



Catalogo prodotti da laboratorio 2022



Noi di Valrhona abbiamo una missione: Fare del bene con del buono. Dietro a queste parole, ci sono dei fatti: sourcing, trasformazione, condivisione del savoir-faire. E dietro a queste parole, ci sono delle persone. Quando parliamo di sourcing, parliamo di produttori: 18.204 produttori in 15 Paesi. Valrhona si impegna ogni giorno per garantire la continuità del settore del cacao, e come azienda, abbiamo la dimensione adeguata affinché le nostre scelte e le nostre azioni abbiano un impatto positivo sull'intero settore. Quando parliamo di trasformazione, parliamo dei team di Valrhona e del loro savoir-faire per migliorare e ampliare sempre di più la gamma aromatica. Una società a misura d'uomo (Great Place to Work), impegnata per il benessere dei suoi collaboratori. Quando parliamo di trasmissione dei savoir-faire, parliamo dei nostri clienti, dei professionisti che accompagniamo perché sappiamo quanto siano esigenti e difficili le professioni della gastronomia. Valrhona si impegna per sostenere gli artigiani e fornire loro i mezzi per andare verso una gastronomia più creativa e responsabile. Certificati BCorp, marchio che riconosce le aziende più impegnate al mondo, siamo convinti che possiamo costruire, in collaborazione con tutti gli attori del cioccolato, un modello sostenibile a beneficio di tutti: produttori, collaboratori, artigiani e amanti del cioccolato rispettando e preservando il pianeta. Perché non vogliamo essere solo i migliori al mondo, ma migliori per il mondo.

Clémentine ALZIAL, Direttrice Generale Valrhona



Clémentine ALZIAL, Direttrice Generale Valrhona - Crediti fotografici: Wildbee

« Perché non vogliamo essere solo i migliori al mondo, ma migliori per il mondo. »



INDICE

1



IL MARCHIO E I SUOI SERVIZI

- P. 8 IL MARCHIO VALRHONA
- P. 9-11 IL NOSTRO APPROCCIO SOSTENIBILE
- P. 12 L'ÉCOLE VALRHONA
- P. 13 L'ACCOMPAGNAMENTO DI VALRHONA
- P. 14-15 PERSONALIZZAZIONE
- P. 16 SEMPLIFICARSI LA VITA

2



L'AVANGUARDIA

- P. 20 I CIOCCOLATI DI COLORE BIONDO
- P. 21 DOPPIA FERMENTAZIONE
- P. 21 CŒUR DE GUANAJA
- P. 22-23 INSPIRATION

3



I CIOCCOLATI DI COPERTURA

- P. 27 LE CUVÉE
- P. 28-31 I GRAND CRU
- P. 32-33 LA GAMMA CERTIFICATA E I SENZA ZUCCHERO
- P. 34-35 LA CRÉATION GOURMANDE
- P. 36-37 FIRMA PROFESSIONALE

4



PRALINATI & CO

- P. 40 LA PRODUZIONE DEI PRALINATI
- P. 41 GLI INEDITI
- P. 42-43 I CLASSICI
- P. 44 "FAÇON GIANDUJA"
- P. 45 LE PASTE DI MANDORLE

5



SEMPLICEMENTE CACAO

- P. 48 MASSA DI CACAO
- P. 49 IL GRUÉ DI CACAO
- P. 49 IL CACAO IN POLVERE
- P. 49 IL BURRO DI CACAO
- P. 49 OABIKA

6



I PRODOTTI DI SERVIZIO

- P. 52-53 STRUTTURARE
- P. 54-55 GUARNIRE
- P. 56-57 DECORARE
- P. 58 BEVANDE





IL MARCHIO E I SUOI SERVIZI

Immaginiamo il meglio del cioccolato

VALRHONA, PARTNER DEGLI ARTIGIANI DEL GUSTO SIN DAL 1922, PIONIERE E PUNTO DI RIFERIMENTO SUL MERCATO, INVENTA INSIEME A VOI IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO. CREDIAMO IN UNA VISIONE COLLABORATIVA DEL CIOCCOLATO. PENSIAMO CHE, CONDIVIDENDO LE NOSTRE ESPERIENZE, POSSIAMO SVILUPPARE INSIEME UN MONDO DEL CIOCCOLATO SOSTENIBILE.

PER IMMAGINARE INSIEME IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO, ATTRAVERSIAMO IL MONDO ALLA RICERCA DI CACAO ECCEZIONALI.

La missione dei nostri esperti di sourcing è quella di selezionare le varietà di cacao più singolari e di creare rapporti duraturi con i produttori. Questa collaborazione ci permette di arricchire sempre più la nostra conoscenza del cacao, di diventare noi stessi produttori in alcune piantagioni e d'innovare così in

ogni fase (la coltivazione, la fermentazione, l'essiccazione) per promuovere tutta la diversità del cacao. Visto che il futuro di tutto il settore dipende dalle piantagioni, ci impegniamo localmente insieme ai nostri partner produttori di cacao e investiamo per il benessere delle collettività locali e per la creazione della coltivazione futura del cacao grazie al programma "Cacao Forest".



« Con Valrhona, diventate anche voi protagonisti dello sviluppo sostenibile del cacao. »



PER IMMAGINARE INSIEME IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO C'È BISOGNO DI AMBIZIONE.

La nostra è quella di perfezionare costantemente il savoir-faire, andare oltre i limiti della creatività per ampliare le palette aromatiche e condurre la prossima rivoluzione nel mondo del cioccolato. Coperture, praline di cioccolato, decorazioni, prodotti da degustazione... La nostra gamma di prodotti è stata pensata per aprirvi nuovi orizzonti, affinché possiate esprimere il vostro talento con la garanzia di una qualità

e un gusto costanti. Potete così contare su un partner responsabile e impegnato nella difesa dell'ambiente, della trasparenza e della tracciabilità. Ecco alcune creazioni che illustrano alla perfezione il nostro savoir-faire: I Grand cru (Tulakalum), le Cuvées du Sourceur (Loma Sotavento, Kilti Haiti) e l'Avanguardia: P125 Cœur de Guanaja, Blond Dulcey, la Gamma Inspiration. Con Valrhona, date un'altra dimensione alle vostre creazioni.



PER IMMAGINARE INSIEME IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO, C'È BISOGNO DI CONDIVISIONE.

Condividere le competenze affinché tutti progrediscano costantemente. L'École Valrhona, centro di specializzazione sul cioccolato, è stata creata per la vostra formazione e i suoi maestri pasticceri sono a vostra disposizione per accompagnarvi e rispondere a tutte le vostre domande per telefono. Potrete condividere tecniche, consigli e ricette per ispirarvi,

migliorare e progredire. Da quasi 30 anni, promuoviamo la creatività pasticceria grazie a eventi come la Coppa del Mondo di Pasticceria e il C3 (Chocolate Chef Competition). Grazie alla Cité du Chocolat e alla nostra collaborazione con scuole di formazione di artigiani del gusto, come gli istituti Bocuse o Ferrandi, facciamo crescere i talenti del futuro e contribuiamo a migliorare lo sviluppo della professione. Con Valrhona, entrate nella cerchia degli amanti del cioccolato.

Tracciabilità al 100% a partire dal produttore

I RICERCATORI VALRHONA VIAGGIANO IN TUTTO IL MONDO PER SELEZIONARE I CACAO PIÙ PARTICOLARI E PIÙ DELICATI NELLE PIANTAGIONI.

Nel corso del tempo, i ricercatori Valrhona hanno instaurato un rapporto privilegiato e duraturo con i produttori e, grazie ad essi, hanno acquisito una conoscenza unica del mestiere. Per immaginare il meglio del cioccolato, Valrhona ha lanciato il programma Live Long, l'incarnazione della sua politica RSI. Il programma RSI Live Long di Valrhona ha trovato la sua identità nel sud-ovest del Ghana. A maggio 2015, Cédric, ricercatore Valrhona, visita la comunità di Wassa Nkran, dove Valrhona finanzia la costruzione di un centro sociale con una biblioteca e una sala computer per i bambini, nonché una sala di formazione per i produttori. Viene accolto calorosamente dalla folla con dei cartelli che recitano "We are all Valrhonas", "Live Long Valrhona". Da allora, Valrhona adotta "Live Long" per esprimere il suo impegno RSI a lungo termine in tutte le sue dimensioni.

© Pierre Ollier

"Al cuore di Millot", Piantagione Millot, Madagascar

Il nostro approccio sostenibile

NOI DI VALRHONA CREDIAMO CHE PER IMMAGINARE IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO DOBBIAMO DARE IL MEGLIO DI NOI STESSI. QUESTO È QUELLO CHE FACCIAMO OGNI GIORNO ATTRAVERSO IL NOSTRO PROGRAMMA RSI LIVE LONG.

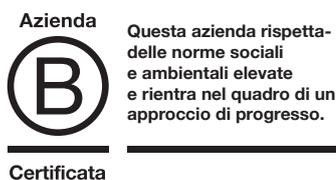
Grazie al nostro programma Live Long, lavoriamo fianco a fianco con i nostri produttori e clienti per creare una filiera del cacao equa e sostenibile, e una gastronomia all'insegna del buono, del bello e del bene. Insieme, facciamo del bene con del buono, questa è la nostra missione aziendale, la nostra filosofia e il principio che guida quotidianamente le nostre azioni. Siamo orgogliosi della nostra certificazione B Corp e di aver aderito alla community di aziende che lavorano ogni giorno per essere migliori per il mondo.



