VALRHONA

MEINE SCHOKOLADE

GEMEINSAME ENTWICKLUNG IHRER
MASSGESCHNEIDERTEN SCHOKOLADE IN 3 SCHRITTEN

AUSDRUCK
Ihres Geschmacks

ENTWICKLUNG
Ihres Rezepts

TEILEN SIE
Ihre Geschichte

Ihr Markenzeichen

VON DEN VALRHONA-EXPERTEN

Von unserem ersten Treffen bis zur Umsetzung Ihrer Schokolade begleiten wir Sie durch alle Etappen, um zusammen eine Schokolade zu entwickeln, die Ihnen ähnlich ist.

Um Ihr Rezept individuell auf Sie zuzuschneiden, versuchen wir zunächst, die geschmacklichen und technischen Merkmale Ihrer zukünftigen Schokolade herauszuarbeiten. Sobald wir die wesentlichen Eigenschaften identifiziert haben, wählen wir die Kakaosorten aus, die uns mit ihrem einzigartigen Aromaprofil vielfältige Möglichkeiten für Kreationen bieten.

Wir vereinen nicht nur die besten Zutaten, sondern balancieren diese auch bestmöglich aus, damit sich der wertvolle Rohstoff später an alle ihre kreativen Ideen anpassen lässt. Mithilfe verschiedener Modelle legen wir anschließend das optimale Rezept fest, das sie sowohl verkosten als auch direkt für Ihre Kreationen ausprobieren können, um Ihre Entscheidung abschließend zu bestätigen.

„Auswahl der Kakaosorte, Assemblage der Zutaten und Austausch von Fachwissen.“

Die eigene Schokolade zu entwickeln, heißt auch, die eigene Geschichte neu zu schreiben, Emotionen und Kreativität wiederzugeben. Deshalb stellen unsere Teams Ihnen sämtliche Inhalte zur Verfügung, um die Kommunikation mit Ihren Kunden effizienter zu machen.

Ausdruck des Geschmacks

VON AROMEN UND GESCHMÄCKERN

Es ist nicht immer einfach, die richtigen Worte zu finden, um Empfindungen auszudrücken: Hinzu kommt, dass jeder von uns eine andere Interpretation von Frische, Fruchtigkeit oder Bitterkeit hat ... Aus diesem Grund fokussieren wir hauptsächlich auf Ihre Erinnerungen an Sinneseindrücke.

An der Quelle des Kakaos

DIE PRÄMISSEN DES GESCHMACKS

Wir bei Valrhona sind davon überzeugt, dass die Qualität des Kakaos untrennbar mit seinem Anbaugebiet verbunden ist. Dieser Ansatz verbindet botanische Merkmale, umwelttechnische Elemente und, last but not least, das Know-how der Erzeuger, das in unseren Augen ein ganz wesentliches Qualitätskriterium ist. Dieses Know-how möchten wir erhalten, indem wir dauerhafte Partnerschaften mit den Erzeugern aufbauen.

Die Kunst der Assemblage

DAS RICHTIGE GLEICHGEWICHT

Prozente sind nicht alles. Von der Auswahl der Kakaosorten zur Zugabe von Zucker, Milch und Gewürzen bis zur Austarierung des Fettanteils kommen zahlreiche Parameter ins Spiel. Um die perfekte Kombination zu kreieren, arbeiten wir gleichzeitig an verschiedenen Modellen, bis wir das passende Produkt für Sie gefunden haben.

Den Rohstoff veredeln

DAS POTENTIAL AUSSCHÖPFEN

Sobald Sie sie in den Händen halten, offenbart Ihre Schokolade Ihnen ihr ganzes Potential und ermöglicht Ihnen, neue kreative Möglichkeiten zu erforschen. Ob Füllung, Formgebung, Überzug, Sauce, Eiscreme oder weitere Verwendungsarten: Wir gehen während des gesamten Projekts auf Ihre Bedürfnisse ein, denn nur so können wir Ihnen Spitzenergebnisse garantieren.

Die eigene Geschichte teilen

VERZAUBERN SIE IHRE KUNDEN

Unsere Teams stehen Ihnen zur Seite und stellen Ihnen alle Informationen zur Verfügung, die Sie für Ihre Kundenkommunikation benötigen. So tragen redaktionelle, sprachliche, visuelle oder audiovisuelle Elemente dazu bei, Ihre Schokoladenkreationen im Geschäft oder auf Ihrer Karte professionell in Szene zu setzen.

VALRHONA

MEINE SCHOKOLADE

#1
Präsentation

#2
Modelle

#3
Anpassung

#4
Bestätigung

#5
Herstellung

#6
Lieferung

Mindestmenge
= 500 kg

3 bis 6 Monate
Entwicklungszeit

Block- oder
Bohnen-Form,
je nach Menge

Ihrem Projekt
entsprechende
Preisgestaltung

SETZEN SIE SICH MIT IHREM VERTRETER IN VERBINDUNG, UM MEHR ZU ERFAHREN.

valrhona.com