



VALRHONA  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Catalogue

LABORATOIRE | 2020





Chez Valrhona, nous sommes investis d'une mission : Faire du bien avec du bon. Derrière les discours, il y a des actes. Sourcing, transformation, transmission, derrière ces mots, il y a des gens. Quand on parle de sourcing, on parle des producteurs et Valrhona se bat chaque jour pour assurer la pérennité de la filière cacao. Nous avons la taille adéquate pour changer le monde du cacao et pouvoir agir. Nous avons conscience que nos choix et nos actions impacteront positivement l'ensemble de la filière. Quand on parle de transformation, on parle des équipes de Valrhona et de leur savoir-faire pour faire toujours mieux, enrichir encore davantage la palette aromatique. Une entreprise à taille humaine, engagée pour le bien-être de ses collaborateurs. Quand on parle de transmission, on parle de nos clients, ces professionnels que nous accompagnons et soutenons car nous savons combien les métiers de la gastronomie sont exigeants et difficiles. Valrhona fait tout pour soutenir l'artisanat et donner les moyens à ses clients d'aller plus loin dans leur art. Chez Valrhona, nous avons la conviction que, main dans la main avec l'ensemble des acteurs du chocolat, nous pouvons coconstruire un modèle durable au bénéfice de tous : producteurs, collaborateurs, artisans et amateurs de chocolat tout en respectant et préservant la planète. Nous ne pouvons pas obtenir le meilleur sans donner le meilleur de nous-mêmes.

*Clémentine ALZIAL, Directrice Générale Valrhona*

3

-



Clémentine ALZIAL, Directrice Générale Valrhona - Crédits photo: Wildbee

“ Nous sommes convaincus que l'entreprise de demain sera performante si elle place son impact sociétal au même niveau que ses résultats financiers ”



# Sommaire

1



## VALRHONA

- P6-9 LA MARQUE VALRHONA
- P10-13 NOTRE DÉMARCHE DURABLE
- P14 L'ÉCOLE VALRHONA
- P15 LES ESSENTIELS /CERCLE V
- P16-17 LA PERSONNALISATION

2



## LES PIONNIERS

- P20 DOUBLE FERMENTATION
- P21 LES BLONDS
- P21 COEUR DE GUANAJA
- P22-23 INSPIRATION

3



## LES CHOCOLATS DE COUVERTURE

- P27 LES CUVÉES
- P28-31 LES GRANDS CRUS
- P32-33 LES LABÉLLISÉS & SANS SUCRE
- P34-35 LES GOURMANDS
- P36-37 SIGNATURE PROFESSIONNELLE

5  
-

4



## PRALINÉS & CO

- P40 FABRICATION DES PRALINÉS
- P41 LES INÉDITS
- P42-43 LES CLASSIQUES
- P44 «FAÇON GIANDUJA»
- P45 PÂTES D'AMANDES

5



## ABSOLUMENT CACAO

- P48 PURES PÂTES
- P49 GRUÉ DE CACAO
- P49 CACAO EN POUDRE
- P49 BEURRE DE CACAO

6



## LES COMPLÉMENTS DE LABORATOIRE

- P52-53 STRUCTURER
- P54-55 GARNIR
- P56-57 DÉCORER
- P58 PRÊT À L'EMPLOI

## Imaginons le meilleur du chocolat

Valrhona, partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnier et référent sur le marché, imagine avec vous le meilleur du chocolat. Nous croyons à une vision collaborative du chocolat. Nous pensons que si nous partageons nos expériences, nous pouvons développer durablement le monde du chocolat.

**POUR IMAGINER ENSEMBLE LE MEILLEUR DU CHOCOLAT, IL FAUT D'ABORD PARCOURIR LE MONDE À LA RECHERCHE DE CACAOS FINS.** C'est la mission de nos sourceurs qui sélectionnent les cacaos les plus singuliers et créent des relations durables avec les producteurs. Cette collaboration nous permet d'enrichir sans cesse notre connaissance du cacao, de devenir nous-même producteur dans certaines plantations et

ainsi d'innover à chaque étape (la culture, la fermentation, le séchage) pour promouvoir la diversité du cacao. C'est parce que l'avenir de toute la filière se joue en plantations que nous nous engageons sur place, avec nos partenaires producteurs de cacao, en investissant pour le bien-être des communautés locales et pour la création de la cacaoculture de demain grâce au programme Cacao Forest.



**POUR IMAGINER ENSEMBLE LE MEILLEUR DU CHOCOLAT, IL FAUT AVOIR UNE AMBITION.**

La nôtre, c'est de perfectionner sans cesse notre savoir-faire chocolatier, de repousser les limites de la créativité autour d'une palette aromatique toujours plus large, d'inventer la prochaine révolution dans le monde du chocolat. Couvertures, bonbons de chocolat, décors, chocolats de dégustation, l'idée est que notre gamme de produits vous ouvre de nouveaux horizons. Que vous puissiez exprimer votre

talent avec l'assurance d'une qualité et d'un goût constants. Que vous puissiez compter sur un partenaire responsable, engagé pour l'environnement, la transparence, la traçabilité. Voici quelques créations qui illustrent notre savoir-faire : Les Grands crus (Tulakalum), Cuvées du Sourceur (Loma Sotavento, Kilti Haiti) ainsi que nos Pionniers : P125 Cœur de Guanaja, Blond Dulcey, Gamme Inspiration. Avec Valrhona, vous donnez une autre dimension à vos créations.

«AVEC VALRHONA, VOUS DEVEZ VOUS AUSSI UN ACTEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE DU CACAO.»



**ENFIN, POUR IMAGINER ENSEMBLE LE MEILLEUR DU CHOCOLAT, IL FAUT PARTAGER.**

Partager les savoir-faire pour que chacun progresse sans cesse. L'Ecole Valrhona, centre d'expertise du chocolat, est là pour vous former et les Chefs pâtisseries Valrhona vous accompagnent et répondent à toutes vos questions par téléphone. En rejoignant notre réseau vous échangez techniques, conseils, recettes, pour vous inspirer, vous perfectionner, avancer.

Depuis près de 30 ans, nous encourageons la créativité pâtissière au travers d'événements comme la Coupe du Monde de la Pâtisserie ou le C3. Grâce à la Cité du Chocolat et en nous associant à des écoles de formation aux métiers d'artisans du goût, comme les Ecoles Bocuse ou Ferrandi, nous faisons grandir les talents de demain et nous participons au rayonnement de la profession. Avec Valrhona, vous entrez dans le cercle des passionnés du chocolat.



# Valrhona Signature



## Les moules

Nous mettons à votre disposition un véritable centre d'expertise pour la création, le développement et la fabrication de moules pour les chocolatiers et pâtisseries : tablettes, bonbons, bûches, moulages festifs ou évènementiels. Laissez votre personnalité s'exprimer en volume. Un projet complexe ? Les designers de l'Atelier Création vous invitent à venir sur place, à La Roche de Glun près de Tain l'Hermitage, pour cocréer en direct votre moule sur-mesure.



PLUS D'INFORMATIONS  
AUPRÈS DE VOTRE COMMERCIAL



SERVICE CLIENT  
AU 0475092638



MAIL  
SCVALRHONA@VALRHONA.FR



8

## Les décors responsables

Précurseurs grâce au mouvement #signonsNATURE, découvrez la première marque de décors en chocolat imprimés aux colorants responsables :

- 100 % d'origines naturelles
- 100 % non-azoïques\*
- 100 % sans dioxyde de titane\*\* depuis un an déjà
- 100 % sans ingrédient soupçonné de contenir des nanoparticules

Les équipes décors de Valrhona Signature se mettent en mouvement pour contribuer à une gastronomie de demain plus responsable. Vous êtes unique, vos créations le sont aussi.

*\* Un colorant azoïque est un colorant artificiel qui permet d'obtenir des couleurs vives. Consommé en grande quantité, il peut générer de l'hyperactivité chez les jeunes enfants.*

*\*\* Le dioxyde de titane est un colorant blanc qui permet également de donner de l'opacité aux couleurs sur une base de chocolat foncé. On le suspecte d'être composé de particules fines – ou nanoparticules – suspectées d'avoir des effets cancérogènes. Il sera interdit en France à partir de Janvier 2020.*



Valrhona Signature développe et améliore chaque année sa ligne de décors sur mesure pour répondre au mieux à vos attentes. L'expertise Valrhona Signature propose des décors standards ou personnalisés d'une qualité unique réalisés en chocolat noir Guanaja 70%, au lait Jivara 40%, blanc Opalys 33% et en Inspiration Framboise.

La révélation d'un goût rare



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®





## 100% des cacaos Valrhona sont traçables depuis le producteur.

---

Chez Valrhona, les sourceurs parcourent le monde pour sélectionner dans les plantations les cacaos les plus singuliers, les plus fins.

Au fil du temps, les sourceurs Valrhona ont construit une relation de confiance privilégiée et durable avec les producteurs et ont acquis grâce à eux une connaissance unique du métier. Pour imaginer le meilleur du chocolat, Valrhona a lancé le programme Live Long, incarnation de sa politique RSE. Le programme RSE Live Long de Valrhona a trouvé son identité au sud-ouest du Ghana. En mai 2015, Cédric, sourceur Valrhona, est en visite dans la communauté de Wassa Nkran, où Valrhona finance la construction d'un centre communautaire, avec bibliothèque et salle informatique destinées aux enfants, mais aussi une salle de formation pour les producteurs. Il est accueilli chaleureusement par la foule avec des panneaux « We are all Valrhonas », « Live Long Valrhona ». C'est le déclic : Valrhona adopte « Live Long » pour exprimer son engagement RSE à long terme dans toutes ses dimensions.

© Pierre Ollier  
« Au cœur de Millot », Plantation Millot Madagascar



**CHEZ VALRHONA, NOUS PENSONS QUE POUR IMAGINER LE MEILLEUR DU CHOCOLAT NOUS DEVONS DONNER LE MEILLEUR DE NOUS-MÊME. C'EST CE QUE NOUS FAISONS CHAQUE JOUR À TRAVERS NOTRE PROGRAMME RESPONSABLE LIVE LONG.**

Des sociétés comme la nôtre ont un rôle essentiel à jouer pour répondre aux défis de notre temps. Au cours de l'année écoulée, les entreprises se sont de plus en plus mobilisées pour lutter contre le changement climatique et l'augmentation des inégalités sociales. Valrhona s'inscrit profondément dans ce mouvement. À travers nos quatre engagements durables, nous travaillons avec nos collaborateurs, nos clients, nos partenaires et les communautés locales, à construire un monde meilleur. Ensemble, nous tissons des liens forts avec nos producteurs partenaires et soutenons les communautés de producteurs, écoconcevons nos produits, réduisons notre empreinte carbone et accompagnons les vocations de la gastronomie de demain. Rejoignez-nous et soyez un acteur du chocolat durable.

#### **LIVE LONG CACAO**

À travers nos partenariats, nous visons à préserver les cacaos aromatiques et à soutenir les communautés de producteurs. Notre relation avec les producteurs de cacao se caractérise par un désir commun de construire ensemble notre avenir. Cette année, nous avons continué à soutenir des projets impliquant les communautés de producteurs de cacao mais aussi à implémenter le programme innovant Cacao Forest pour promouvoir l'agroforesterie et créer la cacaoculture de demain.

#### **LIVE LONG ENVIRONNEMENT**

Notre but est de devenir neutre en carbone tout au long de notre chaîne de valeur d'ici 2025. Nous travaillons à améliorer l'impact environnemental de nos produits tout au long de leur cycle de vie. Nous nous engageons à écoconcevoir tous nos nouveaux produits d'ici 2020. Nous nous sommes également fixés des objectifs concernant notre consommation d'eau et d'énergie, ainsi que nos émissions de carbone et notre production de déchets. Pour cela, nous avons mis en place un ambitieux programme d'économies pour les années à venir. Pour structurer notre approche, nous avons suivi un référentiel international et obtenu les certifications ISO 14001 et ISO 50001. Nous mettons également en oeuvre des programmes de lutte contre la déforestation et la promotion d'une agriculture plus durable via l'agroforesterie notamment.