RITROVATE I NOSTRI PARTNER SULLA MAPPA INTERATTIVA

LIVE LONG CACAO

Il nostro desiderio è riunire tutti i soggetti che operano nel mondo del cacao, del cioccolato e della gastronomia, per una filiera del cacao equa e sostenibile. Le nostre due principali ambizioni sono migliorare le condizioni di vita dei produttori di cacao e tutelare l'ambiente. In quest'ottica, stiamo attuando procedure quali: partnership a lungo termine, tracciabilità, progetti di sostegno alle comunità e interventi sul reddito dei produttori.



LIVE LONG AMBIENTE

Nel 2020, abbiamo raggiunto la neutralità carbonica nel nostro stabilimento. La nostra ambizione è raggiungerla sull'intera catena del valore, dalla piantagione al piatto, entro il 2025. Per raggiungere questi obiettivi, stiamo facendo tutto il possibile per ridurre al massimo le emissioni di gas serra. Per quanto riguarda gli aspetti che non potremo attenuare, punteremo sulla compensazione del carbonio attraverso programmi di riforestazione.

LIVE LONG GASTRONOMIA

La gastronomia fa parte del DNA di Valrhona. Abbiamo sempre voluto sostenere attivamente le professioni gastronomiche per garantirne la continuità e l'espansione in tutto il mondo. Oggi la gastronomia deve reinventarsi per fare la propria parte di fronte alle sfide dello sviluppo sostenibile. Crediamo quindi che sia nostra responsabilità guidare i professionisti verso pratiche più sostenibili per una gastronomia che coniughi buon senso e consapevolezza.

LIVE LONG INSIEME

Vogliamo immaginare un modello sostenibile con i nostri collaboratori: sostenere i nostri produttori e i nostri clienti nelle loro sfide, creare un'azienda in cui sia bello lavorare. Siamo ben consapevoli che ciò è possibile solo se agiamo tutti insieme, in un'ottica di costruzione collaborativa, ed è proprio così che vogliamo portare avanti tutte le nostre azioni.



Ci tenevo a fare di Valrhona una società B Corp perché è grazie all'efficacia del nostro modello di business che possiamo avere un impatto sociale e ambientale positivo. Gli esseri umani, il pianeta e il profitto sono indissociabili quando si tratta della continuità di un'azienda e B Corp è l'iniziativa di progresso ideale alla quale aderire.

Clémentine Alzial,
Direttrice Generale di Valrhona





Lavoriamo fianco a fianco con i nostri produttori e clienti per creare una filiera del cacao equa e sostenibile e una gastronomia all'insegna del buono, del bello e del bene.



L'École Valrhona

L'ÉCOLE VALRHONA È AL VOSTRO FIANCO PER OLTREPASSARE I LIMITI DELLA CREATIVITÀ.



Creati oltre 30 anni fa con l'ambizione di trasmettere a tutti un savoir-faire d'eccellenza, i Campus dell'École Valrhona si distinguono oggi in tutto il mondo: Tain-l'Hermitage, Parigi-Versailles, Tokyo e New York.

Veri e propri centri di ricerca e creatività dedicati al mondo del cioccolato, i Campus sono luoghi in continua sperimentazione, dove si incontrano Ricerca & Sviluppo, sourcing del cacao e analisi sensoriale. Ogni giorno esperienze, scambi e diversità ispirano i 30 maestri pasticceri dell'École Valrhona a creare sempre nuove ricette, nuove tecniche e nuovi prodotti.

Questa ricchezza consente all'École Valrhona di accompagnare i professionisti più esigenti, attraverso un programma di formazione esclusivo e di altissimo profilo.

Un programma che permette agli artigiani del gusto di tutto il mondo di imparare a utilizzare i prodotti e perfezionare le loro tecniche per un risultato ottimale. Un luogo di scambio e di incontro tra colleghi, che consente a ognuno di rivelare le proprie unicità. Al di fuori dei Campus, i maestri pasticceri dell'École Valrhona continuano ad accompagnare gli artigiani del gusto nei loro laboratori e nei loro negozi, offrendo assistenza telefonica in Francia e consulenze ovunque nel mondo. Perfezionamento delle tecniche, arricchimento del savoir-faire, sviluppo delle relazioni... I Campus dell'École Valrhona sono luoghi iconici per gli appassionati del cioccolato, che consentono a tutti di progredire a contatto con gli altri e superare i limiti della creatività.



L'École Valrhona, centro di eccellenza per il cioccolato, è diventata un luogo di creatività e innovazione da cui emergono le ispirazioni di domani.



L'accompagnamento di Valrhona



Cyfl Essenziali

IL SERVIZIO ONLINE PER BILANCIARE TUTTE LE VOSTRE CREAZIONI PASTICCERE.

Gli Essenziali Valrhona, documento di riferimento per la professione, sono una raccolta di oltre 120 ricette di pasticceria e cioccolateria di base, con o senza cioccolato. Grazie alla versione digitale con un sistema di bilanciamento istantaneo per le vostre ricette, create, equilibrate e condividete le vostre creazioni quanto volete! Questa versione digitale, accessibile dal nostro sito Internet, mette a vostra disposizione nuove funzionalità per la gestione delle ricette. Centralizzate il vostro ricettario personale e aggiornatelo automaticamente in base al cioccolato desiderato e al numero di porzioni (o unità di misura a scelta) da produrre. Vi proponiamo dei modelli di ricette prestabiliti a cui ispirarvi: un tronchetto, un entremets, una crostata e una tavoletta ripiena che potrete utilizzare, modificare e personalizzare con il cioccolato e le preparazioni di vostra scelta. Un'opportunità di utilizzare questo strumento indispensabile per la professione in modo ancora più semplice: gli Essenziali online diventeranno i vostri compagni di laboratorio! Per le ricette a base di cioccolato, scegliete il cioccolato Valrhona che desiderate utilizzare e la quantità di preparato da produrre per una ricetta perfettamente equilibrata. Questo servizio vi aiuterà ad aumentare la vostra efficienza nella produzione, riducendo gli sprechi alimentari. Grazie a questo strumento intuitivo e istantaneo semplificherete la creazione, la personalizzazione, la condivisione e il salvataggio di tutte le vostre ricette!



Cercle V

UN PROGRAMMA DI FIDELIZZAZIONE DEDICATO A TUTTI I PROFESSIONISTI DELLA GASTRONOMIA DOLCE.

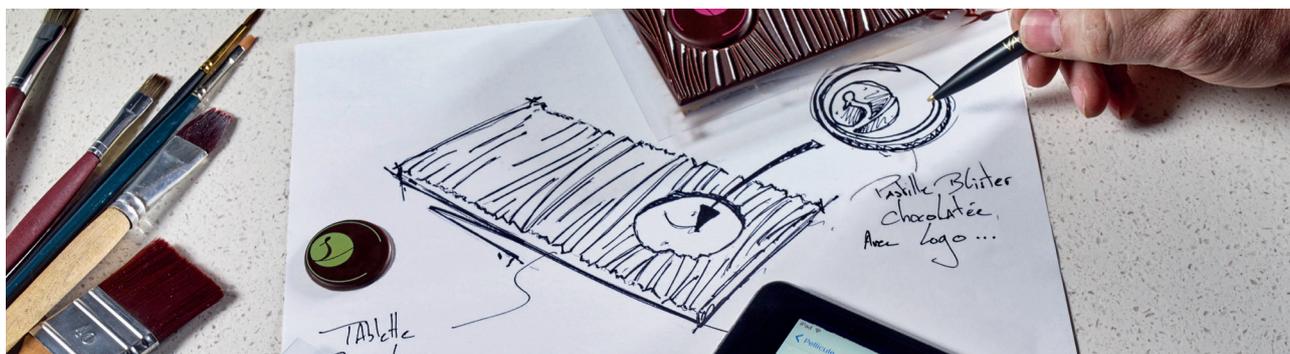
Cercle V è il programma di partnership dedicato ai professionisti della gastronomia dolce. Contribuisce a mantenere il rapporto di partenariato che ci lega da oltre 20 anni e che ci riunisce intorno a valori condivisi: passione, impegno ed eccellenza. Cercle V offre ai suoi soci i mezzi per scambiare, innovare, rifornirsi e beneficiare di servizi esclusivi.



RITROVATE TUTTO IL
NOSTRO PROGRAMMA
CERCLE V SUL SITO
VALRHONA.COM

L'atelier della personalizzazione

I NOSTRI TEAM DI ESPERTI CONDIVIDONO LE LORO COMPETENZE PER AIUTARVI A ESPRIMERE LA VOSTRA UNICITÀ. DAL CIOCCOLATO DI COPERTURA ALL'ASSISTENZA TECNICA, RISPONDIAMO ALLE VOSTRE ESIGENZE CON PRODOTTI E SERVIZI SU MISURA PER PROGETTARE LE VOSTRE CREAZIONI E SVILUPPARE LE VOSTRE VENDITE.



Definire l'abbinamento perfetto



IL VOSTRO GUSTO

Per mettere a punto l'abbinamento perfetto, selezioniamo i migliori ingredienti (fave di cacao, zuccheri, spezie...) e lavoriamo su diverse soluzioni fino a trovare quella in grado di soddisfare le vostre esigenze.

L'esperienza del nostro team di esperti vi consentirà di coniugare tecnicità e gusto. Possiamo anche seguirvi passo per passo nella creazione del vostro pralinato o delle vostre praline al cioccolato.

