Dossier de prensa Valrhona

Juntos,
hagamos
bien lo que
es bueno

Empresa B Certificada

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

100 ans d'engagement

100 años: ¡es una maravillosa celebración!
100 años compartidos con un colectivo de personas comprometidas, productores, chefs, apasionados del chocolate, este aniversario es su momento.

100 años movidos por una vocación,
100 agentes del mundo del chocolate responsable que representan para la ocasión este movimiento y juntos hacen bien lo que es bueno.

Por 100 años más de un sector justo y sostenible,
por 100 años más de una gastronomía creativa y responsable,
por 100 años más actuando y cumpliendo nuestra misión,
inspirada hace 100 años...por una haba.

Nuestra misión como empresa

JUNTOS, HAGAMOS BIEN LO QUE ES BUENO.

En Valrhona, queremos crear un sector del cacao justo y sostenible e inspirar una gastronomía creativa y responsable impulsando un movimiento colectivo que una a todos los agentes del cacao, del chocolate y de la gastronomía.

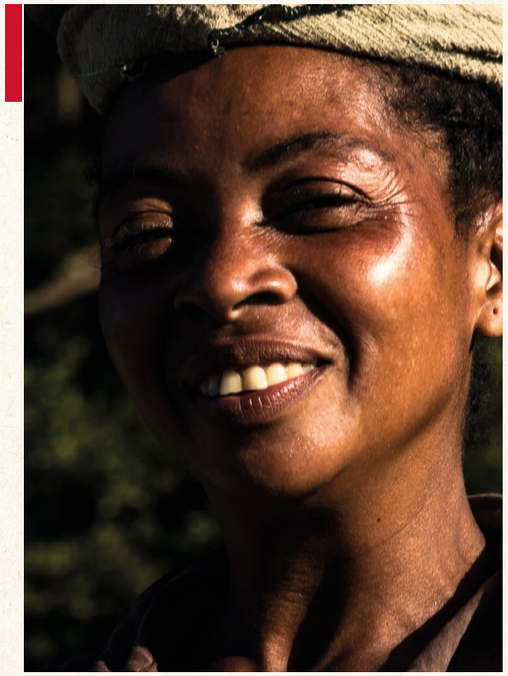
Orgullosos de ser B Corporation®

Desde enero de 2020, estamos encantados de formar parte de las empresas certficadas B Corporation®, sello que recompensa las empresas más comprometidas en el mundo que responden a las normas más exigentes en materia de impacto social y medioambiental. Esta distinción valoriza la estrategia de desarrollo sostenible, marcada por la voluntad de construir conjuntamente un modelo de impacto positivo para los productores, los colaboradores, los artesanos del sabor y todos los apasionados del chocolate.

Valrhona se ha unido al movimiento B Corporation® con el objetivo de crear un sector del cacao más justo y sostenible y una gastronomía de lo bueno, de lo bello y de lo beneficioso. Para ello, integramos en nuestra estrategia los principales desafíos sociales y medioambientales tales como la creación de unos ingresos justos para los productores, el acceso a la educación o incluso el lanzamiento de iniciativas frente a la crisis medioambiental.

Ser B Corporation® es mucho más que una certificación, es una filosofía que abarca más de 4000 empresas a través del mundo y, entre ellas, unas 100 en Francia. Estamos muy orgullosos de formar parte de ello.

