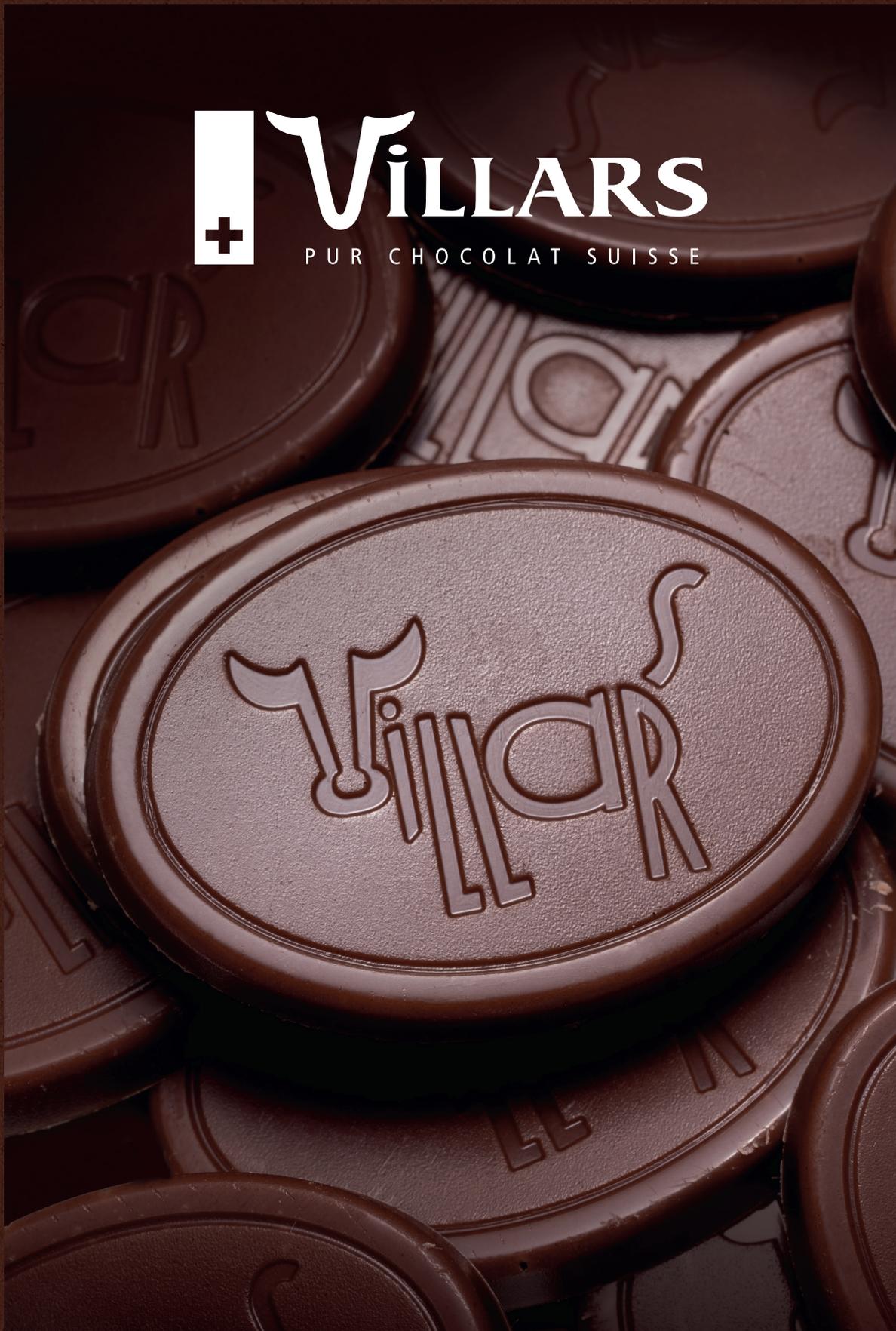




**VILLARS**  
PUR CHOCOLAT SUISSE



SELEZIONE 2023

## DAL 1901

Villars vi accompagna per proporvi solo il meglio della Svizzera e difendendo i valori dei prodotti locali, della sostenibilità e della natura per la gastronomia e i gourmet di tutto il mondo.