#### **LIVE LONG GASTRONOMIE**

Notre but est d'accompagner les vocations. Pour cela, nous nous appuyons sur notre expertise en matière de gastronomie pour transmettre



notre savoir-faire aux artisans d'aujourd'hui et inspirer les chefs pâtisseries de demain. La gastronomie fait partie de l'ADN de Valrhona. Depuis plusieurs années, nous travaillons à promouvoir le développement de la gastronomie et des professionnels de la gastronomie, la formation, l'encouragement des vocations et la réalisation du potentiel de chacun. Ces ambitions se traduisent par l'offre d'une formation professionnelle complète à l'École Valrhona, le soutien aux concours culinaires d'envergure comme la Coupe du monde de la pâtisserie ou le Bocuse d'Or, et nos partenariats avec des organisations visant à sensibiliser le public aux métiers de la gastronomie, comme la Fondation Paul Bocuse, ou encore le soutien à la formation des jeunes avec le programme Graines de Pâtisseries. Nous sommes convaincus que, grâce à notre expertise et notre position dans le monde de la gastronomie, nous pouvons avoir un effet positif dans le domaine social.

#### **LIVE LONG ENSEMBLE**

Nous souhaitons créer un modèle durable avec nos parties prenantes : accompagner nos clients dans la mise en place de pratiques responsables, créer une entreprise où, et avec laquelle, il fait bon travailler et définir notre vision collective pour 2025. Nous sommes conscients que nous pourrions seulement inventer l'entreprise durable et responsable de demain si nous mettons en commun nos savoir-faire et nos compétences. ■

A woman in a red dress is shown from the back, using a long wooden tool to harvest coffee cherries from a tree. The scene is set in a lush, green coffee plantation with sunlight filtering through the leaves. The text is overlaid on the upper left portion of the image.

Ensemble  
nous tissons  
des liens forts  
avec nos  
producteurs  
partenaires

## L'École Valrhona

L'École Valrhona, à vos côtés pour repousser les limites de la créativité.



14

**C**rée il y a plus de 30 ans avec l'ambition de transmettre un savoir-faire d'excellence, les Campus de l'École Valrhona rayonnent aujourd'hui dans le monde entier, à Tain l'Hermitage, Paris-Ver-sailles, Tokyo et New-York. Véritables centres de recherche et de créativité dédiés à l'expertise chocolat, les Campus sont des lieux en perpétuelle expérimentation, où se rencontrent la R&D, le sourcing cacao et l'analyse sensorielle. Des expertises, des échanges et une diversité dont s'inspirent chaque jour les 30 chefs pâtis-siers de l'École Valrhona, pour créer sans cesse de nouvelles recettes, des nouvelles techniques et des nouveaux produits. Cette richesse permet à l'École Valrhona d'accompagner les professionnels les plus exigeants, à travers un programme de formation d'excellence et

exclusif. Un programme qui permet aux artisans du goût du monde entier d'apprendre à utiliser les produits, perfectionner leurs gestes et sublimer leurs créations. Un lieu d'échange et de rencontre entre pairs qui permet à chacun de révéler sa singularité. Au-delà des murs des Campus, les chefs pâtis-siers de l'École Valrhona continuent chaque jour d'accompagner les artisans du goût, au sein de leurs laboratoires et leurs boutiques, en proposant une assistance téléphonique en France et des missions de conseil partout dans le monde. Perfectionnement des gestes, enrichissement des savoir-faire, développement de son réseau... les Campus de l'École Valrhona sont des lieux iconiques pour les passionnés de la matière chocolat, permettant à chacun de progresser au contact des autres, pour toujours repousser les limites de la créativité.

“ L'École Valrhona, centre d'expertise du chocolat, est devenue un lieu de créativité et d'innovation d'où émergent les inspirations de demain. ”

## Les Essentiels

Le service connecté qui permet d'équilibrer toutes vos créations sucrées.



Les Essentiels Valrhona, document de référence de la profession, sont enfin disponibles en version digitale avec un système d'équilibrage instantané de vos recettes. Créez, équilibrez et partagez vos créations autant que vous le souhaitez ! Une opportunité d'utiliser encore plus simplement cet outil indispensable à la profession. Recueil de plus de 120 recettes pâtisseries et chocolatières de base, avec ou sans chocolat, utilisez les Essentiels en ligne comme compagnon de laboratoire ! Ce service vous aidera pour la réalisation de productions efficaces et la réduction du gaspillage alimentaire. Pour les recettes à base de chocolat, choisissez le chocolat Valrhona que vous souhaitez utiliser et la quantité d'appareil à produire pour une recette parfaitement équilibrée. Cette version digitale, lancée en Septembre 2018 et accessible via notre site internet, vous apporte de nouvelles fonctionnalités dans la gestion de vos recettes. Centralisez votre cahier de recettes personnel online et équilibrez celui-ci automatiquement en fonction du chocolat souhaité et du nombre de portions (ou unité de mesure au choix) à produire. Nous vous proposons des modèles de recettes préétablis en guise d'inspiration : une bûche, un entremets, une tarte et une tablette fourrée que vous pourrez utiliser, modifier, personnaliser avec le chocolat et l'ajout d'appareils de votre choix. Grâce à cet outil simple et instantané, simplifiez la création, la personnalisation, le partage, la production et la sauvegarde de toutes vos recettes !



## Cercle V

Un programme de fidélisation dédié à tous les professionnels de la gastronomie sucrée

Le Cercle V est le programme de partenariat dédié aux professionnels de la gastronomie sucrée. Il contribue à entretenir la relation de partenaire qui nous lie depuis 20 ans maintenant et qui nous

rassemble autour de valeurs partagées : passion, engagement et excellence. Le Cercle V offre à ses membres les moyens d'échanger, d'innover, de se ressourcer et de bénéficier de services exclusifs.

Cercle V   
PARTENAIRE VALRHONA

## L'atelier personnalisation

Nos équipes partagent leurs expertises pour vous accompagner à exprimer votre singularité. Du chocolat de couverture à l'assistance technique, nous répondons à vos attentes avec des produits et services sur-mesure pour imaginer vos créations et développer vos ventes.



### Définir l'accord parfait.

#### VOTRE GOÛT

Pour définir l'accord parfait, nous sélectionnons les meilleurs ingrédients (fèves de cacao, sucres, épices...) et travaillons sur différentes maquettes jusqu'à trouver celle qui vous correspond.

L'expertise de notre équipe vous permettra d'allier technicité et goût. Nous pouvons également vous accompagner dans la création de votre praliné ou de vos bonbons de chocolat.

OFFRE ACCESSIBLE DÈS 1 T DE COUVERTURE EN BLOC, MOULAGE EN FÈVES DISPONIBLE À PARTIR DE 3 T. TEMPS MOYEN DE DÉVELOPPEMENT : 3 À 9 MOIS.

Retrouvez également cette offre sur nos Pralinés & co et compléments de laboratoire.



### Donnez du relief à vos créations.

#### VOTRE MOULE

Nous mettons à votre disposition un véritable centre d'expertise pour la création, le développement et la fabrication de moules pour chocolat et pâtisserie.

Tablettes, bonbons, bûches, moules festifs ou événementiels... Laissez votre personnalité s'exprimer en volume.

POSSIBILITÉ DE VENIR SUR PLACE POUR COCRÉER EN DIRECT VOTRE MOULE SUR-MESURE AVEC LES DESIGNERS. À PARTIR DE 50 MOULES POUR DU SEMI-MESURE. À PARTIR DE 100 MOULES POUR DU 100 % SUR-MESURE.



# Reportage



**DANNY HO**  
Chef pâtissier exécutif  
de Hotel Icon (Hong-Kong)

**SURNOM**  
Durian Prince



## Des produits packagés, pensés pour vous.



### VOTRE PACKAGING

#### Semi-mesure :

À partir d'un packaging existant (carrés bâtons, tablettes), nous ajoutons votre logo et/ou l'univers graphique que vous souhaitez mettre en avant.

#### Sur-mesure :

Développement de packaging spécifique pour vos produits. Nous étudions votre projet et évaluons sa faisabilité.

## Apposez votre signature.



### VOTRE DÉCOR

Une équipe de graphistes, designers et d'experts des couleurs alimentaires vous accompagne pour créer la touche finale qui vous ressemble à 100 %.

Créez votre ligne de décors d'une qualité unique réalisés en chocolat noir Guanaja 70%, au lait Jivara 40% et blanc Opalys 33%. Du pur sur-mesure.

#### Des métiers créatifs

Comme une agence, nos designers peuvent même vous accompagner sur des projets complexes comme la création d'un logo ou d'une collection qui vous ressemble.

**PIÈCES EN CHOCOLAT IMPRIMÉES, EN RELIEF OU TEXTURÉES, TRANSFERTS, COLORANTS... TOUT EST PERSONNALISABLE.**



## Personnalisez votre accompagnement



### VOTRE ACCOMPAGNEMENT

#### Conseil technique

Un problème d'utilisation de nos produits avec vos équipements ? Un technicien vous accompagne pour affiner vos réglages.

#### Assistance pâtissière

Une question sur une technique ou sur l'utilisation d'un produit ? Nos chefs interviennent pour vous apporter leur expertise et leur créativité.

#### Marketing

Besoin d'accompagnement sur la mise en valeur de vos créations ? Nos équipes spécialisées vous aident en termes de merchandising, storytelling, communication externe.

17  
-



PLUS D'INFORMATIONS  
AUPRÈS DE VOTRE COMMERCIAL



SERVICE CLIENT  
AU 0475092638



MAIL  
SCVALRHONA@VALRHONA.FR

«Depuis 9h ce matin, je visite l'usine Valrhona pour voir comment les fèves de cacao sont torréfiées. J'ai également vu le processus complet et comment ils obtiennent un chocolat de couverture. L'usine est WAOUH ! On voit les cabosses de cacao, les fèves de cacao et leur procédé pour obtenir le meilleur chocolat au monde. Quand j'ai reçu mon premier bloc de chocolat personnalisé à Hong Kong j'aimais tellement la première bouchée que j'ai goûté, que je me suis pris en selfie et l'ai partagé avec mes amis : « Mon chocolat vient d'arriver à Hong Kong » ! Nous avons passé deux ans à sélectionner le bon goût et les bons arômes pour personnaliser mon chocolat noir à 66 %. J'ai choisi ce chocolat parce qu'il est faible

en acidité, ce qui va bien avec le «durian» (fruit populaire en Asie du Sud-Est) et donnera un goût très équilibré. Julien (sourceur cacao) m'a appris des choses sur les producteurs, les plantations, comment choisir, mélanger de belles fèves de cacao et créer ainsi de beaux arômes en combinant les goûts. Cela m'impressionne grandement. Je vais enseigner ce que j'ai appris ici et transmettre mon savoir à mon équipe. Je vais essayer d'enseigner aux jeunes générations comment choisir le bon chocolat, la bonne recette et la bonne combinaison. Grâce à cela, les jeunes générations pourront continuer dans cette voie.»





# LES PIONNIERS



DOUBLE FERMENTATION P20

LES BLONDS P21

COEUR DE GUANAJA P21

INSPIRATION P-22-23

---



# LES PIONNIERS

Revisitez vos recettes avec des saveurs surprenantes grâce à ces produits pionniers, innovants et précurseurs. Nous avons à cœur de vous proposer des produits qui pourront vous inspirer et accompagner votre créativité.

## DOUBLE FERMENTATION

Création de la Double Fermentation en 2015

Pour créer un nouvel univers sensoriel, Valrhona a révolutionné le processus de transformation du cacao en plantation, grâce à plus de dix années de travail main dans la main avec ses producteurs partenaires. Ce processus innovant est le suivant : une fois la fermentation traditionnelle achevée, une nouvelle matière première, un fruit naturellement riche en sucre, est ajoutée. Cela déclenche une deuxième phase de fermentation qui permet d'apporter le goût du fruit au chocolat.

20  
-



**12219**  
**ITAKUJA 55 %**  
**Pur Brésil**  
**FRUIT DE LA PASSION**  
**& FORCE CACAOTÉE**  
**Double fermentation**  
**avec de la pulpe de fruit**  
**de la passion**

Itakuja se distingue d'emblée par l'explosion d'un bouquet d'arômes fruités qui s'estompe peu à peu pour laisser place à la rondeur du cacao du Brésil.



**13757**  
**KIDAVOA 50 %**  
**Pur Madagascar**  
**BANANE & MALTÉ**  
**Double fermentation**  
**avec de la banane**

Puissant dès l'attaque, Kidavoa est un chocolat au lait au profil riche et complexe aux notes de banane séchée. Ses notes lactées relevées par une pointe d'acidité, dévoilent progressivement des arômes fruités puis épicés et maltés qui laissent finalement apparaître une amertume cacaotée.

NOM	CODE	CACAO MIN %.	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÉMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
ITAKUJA	12219	55 %	Sucre 44 % Mat. Gr. 37 %	—						14 mois	Sac fèves 3 kg
KIDAVOA	13757	50 %	Sucre 34 % Mat. Gr. 39 %	—						14 mois	Sac fèves 3 kg

DDM\* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication Application optimale Application recommandée  
Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.  
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.