ÍNDICE



08 - 09

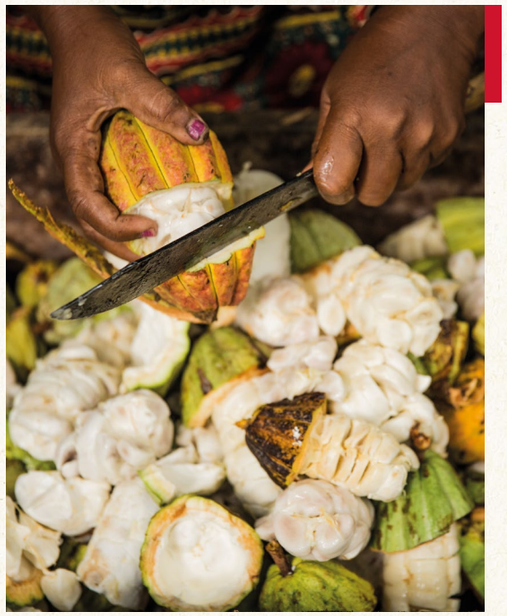
PRESENTACIÓN

10 - 11

LOS HOMBRES Y MUJERES QUE FORMAN PARTE DE VALRHONA

12 - 13

IMAGINEMOS LO MEJOR DEL CHOCOLATE... EN CADA ETAPA



14 - 23

UNA MARCA COMPROMETIDA

24 - 29

PRODUCTOS Y SERVICIOS

30 - 35

EL PLACER DE COMPARTIR Y TRANSMITIR

Presentación

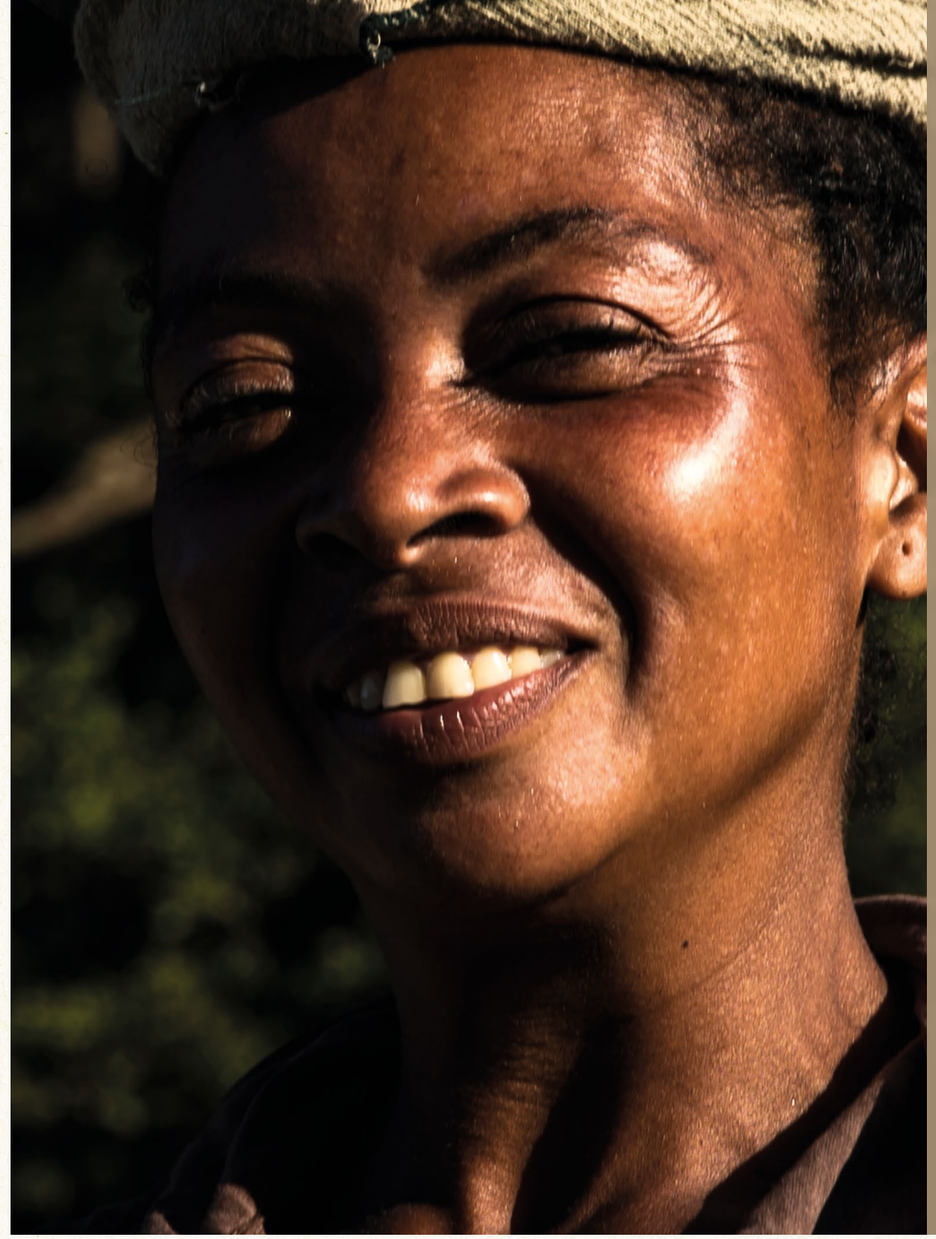
Valrhona somos
el socio de los
artesanos del sabor
desde 1922
y pensamos que
podemos imaginar,
juntos, lo mejor
del chocolate.

Uniéndose a Valrhona se convierte en protagonista del desarrollo sostenible del mundo del chocolate y juntos imaginamos lo mejor:

EN LA SELECCIÓN
y el cultivo de los cacaos finos para promover la diversidad.

DE LA FABRICACIÓN
del chocolate y la ampliación de la paleta aromática con nuestra amplia gama de coberturas, bombones, decoraciones y chocolates de degustación.

PARA PROMOCIONAR
la gastronomía a través de nuestra École y nuestros eventos.



EN CIFRAS

2
chocolaterías
en Tain l'Hermitage

832
trabajadores

6
filiales y oficinas comerciales:
Nueva York, Tokio, Hong Kong,
Milán, Barcelona, Dubái

17 215
productores de cacao

4
Écoles Valrhona:
Tain, Nueva York,Tokio, París

85
países donde se venden
los productos

0,13 %
del cacao mundial comprado

22 000
clientes: chocolateros y pasteleros,
hoteles y restaurantes, circuitos
selectivos y distribuidores

1922
Creación de la Chocolatería del Vivarais por Albéric Guironnet

1947
Creación de la marca Valrhona

1989
Creación de la École Valrhona y cofundación de la Copa del Mundo de pastelería

1997
Firma de las primeras colaboraciones a largo plazo con los productores

2006
Creación de la Fundación Valrhona

2013
Apertura de
La Cité du Chocolat

2015
Lanzamiento del proyecto Cacao Forest

2016
Valrhona se convierte en coaccionista de la plantación Millot en Madagascar y lanza el programa Live Long

2017
Acción de compensación del precio pagado en Costa de Marfil

2018
Valrhona se compromete a llegar a ser neutro en carbono de aquí al 2025

2019
Puesta en marcha de la misión de empresa de Valrhona «Juntos, hagamos bien lo que es bueno»

2020
Valrhona obtiene la certificación B Corp™

Los hombres y mujeres que forman parte de Valrhona

Desde expertos del cacao en plantación, pasando por la investigación y desarrollo en la chocolatería, hasta los chefs en los obradores, son los que hacen de Valrhona una firma centenaria y pionera. Son ellos los que mejor pueden explicarlo.