**Villars garantisce il suo impegno per la salvaguardia di tutti gli attori della filiera, in favore di uno sviluppo e di un ambiente sostenibili.**



VILLARS  
VI OFFRE  
IL MEGLIO  
DELLA SVIZZERA



## VILLARS,

120 ANNI DI ESPERIENZA

**al servizio dei gourmet** di tutto il mondo e, oggi, anche **dei professionisti;**

## UNA COLLABORAZIONE COSTANTE

con i produttori locali, **con cui lavoriamo mano nella mano** per offrirvi solo prodotti di qualità eccezionale;

## UNA COMPETENZA UNICA

nella trasformazione delle fave di cacao e nell'uso di latte e zucchero svizzeri provenienti dal centro di Friburgo, per offrirvi ogni giorno delle Coperture dal gusto unico, locale e caratteristico.

**È con voi che apriamo questo nuovo capitolo goloso e innovativo della nostra storia.**



## || VILLARS È UNA CIOCCOLATERIA SVIZZERA AL PASSO CON I TEMPI ||

**La cosa che noi di Villars amiamo prima di ogni altra è la natura e per questo ammiriamo i paesaggi dei cantoni e degli alpeggi della Svizzera. Villars salvaguarda e valorizza ciò che la natura offre di meglio, creando cioccolati rari e unici, dal gusto eccezionale.**

Siamo molto legati al nostro paese, la Svizzera, di cui difendiamo le conoscenze tradizionali proponendo un cioccolato di alta qualità, noto e riconosciuto per la sua purezza e la sua autenticità. Dal 1901 sono le storie di tradizioni, incontri, mestieri e sapori che hanno forgiato Villars, una generazione dopo l'altra.

**Noi di Villars siamo orgogliosi dei nostri 120 anni di storia, che dimostrano la nostra capacità di adattarci all'ambiente,** alle aspettative dei consumatori e alle evoluzioni della società. Villars è "un piccolo pezzo" simbolo del patrimonio culturale svizzero che viene trasmesso di generazione in generazione e che noi teniamo a preservare ed esaltare con tutto il cuore.

Villars si impegna a produrre un cioccolato che sia altrettanto buono e sostenibile. La nostra missione, assieme ai nostri 150 collaboratori, è di far splendere il marchio su scala internazionale, rivendicandone le origini svizzere.

**Stephan Buchser**

*Direttore Generale di Villars*



## Swissness: L'identità svizzera

**Noi di Villars siamo influenzati dal territorio e ispirati dai valori svizzeri, per questo siamo fortemente legati al nostro ambiente e siamo fieri di esaltarne il carattere unico.**

È in quest'ottica di promozione e difesa dei valori svizzeri, del savoir-faire tradizionale e locale e della voglia di farli risplendere in tutto il mondo che ci siamo impegnati a rispettare la regolamentazione Swissness usando il 100% degli ingredienti svizzeri disponibili sul territorio, permettendoci così di sfoggiare orgogliosamente la croce svizzera sul nostro logo.

## Vision CSR

### Missione:

Mobilizzare l'insieme dei collaboratori per ottenere una produzione di cioccolato 100% svizzero e sostenibile, in grado di garantire il futuro dell'azienda, i valori etici e la totale tracciabilità della filiera.

### Obiettivi:

- Offrire prodotti sani e responsabili
- Promuovere acquisti responsabili da filiere agricole sostenibili
- Ridurre l'impatto ambientale delle nostre attività
- Favorire il benessere e lo sviluppo dei nostri collaboratori.

## I NOSTRI IMPEGNI



**Per valutare il proprio contributo allo Sviluppo Sostenibile, Villars partecipa al programma Swiss Triple Impact per la misura dell'impatto ambientale, sociale e societario, in un'ottica di progresso che punta a ottenere la certificazione B-Corp entro il 2030.**

una metodologia di allevamento tradizionale che dona al latte (100% svizzero) tutto il suo sapore unico e inconfondibile.