OFFERTA DISPONIBILE A PARTIRE DA 1 T DI COPERTURA IN BLOCCHI, MODELLAGGIO IN FAVE A PARTIRE DA 3 T. TEMPO MEDIO DI SVILUPPO: DA 3 A 9 MESI.

Ritrovate questa offerta anche sui nostri Pralinati & Co e sui prodotti di servizio.

Date risalto alle vostre creazioni



IL VOSTRO STAMPO

Mettiamo a vostra disposizione un team di esperti di altissimo livello per l'ideazione e lo sviluppo di stampi per cioccolato e pasticceria.

Tavolette, praline, tronchetti, stampi per le festività o gli eventi particolari... Esprimate la vostra personalità in 3D.

GRAZIE AL TEAM DELL'ATELIER CRÉATION OLTREPASSIAMO I LIMITI DELLE FORME! QUESTO GRUPPO DI DESIGNER TROVERÀ LA SOLUZIONE PIÙ ADATTA ALLE VOSTRE ESIGENZE PER RICREARE LA VOSTRA FIRMA IN UNO STAMPO.

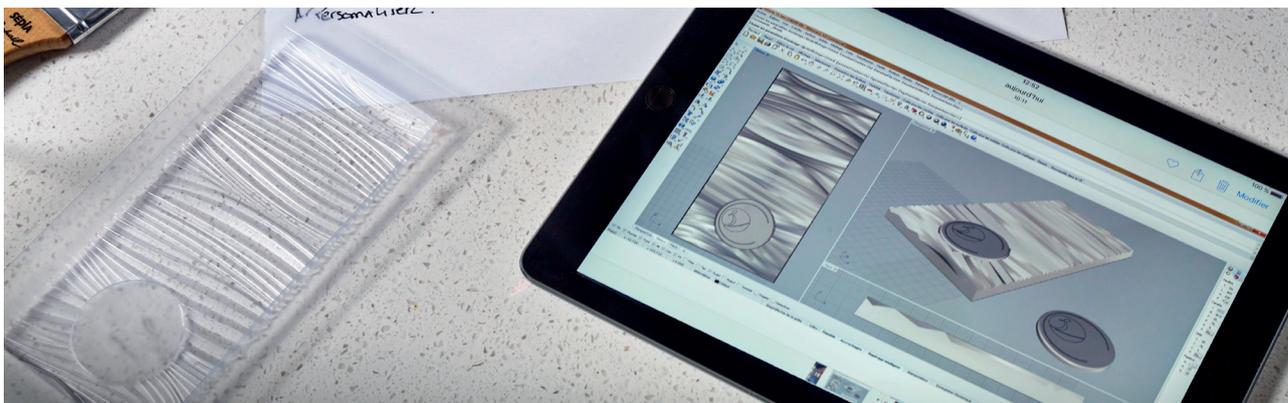


Reportage



DANNY HO
Maestro pasticciere esecutivo dell'Hotel Icon (Hong-Kong)

SOPRANNOME
Durian Prince



Prodotti in confezioni pensate per voi



IL VOSTRO PACKAGING

Semi-personalizzato:

A un packaging già esistente (carré, bastoncini, tavolette), aggiungiamo il vostro logo e/o qualsiasi elemento grafico che desiderate mettere in primo piano.

Totalmente personalizzato:

Sviluppo del packaging specifico per i vostri prodotti. Studiamo il vostro progetto e ne valutiamo la fattibilità.



Personalizzate il tipo di assistenza



LA NOSTRA ASSISTENZA

Consulenza tecnica

Un problema nell'utilizzo dei nostri prodotti con le vostre attrezzature? Un tecnico vi accompagnerà nella messa a punto delle impostazioni.

Assistenza sulla pasticceria

Avete domande su una tecnica o sull'utilizzo di un prodotto? I nostri maestri pasticceri intervengono per offrirvi la loro esperienza e la loro creatività.

Marketing

Avete bisogno di assistenza per dare risalto alle vostre creazioni? I nostri team di esperti vi potranno aiutare a livello di merchandising, storytelling e comunicazione esterna.



PER ULTERIORI INFORMAZIONI
CONTATTATE IL VOSTRO RAPPRESENTANTE
COMMERCIALE.



SERVIZIO CLIENTI:
+39 02317336



E-MAIL
SERVIZIOCLIENTI@VALRHONA-SELECTION.COM

«Dalle 9 di questa mattina sto visitando lo stabilimento Valrhona per vedere come vengono tostate le fave di cacao. Ho anche assistito al processo completo e ho visto come viene ottenuto un cioccolato di copertura. Lo stabilimento è fantastico! È possibile vedere le cabosse, le fave di cacao e il procedimento utilizzato per ottenere il miglior cioccolato al mondo. Quando ho ricevuto il mio primo blocco di cioccolato personalizzato a Hong Kong, il primo boccone mi è piaciuto talmente tanto che mi sono scattato un selfie e l'ho condiviso con i miei amici: "Il mio cioccolato è appena arrivato a Hong Kong!". Abbiamo impiegato due anni per selezionare il gusto e gli aromi giusti per personalizzare

il mio cioccolato fondente 66%. Ho scelto questo cioccolato per la sua bassa acidità, che si sposa bene con il "durian", un frutto molto amato nel sud-est asiatico, e conferisce un gusto decisamente equilibrato. Julien, ricercatore di cacao, mi ha insegnato molte cose sui produttori e le piantagioni, su come scegliere e miscelare le migliori fave di cacao e creare così aromi gradevoli combinando i gusti. Tutto questo mi ha decisamente colpito. Insegnerò ciò che ho imparato qui e trasmetterò il mio sapere al mio team. Proverò a insegnare alle giovani generazioni come scegliere il giusto cioccolato, la giusta ricetta e la giusta combinazione. I giovani potranno così proseguire su questa via.»

Semplificarsi la vita

RITROVATE VARI UNIVERSI DI VENDITA E DEI CONSIGLI DI ANIMAZIONE.



SCOPRITE IL NEGOZIO E
L'HOTEL-RISTORANTE VIRTUALI!

Il nostro universo virtuale

PROFESSIONISTI, IL NEGOZIO VIRTUALE È LO STRUMENTO GIUSTO PER ACCOMPAGNARE LO SVILUPPO DELLA VOSTRA OFFERTA!

Che sia per il **vostro negozio** o per il **vostro hotel/ristorante**, scoprite dei **suggerimenti di animazione** per completare le vostre offerte stagionali o permanenti.

In pochi clic, **ritrovate i nostri kit di attivazione chiavi in mano** e scoprite i nostri suggerimenti sui prodotti e le idee di animazione che vi permetteranno di **rispondere alle aspettative dei vostri clienti**.

Il servizio di stampa online Valrhona

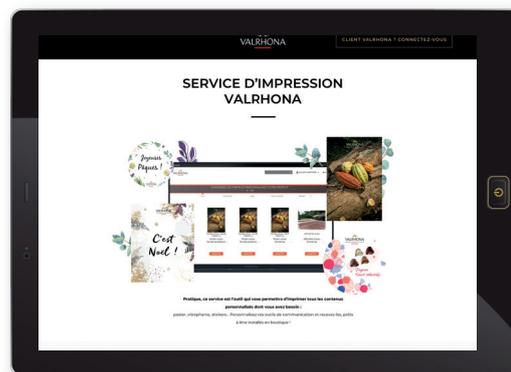
PERSONALIZZATE E STAMPATE TUTTI I VOSTRI STRUMENTI DI COMUNICAZIONE!

Contenuti completamente personalizzabili!

Grazie a questo pratico servizio potrete stampare tutti i contenuti personalizzati di cui avete bisogno: poster, vetrofanie, adesivi, ecc. Personalizzate e ricevete i vostri strumenti di comunicazione, pronti per essere esposti in negozio!

Un servizio esclusivo e intuitivo per animare tutti i momenti importanti dell'anno:

1. Scegliete un tema, un evento oppure una tipologia di strumenti.
2. Scegliete il logo da applicare.
3. Personalizzate il testo del vostro strumento: il nome della vostra tavoletta, un messaggio da scrivere su un poster...
4. Pagate e ricevete i vostri strumenti pronti per essere utilizzati in negozio.



SCOPRITE IL SERVIZIO DI STAMPA
ONLINE SUL SITO
PRINT.VALRHONA.COM




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Oabika
L'ORO DEL CACAO

Partite per un viaggio nel cuore delle piantagioni con Oabika e regalate ai vostri clienti un'esperienza gustativa indimenticabile. Le sfumature del profilo aromatico di questo concentrato di succo di cacao 72 gradi Brix oscillano tra note fruttate di piccole bacche acidulate e note più golose di frutta confettata. Un invito a scoprire il gusto raro e insospettabile del frutto del cacao. La sua consistenza sciropposa e il suo colore ambrato ne fanno un materiale d'eccezione, per creazioni che sono sempre fonte di emozioni.

PER SAPERNE DI PIÙ SU OABIKA, APPUNTAMENTO SU VALRHONA.COM
O CONTATTATECI AL +39 02317336

Azienda



Certificata





L'AVANGUARDIA

I CIOCCOLATI DI COLORE BIONDO P. 20

DOPPIA FERMENTAZIONE P. 21

COEUR DE GUANAJA P. 21

INSPIRATION P. 22-23

L'avanguardia

Rivisitate le vostre ricette con nuovi sorprendenti sapori grazie a questi prodotti pionieristici, innovativi e all'avanguardia. Ci sta a cuore proporvi prodotti che potranno ispirarvi e valorizzare la vostra creatività.

