



Ostern 2024



**FOR THE
PLANET**

**Valrhona,
wird mit
seiner
Kollektion
Frühling
2024 Mitglied
von 1% for the
Planet**

**Kleine Gesten,
große Wirkung**





Bei Valrhona gehen Gaumenfreude und Engagement zu Ostern Hand in Hand

Alljährlich ist Schokolade an Ostern nicht nur in Frankreich, wo laut dem Syndicat du Chocolat pro Jahr und Person 13 kg Schokolade verzehrt werden, ein Muss. Deshalb könnte dieses Fest Anlass dafür sein, **sich Gedanken über die Wahl der Schokolade zu machen, die man an Ostern kaufen oder verschenken möchte.** Wie wäre es, wenn wir uns 2024 für eine verantwortungsvolle Schokolade entscheiden würden, die zur Entwicklung einer fairen und nachhaltigen Kakaobranche sowie zum Erhalt unseres Planeten beiträgt?

Valrhona wurde im Januar 2024 zum zweiten Mal in Folge mit dem B-Corp-Zertifikat ausgezeichnet und setzt sein Engagement fort, indem das Unternehmen mit seiner Produktreihe Frühling 2024 an der Initiative 1% for the Planet teilnimmt. So bietet Valrhona in diesem Jahr eine Kollektion in den Farben des Frühlings an, um Engagement und Gaumenfreuden (wieder) in Einklang zu bringen.

Ein weiterer Nachweis für Valrhonas Engagement im Umweltschutz

Valrhona ist mit seiner Frühlingskollektion 2024 Mitglied von 1% for the Planet, einem internationalen Kollektiv, das sich für den Umweltschutz engagierende Unternehmen vereint. In diesem Zusammenhang spendet Valrhona 1 % des Jahresumsatzes dieser Produktreihe an Umweltorganisationen, die sich für die Themen einsetzen, die dem Unternehmen am Herzen liegen: nachhaltiger Kakaoanbau, Agroforstwirtschaft, Wiederaufforstung und Verbesserung der Lebensbedingungen der Kakaoproduzent:innen.

So kann beispielsweise das Projekt Cacao Forest in Côte d'Ivoire im Jahr 2024 fortgesetzt werden. Entstanden aus dem Wunsch, die Agroforstwirtschaft zu entwickeln, um Ressourcen zu schützen, das Einkommen der Kakaoproduzent:innen zu erhöhen und die Versorgung mit hochwertigen Kakaobohnen zu gewährleisten, ist dieses Projekt, das 2016 in der Dominikanischen Republik gestartet wurde und im Dezember 2023 endete, eine dynamische und originäre Allianz zwischen französischen Schokoladenherstellern (Valrhona, Ecotone, Weiss, Révillon, Voisin, Relais Desserts und Carambar & co, die im Stiftungsfonds TERRA ISARA zusammengeschlossen sind), Forschungs- (CIRAD) und Hochschuleinrichtungen (ISARA), der NGO Earthworm Foundation sowie der Agence Française de Développement.