# LES BLONDS

Création du premier chocolat blond en 2012

Avec la gamme des blonds, nous avons souhaité nous démarquer de l'univers traditionnel du chocolat blanc, en associant tout notre savoir-faire chocolatier à des ingrédients uniques. Ces ingrédients, sélectionnés avec soin, confèrent aux chocolats de la gamme des blonds leur couleur et leur goût si particuliers, pour vous proposer un nouvel univers de créativité.



## 9458 BLOND DULCEY 32 %

**Couleur blond doré  
ONCTUEUX & BISCUITÉ**

D'une couleur blonde, Dulcey révèle une texture onctueuse et enveloppante. Son intense douceur biscuitée et peu sucrée, laisse place aux notes généreuses de sablé à la pointe de sel.



## 13536 BLOND ORELYS 35 %

**Couleur aux reflets mordorés  
RÉGLISSÉ & CRÉMEUX**

Toute la gourmandise et la fraîcheur de ce chocolat se dévoilent dès l'attaque grâce à ses notes aromatiques typées de réglisse, soutenues en milieu de dégustation par des notes biscuitées.

21  
-

NOM	CODE	CA CAO MIN %	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÉMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
BLOND DULCEY	9458 9309	32% beurre de cacao	Sucre 29 % Mat. Gr. 44 %							12 mois	Sac fèves 3 kg Sac fèves 11 kg
BLOND ORELYS	13536	35% beurre de cacao	Sucre 28,8 % Mat. Gr. 40 %	—						12 mois	Sac fèves 3 kg

DDM\* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication Application optimale Application recommandée  
Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.  
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

## P 125 COEUR DE GUANAJA

Création de P125 en 2008

### CONCENTRÉ DE CHOCOLAT

Coeur de Guanaja permet d'obtenir :

- des recettes chocolat avec un fort potentiel aromatique,
- des crèmes glacées fortes en chocolat, à la texture plus souple,
- des ganaches à l'intensité chocolatée inégalée.



## 6360

Issu du même assemblage de cacao fins que Guanaja, Coeur de Guanaja 80 % est moins sucré qu'une couverture classique et sa puissance aromatique est renforcée par une quantité de matière sèche de cacao plus importante.



NOM	CODE	CA CAO MIN %	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÉMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
P 125 COEUR DEGUANAJA	6360 8234	80 %	Sucre 19 % Mat. Gr. 34 %	—	—	—				18 mois	Sac fèves 3 kg Carton 12 kg

DDM\* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication Application optimale Application recommandée  
Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.  
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

# INSPIRATION

## LE FRUIT AUTREMENT

Inspiration est la première gamme de couvertures de fruits créée par Valrhona avec un goût et une couleur naturels. Retrouvez tout le savoir-faire chocolatier de Valrhona mis en œuvre pour développer cette prouesse technique combinant la texture unique du chocolat au goût et à la couleur intenses des fruits.

### RECETTE

**FRUIT** + **BEURRE DE CACAO** + **SUCRE**  
ET UNE PINCÉE DE LÉCITHINE



22

## L'EXCEPTION INSPIRATION



### GOÛT ET COULEUR 100 % NATURELS

Sans conservateur, sans ajout  
de colorants ou d'arômes artificiels



### GOÛT INTENSE DU FRUIT

Développé avec l'expertise  
des équipes R&D Valrhona



### LA TEXTURE UNIQUE D'UNE COUVERTURE

Inspiration se travaille comme une couverture  
et possède ses propres courbes de tempérage

Depuis le lancement d'Inspiration Amande en janvier 2017, la gamme des couvertures de fruits s'est agrandie.



AMANDE



FRAISE



PASSION



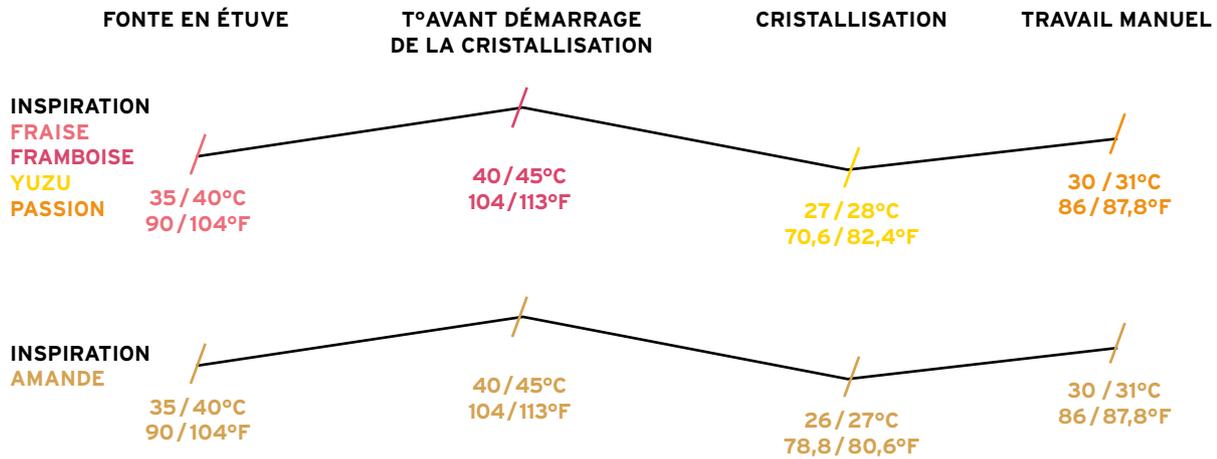
FRAMBOISE



YUZU



## COURBES DE TEMPÉRAGE



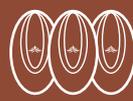
Retrouvez ces informations et particularités d'usages dans l'étiquette livret des sacs 3 kg.



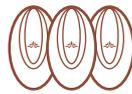
NOM	CODE	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÊMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
INSPIRATION AMANDE	14029	Beurre de cacao 30 % Amande 31 % Sucre 39 % Mat. Gr. 42 %							14 mois	Sac fèves 3 kg
INSPIRATION FRAISE	15391	Beurre de cacao 37 % Fraise 14 % Sucre 47 % Mat. Gr. 39 %	—					—	10 mois	Sac fèves 3 kg
INSPIRATION PASSION	15390	Beurre de cacao : 32 % Jus de Passion : 17,3 % Sucre: 49,3% Mat. Gr. 34 %	—					—	10 mois	Sac fèves 3 kg
INSPIRATION FRAMBOISE	19999	Beurre de cacao : 35 % Poudre de Framboise : 11 % Sucre: 52 % Mat. Gr. 37 %	—					—	10 mois	Sac fèves 3 kg
INSPIRATION YUZU	19998	Beurre de cacao : 34 % Jus de Yuzu : 2,4 % Sucre: 55 % Mat. Gr. 38 %	—					—	10 mois	Sac fèves 3 kg

DDM\* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication Application optimale Application recommandée  
Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.  
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.





# LES CHOCOLATS DE COUVERTURE



LES CUVÉES P26-27

LES GRANDS CRUS P28-31

LES LABÉLLISÉS & SANS SUCRE P32-33

LES GOURMANDS P34-35

SIGNATURE PROFESSIONNELLE P-36-37

---



# LES CHOCOLATS DE COUVERTURE

Vous recherchez un chocolat de caractère exprimant un ou plusieurs terroirs ?

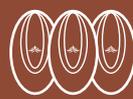
Explorez alors les chocolats de notre cacaothèque, fabriqués à partir des cacaos des plus belles plantations, sélectionnés par nos soins. Ces chocolats au goût d'exception peuvent être issus :

- d'un terroir rare dont la disponibilité est limitée, les **Cuvées du Sourceur**
- d'une seule origine pour un goût typé et représentatif de son pays, les **pures origines**
- d'un **assemblage** de plusieurs profils aromatiques de cacaos



“  
Être partenaire c'est soutenir une agriculture  
diversifiée, dont le cacao fait partie intégrante,  
accompagnée d'autres productions (fruitiers, agrumes...)  
qui diversifient et sécurisent les revenus des producteurs..”

Julien Desmedt  
Sourceur



# LES CUVÉES



**12829**  
**LIMEIRA 50 %**  
**PUR BRÉSIL**  
**CACAOTÉ INTENSE & ÉPICÉ**

Limeira se distingue d'emblée par sa force cacaotée et ses notes lactées peu sucrées qui laissent ensuite place à une délicate amertume et des notes épicées de malt et de caramel cuit en fin de dégustation.



**19264**  
**KILTI HAÏTI 66 %**  
**PUR HAÏTI**  
**FRAIS & ÉQUILIBRÉ**

Légèrement acidulé en attaque, cette couverture dévoile de belles notes chocolatées, de fruits secs grillés sur un fond d'amertume douce et persistante.



**13596**  
**LOMA SOTAVENTO 68 %**  
**PUR RÉPUBLIQUE**  
**DOMINICAINE**  
**FRAIS & PUISSANT**

Cette cuvée dominicaine reflète à merveille les caractéristiques aromatiques de ce terroir. Son profil se distingue par la puissance de son amertume et la fraîcheur de son acidité. Ses notes fruitées et camphrées sont contrastées par des notes grillées intenses qui se dévoilent progressivement.



**14637**  
**SAKANTI BALI 68 %**  
**PUR INDONÉSIE**  
**FRUITÉ & CHOCOLATÉ**

La Cuvée Sakanti Bali dévoile une douce acidité, marquée par des notes de fruits, suivie de notes chocolatées intenses et d'une subtile amertume en fin de dégustation.



**12830**  
**MORANT BAY 70 %**  
**PUR JAMAÏQUE**  
**FRAIS & ÉLÉGANT**

Morant Bay est un chocolat épuré et élégant dont les notes camphrées prononcées permettent d'obtenir une belle fraîcheur, portée ensuite par une douce amertume tannique et une légère acidité.

NOM	CODE	CACAO MIN %	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÊMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DLUO*	CONDITIONNEMENT
LIMEIRA	12829	50%	Sucre 34 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	12 mois	Bloc de 1 kg Échantillon 50 g
	12948		Mat. Gr. 20 %								
KILTI HAÏTI	19264	66%	Sucre 34 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 mois	Bloc de 1 kg Échantillon 50 g
	19268		Mat. Gr. 40 %								
LOMA SOTAVENTO	13596	68%	Sucre 31 %	—	—	🍫	🍫	🍫	🍫	14 mois	Bloc de 1 kg Échantillon 50 g
	13601		Mat. Gr. 37 %								
SAKANTI BALI	14637	68%	Sucre 32 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	16 mois	Bloc de 1 kg Échantillon 50 g
	19281		Mat. Gr. 41 %								
MORANT BAY	12830	70%	Sucre 28 %	—	—	🍫	🍫	🍫	🍫	14 mois	Bloc de 1 kg Échantillon 50 g
	12949		Mat. Gr. 43 %								

**DDM\*** Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication 🍫 Application optimale 🍫 Application recommandée  
 Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.  
 Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

# LES GRANDS CRUS

CHOCOLAT NOIR : PURE ORIGINE

*Nouveauté*



**25295**  
**TULAKALUM 75 %**  
**Pur Belize**  
**ACIDE, AMER &**  
**FRUITS MÛRS**

-  
En début de bouche la puissance de l'acidité se mêle à la douceur des épices. Peu sucré et amer, Tulakalum offre de belles notes de fruits mûrs.



**4656**  
**ARAGUANI 72 %**  
**Pur Vénézuéla**  
**CACAOTÉ & CORSÉ**

-  
Sur un fond d'amertume prononcé, Araguani propose un profil aromatique riche et complexe de notes chaudes (raisin sec, châtaigne, réglisse...) et grillées.



**6085**  
**NYANGBO 68 %**  
**Pur Ghana**  
**CHOCOLATÉ & GRILLÉ**

-  
Après une timide acidité, Nyangbo laisse éclater des notes rondes, chaleureusement chocolatées puis un second souffle grillé chargé d'épices douces.



**5572**  
**ALPACO 66 %**  
**Pur Equateur**  
**BOISÉ & FLORAL**

-  
Les délicats arômes floraux d'Alpaco se fondent dans des notes très chocolatées.





## CHOCOLAT NOIR : PURE ORIGINE



**9789**  
**KALINGO 65 %**  
**Pur Grenade**  
**FRAÎCHEUR ÉPICÉE**

Kalingo étonne par l'intense fraîcheur de ses arômes d'une grande finesse. L'équilibre de la note chocolatée est délicatement rehaussé par une pointe de menthe poivrée.



**4655**  
**MANJARI 64 %**  
**Pur Madagascar**  
**ACIDULÉ & FRUITS ROUGES**

Manjari libère des notes fraîches et acidulées de fruits rouges sur un final délicat de fruits secs torréfiés.