I CIOCCOLATI DI COLORE BIONDO

PRIMA CREAZIONE NEL 2012

Con la gamma dei cioccolati di colore biondo, abbiamo voluto differenziarci dal mondo tradizionale del cioccolato bianco, unendo il nostro savoir-faire nell'arte del cioccolato ad ingredienti unici. Questi ingredienti accuratamente selezionati conferiscono alla gamma quel colore biondo e quel sapore così speciali, per offrirvi un nuovo mondo di creatività.



31870 BLOND DULCEY 35%

BISCOTTATO CON NOTE DI SALE

-

Dulcey, per la sua dolcezza biscottata appena salata e il suo gusto di latte caramellato, ha il potere di riportarci all'infanzia, di farci viaggiare in un vortice di ricordi stupendi.



13536 BLOND ORELYS 35%

Colore dai riflessi dorati
BISCOTTATO CON SENTORE
DI LIQUIRIZIA

-

Le note biscottate e di liquirizia dello zucchero muscovado di Orellys evocano l'atmosfera festosa di un concerto su una spiaggia in capo al mondo.

NOME	CODICE	% CACAO MIN.	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
BLOND DULCEY	31870 27008	35% burro di cacao	Zucchero 29% Latte 24% Mat. Gr. 43%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg
BLOND ORELYS	13536	35% burro di cacao	Zucchero 31% Latte 34% Mat. Gr. 44%	-	☺	☺	☺	☺	☺	12 mesi	Sacchetto fave 3 kg

DOPPIA FERMENTAZIONE

CREAZIONE DELLA DOPPIA FERMENTAZIONE NEL 2015

Per creare un nuovo mondo sensoriale, Valrhona ha rivoluzionato il processo di trasformazione del cacao in piantagione, grazie a oltre dieci anni di lavoro a fianco dei suoi partner coltivatori. Questo innovativo processo prevede l'aggiunta di una nuova materia prima, un frutto naturalmente ricco di zuccheri, una volta terminata la fermentazione tradizionale. Si avvia così una seconda fase di fermentazione, che consente di aggiungere il gusto del frutto al cioccolato.

L'AVANGUARDIA



12219 ITAKUJA 55%

Cacao Puro Brasile
FRUTTATO E FRUTTO DELLA PASSIONE

Come una samba appassionata, le note di cacao e frutto della passione di Itakuja danzano al ritmo del celebre Carnevale di Bahia.



13757 KIDAVOA 50%

Cacao Puro Madagascar
FRUTTATO, CON NOTE DI CACAO E BANANA

Il connubio delle note di cacao e banana rende Kidavao un cioccolato dalle note calde e armoniose come le voci dei cori a cappella del Madagascar.

NOME	CODICE	% CACAO MIN.	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
ITAKUJA	12219	55%	Zucchero 44% Mat. Gr. 37%	-	☺	☺	☺	☺	☺	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg
KIDAVOA	13757	50%	Zucchero 34% latte 15% Mat. Gr. 39%	-	☺	☺	☺	☺	☺	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg

P125 CŒUR DE GUANAJA

CREAZIONE DI P125 NEL 2008

CONCENTRATO DI CIOCCOLATO

Coeur de Guanaja permette di realizzare:

- ricette a base di cioccolato con un forte potenziale aromatico,
- gelati caratterizzati da un intenso gusto di cioccolato e da una consistenza morbida,
- ganache con un'intensità del cioccolato senza precedenti.



6360

NOME	CODICE	% CACAO MIN.	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
P125 CŒUR DE GUANAJA	6360 8234	80%	Zucchero 19% Mat. Gr. 38%	-	-	-	☺	☺	☺	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg

TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione. Il TMC del cioccolato è in corso di evoluzione. In questo periodo transitorio, è possibile che le confezioni presentino delle differenze. ☺ Applicazione ottimale. ☺ Applicazione consigliata. La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti, non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto. La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

INSPIRATION

L'ALTRO VOLTO DELLA FRUTTA

Inspiration è la prima gamma di coperture di frutta creata da Valrhona con un sapore e un colore naturali. Ritrovate tutto il savoir-faire di Valrhona in materia di cioccolato, utilizzato per sviluppare questa prodezza tecnica che unisce la struttura unica del cioccolato al sapore e al colore intensi della frutta.

RICETTA

FRUTTA + **BURRO DI CACAO** + **ZUCCHERO**
E UN PIZZICO DI LECITINA

L'ECCEZIONE INSPIRATION



SAPORE E COLORE 100% NATURALI

Senza conservanti, senza aggiunta di coloranti o di aromi artificiali



SAPORE INTENSO DI FRUTTA

Sviluppato con l'esperienza dei team R&S Valrhona



LA TEXTURE UNICA DI UNA COPERTURA

Inspiration si lavora come una copertura e ha le sue specifiche curve di temperaggio

Dal lancio di Inspiration Mandorla nel gennaio del 2017, la gamma delle coperture di frutta ha continuato ad ampliarsi.



14029 INSPIRATION MANDORLA

FRUTTA SECCA
E MANDORLA DOLCE

Le note delicate e dolci di mandorla fresca di Inspiration Mandorla ci portano a passeggiare nei campi di mandorli durante una bella giornata estiva.



15391 INSPIRATION FRAGOLA

CONFETTURA DI
FRUTTA E FRAGOLA

Le note di marmellata di Inspiration Fragola ricordano la gioia di immergere il cucchiaino in un vasetto di marmellata.



15390 INSPIRATION PASSIONE

FRUTTI TROPICALI
E PASSIONE

Le note tropicali e acidule di Inspiration Passione fanno sognare la freschezza di un sorbetto al frutto della passione sotto il sole estivo.



19999 INSPIRATION LAMPONE

CONFETTURA DI
FRUTTA E LAMPONE

Inspiration Lampone, con la sua punta di acidità, evoca il profumo brioso del coulis di lamponi ancora caldo.

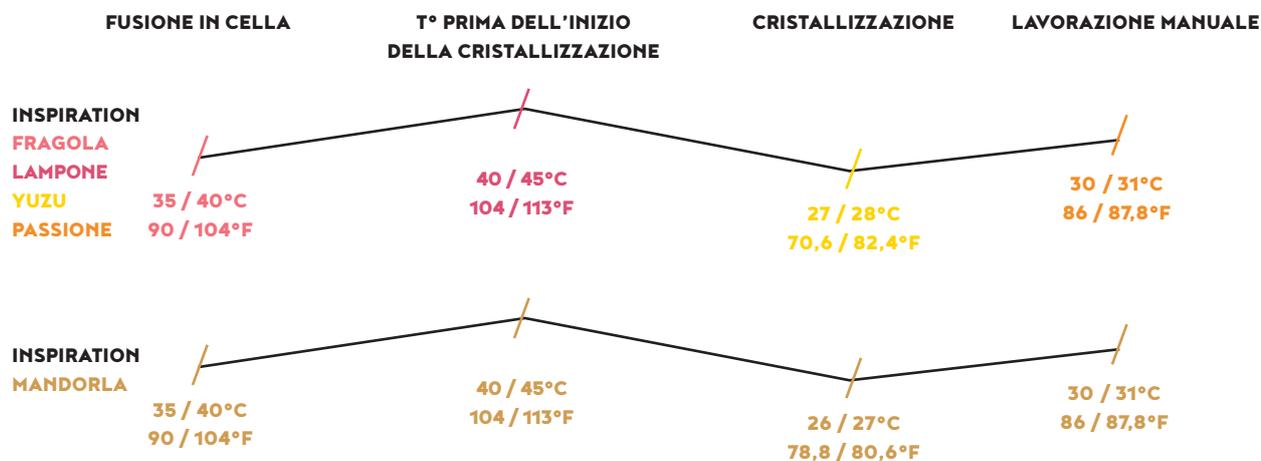


19998 INSPIRATION YUZU

AGRUMI E YUZU

Inspiration Yuzu esprime a meraviglia la dolcezza e l'amarrezza dello yuzu, agrume emblematico del Giappone, abbagliante come i raggi del sole nascente.

CURVE DI TEMPERAGGIO



Queste informazioni, insieme a molte altre indicazioni d'uso, sono riportate sull'etichetta-libretto dei sacchetti da 3 kg.



NOME	CODICE	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
INSPIRATION MANDORLA	14029	Burro di cacao 31% Panelli di mandorle in polvere 31% Zucchero 39% Mat. Gr. 42%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg
INSPIRATION FRAGOLA	15391	Burro di cacao 38% Fragola in polvere 14% Zucchero 47% Mat. Gr. 39%	-	☺	☺	☺	☺	-	10 mesi	Sacchetto fave 3 kg
INSPIRATION PASSIONE	15390	Burro di cacao 32% Succo di frutto della passione in polvere 17% Zucchero 60% Mat. Gr. 34%	-	☺	☺	☺	☺	-	10 mesi	Sacchetto fave 3 kg
INSPIRATION LAMPONE	19999	Burro di cacao 36% Lampone in polvere 12% Zucchero 52% Mat. Gr. 37%	-	☺	☺	☺	☺	-	10 mesi	Sacchetto fave 3 kg
INSPIRATION YUZU	19998	Burro di cacao 34% Succo di Yuzu in polvere 2% Zucchero 55% Mat. Gr. 35%	-	☺	☺	☺	☺	-	10 mesi	Sacchetto fave 3 kg

TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione. Il TMC del cioccolato è in corso di evoluzione. In questo periodo transitorio, è possibile che le confezioni presentino delle differenze. ☺ Applicazione ottimale. ☺ Applicazione consigliata. La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti, non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto. La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.





