÁTANO

1 KG



GUAYABA

1 KG

chocolatree★

EL ALIADO DE SU SELLO VISUAL

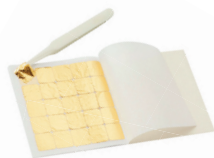


*Afirmar
su identidad*

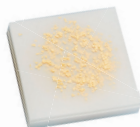
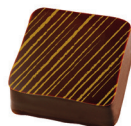
Cómplices de sus creaciones...
Estamos a su lado para
acompañarle y ayudarle a dar
vida a sus creaciones durante
todo el año.

Diferénciese y logre un resultado
impactante con nuestras decoraciones
estándar y a medida. ¡Expresé su
creatividad y su personalidad con
nuestras diversas gamas!

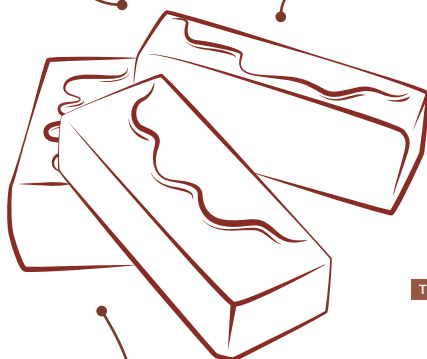
Decoraciones para bombones



LÁMINAS DE ORO
TRANSFERS PALET OR
TRANSFERS ORO CINCELADO
ESPOLVOREADOR ORO



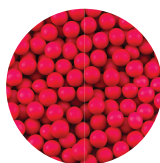
TRANSFERS IMPRESOS
TRANSFERS PARA APLICAR
LÁMINAS ESTRUCTURADAS



TRANSFERS PERSONALIZADOS



TOPPINGS Y GRANILLOS
PERLAS CRUJIENTES DE COLORES



Las preparaciones de colores a base de manteca de cacao

**Una gama de coloración de origen natural sin aditivos
Ideal para obtener colores intensos**



AMARILLO

Cártamo, limón



NARANJA

Rábano, grosella negra,
manzana, cártamo, limón



ROJO

Rábano, grosella negra,
manzana



ROSA

Polvo de zumo
de remolacha



MARRÓN

Rábano, grosella negra,
manzana, cártamo,
limón, cacao en polvo



VERDE CLARO

Cártamo, limón,
extracto de espirulina



VERDE OSCURO

Cártamo, limón,
extracto de espirulina



AZUL OSCURO

Extracto de espirulina



AZUL NOCHE

Polvo de zumo de
remolacha, extracto
de espirulina



VIOLETA

Boniato, rábano,
cereza, extracto
de espirulina

*Fácil de dosificar,
fácil de conservar,
fácil de usar*

**PRESENTACIÓN
BOTELLA DE 200 G**



La coloración

Una gama de Colouring Foodstuffs, Ingredientes con propiedad colorante en polvo



FOOD COLOR ROJO

Concentrado de grosella negra, manzana, hidrosoluble y liposoluble

200 G - 2,5 KG



12,5 g colorante
1 kg de Opalys 33%



FOOD COLOR ROSA

Concentrado de boniato, rábano, cereza, manzana, hidrosoluble y liposoluble

200 G - 2,5 KG



1 g colorante
1 kg de Opalys 33%



FOOD COLOR AZUL

Concentrado de espirulina, manzana, hidrosoluble y liposoluble

200 G - 2,5 KG



12,5 g colorante
1 kg de Opalys 33%



FOOD COLOR NARANJA

Concentrado de paprika, zanahoria, hidrosoluble y liposoluble

300 G - 3 KG



4 g colorante
1 kg de Opalys 33%



FOOD COLOR VERDE

Concentrado de cártamo, espirulina, hidrosoluble y liposoluble

200 G - 2,5 KG



12,5 g colorante
1 kg de Opalys 33%



FOOD COLOR AMARILLO

Concentrado de cártamo, limón, hidrosoluble y liposoluble

200 G - 2,5 KG



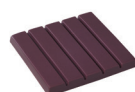
12,5 g colorante
1 kg de Opalys 33%



FOOD COLOR VIOLETA

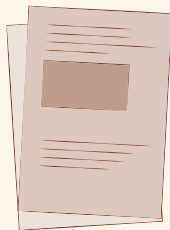
Concentrado de zanahoria, hibisco, hidrosoluble y liposoluble

200 G - 2,5 KG



12,5 g colorante
1 kg de Opalys 33%

Sus moldes de tableta a medida



SOLICITUD DEL CLIENTE

A través de su comercial



BOCETO Y PRESUPUESTO

3 A 5 DÍAS

El diseñador envía una prueba para validación final

La propuesta va acompañada de un presupuesto detallado

Etapa gratuita



MODELADO 3D

PLAZOS SEGÚN PROYECTO

Se valida la prueba = el diseñador realiza el modelado detallado del producto en 3D