**5571**  
**TAÏNORI 64 %**  
**Pur République Dominicaine**  
**FRUITS JAUNES & INTENSE**

Taïnori dévoile progressivement des arômes frais de fruits jaunes puis des notes de fruits secs grillés qui rappellent le pain chaud.



**9559**  
**ILLANKA 63 %**  
**Pur Pérou**  
**FRUITÉ & CRÉMEUX**

Illanka surprend par sa texture crémeuse et sa puissance chocolatée rare relevée de notes de cacahuètes grillées. Son attaque acidulée marquée dévoile des arômes subtils de fruits noirs.



**6221**  
**MACAÉ 62 %**  
**Pur Brésil**  
**FRUITS SÉCHÉS & THÉ NOIR**

Macaé est un chocolat à la puissance chocolatée mêlée de notes d'abricot séché, de cacao grillé et de thé noir, relevé en final par une belle amertume.

NOM	CODE	CACAO MIN %	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÉMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
TULAKALUM	25295	75%	Sucre 25 % Mat. Gr. 43 %	☉	☉	☉	☉	☉	☉	14 mois	Sac fèves 3 kg
ARAGUANI	4656	72%	Sucre 27 % Mat. Gr. 44 %	☉	☉	☉	☉	☉	☉	14 mois	Sac fèves 3 kg
NYANGBO	6085	68%	Sucre 31 % Mat. Gr. 37 %	☉	☉	☉	☉	☉	☉	14 mois	Sac fèves 3 kg
ALPACO	5572 19851	66%	Sucre 32 % Mat. Gr. 40 %	☉	☉	☉	☉	☉	☉	14 mois	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg
KALINGO	9789	65%	Sucre 34 % Mat. Gr. 39 %	☉	☉	☉	☉	☉	☉	14 mois	Sac fèves 3 kg
MANJARI	4655 117	64%	Sucre 35 % Mat. Gr. 40 %	☉	☉	☉	☉	☉	☉	14 mois	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg
TAÏNORI	5571	64%	Sucre 35 % Mat. Gr. 39 %	☉	☉	☉	☉	☉	☉	14 mois	Sac fèves 3 kg
ILLANKA	9559	63%	Sucre 36 % Mat. Gr. 37 %	☉	☉	☉	☉	☉	☉	14 mois	Sac fèves 3 kg
MACAÉ	6221	62%	Sucre 37 % Mat. Gr. 39 %	☉	☉	☉	☉	☉	☉	14 mois	Sac fèves 3 kg

DDM\* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication ☉ Application optimale ☉ Application recommandée  
Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.  
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

# LES GRANDS CRUS

## CHOCOLAT NOIR : ASSEMBLAGE



**5614**  
**ABINAO 85 %**  
PUISSANT & TANNIQUE

La très forte teneur en cacao d'Abinao en fait un chocolat à l'amertume soutenue par la force des tanins et le goût pur de fèves brutes.



**4653**  
**GUANAJA 70 %**  
AMER & ELÉGANT

Guanaja développe une étonnante amertume, révélant toute une gamme aromatique de notes chaudes.  
*106 : Blocs 3 x 1 kg*



**4654**  
**CARAÏBE 66 %**  
ÉQUILIBRÉ & GRILLÉ

Sur un bel équilibre, Caraïbe exprime des notes rondes chocolatées et de fruits secs grillés, sur un final légèrement boisé.  
*107 : Blocs 3 x 1 kg*

30



**4657**  
**EXTRA BITTER 61 %**  
CHOCOLATÉ & INTENSE

Avec son goût chocolaté intense, Extra Bitter révèle sur un fond d'amertume toute la puissance de son caractère.  
*100 : Blocs 3 x 1 kg*

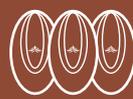


**102**  
**CARAQUE 56 %**  
CHOCOLATÉ & EQUILIBRÉ

Caraque développe des notes de fruits torréfiés suivies de notes chocolatées teintées d'épices.

NOM	CODE	CACAO MIN %.	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÊMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
ABINAO	5614	85 %	Sucre 14 % Mat. Gr. 48 %	—	—	🍫	🍫	🍫	🍫	14 mois	Sac fèves 3 kg
GUANAJA	4653 106 19849	70%	Sucre 29 % Mat. Gr. 42 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 mois	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton 12 kg
CARAÏBE	4654 107 19843	66 %	Sucre 33 % Mat. Gr. 40 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 mois	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton 12 kg
EXTRA BITTER	4657 100 19846	61 %	Sucre 38 % Mat. Gr. 40 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 mois	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton 12 kg
CARAQUE	102 19850	56 %	Sucre 43 % Mat. Gr. 37 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 mois	Blocs 3 x 1 kg Carton 12 kg

DDM\* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication 🍫 Application optimale 🍫 Application recommandée  
Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.  
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.



## CHOCOLAT LAIT : PURE ORIGINE



**9997**  
**BAHIBE 46 %**  
Pur République Dominicaine  
FORCE CACAOTÉE  
& LACTÉ

Grâce à sa forte teneur en cacao, Bahibe sublime la douceur du lait de notes cacaotées intenses, teintées de fruits secs et relevé d'une acidité fruitée et d'une légère amertume.



**4659**  
**TANARIVA 33 %**  
Pur Madagascar  
LACTÉ & CAMEL

Tanariva propose un profil aromatique équilibré de saveurs acidulées, adoucies par des notes lactées et de caramel prononcées.  
3692 : Blocs 3 x 1 kg

## CHOCOLAT LAIT : ASSEMBLAGE



**7547**  
**GUANAJA**  
LACTÉE 41 %  
FRAICHEUR LACTÉE  
& CHOCOLATÉ

Guanaja Lactée est un chocolat envoûtant au goût chocolaté puissant, adouci et enveloppé par de longues notes lactées peu sucrées.



**4658**  
**JIVARA 40 %**  
CRÉMEUX  
& CACAOTÉ

Jivara séduit pour le goût prononcé de ses notes cacaotées, à la tonalité crémeuse, en harmonie avec des notes finales de vanille et de malt.  
189 : Blocs 3 x 1 kg



**6640**  
**ORIZABA 39 %**  
LACTÉ  
& CRÉMEUX

A l'image du lait de haute montagne, Orizaba Lactée possède une finesse et un fondant d'exception aux longues notes lactées et intenses.



**6591**  
**BITTER**  
LACTÉE 39 %  
CHOCOLATÉ  
& NOTES DE CAMEL

Avec une touche subtile de caramel biscuité, Bitter Lactée offre un cœur dominant très lacté. Ses arômes chocolatés intenses sont relevés d'une délicate amertume.

NOM	CODE	CACAO MIN %.	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÉMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
BAHIBE	9997	46 %	Sucre 30% Lait 23% Mat. Gr. 42 %	☉	☉	☉	☉	☉	☉	12 mois	Sac fèves 3 kg
TANARIVA	4659 3692	33%	Sucre 37% Lait 28% Mat. Gr. 37 %	☉	☉	☉	☉	☉	☉	12 mois	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg
GUANAJA LACTÉE	7547 19894	41%	Sucre 34% Lait 24% Mat. Gr. 40 %	☉	☉	☉	☉	☉	☉	12 mois	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg
JIVARA	4658 189 19848	40%	Sucre 34% Lait 23% Mat. Gr. 41 %	☉	☉	☉	☉	☉	☉	12 mois	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg
ORIZABA	6640	39 %	Sucre 37 % Lait 18 % Mat. Gr. 39	☉	☉	☉	☉	☉	☉	12 mois	Sac fèves 3 kg
BITTER LACTÉE	6591 19893	39 %	Sucre 41% Lait 18 % Mat. Gr. 38 %	☉	☉	☉	☉	☉	☉	12 mois	Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg

DDM\* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication ☉ Application optimale ☉ Application recommandée

Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit. Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

# LES LABELLISÉS & SANS SUCRE

Choisissez un chocolat aux engagements forts pour le respect de l'Homme et de la nature. Nous vous proposons des chocolats issus de l'Agriculture Biologique et certifiés Fairtrade/Max Havelaar. Le développement durable et les démarches équitables ont toujours fait partie intégrante de nos préoccupations. Retrouvez également une offre de produits sans sucres ajoutés ; le plaisir du chocolat au lait et du chocolat noir sans sucre ajouté.

## CHOCOLAT BIO



**12515**  
**ANDOA**  
**NOIRE 70 %**  
Pur Pérou  
AGRUMES  
& AMERTUME INTENSE

Andoa Noire offre une attaque en fraîcheur et une amertume puissante qui se développent et se nuancent au cours de la dégustation.



**12164**  
**ORiado 60 %**  
DOUX & EQUILIBRÉ

Oriado présente un profil équilibré qui révèle tout d'abord la rondeur et la puissance du cacao pour évoluer progressivement vers des arômes de fruits mûrs et acides.



**15001**  
**ANDOA**  
**LACTÉE 39 %**  
Pur Pérou  
LACTÉ INTENSE  
& CACAOTÉ

Andoa Lactée, un chocolat très fondant, qui vous séduira par son lacté puissant et authentique et sa force cacaotée.



**15002**  
**WAINA 35 %**  
LACTÉ & VANILLÉ

D'une teinte légèrement beige conférée par l'utilisation exclusive de sucre de canne blond, Waina révèle en bouche des notes intenses de lait frais ponctuées de touches de crème qui se combinent ensuite harmonieusement avec l'arôme de la gousse de vanille Bourbon.



## SANS SUCRES AJOUTÉS



**5904**  
**XOCOLINE 65 %**  
LE PLAISIR D'UN CHOCOLAT NOIR  
SANS SUCRES AJOUTÉS  
EN TOUTE LIBERTÉ

Légèrement acidulé, les accents fruités se fondent avec les arômes grillés pour laisser s'exprimer une douce amertume subtilement boisée.

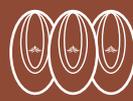


**6972**  
**XOCOLINE**  
**LACTÉE 41 %**  
LE PLAISIR D'UN CHOCOLAT AU LAIT  
SANS SUCRES AJOUTÉS

Cette couverture dévoile des arômes tout en finesse, une extrême douceur et une sensation peu sucrée, relevée d'une pointe raffinée d'amertume.

NOM	CODE	CACAO MIN %.	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSES	CRÉMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
ANDOA NOIRE	12515	70 %	Sucre 29 % Mat. Gr. 40 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	18 mois	Sac fèves 3 kg
ORiado	12164	60 %	Sucre 39 % Mat. Gr. 39 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	18 mois	Sac fèves 3 kg
ANDOA LACTÉE	15001	39 %	Sucre 33 % Lait 26 % Mat. Gr. 42 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	15 mois	Sac fèves 3 kg
WAINA	15002	35 % beurre de cacao	Sucre 42 % Lait 21 % Mat. Gr. 42 %	—	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	12 mois	Sac fèves 3 kg
XOCOLINE	5904	65 %	Maltitol 34 % Mat. Gr. 43 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 mois	Blocs 3 x 1 kg
XOCOLINE LACTÉE	6972	41 %	Maltitol 34 % Lait 24 % Mat. Gr. 41 %	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	12 mois	Blocs 3 x 1 kg

DDM\* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication 🍫 Application optimale 🍫 Application recommandée  
Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.  
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.



“ Développement durable  
et démarches équitables,  
font partie intégrante  
de nos préoccupations. ”

# LES GOURMANDS

Découvrez une palette de saveurs gourmandes et originales au travers de cette gamme de chocolats. Ils offrent de nouveaux goûts et sont une belle invitation à la créativité.

## CHOCOLAT NOIR



**120**  
**CAFÉ**  
**NOIR 57 %**  
LE MARIAGE  
ARABICA ET CACAO

Alliance harmonieuse entre les arômes de cacao fins sélectionnés pour ce chocolat et toute la puissance des cafés moka et arabica.



**122**  
**NOIR**  
**ORANGE 56 %**  
ORANGE  
& CHOCOLATÉ

Alliance gourmande entre les arômes de cacao fins et la fraîcheur envahissante des notes d'orange.

*Nouveauté*



**2013**  
**CARANOÀ 55 %**  
CHOCOLATÉ  
& CARAMÉLISÉ

Un mariage doux et gourmand qui offre en bouche de belles notes chocolatées associées à la délicatesse du caramel, du beurre et une touche de sel.

## CHOCOLAT LAIT



**7098**  
**CARAMÉLIA 36 %**  
CAMEL & NOTES  
DE BEURRE SALÉ

Tendre, gourmand et généreux, Caramélia séduit par son lacté onctueux et la puissance de son goût caramel au beurre salé.