I CIOCCOLATI DI COPERTURA

LE CUVÉE P. 27

I GRAND CRU P. 28-31

LA GAMMA CERTIFICATA E I SENZA ZUCCHERO P. 32-33

LA CRÉATION GOURMANDE P. 34-35

FIRMA PROFESSIONALE P. 36-37

I cioccolati di copertura

Cercate un cioccolato dal gusto intenso che sia l'espressione di uno o più territori?

Vi invitiamo allora a esplorare i cioccolati della nostra cacaoteca, prodotti con il cacao delle migliori piantagioni da noi selezionate.

Questi cioccolati dal sapore eccezionale possono provenire:

da un territorio raro con una disponibilità limitata, le Cuvée du Sourceur

da una sola origine per un gusto tipico e rappresentativo del Paese in questione, i Grand Cru

da un assemblaggio di più varietà di cacao con diversi profili aromatici



Piantagione Repubblica Dominicana

« Essere partner significa sostenere un'agricoltura diversificata, di cui il cacao è parte integrante, affiancata da altre produzioni (frutta, agrumi, ecc.) che diversificano e tutelano il reddito dei produttori. »

Julien Desmedt
ricreatore

LE CUVÉE



12829 LIMEIRA 50%

Cacao Puro Brasile

NOTE DI CACAO,
AMARE E ACIDULE

Liberando l'intensità amara del cacao e una sensazione acidula, Limeira è un cioccolato complesso e affascinante, che ricorda uno stormo di mille uccelli che volano sulla natura immensa del Brasile.



19264 KILTI HAÏTI 66%

Cacao Puro Haiti

EQUILIBRATO, FRUTTA
MATURA E GRUÉ DI CACAO

Le note equilibrate di frutta matura di Kilti Haiti, unite alle note di grué di cacao, evocano i colori fiammeggianti del crepuscolo sulla vegetazione selvaggia di Haiti.



13596 LOMA SOTAVENTO 68%

Cacao Pura Repubblica
Dominicana

EQUILIBRATO, FRUTTATO E
CON NOTE AMARE

L'energia dei possenti alberi della Repubblica Dominicana conferisce a Loma Sotavento note fruttate e amare, con freschi accenni canforati.



27661 XIBUN 64%

Cacao Puro Belize

EQUILIBRATO, FRUTTATO
E FRESCO

Come la grande laguna blu del Belize e la sua barriera corallina unica, Xibun rapisce con le sue note fruttate, acidule e fresche.



12830 MORANT BAY 70%

Cacao Pura Giamaica

SPEZIE DOLCI, NOTE AMARE
E DI FRUTTA MATURA

L'amarezza di Morant Bay è sublimata dalle note di frutta matura e speziata, come le cascate che risplendono alla luce del sole, nel cuore delle foreste giamaicane.

I CIOCCOLATI
DI COPERTURA

NOME	CODICE	% CACAO MIN.	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
LIMEIRA	12829	50%	Zucchero 34% Latte 20% Mat. Gr. 40%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 mesi	Blocco 1 kg
KILTI HAÏTI	19264	66%	Zucchero 33% Mat. Gr. 39%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 mesi	Blocco 1 kg
LOMA SOTAVENTO	13596	68%	Zucchero 32% Mat. Gr. 37%	-	-	☺	☺	☺	☺	18 mesi	Blocco 1 kg
XIBUN	27661	64%	Zucchero 35% Mat. Gr. 39%	-	-	☺	☺	☺	-	18 mesi	Blocchi 3 x 1 kg
MORANT BAY	12830	70%	Zucchero 29% Mat. Gr. 43%	-	-	☺	☺	☺	☺	14 mesi	Blocco 1 kg

TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione. Il TMC del cioccolato è in corso di evoluzione. In questo periodo transitorio, è possibile che le confezioni presentino delle differenze. ☺ Applicazione ottimale. ☺ Applicazione consigliata. La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti, non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto. La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

I GRAND CRU

CIOCCOLATO FONDENTE: CACAO PURA ORIGINE



25295 TULAKALUM 75%

Cacao Puro Belize

FRUTTATO, ACIDULO
E CON NOTE DI GRUÉ

L'intensità fruttata e la potenza del grué di cacao di Tulakalum rimandano alla biodiversità del Belize, Paese dalle molteplici culture, storie e dai colori variopinti.



4656 ARAGUANI 72%

Cacao Puro Venezuela

CORPOSO, CON SPEZIE
DOLCI E AROMI DI BOSCO

Il tocco di vaniglia, le note legnose e la punta amarognola di Araguani sono come un'avventura attraverso i paesaggi del Venezuela, tra montagne, foreste e laghi di acqua salata.



6085 NYANGBO 68%

Cacao Puro Ghana

TOSTATO, CON SPEZIE
DOLCI E VANIGLIA

Nyangbo libera note speziate, tostate e vanigliate, portandoci a sognare i colori ocra dell'affascinante terra del Ghana.



5572 ALPACO 66%

Cacao Puro Ecuador

SPEZIE DOLCI, FRUTTA
SECCA E AROMI DI BOSCO

Con i suoi accenni di frutta secca e le sue note legnose, Alpaco ci porta a scoprire l'Amazzonia nel cuore della natura selvaggia dell'Ecuador.

NOME	CODICE	% CACAO MIN.	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
TULAKALUM	25295	75%	Zucchero 25% Mat. Gr. 43%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg
ARAGUANI	4656	72%	Zucchero 27% Mat. Gr. 44%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg
NYANGBO	6085	68%	Zucchero 31% Mat. Gr. 41%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg
ALPACO	5572 19851	66%	Zucchero 32% Mat. Gr. 41%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg
KALINGO	9789	65%	Zucchero 34% Mat. Gr. 39%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg
MANJARI	4655 117	64%	Zucchero 35% Mat. Gr. 39%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg
TAÏNORI	5571	64%	Zucchero 35% Mat. Gr. 38%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg
ILLANKA	9559	63%	Zucchero 36% Mat. Gr. 37%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg
MACAÉ	6221	62%	Zucchero 37% Mat. Gr. 39%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg

CIOCOLATO FONDENTE: CACAO PURA ORIGINE



9789 KALINGO 65%

Cacao Puro Grenada

EQUILIBRATO, CON NOTE
DI FRUTTA MATURA
E VANIGLIA

Grenada, isola delle Antille dai profumi inebrianti di spezie e aromi, offre a Kalingo un cacao dalle note singolari di frutta matura, canfora e baccello di vaniglia.



4655 MANJARI 64%

Cacao Puro Madagascar

FRUTTATO, ACIDULO E
CON NOTE DI FRUTTI ROSSI

Manjari, con le sue note acidule e carnose di frutti rossi, è il sogno di un viaggio in Madagascar soprannominato "L'isola dei profumi", dove crescono alberi di cacao eccezionali, frutti deliziosi e spezie fantastiche.



5571 TAÏNORI 64%

Cacao Pura Repubblica Dominicana

EQUILIBRATO, FRUTTATO
E CON NOTE DI FRUTTI
GIALLI

L'aroma intenso dei prodotti ortofrutticoli dei mercati della Repubblica Dominicana durante le prime ore della giornata si ritrovano nelle note acidule di frutta gialla di Tainori.



9559 ILLANKA 63%

Cacao Puro Perù

DOLCE, FRUTTATO
E CON NOTE DI FRUTTA
SECCA TOSTATA

Il gusto singolare di Illanka sembra ispirarsi al paesaggio delle Ande peruviane, oscillando tra la dolcezza e le note di frutta fresca e secca.



6221 MACAÉ 62%

Cacao Puro Brasile

FRUTTATO, CON NOTE
DI FRUTTA SECCA TOSTATA
E TÈ NERO

Macaé, con le sue note intense di tè nero e frutta secca tostata, è come un viaggio avvincente, fuori dal tempo, nel cuore della Mata Atlantica, foresta ancestrale del Brasile.



I GRAND CRU

CIOCCOLATO FONDENTE: ASSEMBLAGGIO



5614 ABINAO 85%

AMARO, CON AROMI DI BOSCO E CACAO GREZZO

Con la sua intensità primitiva e legnosa e la sua amarezza, Abinao evoca una notte senza luna che avvolge l'immensità della foresta tropicale africana.



4653 GUANAJA 70%

EQUILIBRATO, TOSTATO E AMARO

Le note confortanti del grué di cacao amaro, la forza e l'acidità di Guanaja si combinano tra loro come i suoni caldi e armoniosi di un'orchestra di strumenti in ebano mescolati ai ritmi dolci delle percussioni e dei canti festosi.



4654 CARAÏBE 66%

TOSTATO, CON NOTE AMARE E DI SPEZIE DOLCI

Caraïbe, con le sue note amare intense e i suoi accenni legnosi e di frutta secca tostata, fa sognare una danza avvincente all'ombra degli alberi di cacao.



4657 EXTRA BITTER 61%

NOTE DI SPEZIE DOLCI, FRUTTA SECCA E COCCO

Le note leggermente amare di cacao, vaniglia e cocco succoso di Extra Bitter evocano il calore di un vento ardente sulle dune del deserto.