**In Svizzera la produzione di latte è una tradizione secolare e la regolamentazione del settore è tra le più severe al mondo.**

In quest'ottica, per contribuire a una produzione di latte sostenibile, **Villars è certificata SwissMilk Green, marchio che pone l'accento sul benessere animale.**

## Selezione degli ingredienti



### LATTE E ZUCCHERO 100% SVIZZERI

**Lo zucchero svizzero proviene invece dallo zuccherificio di Aarberg, ad appena 40 km dallo stabilimento di Villars.**

**Lo zucchero è ottenuto con barbabietole raccolte in tutto il paese, dando vita a una coltivazione particolarmente rispettosa dell'ambiente.**

**Latte e zucchero 100% svizzeri per rifornirsi il più vicino possibile al sito di produzione.**

Villars è una cioccolateria responsabile. L'azienda, che sorge nelle immediate vicinanze dell'eccezionale bacino lattiero delle Alpi Svizzere, ha attuato apposite partnership per raccogliere latte di produttori locali e proporre così coperture con latte dalla tracciabilità totale. Si tratta di piccole aziende agricole a conduzione familiare dei Cantoni di Vaud, di Berna, di Friburgo e di Lucerna, che praticano



GAMMA MODELLAGGIO

# BIANCO E LATTE



COPERTURA DI CIOCCOLATO BIANCO

## INALPA 29%

### DESCRIZIONE

**Copertura di Cioccolato Bianco 29%**

### PROFILO

Copertura vellutata, con belle note di latte fresco e vaniglia.

### CONTENUTO

Contenuto totale di burro di cacao	<b>29%</b>
Contenuto totale di grassi	<b>37%</b>
Contenuto di latte intero	<b>26%</b>
Contenuto di zucchero	<b>43%</b>

### CURVA DI TEMPERAGGIO

FUSIONE  
**40 / 45°C**

TEMPERATURA  
DI LAVORO  
**26,5 / 27°C**



### PROFILO AROMATICO

CREMOSO  
VANIGLIA  
LATTE (FRESCO)  
ZUCCHERO

### UTILIZZI CONSIGLIATI

Rivestimento	Non consigliato
Modellaggio	****
Tavolette	****
Mousse	****
Crema / Ganache	****

COPERTURA DI CIOCCOLATO AL LATTE

## LAUENA 37%

### DESCRIZIONE

**Copertura di Cioccolato al Latte 37%**

### PROFILO

Copertura rotonda ed equilibrata, con note intense di latte, cereali e caramello, che mette in mostra tutto il carattere del suo cacao.

### CONTENUTO

Contenuto totale di burro di cacao	<b>35,5%</b>
Contenuto totale di grassi	<b>39%</b>
Contenuto di latte	<b>19%</b>
Contenuto di zucchero	<b>38%</b>

### CURVA DI TEMPERAGGIO

FUSIONE  
**45 / 50°C**

TEMPERATURA  
DI LAVORO  
**28,5 / 29°C**



### PROFILO AROMATICO

LATTE  
EQUILIBRATO  
CEREALI  
CARAMELLO  
CACAO

### UTILIZZI CONSIGLIATI

Rivestimento	****
Modellaggio	****
Tavolette	****
Mousse	***
Crema / Ganache	****

# FONDENTE



COPERTURA DI CIOCCOLATO FONDENTE

## BOUDJI 63%

### DESCRIZIONE

**Copertura di Cioccolato Fondente 63%**

### PROFILO

Copertura rotonda ed equilibrata, dal sapore di cioccolato intenso, con leggere note tanniche.

### CONTENUTO

Contenuto totale di burro di cacao	<b>41%</b>
Contenuto di zucchero	<b>35%</b>

### CURVA DI TEMPERAGGIO



### PROFILO AROMATICO

EQUILIBRATO  
CACAO  
TANNICO

### UTILIZZI CONSIGLIATI

Rivestimento	*****
Modellaggio	*****
Tavolette	*****
Mousse	*****
Cre mosi / Ganache	*****

## Il nostro approvvigionamento di cacao:

una passione, un impegno

**L'approvvigionamento di cacao sostenibile e tracciabile è un impegno fondamentale per Villars.**

Giorno dopo giorno, lavoriamo per una filiera più responsabile proponendo cioccolati di alta qualità, unici e rari.