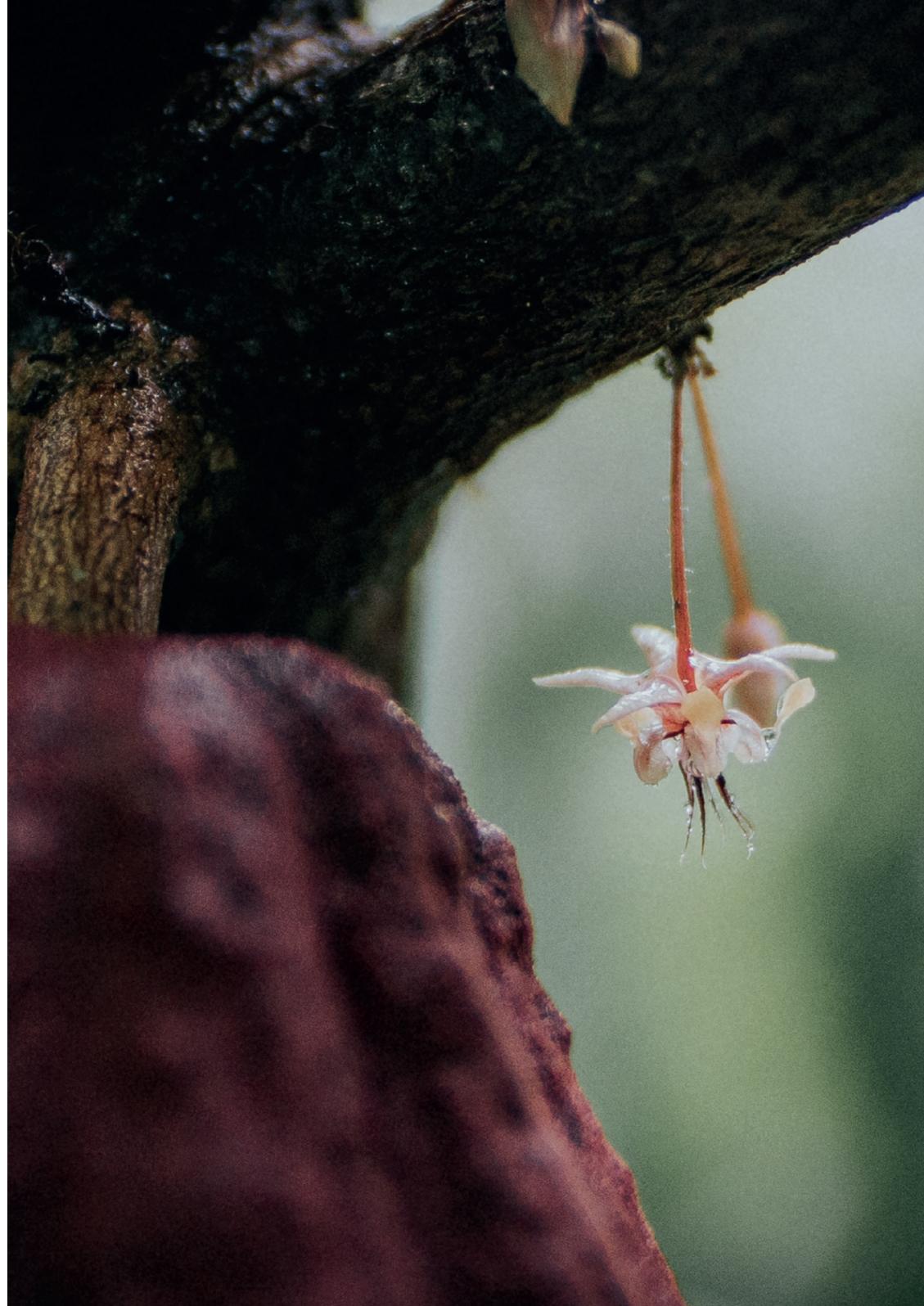
Weitere unterstützte Projekte sind unter anderem:

- Die Initiative „Sous les arbres, rejoignons-nous“, die von der Vereinigung Biovallée getragen wird und es der Bevölkerung der Region Drôme jedes Jahr ermöglicht, Tausende von Obstbäumen auf Gemeindeland im Tal der Drôme zu pflanzen.
- Der Stiftungsfonds 1% for the Planet, der über 6000 Unternehmen und 5000 Organisationen vereint, die sich weltweit für die Umwelt engagieren.
- Der Fonds Solidaire Valrhona, der sich für einen fairen und nachhaltigen Kakaoanbau und eine integrative und verantwortungsbewusste Gastronomie einsetzt.

Durch diese Initiative ermöglicht Valrhona auch seiner Kundschaft, sich an seiner Seite zu engagieren, indem das Unternehmen Produkte anbietet, die mit seinen verantwortungsbewussten Einkaufspraktiken im Einklang stehen und durch deren Verkauf Maßnahmen zur Förderung einer fairen und nachhaltigen Kakaobranche finanziert werden.



Valrhona, durch die Frühlingskollektion 2024 Valrhona, ist Mitglied von 1% for the Planet®.



Die Frühlingskollektion 2024 Valrhona

Diese Kollektion, die vom **Frühling als Zeit der Erneuerung** erzählt, ist in **drei** verschiedenen **Formaten** erhältlich, darunter **eine neue, noch nie dagewesene Variante: die Osterkegel**.

Das **elegante, schlichte Design** der Geschenkpackungen ist in **kräftigen Farben** gehalten, die an die **Pflanzenwelt und eine üppige Natur** erinnern - eine Anspielung auf die **Agroforstwirtschaft**, eine von Valrhona unterstützte Anbaumethode, die durch die Mischung verschiedener Baumarten die Böden schont und es den Produzent:innen ermöglicht, ihr Einkommen zu diversifizieren.