102 CARAQUE 56%

DOLCE, CON NOTE DI SPEZIE DOLCI E FRUTTA SECCA

Le note dolci di frutta secca tostata di Caraque, abbinate a un tocco di vaniglia, evocano la tradizionale torta di compleanno della nostra infanzia.

NOME	CODICE	% CACAO MIN.	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
ABINAO	5614	85%	Zucchero 14% Mat. Gr. 48%	-	-	☺	☺	☺	☺	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg
GUANAJA	4653	70%	Zucchero 29% Mat. Gr. 42%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg
	106			☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mesi	Blocchi 3 x 1 kg
	19849			☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 mesi	Cartone fave 12 kg
CARAÏBE	4654	66%	Zucchero 32% Mat. Gr. 40%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg
	107			☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mesi	Blocchi 3 x 1 kg
	19843			☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 mesi	Cartone fave 12 kg
EXTRA BITTER	4657	61%	Zucchero 38% Mat. Gr. 40%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg
	100			☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mesi	Blocchi 3 x 1 kg
	19846			☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 mesi	Cartone fave 12 kg
CARAQUE	102	56%	Zucchero 43% Mat. Gr. 37%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mesi	Blocchi 3 x 1 kg
	19850			☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 mesi	Cartone fave 12 kg



**28074
AMATIKA 46%**

Cacao Puro Madagascar

NOTE DI CACAO, CEREALI
E MANDORLE TOSTATE

La texture fondente di Amatika svela note di cacao, mandorle tostate e un pizzico di acidità, che invitano a una pausa golosa nell'atmosfera amena di un giardino del Madagascar.



**9997
BAHIBE 46%**

Cacao Pura Repubblica Dominicana

AROMI DI CACAO, CEREALI
E FRUTTA MATURA

Bahibe sprigiona note di frutta matura unite a una nota di cacao che esprime la potenza delle cascate e della vegetazione della Repubblica Dominicana.



**4659
TANARIVA 33%**

Cacao Puro Madagascar

GOLOSO E CON NOTE
DI CARMELLO MOU

Tanariva Lactée è un cioccolato al latte caratterizzato da una grande dolcezza, con note di caramello mou. Il suo gusto soleggiato è come una sosta lungo il fiume Sambirano.

CIOCcolato AL LATTE: ASSEMBLAGGIO



**7547
GUANAJA LACTÉE
41%**

LATTE, AROMI DI LATTE
FRESCO E CACAO

Evocando i suoni rilassanti di un pezzo jazz e le vibrazioni calde dei contrabbassi, le note tipiche del latte fresco di Guanaja Lactée si mescolano delicatamente alla potenza del cacao.



**4658
JIVARA 40%**

LATTE, CON NOTE
DI MALTO E VANIGLIA

Jivara, per la dolcezza del cacao e del malto, è un cioccolato caldo come i raggi dorati del sole all'alba di una mattina d'estate.



**6640
ORIZABA 39%**

LATTE, AROMI
DI LATTE CRUDO E NOTE
CAREMELLATE

Orizaba si distingue per il suo carattere fondente e le sue note di latte crudo che evocano la calma brezza estiva nei pascoli di alta montagna.



**6591
BITTER LACTÉ 39%**

LATTE, AROMI DI LATTE
FRESCO E VANIGLIA

Bitter Lacté libera le sue caratteristiche note di latte fresco e vaniglia, lasciando poi risuonare una delicata nota di cacao che prolunga la degustazione, come una nota grave di pianoforte che conclude un pezzo di musica.

NOME	CODICE	% CACAO MIN.	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
AMATIKA	28074	46%	Zucchero 38% Mat. Gr. 43%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 mesi	Blocchi 3 x 1 kg
BAHIBE	9997	46%	Zucchero 30% Latte 23% Mat. Gr. 43%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg
TANARIVA	4659 3692	33%	Zucchero 38% Latte 28% Mat. Gr. 36%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg
GUANAJA LACTÉE	7547 19894	41%	Zucchero 34% Latte 24% Mat. Gr. 41%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 mesi 12 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg
JIVARA	4658 189 19848	40%	Zucchero 35% Latte 23% Mat. Gr. 41%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 mesi 15 mesi 12 mesi	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg
ORIZABA	6640	39%	Zucchero 37% Latte 18% Mat. Gr. 39%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg
BITTER LACTÉ	6591 19893	39%	Zucchero 41% Latte 18% Mat. Gr. 38%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 mesi 12 mesi	Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg

TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione. Il TMC del cioccolato è in corso di evoluzione. In questo periodo transitorio, è possibile che le confezioni presentino delle differenze. ☺ Applicazione ottimale. ☺ Applicazione consigliata. La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti, non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto. La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

LA GAMMA CERTIFICATA E I SENZA ZUCCHERO

Scegliete un cioccolato fortemente impegnato per il rispetto delle persone e della natura. I cioccolati che vi proponiamo provengono dall'Agricoltura Biologica e sono certificati Fairtrade/Max Havelaar. Lo sviluppo sostenibile e le procedure eque sono da sempre parte integrante delle nostre preoccupazioni. Scoprite inoltre la nostra offerta di prodotti senza zuccheri aggiunti: il piacere del cioccolato al latte e del cioccolato fondente senza zucchero aggiunto.

CIOCCOLATO BIO



31508 MILLOT 74%

Cacao Puro Madagascar

FRUTTATO, ACIDULO E CORPOSO

Il cioccolato MilLOT riflette l'intensità della natura incontaminata del Madagascar attraverso la forza dei suoi sapori acidi e amari e delle sue note di frutta e di grué.



12515 ANDOA NOIRE 70%

Cacao Puro Perù

FRUTTATO, AMARO
E CON AROMI DI BOSCO

Le note fruttate di Andoa Noire evocano l'aria calda e profumata del Perù, mentre le note legnose e amare sembrano fondersi nell'atmosfera tranquilla della sera.



12164 ORIAIDO 60%

**EQUILIBRATO, CON NOTE
DI VANIGLIA E COCCO**

La dolcezza cremosa e vanigliata di Oriado fa pensare a una siesta sulla sabbia calda, con la carezza avvolgente del sole sulla pelle.



15001 ANDOA LACTÉE 39%

Cacao Puro Perù

LATTE, NOTE DI LATTE CRUDO CON
UNA PUNTA DI ACIDITÀ

Andoa lactée si caratterizza per le sue note di latte crudo, calde come la melodia di un flauto andino nell'aria pura delle colline al cuore della Cordigliera delle Ande peruviane.



15002 WAINA 35%

VANIGLIATO, CON AROMI DI LATTE CRUDO

La dolcezza dello zucchero di canna e della vaniglia bourbon di Waina svela un cioccolato bianco particolarmente soave, come un fiore bianco appena sbocciato nei primi giorni di primavera.



NOME	CODICE	% CACAO MIN.	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
MILLOT	31508 30357	74%	Zucchero 26% Mat. Gr. 44%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg
ANDOA NOIRE	12515	70%	Zucchero 29% Mat. Gr. 42%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg
ORIAIDO	12164	60%	Zucchero 39% Mat. Gr. 39%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg
ANDOA LACTÉE	15001	39%	Zucchero 33% Latte 26% Mat. Gr. 42%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg
WAINA	15002	35% burro di cacao	Zucchero 43% Latte 21% Mat. Gr. 42%	-	☺	☺	☺	☺	☺	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

**5904
XOCOLINE 65%**

AMARO, CON SPEZIE DOLCI
E UNA PUNTA DI ACIDITÀ

Le note amare, acidule
e vanigliate di Xocoline
si esprimono con leggerezza
come i suoni allegri di
una chitarra.



**6972
XOCOLINE
LACTÉE 41%**

LATTE, NOTE DI CACAO CON
UNA PUNTA DI AMARO

Xocoline Lactée svela note sottili
di cioccolato e leggermente
amare, come i fiori bianchi
scintillanti degli alberi di cacao.



I CIOCCOLATI
DI COPERTURA

NOME	CODICE	% CACAO MIN.	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
XOCOLINE	5904	65%	Maltitol 34% Mat. Gr. 43%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mesi	Blocchi 3 x 1 kg
XOCOLINE LACTÉE	6972	41%	Maltitol 34% Latte 24% Mat. Gr. 41%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 mesi	Blocchi 3 x 1 kg



TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione. Il TMC del cioccolato è in corso di evoluzione. In questo periodo transitorio, è possibile che le confezioni presentino delle differenze. ☺ Applicazione ottimale. ☺ Applicazione consigliata. La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti, non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto. La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

LA CRÉATION GOURMANDE

Scoprite una tavolozza di sapori prelibati e originali attraverso questa gamma di cioccolati, che offre nuovi gusti invitandovi alla creatività.

CIOCCOLATO FONDENTE



120 CAFÉ NOIR 57%

NOTE GOLOSE DI CAFFÈ

Le note armoniose del cioccolato fondente e del caffè delicato apportano a Café Noir la sensualità di un tango improvvisato al tramonto.



122 NOIR ORANGE 56%

NOTE GOLOSE DI ARANCIA

Noir Orange, cioccolato dalle note di arancia candita, è una creazione senza tempo che trasporta verso l'atmosfera golosa delle feste natalizie.



20131 CARANOÀ 55%

NOTE GOLOSE
DI CARAMELLO

Le note nostalgiche di cacao e caramello al burro salato di Caranoa volteggiano allegramente come sulle giostre di un tempo.