Julien Desmedt, Experto en cacao Valrhona

«Hay algo irracional en el cacao. No solo es técnica. Hay una relación con la tierra, con la tradición, ya que son árboles que pertenecen a familias desde generaciones. Todo esto entra en juego. Ser experto en Valrhona es mucho más que comprar cacao. Al hilo de nuestros viajes, tenemos el placer de encontrar de manera habitual a los productores que tratan de hacernos compartir sus cultivos y su trabajo.»

Carole Seignorest, Responsable RSE

«En Valrhona, un sector del cacao justo y sostenible se apoya en las relaciones prioritarias y beneficiosas que tejemos con nuestros 17 215 socios productores de cacao. Nuestra implicación se traduce en la construcción de colaboraciones a largo plazo con las organizaciones de productores que comparten nuestra visión y que garantizan calidad y trazabilidad. Desde la construcción de viviendas y escuelas hasta la protección de las variedades escasas, los proyectos que llevamos a cabo atestiguan nuestro compromiso con las comunidades productoras y el medioambiente.»

Thomas Banzou, Técnico en análisis sensorial

«Hace 10 años que trabajo en Valrhona, donde tengo la suerte de ejercer un oficio atípico que consiste en degustar y hacer degustar chocolate. ¿Quién creería que esto podría ser un trabajo? Cada día en nuestro equipo utilizamos nuestros sentidos para formar a los colaboradores de Valrhona en el arte de la degustación y el análisis sensorial. Gracias a nuestras papilas participamos a la vez en la conservación de un alto nivel cualitativo de chocolate, pero también en el desarrollo de productos innovadores. La exigencia del sabor es uno de los pilares fundadores en Valrhona. Todo esto se pone en marcha para que nuestros clientes estén satisfechos. Nuestro trabajo en análisis sensorial se solicita y se valora día a día, es un verdadero orgullo.»

Sophie Lair, Ingeniera de Investigación y Desarrollo

«Trabajo desde hace 18 años en Valrhona como responsable de I+D. La diversdad de los proyectos y el equipo con el que trabajamos dan sentido a mi día a día y me permiten aprender constantemente. Es una empresa que tiene la particularidad de conocer profundamente a la vez a sus proveedores (principalmente de cacao) y también a sus clientes, los chefs y artesanos a través de todo el mundo. Esta empresa es singular, tiene un algo que solo las viejas firmas poseen, un alma y colaboradores muy implicados y comprometidos.»

Thierry Bridron, Chef ejecutivo en l'École Valrhona

«Me uní a la Casa Valrhona hace 15 años. En mi antigua vida estaba en el otro lado... Chef pastelero de Lutetia en aquella época, no dudé ni un segundo cuando me propusieron el puesto de chef ejecutivo de la École Valrhona París. Fue un gran orgullo ya que esta marca me hacía soñar y hoy aún me pasa. Con su École, Valrhona es la única marca en el mundo que posee una fuerza técnica así. Esto se explica por el hecho de que la marca da una importancia capital a los hombres y mujeres que crean. ¡Valrhona se atreve! Y gracias a todos los talentos que dan vida a esta bonita casa, la École Valrhona se convierte en un lugar de intercambio y de conversaciones increíble que despiertan los 5 sentidos.»

Aurélie Rouse, Directora de la La Cité du Chocolat

«Como niña de la región de Drôme Ardèche, qué orgullo dirigir la Cité du Chocolat y administrar un apasionado equipo de 40 personas - animadores, pasteleros-formadores, chefs, consejeros de venta. Todos expertos, pedagogos y deseosos de transmitir su amor por esta materia mágica a los 140 000 visitantes* que vienen a vivir un viaje interactivo y sensorial. Después de los 100 años de la Casa Valrhona, la Cité celebrará en 2023 sus 10 años. A través de ella, queremos difundir una visión del chocolate absolutamente comprometida con el cuidado del planeta.»

*Asistencia 2019

Imaginemos lo mejor del chocolate... en cada etapa

Socio de los artesanos del sabor desde 1922, pionero y referente en el mundo del chocolate, Valrhona imagina lo mejor del chocolate en cada etapa de la cadena de valor para crear un sector del cacao justo y sostenible e inspirar una gastronomía de lo bueno, de lo bello y de lo beneficioso.

LA SELECCIÓN Y EL CULTIVO DE LOS CACAOS MÁS FINOS DELPLANETA

Es la misión de nuestros expertos Valrhona, que seleccionan los cacaos más singulares y crean relaciones sostenibles con los productores. Esta colaboración permite a Valrhona enriquecer sin cesar su conocimiento del cacao, convertirse ella misma en productora de algunas plantaciones y así innovar en cada etapa (el cultivo, la fermentación, el secado). El futuro de todo el sector depende de la plantación, por lo que Valrhona se compromete con los colaboradores productores de cacao, invirtiendo en el bienestar de las comunidades locales y en la creación del cultivo del cacao del mañana. Con Valrhona, cada uno se convierte en agente del desarrollo sostenible del cacao.

DEL ENRIQUECIMIENTO DE LA PALETA AROMÁTICA A LA REVOLUCIÓN DEL CHOCOLATE

Valrhona rompe los límites de la creatividad para ampliar la paleta aromática del mundo del chocolate responsable y crear la próxima revolución. Por ello, el equipo ensaya, prueba, se equivoca (a veces) y recomienza (siempre) para proponer algo innovador y creativo. Así nació **Guanaja** (el chocolate más amargo del mundo cuando se lanzó en 1986), el blond **Dulcey** (el 4.° color de chocolate) o incluso **Inspiration**, la 1.ª cobertura de frutas.