**11603**  
**AZÉLIA 35 %**  
NOISETTE  
& CHOCOLATÉ

Son odeur gourmande, à peine dévoilée, invite à la dégustation. Les notes de chocolat et de noisettes grillées se conjuguent en bouche avec élégance. Azélia permet d'offrir une extrême gourmandise tout en restant léger à la dégustation.



**11387**  
**BISKÉLIA 34 %**  
CHOCOLATÉ & NOTES DE  
BISCUIT GRILLÉ

On le croque et bientôt la fraîcheur et l'onctuosité du lait laissent place à des notes chaleureuses de biscuit grillé et de caramel mou, relevées d'une pointe de sel. Le final chocolaté apporte longueur et finesse en bouche.



## CHOCOLAT BLANC

### 4660 IVOIRE 35 % ONCTUEUX & VANILLÉ

Chocolat blanc peu sucré,  
Ivoire dévoile des arômes  
de lait chaud rehaussés  
de légères notes de vanille.

140 : Blocs 3 x 1 kg



### 8118 OPALYS 33 % LACTÉ & DÉLICAT

D'une couleur claire et pure,  
Opalys est un chocolat crémeux  
et très peu sucré. Il dévoile  
des arômes harmonieux de lait  
frais et de vanille naturelle.

NOM	CODE	CACAO MIN %.	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÉMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
CARANOÀ	20131	55 %	Sucre 37 % Mat. Gr. 39 %							14 mois	Sac fèves 3 kg
NOIR ORANGE	122	56 %	Sucre 43% Arôme orange 0,3% Mat. Gr. 38%	—						10 mois	Blocs 3 x 1 kg
CAFÉ NOIR	120	57 %	Sucre 40% Café 1,3% Mat. Gr. 37 %	—						10 mois	Blocs 3 x 1 kg
CARAMÉLIA	7098	36 %	Sucre 34% Lait 20% Mat. Gr. 38 %	—						12 mois	Sac fèves 3 kg
AZÉLIA	11603	35 %	Sucre 30% Lait 21% Mat. Gr. 44 %	—						10 mois	Sac fèves 3 kg
BISKÉLIA	11387	34 %	Sucre 31% Lait 27 % Mat. Gr. 42 %	—						12 mois	Sac fèves 3 kg
IVOIRE	4660 140 19741	35 % beurre de cacao	Sucre 43% Lait 22% Mat. Gr. 40 %							12 mois	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg
OPALYS	8118	33 % beurre de cacao	Sucre 32% Lait 32% Mat. Gr. 44 %							10 mois	Sac fèves 3 kg

DDM\* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication Application optimale Application recommandée  
Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.  
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.



# SIGNATURE PROFESSIONNELLE

Nous vous proposons ici des chocolats garantissant facilité de mise en œuvre et excellence de résultat. Ces chocolats d'assemblage, élaborés avec exigence, se distinguent par leur rondeur et leur parfait équilibre.

## CHOCOLAT NOIR



**8517**  
**TROPILIA AMER**  
**70%**

En complément de sa version 53%, Tropilia Amer est une couverture plus intense en cacao pour des pâtisseries au goût plus prononcé. Elle se destine principalement aux intérieurs et aux fourrages.



**4663**  
**EXTRA AMER**  
**67%**

Extra Amer 67% allie puissance et amertume en un bel équilibre. Spécialement dédié aux recettes à fort goût de cacao.



**4661**  
**ÉQUATORIALE NOIRE**  
**55%**

Équatoriale Noire 55% se distingue par sa rondeur, ses notes très chocolatées gourmandes et sa facilité d'utilisation.  
*103 : Blocs 3 x 1 kg*



**4664**  
**EXTRA NOIR**  
**53%**

Extra Noir 53% est un grand classique de Valrhona, apprécié pour son goût chocolaté très prononcé et son faible taux de beurre de cacao.



**12144**  
**ARIAGA NOIRE**  
**66%**

Ariaga Noire 66% se distingue par son amertume et ses notes délicatement fruitées.



**7346**  
**SATILIA NOIRE**  
**62%**

Satilia noire 62% Profil amer en attaque, des arômes subtils d'amande douce s'effacent sur de longues notes grillées et chocolatées.



**12143**  
**ARIAGA NOIRE**  
**59%**

Ariaga Noire 59% est un chocolat aux notes épicées et bien équilibré.



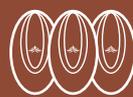
**8515**  
**TROPILIA NOIRE**  
**53%**

Tropilia Noire 53% possède un goût rond aux notes épicées.

NOM	CODE	CACAO MIN %.	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÊMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
TROPILIA AMER	8517	70%	Sucre 27% Mat. Gr. 40%	—	—	—	🍫	🍫	🍫	14 mois	Carton fèves 12 kg
EXTRA AMER	4663	67%	Sucre 32% Mat. Gr. 37%	—	—	—	🍫	🍫	🍫	14 mois	Sac fèves 3 kg
ÉQUATORIALE NOIRE	4661 103 19836	55%	Sucre 43% Mat. Gr. 38%	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 mois	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton 12 kg
EXTRA NOIR	4664	53%	Sucre 46% Mat. Gr. 31%	—	—	—	🍫	🍫	🍫	14 mois	Sac fèves 3 kg
ARIAGA NOIRE	12144	66%	Sucre 33% Mat. Gr. 40%	—	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	25 mois	Carton fèves 5 kg
ARIAGA NOIRE	12143	59%	Sucre 39,8% Mat. Gr. 37%	—	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	24 mois	Carton fèves 5 kg
SATILIA NOIRE	7346	62%	Sucre 37% Mat. Gr. 38%	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 mois	Carton fèves 12 kg
TROPILIA NOIRE	8515 19852	53%	Sucre 45% Mat. Gr. 35%	—	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	14 mois 12 mois	Carton fèves 12kg Carton fèves 12kg MO

DDM\* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication 🍫 Application optimale 🍫 Application recommandée

Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit. Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.



## CHOCOLAT LAIT



### 4662 ÉQUATORIALE LACTÉE 35 %

Equatoriale Lactée 35% est, pour Valrhona, le chocolat au lait par excellence par la douceur de son goût, comme de sa couleur.  
112 : Blocs 3 x 1 kg



### 12142 ARIAGA LACTÉE 38 %

Ariaga Lactée 38% possède un profil cacao et lacté.



### 7347 SATILIA LACTÉE 35 %

Satilia Lactée 35% Dominante chocolatée, peu sucrée et légèrement biscuitée.



### 8516 TROPILIA LACTÉE 29%

Tropilia Lactée 29% se distingue par ses notes de lait cuit et son goût épicié.

## CHOCOLAT BLANC



### 12141 ARIAGA BLANCHE 30 %

Ariaga Blanche 30% est un chocolat blanc équilibré aux notes vanillées.



### 19742 TROPILIA BLANCHE 26 %

Tropilia Blanche 26% possède un goût doux et vanillé.



NOM	CODE	CACAO MIN %.	COMPOSITION	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÊMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
ÉQUATORIALE LACTÉE	4662 112 19844	35 %	Sucre 43% Lait 19% Mat. Gr. 36 %							12 mois	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton 12 kg
ARIAGA LACTÉE	12142	38 %	Sucre 37 % Lait 25% Mat. Gr. 38 %	—						18 mois	Carton fèves 5 kg
SATILIA LACTÉE	7347	35 %	Sucre 43% Lait 21% Mat. Gr. 37 %							12 mois	Carton fèves 12 kg
TROPILIA LACTÉE	8516	29 %	Sucre 40% Lait 20% Mat. Gr. 33 %	—						12 mois	Carton fèves 12 kg
ARIAGA BLANCHE	12141	30% beurre de cacao	Sucre 43% Lait 26% Mat. Gr. 36%	—						18 mois	Carton fèves 5 kg
TROPILIA BLANCHE	19742	26% beurre de cacao	Sucre 48% Lait 25% Mat. Gr. 33 %	—						14 mois 14 mois	Carton fèves 12 kg

DDM\* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication Application optimale Application recommandée  
Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.  
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.





# PRALINÉS & CO



FABRICATION DES PRALINÉS P40

LES INÉDITS P41

LES CLASSIQUES P42-43

«FAÇON GIANDUJA» P44

PÂTES D'AMANDES P45

---



# PRALINÉS & CO

La gamme des fruits secs de Valrhona regroupe 3 grandes familles indispensables : les pralinés, les «façon gianduja» et les pâtes d'amandes.

Cuisson des fruits et du sucre dans le chaudron



## LES PRALINÉS VALRHONA

Les pralinés ont fait leur apparition dans les ateliers Valrhona il y a plus de 90 ans. Le savoir-faire et la main des Hommes sont présents à chaque étape de sa fabrication. Ainsi nos opérateurs veillent chaque jour à vous assurer une constance de goût et de texture pour chaque référence de praliné. Pionniers dans la méthode de cuisson caramélisée, nous vous offrons également une large gamme de pralinés au profil fruité. Cette cuisson, type « choucho », révèle en effet le goût brut de l'amande verte et de la noisette fraîche.

*Quelles sont les différences entre un praliné caramélisé et un praliné fruité ?*

### 1. FRUITÉ

Dès le début de la cuisson, les fruits secs et le sucre sont versés dans le chaudron afin de les cuire ensemble. Cette cuisson artisanale, appelée le « sablage », confère à la gamme des Pralinés Fruités Valrhona toute l'intensité et l'élégance des notes chaudes et rondes des fruits secs. ■

40  
-

### 2. CAMELISÉ

Un authentique caramel est réalisé dans un chaudron en cuivre. Suite à une torréfaction poussée, les fruits secs lui sont incorporés. Le mélange est refroidi sur une table pour être ensuite broyé et raffiné. Ce procédé est la signature des pralinés Valrhona depuis plus de 90 ans et permet d'obtenir des pralinés intensément caramélisés. ■

Eclats de fruits liés par le caramel cuit au chaudron





# LES INÉDITS

Pécan, pistache, noix de coco, pâte de cacahuètes : avec les pralinés inédits, surprenez vos clients et réinventez vos créations.



## 19864 PÂTE DE CACAHUÈTES 70 %

La pâte de cacahuètes est conçue comme un praliné, elle se distingue par son goût intense de cacahuète aux notes de chouchou et sa texture craquante.



## 19822 AMANDE 55% NOIX DE COCO 12,5%

Retrouvez l'exotisme de la noix de coco. Ce praliné se distingue par ses notes de coco toastée et sa texture lisse.



## 11937 PÉCAN 50%

Le goût frais et intense de la noix de pécan associé à une pointe finale d'amertume.



## 11936 PISTACHE 42%

Des notes douces et gourmandes de pistache. Une couleur lumineuse et différenciante.



FRUIT	CODE	GOÛT	% FRUITS SECS	COMPOSITION	MOUSSES	CRÊMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT SEAU
<b>CACAHUÈTE</b>	19864	Révélation du fruit	70 %	Cacahuètes 70% Sucre 30% Mat. Gr. 34%				12 mois	Seau 5 kg
<b>AMANDE NOIX DE COCO</b>	19822	Révélation du fruit	55%	Amandes 55% Noix de coco 12,5% Sucre 32,5% Mat. Gr. 34%				12 mois	Seau 5 kg
<b>PÉCAN</b>	11937 19972	Révélation du fruit	50 %	Noix de Pécan 50% Sucre 50% Mat. Gr. 36%				12 mois	Seau 5 kg Seau 2 kg
<b>PISTACHE</b>	11936	Révélation du fruit	42 %	Pistaches 42% Amandes 18% Sucre 40% Mat Gr. 28%				12 mois	Seau 5 kg

DDM\* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication Application optimale Application recommandée  
Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.  
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

# LES CLASSIQUES

## AMANDE FRUITÉ



**9015**  
AMANDE 70 %

Amandes Valencia d'Espagne  
Un goût peu sucré porté  
par des notes richement  
grillées d'amandes.



## AMANDE CARAMÉLISÉ



**2260**  
AMANDE 60 %

Amandes Valencia d'Espagne  
Un bel équilibre entre les notes  
de caramel cuit et celles  
de l'amande.



**2259**  
AMANDE 50 %

Un bel équilibre  
entre les notes  
de caramel cuit  
et celles de l'amande.



## NOISETTE FRUITÉ



**7531**  
NOISETTE 66 %

Noisettes Romaines d'Italie  
Une force fruitée rare :  
un goût franc de noisette très  
persistant en bouche.



**11309**  
NOISETTE 55 %

Noisettes Romaines d'Italie  
Des notes pures et authentiques  
de noisettes qui s'intensifient  
tout au long de la dégustation.



## NOISETTE CARAMÉLISÉ



**2258**  
NOISETTE 60 %

Noisettes Romaines d'Italie  
Des notes de caramel cuit  
très intense et une perception  
peu sucrée.