**Nel 2025 Villars punta a raggiungere un livello del 100% degli acquisti di cacao tracciabili e provenienti da collaborazioni sostenibili e certificate Rainforest Alliance.**

**Villars è inoltre tra i membri fondatori della piattaforma Chocosuisse, che contribuisce a forgiare un settore sostenibile e attrattivo per le generazioni presenti e future.**



COPERTURA DI CIOCCOLATO FONDENTE E APPROVVIGIONAMENTO CACAO

COLLABORAZIONE CON  
**SWISSMILK**

## La qualità del latte svizzero

**La fama del latte svizzero ha ampiamente valicato le frontiere delle praterie alpine in cui le mucche si nutrono liberamente in un ambiente puro.**

La sua qualità gustativa e la sua cremosità si ritrovano perfettamente nei cioccolati Villars. Nel bacino lattiero d'eccezione che si estende da Neuchâtel al Canton Vallese, passando per Friburgo, raccogliamo solo latte proveniente da piccoli allevamenti a conduzione familiare di 20 - 25 capi delle migliori razze da latte. In questi allevamenti la "Tachetée" (la mucca con le macchie), la "Bruna" e la celebre "Holstein friburghese" si nutrono di erba fresca e fieno.

## Villars e Swissmilk Green: una coppia davvero virtuosa

**La storia di Villars è inscindibile da quella del suo territorio, di cui dinamizza e protegge le risorse.**

Usando solo latte certificato Swissmilk Green, partecipiamo allo sviluppo e alla diffusione della filiera lattiera svizzera, una filiera impegnata per il benessere animale e ampiamente apprezzata dai consumatori locali.

Così facendo possiamo rivendicare: **una provenienza locale sinonimo di freschezza, una qualità esemplare, una produzione e una trasformazione sostenibili.**

**Aderendo de facto alla Carta del Latte Svizzero, ne condividiamo pienamente i 7 impegni base:**

- 1** Il latte utilizzato **è prodotto nel rispetto delle condizioni locali, della natura e delle risorse disponibili.**
- 2** Tutte le mucche da latte **sono libere di muoversi** e sono principalmente nutrite con foraggio naturale.
- 3** I produttori sono **retribuiti in maniera trasparente.**
- 4** **Il latte svizzero è trasformato in prodotti di alta qualità** tramite processi sostenibili.
- 5** La filiera lattiera controlla in maniera professionale **il rispetto degli standard del settore** e comunica i risultati di tali controlli nella più assoluta trasparenza.
- 6** Il marchio "Swissmilk Green" **garantisce il valore aggiunto** del latte e dei prodotti caseari svizzeri.
- 7** La filiera s'impegna a sviluppare e migliorare costantemente i suoi standard di settore.

# PURO LATTE DEL TERRITORIO



COPERTURA DI CIOCCOLATO  
AL LATTE DEL TERRITORIO

## FRIBURGO LEITY 33%

**DESCRIZIONE**

**Copertura di Cioccolato al Latte del Territorio di Friburgo 33%**

**PROFILO**

Copertura simbolo del marchio, cremosa, con note intense di latte da fattorie svizzere, biscotto e note maltate e tostate.

**CONTENUTO**

Contenuto totale di burro di cacao	<b>28,5%</b>
Contenuto totale di grassi	<b>36%</b>
Contenuto di latte intero	<b>23%</b>
Contenuto di zucchero	<b>36,5%</b>

**CURVA DI TEMPERAGGIO**



**PROFILO AROMATICO**

LATTE (DI FATTORIA)  
CREMOSO  
CEREALI (MALTO)  
BISCOTTO  
TOSTATO

**UTILIZZI CONSIGLIATI**

Rivestimento	***
Modellaggio	***
Tavolette	***
Mousse	***
Cremosi / Ganache	***

COPERTURA DI CIOCCOLATO  
AL LATTE DEL TERRITORIO

## LUCERNA MILCHELI 38%

**DESCRIZIONE**

**Copertura di Cioccolato al Latte del Territorio di Lucerna 38%**

**PROFILO**

Copertura cremosa, note intense di latte cotto, caramello e spezie.