Es también un grupo de degustadores que, cada día, asegura la excelencia, la calidad irreprochable y la constancia del sabor de esta increíble biblioteca de sabores.

Con Valrhona, los artesanos del sabor dan una nueva dimensión a sus creaciones.

COMPARTIR EL SABER HACER

Inspirar una gastronomía creativa y responsable e impulsar un movimiento colectivo que una a todos los agentes del cacao, del chocolate y de la gastronomía pasa obligatoriamente por compartir los conocimientos. Saber hacer y saber estar.

¿Qué mejor lugar para compartir que una École? Creada en Tain l'Hermitage hace 30 años por el chef pastelero Frédéric Bau, la École Valrhona acoge cada año a cientos de profesionales de toda Francia y de todo el mundo, desde Tain l'Hermitage a París pasando por Nueva York y Tokio, se perfeccionan y dan rienda suelta a su creatividad en un lugar de intercambio dedicado a la práctica del chocolate y la gastronomía dulce en general.

Compartir también es implicarse en bellos y grandes proyectos que rinden homenaje a las mujeres y hombres apasionados por esta materia. Ya sean grandes chefs o pasteleros de renombre (Copa del Mundo de la Pastelería, Concurso C3) o que deseen serlo. La vocación del programa Graine de Pâtissiers ha visto la luz gracias al Fondo Solidario Valrhona. Este programa da una segunda oportunidad profesional a jóvenes de entre 16 y 25 años sin empleo en el mundo de la pastelería, la panadería y la chocolatería, sectores que buscan trabajadores. Con Valrhona, el círculo de los apasionados del chocolate se amplía y la profesión puede continuar creciendo.

Una MARCA comprometida

La co-construcción de un modelo de impacto positivo por y para los productores, los colaboradores, los artesanos del sabor y todos los apasionados de chocolate está en el centro de la misión de Valrhona, «Juntos, hagamos bien lo que es bueno». Más allá de las palabras, Valrhona cree en los actos. Esta misión le inspira y le guía para:

Crear un sector del cacao justo y sostenible

Desarrollar una gastronomía creativa y responsable

Contribuir a la neutralidad de carbono

Hacer de las personas y de la innovación los motores de la empresa.

Crear un sector del cacao justo y sostenible

La industria del cacao se enfrenta a múltiples retos. Por ello, Valrhona ha decidido estructurar su programa en torno a 3 pilares.
- la preservación de los terruños y de los sabores;
- la mejora de las condiciones de vida y de trabajo de los productores;
- la protección del medioambiente

Estos grandes ejes concentran **compromisos principales,** como **la mejora de los ingresos de las familias de productores, la lucha contra toda forma de trabajo forzado y principalmente el de la infancia, la protección de zonas forestales y de la biodiversidad, o incluso nuestras ambiciones de neutralidad en carbono en 2025.** Para alcanzar estos objetivos, Valrhona crea colaboraciones a largo plazo con mujeres y hombres comprometidos sobre el terreno en empresas o cooperativas productoras de cacao, con quien la empresa comparte los mismos valores. Así ha desarrollado relaciones directas en 15 países a través del mundo.

TRAZABILIDAD

Relaciones estrechas y directas con 17 125 productores procedentes de 14 países son esenciales para controlar la calidad de las habas de Valrhona y sus impactos sobre la vida de las comunidades y su entorno.
Más información **AQUÍ**

PRESERVACIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Valrhona sabe que el cultivo del cacao puede ser un factor principal de deforestación y vulneración de la biodiversidad. Estos daños medioambientales contribuyen al cambio climático y amenazan los medios de subsistencia de los productores. Por ello, Valrhona se compromete a garantizar que sus cadenas de abastecimiento en cacao estén exentas de deforestación y a apoyar una agricultura sostenible. Valrhona trabaja en estrecha colaboración con sus socios de cacao para promover la agroforestería y formar a los productores en las buenas prácticas agrícolas.

La política de Selvas y Agroforestería de Valrhona define su compromiso con proteger las selvas en todos los países en los que obtenemos cacao, principalmente garantizando la trazabilidad desde la parcela.
Consulte nuestra política medioambiental **AQUÍ**

Valrhona está orgullosa de ser miembro de la Iniciativa Cacao y Selvas, que compromete a las empresas del chocolate y del cacao, los gobiernos y las ONG para erradicar la deforestación y promover la protección y la restauración de las selvas. Descubra nuestros objetivos y avances **AQUÍ**

COLABORACIONES A LARGO PLAZO

Valrhona construye colaboraciones a largo plazo con sus proveedores de cacao. Se firman acuerdos plurianuales de 3 años como mínimo conjuntamente con cada uno de los productores socios (empresas privadas o cooperativas). Fijan un marco de colaboración transversal, desde la calidad de nuestros cacaos a la valorización de las regiones hasta la puesta en marcha de proyectos a beneficio de las comunidades con las que Valrhona se compromete. Permiten confirmar una voluntad mutua de progresar y aprender juntos para una mayor sostenibilidad y resiliencia. Cada país, cada relación colaborativa, cada contexto es único y se apoya sobre su historia, sus riegos y sus necesidades: la educación, la salud, la diversificación de ingresos, la conservación de variedades singulares, la lucha contra la deforestación...
En 2021, los socios de Belice, Perú y Sao Tome han renovado por 10 años.
La duración media de los socios hoy en día es superior a 8 años.