CIOCCOLATO AL LATTE



7098 CARAMÉLIA 36%

NOTE GOLOSE DI
CARAMELLO SALATO

Caramélia, per la sua dolcezza al cioccolato e una nota golosa di caramello salato, fa subito sorridere e ci riporta indietro ai momenti felici passati tra amici.



11603 AZÉLIA 35%

NOTE GOLOSE DI
NOCCIOLA

Le note golose delle nocchie tostate di Azélia sono delicate come la sensazione soffice di una calda coperta nelle mattine dei primi freddi.



11387 BISKÉLIA 34%

NOTE GOLOSE DI
BISCOTTO AL CARAMELLO

Le parole dolci e rassicuranti della nostra infanzia sembrano infuse nelle note golose, biscottate e caramellate di Biskélia.

CIOCCOLATO BIANCO

4660 IVOIRE 35%

EQUILIBRATO, CON NOTE
DI LATTE COTTO

Le note confortanti del latte
cotto del cioccolato bianco
Ivoire fanno eco alle risate
d'infanzia legate ai momenti
più belli di felicità.



8118 OPALYS 33%

VANIGLIATO, CON NOTE
DI LATTE FRESCO

Opalys è un cioccolato bianco
non molto dolce, in cui
la delicatezza del gusto al latte e
vanigliato evoca la purezza
di una neve primaverile sulle
cime più alte.



NOME	CODICE	% CACAO MIN.	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
CAFÉ NOIR	120	57%	Zucchero 39% Caffè 1,6% Mat. Gr. 38%	-	☺	☺	☺	☺	☺	10 mesi	Blocchi 3 x 1 kg
NOIR ORANGE	122	56%	Zucchero 43% Aroma di arancia 0,3% Mat. Gr. 38%	-	☺	☺	☺	☺	☺	10 mesi	Blocchi 3 x 1 kg
CARANOÀ	20131	55%	Zucchero 31% Mat. Gr. 39%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 mesi	Sacchetto fave 3 kg
CARAMÉLIA	7098	36%	Zucchero 34% Latte 20% Mat. Gr. 38%	-	☺	☺	☺	☺	☺	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg
AZÉLIA	11603	35%	Zucchero 30% Latte 21% Mat. Gr. 44%	-	☺	☺	☺	☺	☺	10 mesi	Sacchetto fave 3 kg
BISKÉLIA	11387	34%	Zucchero 32% Latte 24% Mat. Gr. 42%	-	☺	☺	☺	☺	☺	15 mesi	Sacchetto fave 3 kg
IVOIRE	4660 140 19741	35% burro di cacao	Zucchero 43% Latte 22% Mat. Gr. 41%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 mesi 15 mesi 12 mesi	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg
OPALYS	8118	33% burro di cacao	Zucchero 32% Latte 32% Mat. Gr. 44%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 mesi	Sacchetto fave 3 kg

I CIOCCOLATI
DI COPERTURA



TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione. Il TMC del cioccolato è in corso di evoluzione. In questo periodo transitorio, è possibile che le confezioni presentino delle differenze. ☺ Applicazione ottimale. ☺ Applicazione consigliata. La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti, non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto. La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

FIRMA PROFESSIONALE

Con questa gamma vi proponiamo dei cioccolati che garantiscono facilità di lavorazione e risultati eccellenti. Questi cioccolati d'assemblaggio, realizzati secondo le nostre rigorose specifiche, si distinguono per la loro pienezza e il perfetto equilibrio.

CIOCCOLATO FONDATE



**8517
TROPILIA AMER
70%**

ROTONDO E AMARO



**4663
EXTRA AMER
67%**

ROTONDO, CON NOTE
DI FRUTTA SECCA TOSTATA



**4661
ÉQUATORIALE
NOIRE 55%**

ROTONDO E VANIGLIATO



**4664
EXTRA NOIR
53%**

ROTONDO, CON NOTE
DI FRUTTA SECCA TOSTATA



**12144
ARIAGA NOIRE
66%**

ROTONDO E AMARO



**7346
SATILIA NOIRE
62%**

ROTONDO, CON NOTE
DI FRUTTA SECCA TOSTATA



**12143
ARIAGA NOIRE
59%**

ROTONDO E VANIGLIATO



**8515
TROPILIA NOIRE
53%**

ROTONDO E VANIGLIATO

NOME	CODICE	CACAO MIN%.	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
TROPILIA AMER	8517	70%	Zucchero 28% Mat. Gr. 40%	-	-	-	☺	☺	☺	14 mesi	Cartone fave 12 kg
EXTRA AMER	4663	67%	Zucchero 32% Mat. Gr. 38%	-	-	-	☺	☺	☺	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg
ÉQUATORIALE NOIRE	4661 19836	55%	Zucchero 43% Mat. Gr. 38%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mesi 14 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg
EXTRA NOIR	4664	53%	Zucchero 46% Mat. Gr. 31%	-	-	-	☺	☺	☺	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg
ARIAGA NOIRE	12144	66%	Zucchero 33% Mat. Gr. 40%	-	☺	☺	☺	☺	☺	25 mesi	Cartone fave 5 kg
ARIAGA NOIRE	12143	59%	Zucchero 40% Mat. Gr. 37%	-	☺	☺	☺	☺	☺	24 mesi	Cartone fave 5 kg
SATILIA NOIRE	7346	62%	Zucchero 37% Mat. Gr. 38%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 mesi	Cartone fave 12 kg
TROPILIA NOIRE	8515 19852	53%	Zucchero 45% Mat. Gr. 35%	-	☺	☺	☺	☺	☺	14 mesi 12 mesi	Cartone fave 12 kg Cartone fave 12 kg MO

CIOCCOLATO AL LATTE



4662
ÉQUATORIALE
LACTÉE 35%

ROTONDO



12142
ARIAGA
LACTÉE 38%

ROTONDO



7347
SATILIA
LACTÉE 35%

ROTONDO



8516
TROPILIA
LACTÉE 29%

ROTONDO

CIOCCOLATO BIANCO



19959
SATILIA BLANCHE
31%

ROTONDO



12141
ARIAGA BLANCHE
30%

ROTONDO



I CIOCCOLATI
DI COPERTURA

NOME	CODICE	% CACAO MIN.	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
ÉQUATORIALE LACTÉE	4662 19844	35%	Zucchero 43% Latte 19% Mat. Gr. 39%							15 mesi 12 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg
ARIAGA LACTÉE	12142	38%	Zucchero 37% Latte 25% Mat. Gr. 38%	-						18 mesi	Cartone fave 5 kg
SATILIA LACTÉE	7347	35%	Zucchero 43% Latte 21% Mat. Gr. 37%							15 mesi	Cartone fave 12 kg
TROPILIA LACTÉE	8516	29%	Zucchero 46% Latte 23% Mat. Gr. 33%	-						12 mesi	Cartone fave 12 kg
SATILIA BLANCHE	19959	31% burro di cacao	Zucchero 44% Latte 26% Mat. Gr. 36%							12 mesi	Cartone fave 12 kg
ARIAGA BLANCHE	12141	30% burro di cacao	Zucchero 43% Latte 26% Mat. Gr. 36%	-						18 mesi	Cartone fave 5 kg

TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione. Il TMC del cioccolato è in corso di evoluzione. In questo periodo transitorio, è possibile che le confezioni presentino delle differenze. Applicazione ottimale. Applicazione consigliata. La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti, non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto. La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.





PRALINATI & CO

LA PRODUZIONE DEI PRALINATI P. 40

GLI INEDITI P. 41

I CLASSICI P. 42-43

“FAÇON GIANDUJA” P. 44

LE PASTE DI MANDORLE P. 45

Pralinati & Co

La gamma di frutta secca Valrhona raggruppa 3 grandi linee indispensabili: i pralinati, i “façon gianduja” e le paste di mandorla.

Cottura della frutta secca e dello zucchero nel calderone



I PRALINATI VALRHONA

I pralinati hanno fatto il loro ingresso nei laboratori Valrhona oltre 90 anni fa. La competenza e il savoir-faire artigianale sono presenti in ogni fase della produzione. I nostri collaboratori si impegnano ogni giorno per assicurarvi gusto e consistenza costanti attraverso ogni referenza di pralinato. Pionieri del metodo di cottura caramellata, vi offriamo anche un'ampia gamma di pralinati dal profilo fruttato. Questa cottura rivela il gusto grezzo della mandorla verde e della nocciola fresca.

Quali sono le differenze tra un pralinato caramellato e uno fruttato?

1. FRUTTATO

Fin dall'inizio della cottura, la frutta secca e lo zucchero sono riversati nel calderone per essere cucinati insieme. Questa cottura artigianale, chiamata “sablage”, conferisce alla gamma dei pralinati fruttati Valrhona tutta l'intensità e l'eleganza delle note calde e piene della frutta secca. ■

2. CAMELLATO

Un caramello autentico è realizzato in un calderone di rame. Dopo un'accurata torrefazione viene incorporata la frutta secca. La miscela viene raffreddata su un tavolo per essere poi tritata e raffinata. Questo processo è la firma dei pralinati Valrhona da 90 anni e permette di ottenere un risultato finale perfettamente caramellato. ■

Scaglie di frutta secca legate con il caramello cotto nel calderone



GLI INEDITI

Pecan, pistacchio, cocco, pasta di arachidi: sorprendete i vostri clienti e rivoluzionate le vostre creazioni.



19864 PASTA DI ARACHIDI 70%

La pasta di arachidi è concepita come un pralinato, si distingue per il suo intenso gusto di arachidi con note di bigné e per la sua consistenza croccante.