**2257**  
NOISETTE 50 %

Des accents puissants  
de caramel cuit  
avec des notes de noisettes  
en fin de dégustation.



FRUIT	CODE	GOÛT	% FRUITS SECS	COMPOSITION	MOUSSES	CRÊMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT SEAU
AMANDE	9015	Révélation du fruit	70 %	Amandes 70% Sucre 30% Mat. Gr. 36%				12 mois	Seau 5 kg
AMANDE	2260	Puissance caramélisée	60 %	Amandes 60% Sucre 40% Mat. Gr. 36%				12 mois	Seau 5 kg
AMANDE	2259	Puissance caramélisée	50 %	Amandes 50% Sucre 50% Mat. Gr. 30%				12 mois	Seau 5 kg
NOISETTE	7531	Révélation du fruit	66 %	Noisettes 53% Amandes 14% Sucre 33% Mat. Gr. 39%				12 mois	Seau 5 kg
NOISETTE	11309	Révélation du fruit	55 %	Noisettes 55% Sucre 45% Mat. Gr. 33%				12 mois	Seau 5 kg
NOISETTE	2258	Puissance caramélisée	60 %	Noisettes 60% Sucre 40% Mat. Gr. 39%				12 mois	Seau 5 kg
NOISETTE	2257	Puissance caramélisée	50 %	Noisettes 50% Sucre 50% Mat. Gr. 30%				12 mois	Seau 5 kg

DDM\* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication Application optimale Application recommandée  
Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.  
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.



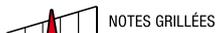
**11307**  
**AMANDE**  
**NOISETTE 60 %**

Amandes Valencia d'Espagne  
Noisettes Romaines d'Italie  
Une belle harmonie de notes  
fruitées entre le goût subtil  
de l'amande verte et la puissance  
aromatique de la noisette fraîche.



**4697**  
**AMANDE**  
**NOISETTE 50 %**

Des notes de fruits secs  
grillés pour une perception  
en bouche peu sucrée.  
Une couleur brune et chaude.



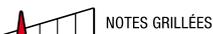
**5621**  
**AMANDE**  
**NOISETTE 50 %**  
**FRUITÉ CRAQUANT**

Des notes harmonieuses d'amandes  
et de noisettes légèrement grillées.  
Des fruits secs délicatement  
concassés pour une texture  
craquante et équilibrée



**2263**  
**AMANDE**  
**NOISETTE 50 %**  
**À L'ANCIENNE**

Une sensation de fraîcheur  
grâce à l'alliance gourmande  
de fruits secs et de sucre.



**2261**  
**AMANDE**  
**NOISETTE 50 %**

Des notes légères de caramel  
à la fois douces et sucrées  
qui préservent le goût originel  
d'amandes et de noisettes.



AMANDE ET NOISETTE  
CARAMÉLISÉ

**LE FORMAT 2KG**  
PÉCAN 50% / AMANDE NOISETTE 50% FRUITÉ /  
AMANDE NOISETTE 50% FRUITÉ CRAQUANT



FRUIT	CODE	GOÛT	% FRUITS SECS	COMPOSITION	MOUSSES	CRÊMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT SEAU
AMANDE NOISETTE	11307	Révélation du fruit	60%	Amandes 30% Noisettes 30% Sucre 40% Mat. Gr. 33%				12 mois	Seau 5 kg
AMANDE NOISETTE	4697 19971	Révélation du fruit	50%	Amandes 25% Noisettes 25% Sucre 49% Mat. Gr. 28%				12 mois	Seau 5 kg Seau 2 kg
AMANDE NOISETTE FRUITÉ CRAQUANT	5621 19973	Révélation du fruit	50%	Amandes 25% Noisettes 25% Sucre 49% Mat. Gr. 28%				12 mois	Seau 5 kg Seau 2 kg
AMANDE NOISETTE À L'ANCIENNE	2263	Révélation du fruit	50%	Amandes 25% Noisettes 25% Sucre 49% Mat. Gr. 31%	—	—	—	12 mois	Seau 5 kg
AMANDE NOISETTE	2261	Puissance caramélisée	50%	Amandes 25% Noisettes 25% Sucre 50% Mat. Gr. 30%				12 mois	Seau 5 kg

DDM\* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication Application optimale Application recommandée  
Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.  
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

# «FAÇON GIANDUJA»

## LE GIANDUJA

Le Gianduja est un mélange de noisettes grillées, de fèves de cacao et de sucre conché plusieurs heures, puis très finement broyé. Les fèves de cacao et les noisettes sont torréfiées séparément à des températures spécifiques.



Eclats de Gianduja et noisettes



**2266**  
**NOISETTE CLAIR**  
39 %

Pâte de noisettes,  
bloquée au beurre  
de cacao.



**6993**  
**NOISETTE LAIT**  
35 %

Mélange de cacaos fins,  
de noisettes et de lait.  
Texture fondante.  
7112 : Bloc 1 kg



**2264**  
**NOISETTE NOIR**  
34 %

Goût franc de chocolat noir  
et de noisettes. Grande  
puissance aromatique.

NOM	CODE	% FRUITS SECS MIN	COMPOSITION	MOUSSES	CRÊMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	DDM*	CONDITIONNEMENT
NOISETTE CLAIR	2266	39 %	Noisettes 39 % Sucre 50 % Beurre de cacao 11 % Mat. Gr. 35 %	☉	☉	☉	9 mois	Seau 5 kg
NOISETTE LAIT	6993 7112	35 %	Noisettes 35 % Sucre 35 % Cacao 16 % Lait 13 % Mat. Gr. 40 %	☉	☉	☉	9 mois	Blocs 3 x 1 kg Bloc 1 kg
NOISETTE NOIR	2264	34 %	Noisettes 34 % Sucre 34 % Cacao 28 % Lait 3 % Mat. Gr. 41 %	☉	☉	☉	9 mois	Blocs 3 x 1 kg

DDM\* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication ☉ Application optimale ☉ Application recommandée  
Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.  
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.



# PÂTES D'AMANDES



Champs d'amandiers en fleurs

Pour nos pâtes d'amandes, les amandes sont blanchies, émondées puis cuites dans un sirop de sucre. Le mélange est ensuite broyé plus ou moins finement suivant l'utilisation du produit. Parmi nos quatre références, retrouvez deux produits avec des amandes d'origine Provence. Et plusieurs pourcentages pour répondre à différents besoins d'applications.



## 3212 PÂTE D'AMANDES DE PROVENCE 70 %

Pourcentage de fruits élevé.  
Goût typique des amandes  
de Provence, peu sucré.



## 3211 PÂTE D'AMANDES DE PROVENCE 50 %

Goût typique  
des amandes  
de Provence, équilibré.



## 7942 PÂTE D'AMANDES 55 %

Goût pur et intense  
d'amandes, peu sucré.  
Excellente technicité.



## 5090 PÂTE D'AMANDES 33 %

Facilité de modelage et de mise  
en oeuvre, couleur claire adaptée  
à la coloration.

NOM	CODE	% FRUITS SECS MIN	COMPOSITION	MOUSSES	CRÊMEUX, GANACHES	GLACES ET SORBETS	MOULAGES	DDM*	CONDITIONNEMENT
PÂTE D'AMANDES DE PROVENCE	3212	70 %	Amandes 70 %				—	5 mois	Barquette 4 kg
PÂTE D'AMANDES DE PROVENCE	3211	50 %	Amandes 50 %					9 mois	Barquette 4 kg
PÂTE D'AMANDES	7942	55 %	Amandes 55 %				—	8 mois	Barquette 3,5 kg
PÂTE D'AMANDES	5090	33 %	Amandes 33 %					12 mois	Barquette 4 kg

DDM\* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication Application optimale Application recommandée  
Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.  
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.





# ABSOLUMENT CACAO



PURES PÂTES P48

GRUÉ DE CACAO P49

POUDRE DE CACAO P49

BEURRE DE CACAO P49

---



# ABSOLUMENT CACAO

Retrouvez toute la richesse du cacao brut sous toutes ses formes : pure pâte, grué, poudre de cacao et beurre de cacao.



48

Créez votre chocolat d'origine au pourcentage que vous souhaitez en choisissant parmi 5 origines : Vénézuéla, République Dominicaine, Equateur, Madagascar, Brésil.

## PURES PÂTES



**5568**  
**ARAGUANI**  
Pur Vénézuéla  
PURE PÂTE



**5570**  
**TAÏNORI**  
Pur République Dominicaine  
PURE PÂTE



**5569**  
**ALPACO**  
Pur Equateur  
PURE PÂTE



**5567**  
**MANJARI**  
Pur Madagascar  
PURE PÂTE



**25426**  
**MACAÉ**  
Pur Brésil  
PURE PÂTE



**134**  
**CACAO PÂTE**  
**EXTRA 100%**  
PURE PÂTE

Cacao Pâte Extra 100 % renforce singulièrement le goût de chocolat dans de nombreuses recettes et enrichit leur saveur, tout en puissance.

NOM  
PURES PÂTES

CACAO  
MIN %  
100 %

COMPOSITION  
Sucre 0 %  
Mat. Gr. 54 %

ENROBAGE

MOULAGE

TABLETTES

MOUSSES

CRÊMEUX  
GANACHES

GLACES ET  
SORBETS

DDM\*  
14 mois

CONDITIONNEMENT  
Blocs 3 x 1 kg

DDM\* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication Application optimale Application recommandée  
Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.  
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.



**GRUÉ DE CACAO**

**CACAO POWDRE**

**BEURRE DE CACAO**



**3285**  
**GRUÉ DE CACAO**

**COMPOSITION**  
100 % fèves de cacao  
Mat. Gr. 54 %  
**CONDITIONNEMENT**  
Sac 1 kg  
**DDM\***  
12 mois



**159**  
**POUDRE DE CACAO**

**COMPOSITION**  
Poudre de cacao  
Mat. Gr. 21 %  
**CONDITIONNEMENT**  
Boîte 3 sacs de 1 kg  
**DDM\***  
24 mois



**160**  
**BEURRE DE CACAO**

**COMPOSITION**  
100 % beurre de cacao  
Mat. Gr. 100 %  
**CONDITIONNEMENT**  
Seau 3 kg  
**DDM\***  
8 mois

*Nouveauté*



**28047**  
**BEURRE DE CACAO EN DROPS**

**COMPOSITION**  
100 % beurre de cacao  
Mat. Gr. 100 %  
**CONDITIONNEMENT**  
Carton 10kg  
**DDM\***  
8 mois

Fleur de cacaoyer



**DDM\*** Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication

Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit. Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.





# LES COMPLÉMENTS DE LABORATOIRE



STRUCTURER P52-53

GARNIR P54-55

DÉCORER P56-57

PRÊT À L'EMPLOI P58

---



# LES COMPLÉMENTS DE LABORATOIRE

Valrhona vous propose une gamme de produits pour vous aider dans vos créations et optimiser votre emploi du temps tout en conservant la qualité de vos fabrications. Vous souhaitez structurer, garnir, décorer ? Trouvez le produit qu'il vous faut selon vos usages.