LA TRAZABILIDAD EN CIFRAS

El **100 %**
de las habas de cacao se traza desde **los 17 215 productores.**

El **31 %**
de las parcelas están geolocalizadas y el **28 %** cartografiadas.

El **69 %**
de las habas Valrhona proceden de parcelas cartografiadas.

En 2021, el 100 % de los cacaos Valrhona procede de una colaboración. Los expertos continúan atentos al mundo del cacao y recorren nuevos orígenes y regiones para ir en busca de los y las que hacen y harán la magia de cacao.
Más información sobre nuestros socios **AQUÍ**

OBJETIVOS:	LOGRADO EN 2021:
El 100 % **de las habas de cacao es trazable** desde el productor	100 %
El 100 % **de las habas de cacao es trazable** desde las parcelas	69 %
El 100 % **de los países** se habrán visitado al menos una vez al año	64 %

Colaboración a largo plazo con 14 países
La duración media de nuestras colaboraciones es de 8,3 años

Hacer de las personas y de la innovación los motores de la empresa.

Valrhona es, ante todo, una historia humana. Su fuerza reside en los vínculos que crea entre los productores del cacao, los colaboradores y los clientes. En esta fuerza reside nuestra capacidad de innovar.

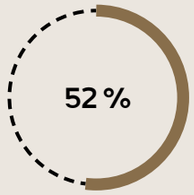
Valrhona forma parte de una comunidad. Innovando con todas las partes implicadas, escuchando sus necesidades y colaborando con ellos, Valrhona podrá realizar su misión: Juntos, hagamos bien lo que es bueno.
Valrhona construye y mantiene estas relaciones de varias maneras: encuestas de satisfacción habituales, grupos de discusión con colaboradores, los clientes y los proveedores, conversaciones con ONG, organismos profesionales y otras empresas.

Más información **AQUÍ**

OBJETIVO:

El 100 % **de los colaboradores** tiene un objetivo RSE en su evaluación anual

LOGRADO EN 2021:



El 100 % de las compras realizadas a proveedores que han firmado la carta de las compras responsables

El 7,8 % de los empleados han recibido al menos una formación en desarrollo personal

697 428 € se han donado a lo largo del año a través del Fondo Solidario

Desarrollar una gastronomía creativa y responsable

Valrhona piensa que la gastronomía es una fuente de placer. La empresa cree también que la manera de nutrirnos tiene un impacto sobre la biodiversidad, el clima y la salud pública. Su profunda convicción es que los chefs tienen la capacidad de influir en nuestra manera de consumir.

Gracias a este poder podremos juntos tener un impacto positivo sobre nuestro planeta, nuestra alimentación y nuestro futuro. Cada vez más, los chefs toman medidas para integrar su impacto social y medioambiental en sus creaciones. Valrhona quiere apoyarles en este proceso y crear así una gastronomía de lo bueno, de lo bello y de lo beneficioso.

GUÍA DE LA GASTRONOMÍA RESPONSABLE

Comprometida en favor de una gastronomía creativa y responsable, Valrhona ha desarrollado, en colaboración con Food Made Good (el programa de la Asociación de la Restauración Sostenible más reconocida del mundo en materia de sostenibilidad) y 30 chefs del mundo entero, herramientas inéditas destinadas a profesionales de la gastronomía para guiarlos hacia prácticas más sostenibles. Tomando forma de una guía y una herramienta de autoevaluación, las dos disponibles gratuitamente, tienen por vocación acompañarles hacia un programa más responsable, aportando un entorno coherente de buenas prácticas.

Más información **AQUÍ**

LA CONSIGNA BY VALRHONA

La Consigna by Valrhona es una iniciativa basada en el principio de economía circular y cuyo objetivo es reducir los residuos.
Desarrollada en diciembre de 2020, La Consigna By Valrhona consiste en entregar las habas de chocolate en cajones reutilizables de plástico 100 % reciclables, fabricados en Europa, que son después recuperados, lavados y reutilizados para nuevas entregas. Valrhona cree firmemente en la reducción de residuos como complemento del reciclaje, ya que el mejor residuo es el que no se produce.

Más información AQUÍ

ENFOQUE SOBRE EL PROYECTO GRAINES DE PÂTISSIER

Llevado a cabo por la Fundación Valrhona desde 2017 (que se convierte en el Fondo Solidario Valrhona en 2019), este programa nacional pone en relación pasteleros, panaderos y chocolateros con jóvenes que buscan aprender. Graines de Pâtissier se desarrolla generalmente entre febrero y julio para preparar el acceso al certificado. Acompañados por estructuras de inserción profesional, los jóvenes alternan prácticas, cursos e inmersiones en nuestros centros de formaciones colaboradores. Los jóvenes aprenden las primeras astucias pasteleras, el vocabulario, conocen profesionales antes de comenzar su aprendizaje.

Más información **AQUÍ**

Por todo el mundo, las filiales de Valrhona se comprometen en el terreno, llevando a cabo proyectos en colaboración con la profesión y las asociaciones locales.

Más información **AQUÍ**

OBJETIVOS 2022:	**LOGRADO:**
Alcanzar 100 beneficiarios del proyecto Graines de Pâtissier en 2022	92
El 40 % **de los jóvenes** ha iniciado una formación pastelera al salir del programa Graines de Pâtissier >> objetivo alcanzado	40 %

10 000 personas formadas por la École Valrhona

Contribuir a la neutralidad de carbono

En el corazón de un haba de chocolate Valrhona se esconde todo un mundo.