Diese saisonale Kollektion wird sowohl kleine als auch große Feinschmecker begeistern!



NEUHEIT OSTERKEGEL

100-g-Verpackung

Empfohlener Verkaufspreis: 10,90 €

Valrhona führt dieses Jahr ein neues, verspieltes Format ein: mit leckeren Schokoladeneiern gefüllte Osterkegel, die im Garten versteckt werden können. Es sind 2 Versionen erhältlich:

- Sortiment von Eiern aus Vollmilchschokolade, garniert mit nussig-knusprigem Praliné oder Gianduja mit Keksstückchen.
- Sortiment aus nussig-knusprigen Praliné-Eiern, umhüllt von dunkler Schokolade oder Vollmilchschokolade beim Ei mit Ganache Tanariva 33 %, einer herkunftstreuen Grand-Cru-Schokolade aus Madagaskar.



GESCHENKPACKUNG „CRÉATIONS CHOCOLAT“

300-g-Geschenkpackung

Empfohlener Verkaufspreis: 34,50 €

Eine schöne Packung zum Verschenken, sei es zu Ostern, zum Muttertag oder einfach nur, um Naschkatzen eine Freude zu bereiten. Die edel und farbenfroh gestaltete Schachtel mit goldenem Finish enthält köstlich-knusprige Leckereien: Croustibilles (ein knuspriger Getreidekern, umhüllt von dunkler Schokolade), Equinoxes (Haselnüsse und Mandeln, umhüllt von Vollmilchschokolade oder Blond Dulcey) sowie Eier mit flüssigem Karamellkern.



Über Valrhona

VALRHONA, GEMEINSAM MIT GUTEM GUTES TUN

Valrhona ist seit 1922 Partner der „Handwerker des guten Geschmacks“, Pionier und Referenz in der Welt der Schokolade. Heute definiert Valrhona sich als ein Unternehmen, dessen Mission „Gemeinsam mit Gutem Gutes tun“ die Stärke seines Engagements zum Ausdruck bringt. Mit seinen Mitstreitern, den Küchenchefs und den Kakaoproduzenten, arbeitet Valrhona an der permanenten Weiterentwicklung aller Bereiche rund um die Schokolade, um die Kakaoproduktion fairer und nachhaltiger zu gestalten und um die Gastronomie zu inspirieren, damit sie mit Gutem und Schöнем Gutes tun kann.

Der Aufbau direkter und langfristiger Beziehungen zu den Produzenten, die Suche nach der nächsten Schokoladen-Innovation und der Austausch von Know-how sind alltägliche Impulse für Valrhona. An der Seite der Küchenchefs unterstützt Valrhona das Handwerk und begleitet Pâtisseries auf der Suche nach Einzigartigkeit dabei, die Grenzen der Kreativität ständig weiter zu verschieben.

Dank seines kontinuierlichen Engagements ist es Valrhona im Januar 2020 gelungen, die sehr anspruchsvolle Zertifizierung als B Corporation® zu erhalten. Diese zeichnet die engagiertesten Unternehmen der Welt aus, die Wirtschaftsleistung in gleichem Maße mit Gemeinwohl und Umweltschutz in Einklang bringen. Die Zertifizierung bestätigt zudem Valrhonas nachhaltige Entwicklungsstrategie „Live Long“, die darauf abzielt, ein gemeinschaftliches Modell mit positiver Auswirkung für Produzenten, Mitarbeiter, die Handwerker des guten Geschmacks und alle Schokoladenliebhaber zu entwickeln.

Wer sich für Valrhona entscheidet, engagiert sich für eine verantwortungsvolle Schokolade. Die 100-prozentige Rückverfolgung des Kakaos bis zu unseren Produzenten gibt die beruhigende Gewissheit über die Herkunft des Kakaos, die Menschen, die ihn geerntet haben und die guten Bedingungen, unter denen er produziert wurde. Wer sich für Valrhona entscheidet, entscheidet sich für eine Schokolade, die Menschen und Umwelt respektiert.

www.valrhona.com

Ansprechpartner Presse:

KERN.

Wiesenstraße 23 - 60385 Frankfurt am Main

T. +49 (0)69 6500 8865 - M. hello@kern.consulting

Link zum Herunterladen von Bildmaterial:

<https://bit.ly/Paques2024>