## STRUCTURER

### BONBONS DE CHOCOLAT



**1732**  
**BOULE**  
**CREUSE NOIRE**  
CHOCOLAT NOIR 55 %

**COMPOSITION**

Cacao 55 % min.  
Sucre ajoutés 43 %  
Mat. Gr. 38 %

**CONDITIONNEMENT**

1 boîte 504 pièces

**DDM\***

12 mois

**POIDS**

Environ 2,6 g/pièce



**1733**  
**BOULE**  
**CREUSE LAIT**  
CHOCOLAT LAIT 35 %

**COMPOSITION**

Cacao 35 % min.  
Sucre 43 % Lait 19 %  
Mat. Gr. 36 %

**CONDITIONNEMENT**

1 boîte 504 pièces

**DDM\***

10 mois

**POIDS**

Environ 2,6 g/pièce



**1734**  
**BOULE CREUSE**  
**IVOIRE**  
CHOCOLAT BLANC 35 %

**COMPOSITION**

Beurre de cacao 35 % min.  
Sucre 43 % Lait 21 %  
Mat. Gr. 40 %

**CONDITIONNEMENT**

1 boîte 504 pièces

**DDM\***

8 mois

**POIDS**

Environ 2,6 g/pièce



**4325**  
**PALET NOIR**  
CHOCOLAT NOIR 55 %

**COMPOSITION**

Cacao 55 % min.  
Sucre 43 %  
Mat. Gr. 38 %

**CONDITIONNEMENT**

1 boîte 630 pièces

**DDM\***

12 mois

**POIDS**

Environ 2,2 g/pièce



**4326**  
**PALET LAIT**  
CHOCOLAT LAIT 35 %

**COMPOSITION**

Cacao 35 % min.  
Sucre 43 % Lait 19 %  
Mat. Gr. 36 %

**CONDITIONNEMENT**

1 boîte 630 pièces

**DDM\***

10 mois

**POIDS**

Environ 2,2 g/pièce



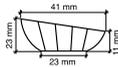


## MIGNARDISES



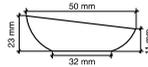
**4751**  
**SPHERIS**  
CHOCOLAT NOIR 55 %

**COMPOSITION**  
Sucre 43 %  
Mat. Gr. 38 %  
**CONDITIONNEMENT**  
1 boîte 270 pièces  
**DDM\***  
12 mois  
**POIDS**  
Environ 3,1 g/pièce



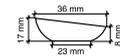
**4752**  
**OVALIS**  
CHOCOLAT NOIR 55 %

**COMPOSITION**  
Sucre 43 %  
Mat. Gr. 38 %  
**CONDITIONNEMENT**  
1 boîte 270 pièces  
**DDM\***  
12 mois  
**POIDS**  
Environ 3,1 g/pièce



**4324**  
**OVALIS**  
CHOCOLAT NOIR 55 %

**COMPOSITION**  
Sucre 43 %  
Mat. Gr. 38 %  
**CONDITIONNEMENT**  
1 boîte 343 pièces  
**DDM\***  
12 mois  
**POIDS**  
Environ 1,7 g/pièce



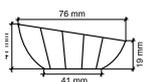
53

## DESSERTS



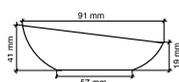
**4319**  
**SPHERIS**  
CHOCOLAT NOIR 55 %

**COMPOSITION**  
Sucre 43 %  
Mat. Gr. 38 %  
**CONDITIONNEMENT**  
1 boîte 45 pièces  
**DDM\***  
12 mois  
**POIDS**  
Environ 9,4 g/pièce



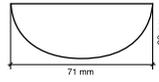
**4320**  
**OVALIS**  
CHOCOLAT NOIR 55 %

**COMPOSITION**  
Sucre 43 %  
Mat. Gr. 38 %  
**CONDITIONNEMENT**  
1 boîte 45 pièces  
**DDM\***  
12 mois  
**POIDS**  
Environ 12 g/pièce



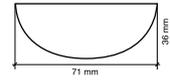
**6409**  
**SOLSTIS**  
CHOCOLAT NOIR 55 %

**COMPOSITION**  
Sucre 43 %  
Mat. Gr. 38 %  
**CONDITIONNEMENT**  
1 boîte 45 pièces  
**DDM\***  
12 mois  
**POIDS**  
Environ 9,6 g/pièce



**14645**  
**SOLSTIS IVOIRE**  
CHOCOLAT BLANC 35 %

**COMPOSITION**  
Beurre de cacao 35 % min.  
Sucre 43 % Lait 21 %  
Mat. Gr. 40 %  
**CONDITIONNEMENT**  
1 boîte 45 pièces  
**DDM\***  
8 mois  
**POIDS**  
Environ 9,6 g/pièce



**DDM\*** Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication

Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés. Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.  
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

# GARNIR

## VIENNOISERIES



**12789**

Bâton 5,5 g - 55 %  
8 cm  
Boîte de 1,6 kg  
(300 pièces env.)

**BÂTONS PETITS  
PAINS NOIRS 55 %**

- Une nouvelle composition créée à partir d'une couverture de Grand Chocolat Valrhona aux notes rondes, chocolatées et gourmandes.
- Un pourcentage cacao élevé (55 %) qui confère au produit un goût cacaoté puissant.
- Une forme de bâtons moulée qui ne coupe plus la pâte.
- Une matière qui résiste parfaitement à la cuisson.



**BÂTONS PETITS  
PAINS NOIRS 48 %**

- Une nouvelle recette conçue pour plaire à tous : notes cacaotées puissantes et extrait naturel de vanille.
- Une forme de bâtons extrudée qui ne coupe plus la pâte.
- Une matière qui résiste parfaitement à la cuisson.
- 3 formats différents qui vous permettent de choisir le(s) produit(s) le(s) plus adapté(s) à vos besoins.

**12062**

Bâton 3,2 g - 48 %  
8 cm  
Boîte de 1,6 kg  
(500 pièces env.)

**12061**

Bâton de 5,3 g - 48 %  
8 cm  
Boîte de 1,6 kg  
(300 pièces env.)

**12087**

Bâton de 15,4 g - 48 %  
36 cm  
Boîte de 5 kg



**12140  
CHIPS  
NOIRES 60 %**

- Une composition équilibrée : un pourcentage de cacao élevé qui confère au produit un goût cacaoté puissant accompagné d'un arôme de vanille.
- Un format adapté à vos besoins : carton de 5 kg contenant 20000 chips

**CONDITIONNEMENT**

Carton de 5 kg  
(4 000 chips/kg)



**12060  
PÉPITES  
NOIRES 52 %**

- Une recette optimale : conçue pour combiner facilité de mise en oeuvre en viennoiserie et consensualité du goût, elle plaira au plus grand nombre.
- Un format adapté à tous les besoins (carton de 6 kg).

**CONDITIONNEMENT**

Boîte de 6 kg  
(7 500 pépites/ kg env.)



**12139  
PÉPITES  
LAIT 32 %**

- Par leur profil aromatique équilibré entre cacao et lait ponctué de légères notes caramélisées, ces pépites apporteront gourmandise et douceur à vos créations.
- Un format adapté à tous les besoins (carton 6 kg).

**CONDITIONNEMENT**

Boîte de 6 kg  
(7 500 pépites/ kg env.)



**15073  
PÉPITES  
BLANCHES 24 %**

- Délicatement sucrée avec une pointe de vanille, la pépite blanche Valrhona est réalisée à partir d'un chocolat blanc classique et équilibré.
- Un format adapté à tous les besoins (carton 6 kg).

**CONDITIONNEMENT**

Boîte de 6 kg  
(7 500 pépites/ kg env.)



## PÂTISSERIES



### 14760 ETNAO GUANAJA

Ganache au chocolat  
noir Guanaja

#### CONDITIONNEMENT

Boîte de 40 pièces

**DDM\***

8 mois

**POIDS**

Environ 18 g/pièce



### 14756 ETNAO PRALINÉ

Ganache au chocolat au lait  
et noisettes torréfiées

#### CONDITIONNEMENT

Boîte de 40 pièces

**DDM\***

8 mois

**POIDS**

Environ 18 g/pièce



### 14755 ETNAO PASSION

Ganache au chocolat  
au lait et purée de fruit  
de la passion

#### CONDITIONNEMENT

Boîte de 40 pièces

**DDM\***

8 mois

**POIDS**

Environ 18 g/pièce



### 14754 ETNAO NOIX DE COCO

Ganache au chocolat au lait  
parfumée à la noix de coco

#### CONDITIONNEMENT

Boîte de 40 pièces

**DDM\***

8 mois

**POIDS**

Environ 18 g/pièce



### 8029 ÉCLAT D'OR

Brisures de crêpes  
dentelle

#### CONDITIONNEMENT

Carton 4 kg  
(4 sachets de 1 kg)

**DDM\***

12 mois



### 5009 BEURRE LIQUIDE CLARIFIÉ

**COMPOSITION**  
Matière grasse laitière  
anhydre 99,9 %  
Humidité maximum 0,1 %

#### CONDITIONNEMENT

Boîte 2 kg

**DDM\***

12 mois

# DÉCORER

## PARSEMENT



### 4341 PERLES CHOCOLAT NOIR

Pur beurre de cacao  
CHOCOLAT NOIR 55 %

#### CONDITIONNEMENT

Sac 4 kg  
DDM\*  
14 mois



### 8425 PERLES CRAQUANTES CARAMÉLIA

Pur beurre de cacao  
CÉRÉALES BISCUITÉES  
ENROBÉES DE 87 %  
DE CHOCOLAT AU LAIT  
(36% DE CACAO MINIMUM)

#### CONDITIONNEMENT

Sac 3 kg  
DDM\*  
12 mois



### 10840 PERLES CRAQUANTES DULCEY

CÉRÉALES BISCUITÉES  
ENROBÉES DE 87 %  
DE CHOCOLAT BLANC  
(35% DE BEURRE  
DE CACAO MINIMUM)

#### CONDITIONNEMENT

Sac 3 kg  
DDM\*  
10 mois

56



### 4719 PERLES CRAQUANTES CHOCOLAT NOIR

Pur beurre de cacao  
CÉRÉALES  
BISCUITÉES ENROBÉES  
DE CHOCOLAT NOIR  
(55% DE CACAO MINIMUM)

#### CONDITIONNEMENT

Sac 3 kg  
DDM\*  
14 mois



### 10843 PERLES CRAQUANTES OPALYS

CÉRÉALES BISCUITÉES  
ENROBÉES DE 87 %  
DE CHOCOLAT BLANC  
(34% DE BEURRE  
DE CACAO MINIMUM)

#### CONDITIONNEMENT

Sac 3 kg  
DDM\*  
10 mois

*Nouveauté*

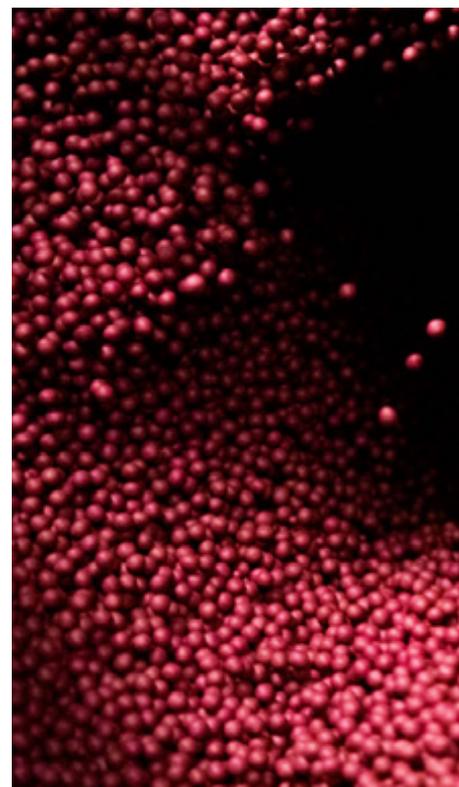


### 26689 PERLES CRAQUANTES INSPIRATION FRAMBOISE

CÉRÉALES BISCUITÉES  
ENROBÉES DE 88 %  
D'INSPIRATION FRAMBOISE  
(31% DE BEURRE  
DE CACAO MINIMUM)

#### CONDITIONNEMENT

Sac 1 kg  
DDM\*  
4 mois





## NAPPAGE ET GLAÇAGE



### 11820 PÂTE À GLACER NOIRE

(18% DE CACAO MINIMUM)

#### CONDITIONNEMENT

Carton 10 kg avec sachet scellé

**DDM\***

12 mois

#### CONSERVATION

Dans un endroit frais et sec  
entre 16°C et 18°C



### 11821 PÂTE À GLACER LACTÉE

(7% DE CACAO MINIMUM)

#### CONDITIONNEMENT

Carton 10 kg avec sachet scellé

**DDM\***

12 mois

#### CONSERVATION

Dans un endroit frais et sec  
entre 16°C et 18°C



### 5010 ABSOLU CRISTAL NAPPAGE NEUTRE\*\*

#### CONDITIONNEMENT

Seau 5 kg operculé

**DDM\***

12 mois

#### AVANT OUVERTURE

12 mois dans un endroit  
frais et sec

#### APRÈS OUVERTURE

1 mois au réfrigérateur



### 2051 ABSOLU NAPPAGE TENDRE

(39% DE CACAO MINIMUM)

#### CONDITIONNEMENT

Pot 1 kg

**DDM\***

6 mois

#### AVANT OUVERTURE

Température < 20°C

#### APRÈS OUVERTURE

Réfrigérateur /

Utiliser sous 4 jours

57

## COULEURS



### 142 DÉCOR ORANGE

Aromatisé à l'orange  
Pur beurre de cacao  
PERMANENT

#### CONDITIONNEMENT

Blocs 3 x 1 kg

**DDM\***

10 mois



### 143 DÉCOR VERT

Pur beurre de cacao  
ENTRE LE 1/10  
ET LE 30/04

#### CONDITIONNEMENT

Blocs 3 x 1 kg

**DDM\***

12 mois



### 146 DÉCOR ROSE

Pur beurre de cacao  
ENTRE LE 1/10  
ET LE 30/04

#### CONDITIONNEMENT

Blocs 3 x 1 kg

**DDM\***

12 mois



### 141 DÉCOR BLEU

Pur beurre  
de cacao  
PERMANENT

#### CONDITIONNEMENT

Blocs 3 x 1 kg

**DDM\***

12 mois



### 144 DÉCOR JAUNE

Pur beurre de cacao  
ENTRE LE 1/10  
ET LE 30/04

#### CONDITIONNEMENT

Blocs 3 x 1 kg

**DDM\***

12 mois

\*\* Transparent et neutre en goût. Utilisé au coeur de vos desserts, entremets, ce produit unique permet et garantit des compositions à la texture exceptionnelle. En matière de glaçage et de nappage, il offre un résultat au brillant étincelant et une tenue impeccable, tant en température positive que négative.