Las actividades -desde el cultivo del cacao hasta la venta de chocolate- tienen un impacto en el medioambiente. Valrhona se compromete a minimizar estos impactos. Por ello, la empresa se concentra principalmente en el curso de los próximos años en la contribución a los esfuerzos mundiales por alcanzar la neutralidad en carbono y llegar al objetivo en toda la cadena de valor en 2025. Se esfuerza en disminuir sus emisiones de gas de efecto invernadero reduciendo la huella de su chocolatería en Tain l'Hermitage, que ha alcanzado la neutralidad en carbono en 2020; en reducir las emisiones vinculadas a los transportes, así como en luchar contra la deforestación y en promover prácticas agrícolas sostenibles. Valrhona trabaja activamente en minimizar su impacto medioambiental, principalmente reduciendo los residuos, utilizando energías renovables y diseñando ecológicamente sus productos. Valrhona controla que su chocolatería respete las reglamentaciones medioambientales más exigentes.

Gracias a sus certificaciones ISO 14001 y ISO 5001, Valrhona puede estructurar la manera de gestionar la huella medioambiental y el consumo de energía en sus operaciones y garantizar la calidad de los sistemas utilizados.

OBJETIVOS 2025	LOGRADO EN 2021:
Reducir un 60 % de las emisiones de gas efecto invernadero, scope 1 y 2 con respecto a 2013	-38 %
El 100 % de los residuos se valoriza	91 %
El 100 % de los nuevos productos responde a nuestros criterios de ecoconcepción	93 %
Reducir un 50 % de producción global de residuos con respecto a 2013	-18 %
Reducir un 50 % del consumo total de energía con respecto a 2013	Agua -60 % / Energía -36 %
Reducir un 30 % de emisiones de CO_2 relacionadas con la aviación en nuestro transporte con respecto a 2013	+20 %

EL FONDO SOLIDARIO VALRHONA

El Fondo Solidario es un fondo de dotación, organismo sin ánimo de lucro que lleva a cabo acciones de interés general en favor del sector del cacao y la gastronomía. Creado en 2019, su objetivo es desarrollar una **comunidad movilizada** por un **sector del cacao justo y sostenible** y por una **gastronomía inclusiva y responsable.**
Financia y gestiona proyectos que mejoran las condiciones de vida de las comunidades en los países productores de cacao a través de tres ejes: agroforestería y biodiversidad, acceso a la educación y emprendimiento, y diversificación de los ingresos. Actúa también por una gastronomía y una profesión accesible, respetuosa con las personas y su entorno a través del programa Graines de Pâtissier.

Más información AQUÍ

PRODUCTOS y SERVICIOS

Para profesionales
y particulares

Valrhona para profesionales

PRODUCTOS

Desde 1922, Valrhona evoluciona junto a los artesanos del sabor para ofrecer lo mejor del chocolate, pero no solo eso. Chocolates de cobertura, pralinés y cacao bajo todas sus formas... Valrhona propone una amplia gama de productos para realizar recetas excepcionales. Los bombones, confeccionados la mayoría a mano, completan esta oferta.

LOS PIONEROS

Pionera desde siempre, Valrhona no cesa de innovar para proponer a sus clientes profesionales audaces creaciones novedosas.

En 1986 nació Guanaja 70 %. Este chocolate crea una auténtica ruptura. Fue el primer chocolate negro al 70 % de cacao, el más amargo del mundo.

En 2008, a petición de los profesionales apasionados de la intensidad, Valrhona prepara una tecnología única e innovadora para crear P125 Coeur de Guanaja. Un concentrado de chocolate, un producto revolucionario, que aporta un sabor, un color y una potencia aromática intensos a todas las creaciones pasteleras.

En 2012, Valrhona crea el Blond Dulcey 32 %, untuoso y con notas a galleta, totalmente irresistible, definitivamente adictivo... Mucho más que un simple chocolate, Dulcey es una revolución en sí mismo, ya que con su creación Valrhona inventa el 4.° color de chocolate

2015: la elaboración de la doble fermentación después de 10 años de colaboración con los productores. La fruta se infusiona con las habas de cacao.

LOS PERFILES AROMÁTICOS

Afrutados, especiados-dulces, con notas de frutos secos, amargos, golosos, lacteados... Cada uno de estos chocolates de coberturas tiene sus propias especificidades en términos organolépticos.
Por primera vez, el sabor del chocolate se explica como una experiencia hecha a base de sensaciones Y emociones.

En su guía del sabor, Valrhona permite a los chefs y a los apasionados navegar por sus gamas, descubrir un universo inédito propio de cada chocolate y expresar su creatividad. Un mundo creado en colaboración con ellos para que el sabor siempre sea una fuente de inspiración y permita reinventar la exquisitez de cada día.

Una nota principal, una nota menor y una nota singular describen el sabor. El chocolate hace vivir emociones, Valrhona las descifra e invita a los que lo disfrutan a soñar y viajar.

En 2017, Valrhona se atreve a asociar la fruta a la manteca de cacao y lanza Inspiration, coberturas de fruta, de color y sabor naturales. Disponible en 5 sabores, esta gama abre inmensas posibilidades creativas afrutadas a los artesanos del sabor.

En 2021, Oabika una nueva materia excepcional realizada a base de concentrado de zumo de cacao. Reiventarse y sobrepasar los límites de la creatividad, eso también es Valrhona.