**CONTENUTO**

Contenuto totale di burro di cacao	<b>32%</b>
Contenuto totale di grassi	<b>40%</b>
Contenuto di latte intero	<b>28%</b>
Contenuto di zucchero	<b>29,5%</b>

**CURVA DI TEMPERAGGIO**



**PROFILO AROMATICO**

LATTE (COTTO)  
CREMOSO  
CAMELLO  
SPEZIE  
PERSISTENZA AL GUSTO

**UTILIZZI CONSIGLIATI**

Rivestimento	***
Modellaggio	***
Tavolette	***
Mousse	***
Cremosi / Ganache	***

GAMMA PURA ORIGINE

# ORIGINI UNICHE



COPERTURA PURA ORIGINE  
SANTO DOMINGO

COPERTURA PURA ORIGINE  
COSTA D'AVORIO

## BERGLI 66%

## ACAÏOU 70%

### DESCRIZIONE

**Copertura di Cioccolato Fondente 66%**

### DESCRIZIONE

**Copertura di Cioccolato Fondente 70%**

### PROFILO

Copertura elegante che si apre e si sviluppa piacevolmente su note fruttate, un accenno di note floreali e una leggera acidità.

### PROFILO

Copertura potente, con aromi intensi di cacao tostato, una gradevole amarezza e una bella persistenza al gusto.

### CONTENUTO

Contenuto totale di grassi **41%**  
Contenuto di zucchero **33%**

### CONTENUTO

Contenuto totale di grassi **44%**  
Contenuto di zucchero **27,5%**

### CURVA DI TEMPERAGGIO



### PROFILO AROMATICO

FRUTTATO  
FLOREALE  
ACIDITÀ  
PERSISTENZA AL GUSTO

### CURVA DI TEMPERAGGIO



### PROFILO AROMATICO

CACAO  
TORREFATTO  
GUSTO AMARO  
PERSISTENZA AL GUSTO

### UTILIZZI CONSIGLIATI

Rivestimento \*\*\*\*  
Modellaggio \*\*\*  
Tavolette \*\*\*  
Mousse \*\*\*\*  
Cre mosi / Ganache \*\*\*\*

### UTILIZZI CONSIGLIATI

Rivestimento \*\*\*\*  
Modellaggio \*\*\*  
Tavolette \*\*\*  
Mousse \*\*\*\*  
Cre mosi / Ganache \*\*\*\*

COPERTURA DI CIOCCOLATO FONDENTE PURA ORIGINE

PRODOTTI DI SERVIZIO

# BASTONCINI DI CIOCCOLATO



*Bastoncino biondo 10,5 g*



*Bastoncino al latte ripieno 11 g*

**Una gamma di Bastoncini di cioccolato composta a partire da due ricette utilizzabili nei pain au chocolat.**

Delle ricette pensate per soddisfare tutti i gusti e tutti i palati, con note rotonde di cacao, latte fresco e latte caramellato. Questi Bastoncini sono appositamente sviluppati per adattarsi a ogni tipo di dolce e brioche.

## CONFEZIONAMENTO

CODICE	NOME	BIANCO	PESO NETTO PER SCATOLA	DLUO
48721	INALPA	Bianco 29%	5 kg	12 mesi

CODICE	NOME	AL LATTE	PESO NETTO PER SCATOLA	DLUO
48735	LAUENA	Al latte 37%	5 kg	12 mesi
40316	LEITY	Al latte 33% di Friburgo	5 kg	12 mesi
48738	MILCHELI	Al latte 38% di Lucerna	5 kg	12 mesi

CODICE	NOME	FONDENTE	PESO NETTO PER SCATOLA	DLUO
48736	BOUDJI	Fondente 63%	5 kg	16 mesi
48737	ACAÏOU	Origine Costa d'Avorio 70%	5 kg	16 mesi
40317	BERGLI	Origine Santo Domingo 66%	5 kg	16 mesi

CODICE	NOME	PRODOTTI PROFESSIONALI	PESO NETTO PER SCATOLA	DLUO
40320		Bastoncini biondi 234x10,5 g	235 bastoncini circa / 2,4 kg	12 mesi
40319		Bastoncini al latte ripieni 234x11 g	234 bastoncini circa / 2,5 kg	11 mesi

PRODOTTI DI SERVIZIO E CONFEZIONAMENTO



[www.villars.com](http://www.villars.com)

Route de la Fonderie 18 - 1701 - Fribourg - Svizzera