Usted y el diseñador intercambian ideas para perfeccionar el diseño final



HASTA
3 SEMANAS



PRODUCCIÓN Y ENTREGA

5 A 6 SEMANAS

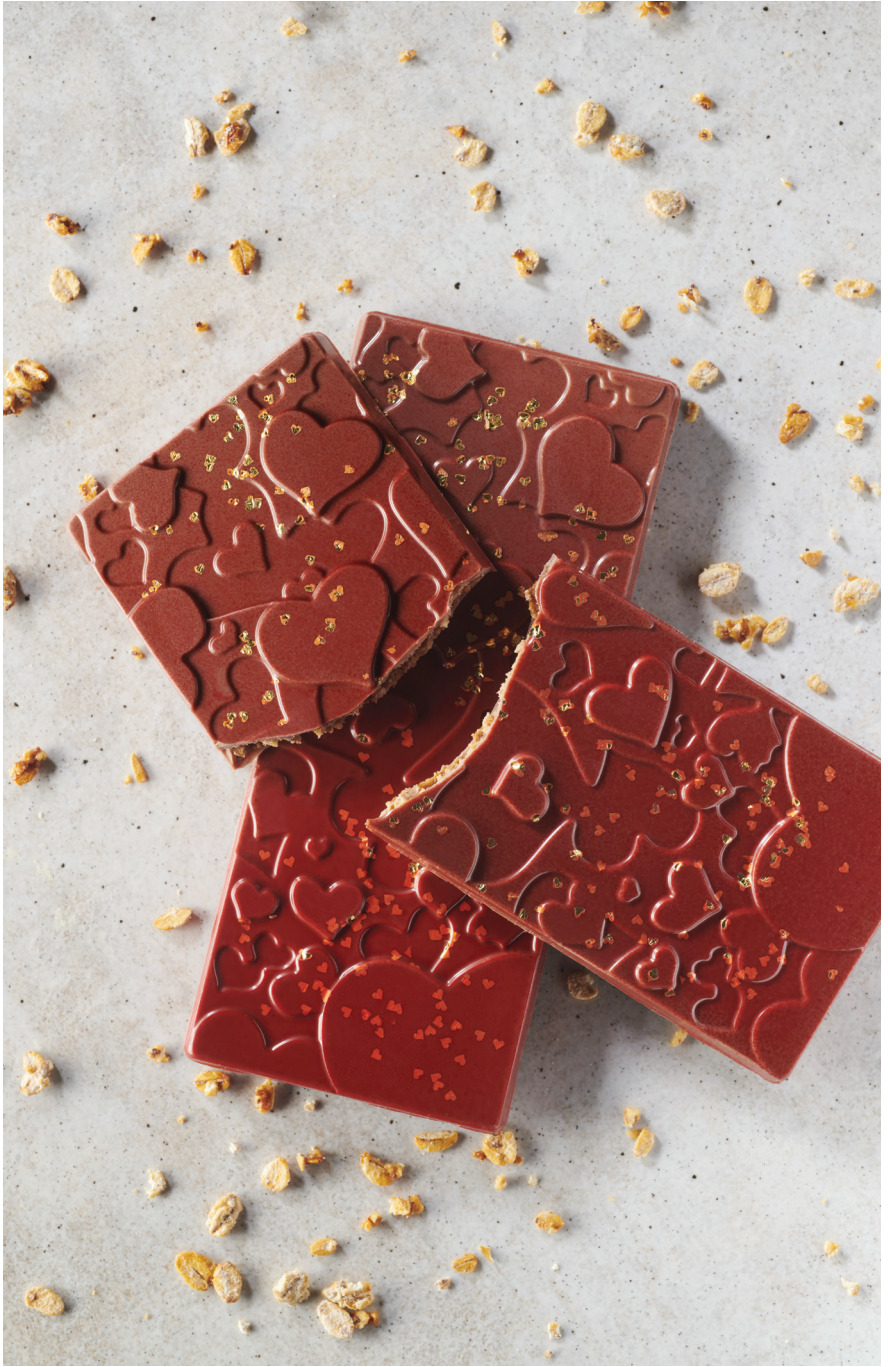
Se crean las herramientas de fabricación adecuadas (matrices)

Se fabrican y entregan los moldes



PROTOTIPO

Recibe 1 molde para probar su uso y realizar los últimos retoques



¿Cómo le acompañamos?



LOS INDISPENSABLES
CHOCOLATERO



LOS ESENCIALES
VALRHONA



Escanee el código QR
para descargar los
catálogos y probar las
recetas

mis datos de contacto

¿Alguna pregunta?

Contacte con su comercial o con Atención al Cliente en el +34 934 12 19 99

Valrhona España S.L. - Ronda de Sant Pere, 19 7-3 - 08010 Barcelona - ESPAÑA - www.valrhona.com
serviciocliente@valrhona-selection.com - Servicio de atención al cliente: +34 934121999 - www.valrhona-selection.fr