EL MUNDO DE LAS COBERTURAS DE CHOCOLATE

Los conocimientos como creadora de cobertura de Valrhona permite a los artesanos del sabor explorar un terreno de creatividad infinito y crear su propia firma: chocolates puro origen, cuyo cacao se selecciona en una plantación o en un país, chocolates de mezcla exclusivos que permiten abrir las posibilidades gracias a la sutil alianza de perfiles aromáticos de cacaos singulares.

Los Grands Crus puro origen

A imagen de una denominación de origen protegida, los Grands Crus Puro Origen proceden de un único y mismo país, lo que permite revelar toda la finura y la intensidad de una región.
¿Sabía que...? Por primera vez en su historia, en 2021, Valrhona crea su primer chocolate de cobertura procedente de su propia plantación en Madagascar: Millot 74 %.

Mezclas de Grands Crus

Proponen una mezcla de varios cacaos con perfiles aromáticos diferentes pero complementarios.

Créations Gourmandes

Imaginadas por profesionales, estas coberturas de chocolates puro origen o de mezcla tienen un toque extra: caramelo de mantequilla salada, avellana, naranja...

Los Cuvées du Sourceur

Nacidos en 2008, los Cuvées du Sourceur son la revelación de un nuevo terruño, de una nueva identidad con una historia singular. Se trata de cacaos excepcionales, que los expertos buscan a través del mundo por su potencial aromático singular.

PERO TAMBIÉN...

Los pralinés

La gama de pralinés Valrhona existe desde hace más de 90 años. Proceden de un saber hacer único que permite ofrecer un sabor y una textura constantes para cada referencia de praliné.

La gama 100 % cacao

Esta gama invita a descubrir toda la riqueza y la potencia del cacao al natural bajo todas sus formas: pasta pura 100 %, para reforzar de manera especial el sabor del chocolate. Pero también grué, cacao en polvo y manteca de cacao.

Complementos de obrador

Creados especialmente para ayudar a los artesanos y los chefs en sus creaciones, pero también para hacerles ahorrar tiempo. La gama complementos de obrador permite decorar, estructurar o incluso rellenar.

Descubra todos nuestros productos profesionales AQUÍ

SERVICIOS

Desde hace casi un siglo, Valrhona acompaña a los profesionales de la gastronomía dulce. En este proceso de coconstrucción, los equipos Valrhona trabajan en estrecha colaboración con los chefs y los artesanos para proponerles soluciones y servicios que buscan ayudar a formarse, perfeccionarse o simplemente simplificarse la vida.

EL PROGRAMA DE FIDELIDAD CERCLE V

El programa de fidelidad Cercle V Valrhona ha sido **creado para todos los profesionales de la Gastronomía Dulce.** Entrar en esta **comunidad de chefs y de artesanos** es tener la posibilidad de intercambiar ideas, innovar, inspirarse y disfrutar de ventajas exclusivas (productos de vanguardia, recetas exclusivas, eventos y conferencias en exclusiva…).

Existen 3 niveles de acceso al Cercle V (bronce, silver, gold) definidos según una cifra de negocio anual mínima en función del oficio ejercido. Cada nivel ofrece diferentes ventajas.

Más información **AQUÍ**

LOS ESENCIALES VALRHONA

Compañero de obrador de miles de artesanos y restauradores del mundo, es un recopilatorio de recetas básicas perfectamente equilibradas con todos los productos Valrhona.

Creados por los chefs de la École Valrhona, **Los Esensiales** pone a disposición (en línea y en versión impresa) 6 categorías de recetas: bizcochos, masas y bases pasando por la heladería, la chocolatería o incluso las bebidas chocolateadas. Hay **más de 150 recetas detalladas acompañadas de vídeos a disposición de los profesionales de la gastronomía.**

Más información **AQUÍ**

VALRHONA SELECTION

La tienda online Valrhona Selection **exclusivamente dedicada a los profesionales,** permite pedir los productos Valrhona en cualquier momento, que se entregarán en 24/48 horas y estar así **acompañados en el día a día.** También es el momento de descubrir nuevos productos de alta calidad y comprometidos (vainilla, purés de fruta, fondos de tarta, decoraciones…).

Más información **AQUÍ**

Descubra todos nuestros servicios profesionales AQUÍ

UNA OFERTA PARA LOS MÁS GOURMETS

Valrhona comparte su saber hacer con todos los apasionados del chocolate gracias a una amplia gama de productos para cocinar en casa, para degustar y para regalar(se).

CHOCOLATES PARA PASTELERÍA

Con su gama exclusiva de chocolates para pastelería, Valrhona ofrece la posibilidad a gourmets y apasionados exigentes de crear realizaciones dignas de los mejores chefs. En bolsa de 1kg o bolsita de 250 g, el haba de chocolate Valrhona es la referencia. Fácil de dosificar y fundir gracias a su forma única, está específicamente diseñada para la pastelería.

Para fomentar su creatividad y aportar un toque de exquisitez a sus preparaciones pasteleras, Valrhona propone a los gourmets una selección de ayudas pasteleras. Corazón fundente Guanaja y praliné, pepitas de chocolate, perlas crujientes, crema de untar, copos: ¡los amantes de la pastelería podrán rivalizar con los chefs!

LOS CHOCOLATES PARA REGALAR, REGALARSE Y DEGUSTAR

Valrhona propone chocolates para degustar (solos o surtidos): una amplia gama de tabletas de degustación y golosas, barritas de chocolates puro origen, mezclas exclusivas, certificados bio. Los ingredientes son cuidadosamente seleccionados para asegurar una trazabilidad, una calidad y una exquisitez absolutas.