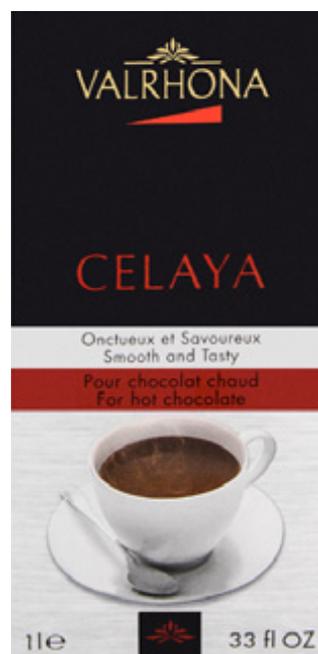
\*DDM Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication

# PRÊT À L'EMPLOI



LA RECETTE DU CHOCOLAT CHAUD CELAYA, ÉLABORÉE À PARTIR DE CHOCOLAT VALRHONA, POSSÈDE UN GOÛT TRÈS CHOCOLATÉ TOUT EN RESTANT PEU SUCRÉ. ET SA TEXTURE ONCTUEUSE LUI APPORTE TOUTE LA GOURMANDISE QUE L'ON ATTEND POUR UN CHOCOLAT CHAUD.

Sa mise en œuvre est très simple : réchauffez au micro-onde, au percolateur, à la chocolatière ou à la casserole selon vos habitudes. Celaya peut aussi se décliner en chocolat froid, aromatisé (cannelle, café,...) ou infusé (menthe, verveine,...) ainsi qu'en cocktail ou en glace.



58

\*DDM Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication  
Le pourcentage de sucre des compositions représente les sucres ajoutés.  
Il ne représente pas sa teneur totale en sucre du produit.  
Le pourcentage de matière grasse représente la teneur totale du produit en matière grasse.

**3717**  
**MOUSSE**  
**& SOUFFLÉ NOIR**  
PRÉPARATION  
AU CHOCOLAT POUR  
MOUSSE ET SOUFFLÉ  
(63,9% DE CHOCOLAT)



**COMPOSITION**  
Sucre 32 % Lait 26 %  
Mat. Gr. 24 % Cacao 33 %  
**CONDITIONNEMENT**  
Barquette 3 kg  
**DDM\***  
6 mois à 4°C  
**CONSERVATION**  
À 4°C : 5 jours max après  
ouverture

**3209**  
**CELAYA**  
**CHOCOLAT CHAUD**  
BOISSON CHOCOLATÉE  
AVEC 17,5 %  
DE CHOCOLAT NOIR  
**CONDITIONNEMENT**  
6 x 1 Litre  
**DDM\***  
8 mois



## Instant Café

Marquez la visite de vos clients par un geste gourmand.

Comblez votre clientèle en glissant toute la subtilité d'un grand chocolat en un petit instant de plaisir. Polyvalents, les éclats et instant café s'adaptent à votre offre. A déguster autour d'un café, au comptoir ou dans les espaces détente de votre établissement.

Retrouvez notre offre complète dans le catalogue bonbons de chocolats et confiseries.



# CACAO THÈQUE

VOUS RECHERCHEZ :

UNE COULEUR ? UNE ORIGINE ? UN % DE CACAO ?

UN CHOCOLAT BIO ?

RETROUVEZ FACILEMENT LE CHOCOLAT QU'IL VOUS FAUT  
DANS NOTRE CACAO THÈQUE.

---



COULEUR	CACAO MIN %	PURE ORIGINE	PRODUIT	GAMME	SOUS-GAMME	CONDITIONNEMENT	CODE	PAGE
NOIR	85%	-	ABINAO	Les Chocolats de couverture	Les Grands Crus	Sac fèves 3 kg	5614	30
	80%	-	P125 Cœur de Guanaja	Les Pionniers	P125 Cœur de Guanaja	Sac fèves 3 kg Carton 12 kg	6360 8234	21
	75%	BELIZE	TULAKALUM	Les Chocolats de couverture	Les Grands Crus	Sac fèves 3 kg	25295	28
	72%	VENEZUELA	ARAGUANI	Les Chocolats de couverture	Les Grands Crus	Sac fèves 3 kg	4656	28
	70%	JAMAÏQUE	MORANT BAY	Les Chocolats de couverture	Les Cuvées	Bloc de 1 kg Échantillon 50 g	12830 12949	27
	70%	-	GUANAJA	Les Chocolats de couverture	Les Grands Crus	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton 12 kg	4653 106 19849	30
	70%	PEROU	ANDOA NOIRE	Les Chocolats de couverture	Labels & «Sans»	Sac fèves 3 kg	12515	32
	70%		TROPILIA AMER	Les Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Cartons fèves 12kg	8517	36
	68%	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	LOMA SOTAVENTO	Les Chocolats de couverture	Les Cuvées	Bloc de 1 kg Cuvées	13596 13601	27
	68%	INDONÉSIE	SAKANTI BALI	Les Chocolats de couverture	Les Cuvées	Bloc de 1 kg Échantillon 50 g	14637 19281	27
	68%	GHANA	NYANGBO	Les Chocolats de couverture	Les Grands Crus	Sac fèves 3 kg	6085	28
	67%	-	EXTRA AMER	Les Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Sac fèves 3 kg	4663	36
	66%	HAÏTI	KILTI HAÏTI	Les Chocolats de couverture	Les Cuvées	Bloc de 1 kg Échantillon 50 g	19264 19268	27
	66%	EQUATEUR	ALPACO	Les Chocolats de couverture	Les Grands Crus	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	5572 19851	28
	66%	-	CARAÏBE	Les Chocolats de couverture	Les Grands Crus	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton 12 kg	4654 107 19843	30
	66%	-	ARIAGA NOIRE	Les Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Carton fèves 5 kg	12144	36
	65%	GRENADE	KALINGO	Les Chocolats de couverture	Les Grands Crus	Sac fèves 3 kg	9789	29
	65%	-	XOCOLINE	Les Chocolats de couverture	Labels & «Sans»	Blocs 3 x 1 kg	5904	32
	64%	MADAGASCAR	MANJARI	Les Chocolats de couverture	Les Grands Crus	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg	4655 117	29
	64%	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	TAÏNORI	Les Chocolats de couverture	Les Grands Crus	Sac fèves 3 kg	5571	29
	63%	PEROU	ILLANKA	Les Chocolats de couverture	Les Grands Crus	Sac fèves 3 kg	9559	29
	62%	BRESIL	MACAÉ	Les Chocolats de couverture	Les Grands Crus	Sac fèves 3 kg	6221	29
	62%	-	SATILIA NOIRE	Les Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Carton fèves 12 kg	7346	36
	61%	-	EXTRA BITTER	Les Chocolats de couverture	Les Grands Crus	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton 12 kg	4657 100 19846	30
	60%	-	ORIADO	Les Chocolats de couverture	Labels & «Sans»	Sac fèves 3 kg	12164	32
	59%	-	ARIAGA NOIRE	Les Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Carton fèves 5 kg	12143	36
	57%	-	CAFÉ NOIR	Les Chocolats de couverture	Les Gourmands	Blocs 3 x 1 kg	120	34
	56%	-	CARAQUE	Les Chocolats de couverture	Les Grands Crus	Blocs 3 x 1 kg Carton 12 kg	102 19850	30
	56%	-	NOIR ORANGE	Les Chocolats de couverture	Les Gourmands	Sac fèves 3 kg	122	34
	55%	-	CARANOVA	Les Chocolats de couverture	Les Gourmands	Sac fèves 3 kg	20131	34
	55%	-	ÉQUATORIALE NOIRE	Les Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton 12 kg	4661 19836	36
	55%	BRESIL	ITAKUJA	Les Pionniers	Double Fermentation	Sac fèves 3 kg	12219	20
53%	-	EXTRA NOIR	Les Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Sac fèves 3 kg	4664	36	
53%	-	TROPILIA NOIRE	Les Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Carton fèves 12kg Carton fèves 12kg MO	8515 19852	36	

COULEUR	CACAO MIN %	PURE ORIGINE	PRODUIT	GAMME	SOUS-GAMME	CONDITIONNEMENT	CODE	PAGE
---------	-------------	--------------	---------	-------	------------	-----------------	------	------

LAIT	50%	BRESIL	LIMEIRA	Les Chocolats de couverture	Les Cuvées	Bloc de 1 kg Échantillon 50 g	12829 12948	27
	50%	MADAGASCAR	KIDAVOA	Les Pionniers	Double fermentation	Sac fèves 3 kg	13757	20
	46%	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	BAHIBE	Les Chocolats de couverture	Les Grands Crus	Sac fèves 3 kg	9997	31
	41%	-	GUANAJA LACTÉE	Les Chocolats de couverture	Les Grands Crus	Sac fèves 3 kg Carton fèves 12 kg	7547 19894	31
	41%	-	XOCOLINE LACTÉE	Les Chocolats de couverture	Labels et "Sans"	Blocs 3 x 1 kg	6972	32
	40%	-	JIVARA	Les Chocolats de couverture	Les Grands Crus	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg	4658 189 19848	31
	39%	-	ORIZABA	Les Chocolats de couverture	Les Grands Crus	Sac fèves 3 kg	6640	31
	39%	-	BITTER LACTÉE	Les Chocolats de couverture	Les Grands Crus	Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg	6591 19893	31
	39%	PEROU	ANDOA LACTÉE	Les Chocolats de couverture	Labels et "Sans"	Sac fèves 3 kg	15001	32
	38%	-	ARIAGA LACTÉE	Les Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Carton fèves 5 kg	12142	37
	36%	-	CARAMÉLIA	Les Chocolats de couverture	Les Gourmands	Sac fèves 3 kg	7098	34
	35%	-	AZÉLIA	Les Chocolats de couverture	Les Gourmands	Sac fèves 3 kg	11603	34
	35%	-	ÉQUATORIALE LACTÉE	Les Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton 12 kg	4662 112 19844	37
	35%	-	SATILIA LACTÉE	Les Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Carton fèves 12 kg	7347	37
	34%	-	BISKÉLIA	Les Chocolats de couverture	Les Gourmands	Sac fèves 3 kg	11387	34
	33%	MADAGASCAR	TANARIVA	Les Chocolats de couverture	Les Grands Crus	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg	4659 3692	31
	29%	-	TROPILIA LACTEE	Les Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Carton fèves 12 kg	8516	37
	35% beurre de cacao	-	WAINA	Les Chocolats de couverture	Labels & "Sans"	Sac fèves 3 kg	15002	32

BLANC	35% beurre de cacao	-	IVOIRE	Les Chocolats de couverture	Les Gourmands	Sac fèves 3 kg Blocs 3 x 1 kg Carton fèves 12 kg	4660 140 19741	35
	33% beurre de cacao	-	OPALYS	Les Chocolats de couverture	Les Gourmands	Sac fèves 3 kg	8118	35
	30% beurre de cacao	-	ARIAGA BLANCHE	Les Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Carton fèves 5 kg	12141	37
	26% beurre de cacao	-	TROPILIA BLANCHE	Les Chocolats de couverture	Signature Professionnelle	Carton fèves 12 kg	19742	37

BLOND	32% beurre de cacao	-	BLOND DULCEY	Les Pionniers	Les Blonds	Sac fèves 3 kg Carton 11 kg	9458 9309	21
	35% beurre de cacao	-	BLOND ORELYS	Les Pionniers	Les Blonds	Sac fèves 3 kg	13536	21





VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - FRANCE  
www.valrhona.com  
scvalrhona@valrhona.fr  
Customer services in France: +33 (0)4 75 09 26 38

FR - 29591 Crédits photos : insign - Ghiko - S. De Bourglès - E. Mathos - P. Barret - J. Bryon - N. Bouchut - Pivatoy - P. Le Golf - A. different story - P. Olier - L. Vu - C. Robin - Al Studio - L. Müller - S. Banström - P. Lippman - T. Valla - Y. Geffray - O. Boulet - R. House -  
B2 Créations - Toute reproduction interdite, tous droits réservés