Surtidos de bombones negros, leche, blond y blancos para descubrir en cajas de bombones y estuches para regalos excepcionales. Los famosos estuches de carrés y bombones finos artesanales con recetas refinadas revelan todo el saber hacer de Valrhona. Sin olvidar los estuches Equinoxes para compartir con texturas crujientes y adictivas.

Descubra toda nuestra gama de chocolates para particulares AQUÍ

El placer de COMPARTIR y TRANSMITIR

La École Valrhona, el futuro del chocolate se inventa aquí

Creada en 1989 en Tain l'Hermitage y concebida como un centro de maestría de chocolate, la École Valrhona se ha convertido hoy en día en un espacio de transmisión, de creación, de innovación y de perfeccionamiento de donde surgen las inspiraciones del mañana. Una escuela de creatividad, de maestría técnica, un lugar de intercambios en torno al chocolate.

Tain L'Hermitage, París, Brooklyn, Tokio... Hoy, 4 Ecoles Valrhona en todo el mundo y 30 pasteleros Valrhona acogen y acompañan cada año en formación a profesionales apasionados, virtuosos de la «gourmandise».

Laboratorio de ideas, vivero de innovación, red de valiosas relaciones, la École Valrhona ofrece una oportunidad única de perfeccionarse en torno al chocolate en chocolatería, pastelería, panadería, heladería, postres de restaurante... La École propone también asistir a talleres temáticos impartidos por los chefs de a École o profesionales de la gastronomía dulce, conocidos internacionalmente. Más allá de los cursos, la École acoge regularmente momentos de intercambio gracias a jornadas de inspiración o incluso talleres y conferencias.

FRÉDÉRIC BAU

Explorador Pastelero de la firma Valrhona, Frédéric Bau crea en 1989 la École du Grand Chocolat Valrhona. La dirige durante 20 años y hace de ella un lugar de creatividad y una referencia mundial del saber hacer técnico del chocolate. Pionero y tocando todos los palos, Frédéric Bau también es el autor de varios libros que, traducidos a diferentes lenguas, son una referencia a través del mundo (la Enciclopedia del chocolate...).

En 2012, inventa el cuarto color de chocolate, el Blond Dulcey 32 %. Siempre al acecho de ideas innovadoras y con su experiencia y su maestría, ahora se encarga de explorar nuevos territorios chocolateados para imaginar el futuro de Valrhona. A la vez artista y artesano, creativo y técnico, revindica este doble planteamiento mezclando poesía de los sabores y alta tecnología para desarrollar una pastelería estética, gastronómica y razonada.

Es el promotor de la Gula Razonada, cuyo libro ha escrito con su adjunto José Manuel Augusto y el nutricionista Thierry Hahn, publicado en 2021 en las ediciones La Martinière y traducido ya en 5 idiomas.

Llamar la atención en torno al chocolate

LA COPA DEL MUNDO DE PASTELERÍA

Desde 1989, Valrhona forma parte de los cofundadores de la Copa del Mundo de la Pastelería, un evento de primera página para la gastronomía mundial, que valoriza el talento de cada país. Una referencia absoluta para toda la profesión. Fuente de inspiración creativa, detección de nuevos talentos, una oportunidad singular para los miembros de la red Valrhona de codearse con la cima de la excelencia. Presidida por Pierre Hermé, la CMP también es vector de los compromisos llevados a cabo por los agentes de la gastronomía dulce de la que Valrhona forma parte y que desea destacar, con emoción y pasión, una pastelería creativa y responsable.

C3 (CHOCOLATE CHEF COMPETITION)

El C3 (Chocolate Chef Competition) es el concurso internacional de postres de restauración. Creado por Valrhona en 2008, el C3 es la primera competición internacional que reúne a profesionales de la restauración y del catering. Abierto a todos, reúne cada año unos 40 candidatos del mundo entero seleccionados por dossier. Los candidatos participan en diferentes pruebas regionales de calificación organizadas a lo largo del año.

Con 8 chefs que se seleccionan para la gran final, los más bellos postres al plato se dan cita en esta ocasión.

El C3 es un evento de proyección internacional que engrandece la pastelería de restauración y la enriquece gracias a su enfoque multicultural único.

La Cité du chocolat, la experiencia del chocolate responsable

Preocupada por transmitir y llegar a la mayoría de personas, Valrhona crea en 2013 la Cité du Chocolat Valrhona.

Situada en Tain-L'hermitage (Francia), acoge durante todo el año visitantes que descubren numerosas facetas de este producto mágico que es el chocolate.

Auténtico centro de descubrimiento para el gran público, la Cité du Chocolat invita a todas las generaciones a un viaje interactivo y de iniciación destinado a un chocolate responsable en todas sus formas. Experiencias sensoriales, talleres de pastelería, secretos de fabricación, inmersión en las plantaciones...

Envuelve a pequeños y mayores en los deliciosos misterios de un chocolate excepcional. Un gran éxito ya que ha sido clasificado como el primer espacio Chocolate en Francia, con 140 000 visitantes al año.

VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Sobre Valrhona

JUNTOS, HAGAMOS BIEN LO QUE ES BUENO

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

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

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

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

www.valrhona.com

Departamento de prensa:
María Ribas
E-mail: maria.ribas@valrhona-selection.com

©Valrhona 2022 - Créditos fotográficos: © Anne-Claire Héraud, Pierre Ollier, A Different Story - Hugo de Picolli, Jérôme Bryon, Guillaume Czerw, David Bonnier, Riot House production, Gradient Pictures, Stéphane de Bourgies, Studio B