19822 MANDORLA 55% COCCO 12,5%

Ritrovate il gusto esotico del cocco. Questo pralinato si fa notare per le sue note di cocco tostato e la consistenza liscia.



11937 PECAN 50%

Il gusto fresco e intenso della noce pecan associato a un tocco finale amaro.



11936 PISTACCHIO 42%

Note dolci e golose di pistacchio. Un colore unico e luminoso.



PRALINATI & CO

NOME	CODICE	GUSTO	% FRUTTA SECCA	COMPOSIZIONE	MOUSSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
ARACHIDI	19864	Rivelazione del frutto	70%	Arachidi 70% Zucchero 30% Mat. Gr. 34%				12 mesi	Secchio 5 kg
MANDORLA COCCO	19822	Rivelazione del frutto	55%	Mandorla 55% Cocco 12,5% Zucchero 32,5% Mat. Gr. 36%				12 mesi	Secchio 5 kg
PECAN	11937 19972	Rivelazione del frutto	50%	Pecan 50% Zucchero 50% Mat. Gr. 37%				12 mesi	Secchio 5 kg Secchio 2 kg
PISTACCHIO	11936	Rivelazione del frutto	42%	Pistacchio 42% Mandorle 18% Zucchero 40% Mat. Gr. 28%				12 mesi	Secchio 5 kg

TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione Applicazione ottimale Applicazione consigliata La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti, non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto. La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

I CLASSICI

MANDORLA / FRUTTATO



9015 MANDORLA 70%

Mandorle Valencia di Spagna

Un gusto poco dolce sostenuto da ricche note tostate di mandorla.



NOTE TOSTATE

MANDORLA / CARMELLATO



2260 MANDORLA 60%

Mandorle Valencia di Spagna

Un buon equilibrio tra le note di caramello cotto e quelle di mandorla.



COTTURA CARMELLO



2259 MANDORLA 50%

Un buon equilibrio tra le note di caramello cotto e quelle di mandorla.



COTTURA CARMELLO

NOCCIOLA / FRUTTATO



7531 NOCCIOLA 66%

Nocciole romane d'Italia

Una forza fruttata rara: un gusto netto di nocciola molto persistente.



NOTE TOSTATE



11309 NOCCIOLA 55%

Nocciole romane d'Italia

Note pure e autentiche di nocciola, che si intensificano durante la degustazione.



NOTE TOSTATE

NOCCIOLA / CARMELLATO



2258 NOCCIOLA 60%

Nocciole romane d'Italia

Intense note di caramello cotto e una percezione poco dolce.



COTTURA CARMELLO



2257 NOCCIOLA 50%

Forti accenti di caramello cotto e note di nocciola sul finale.



COTTURA CARMELLO

NOME	CODICE	GUSTO	% FRUTTA SECCA	COMPOSIZIONE	MOUSSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONE SECCHIO
MANDORLA	9015	Rivelazione del frutto	70%	Mandorle 70% Zucchero 30% Mat. Gr. 36%				12 mesi	Secchio 5 kg
MANDORLA	2260	Potenza caramellata	60%	Mandorle 60% Zucchero 40% Mat. Gr. 36%				12 mesi	Secchio 5 kg
MANDORLA	2259	Potenza caramellata	50%	Mandorle 50% Zucchero 50% Mat. Gr. 30%				12 mesi	Secchio 5 kg
NOCCIOLA	7531	Rivelazione del frutto	66%	Nocciole 53% Mandorle 14% Zucchero 33% Mat. Gr. 39%				12 mesi	Secchio 5 kg
NOCCIOLA	11309	Rivelazione del frutto	55%	Nocciole 55% Zucchero 45% Mat. Gr. 33%				12 mesi	Secchio 5 kg
NOCCIOLA	2258	Potenza caramellata	60%	Nocciole 60% Zucchero 40% Mat. Gr. 39%				12 mesi	Secchio 5 kg
NOCCIOLA	2257	Potenza caramellata	50%	Nocciole 50% Zucchero 50% Mat. Gr. 30%				12 mesi	Secchio 5 kg



**11307
MANDORLA
NOCCIOLA 60%**

**Mandorle Valencia di Spagna
Nocchie romane d'Italia**

Una delicata armonia di note fruttate tra il sottile profumo di mandorla verde e la potenza aromatica della nocciola fresca.



**4697
MANDORLA
NOCCIOLA 50%**

Note di frutta secca tostata per una percezione gustativa poco dolce. Un colore marrone e caldo.



**5621
MANDORLA
NOCCIOLA 50%**

FRUTTATO CROCCANTE

Note armoniose di mandorle e nocchie leggermente tostate. Frutta secca delicatamente tritata per una consistenza croccante ed equilibrata.



**47202
PRALINATO
MANDORLA
NOCCIOLA 50%**

GREZZO

Una sensazione di freschezza grazie alla golosa unione di frutta secca e zucchero.



**2261
MANDORLA NOCCIOLA 60%**

Note leggere di caramello dolci e delicate che conservano il gusto originale di mandorle e nocchie.



IL FORMATO DA 2 KG
 PECAN 50% / MANDORLA NOCCIOLA 50% FRUTTATO /
 MANDORLA NOCCIOLA 50% FRUTTATO CROCCANTE

NOME	CODICE	GUSTO	% FRUTTA SECCA	COMPOSIZIONE	MOUSSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONE SECCIO
MANDORLA NOCCIOLA	11307	Rivelazione del frutto	60%	Mandorle 30% Nocchie 30% Zucchero 40% Mat. Gr. 33%				12 mesi	Secchio 5 kg
MANDORLA NOCCIOLA	4697 19971	Rivelazione del frutto	50%	Mandorle 25% Nocchie 25% Zucchero 49% Mat. Gr. 29%				12 mesi	Secchio 5 kg Secchio 2 kg
MANDORLA NOCCIOLA FRUTTATO CROCCANTE	5621 19973	Rivelazione del frutto	50%	Mandorle 25% Nocchie 25% Zucchero 49% Mat. Gr. 28%				12 mesi	Secchio 5 kg Secchio 2 kg
PRALINATO MANDORLA NOCCIOLA GREZZO	47202	Rivelazione del frutto	50%	Mandorle 25% Nocchie 25% Zucchero 49% Mat. Gr. 29%	-	-	-	12 mesi	Secchio 5 kg
MANDORLA NOCCIOLA	2261	Potenza caramellata	50%	Mandorle 25% Nocchie 25% Zucchero 50% Mat. Gr. 30%				12 mesi	Secchio 5 kg

TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione Applicazione ottimale Applicazione consigliata La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti, non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto. La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

“FAÇON GIANDUJA”

Il Gianduja è una miscela di nocciole tostate, fave di cacao e zucchero concata per diverse ore e poi finemente macinata. Le fave di cacao e le nocciole sono tostate separatamente a temperature specifiche.



Scaglie di Gianduja e nocciole



2266 NOCCIOLA CHIARO 39%

Pasta di nocciole
al burro di cacao.



6993 NOCCIOLA LATTE 35%

Miscela di cacao fini,
nocciole e latte.
Texture fondente.



2264 NOCCIOLA FONDENTE 34%

Gusto netto di cioccolato
fondente e nocciole.
Grande forza aromatica.

NOME	CODICE	% FRUTTA SECCA	COMPOSIZIONE	MOUSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
NOCCIOLA CHIARO	2266	39%	Nocciole 39% Zucchero 50% Burro di cacao 11% Mat. Gr. 35%	☺	☺	☺	9 mesi	Secchio 5 kg
NOCCIOLA LATTE	6993 7112	35%	Nocciole 35% Zucchero 35% Cacao 16% Latte 13% Mat. Gr. 40%	☺	☺	☺	9 mesi	Blocchi 3 x 1 kg Blocco 1 kg
NOCCIOLA FONDENTE	2264	34%	Nocciole 34% Zucchero 34% Cacao 28% Latte 3% Mat. Gr. 41%	☺	☺	☺	9 mesi	Blocchi 3 x 1 kg

LE PASTE DI MANDORLE

Per la nostra pasta di mandorle, le mandorle vengono sbollentate, sbucciate e quindi cotte in uno sciroppo di zucchero. La miscela viene quindi macinata più o meno finemente a seconda dell'utilizzo del prodotto.

Scoprite, tra le nostre quattro referenze, due prodotti a base di mandorle di origine Provenza e varie percentuali per rispondere a diverse esigenze di utilizzo.



Campi di mandorli in fiore



3212 PASTA DI MANDORLE DI PROVENZA 70%

-
Alta percentuale di frutta.
Sapore classico delle
mandorle di Provenza,
poco dolce.



3211 PASTA DI MANDORLE DI PROVENZA 50%

-
Sapore classico delle
mandorle di Provenza,
equilibrato.



7942 PASTA DI MANDORLE 55%

-
Sapore puro e intenso
di mandorle, poco dolce.
Eccellente tecnica.



5090 PASTA DI MANDORLE 33%

-
Facilità di modellaggio e
lavorazione, colore chiaro
adatto alla colorazione.

PRALINATI & CO

NOME	CODICE	% FRUTTA SECCA	COMPOSIZIONE	MOUSSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	MODELLAGGI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
PASTA DI MANDORLE DI PROVENZA	3212	70%	Mandorle 70%	👉	👉	👉	-	5 mesi	Vaschetta 4 kg
PASTA DI MANDORLE DI PROVENZA	3211	50%	Mandorle 50%	👉	👉	👉	👉	9 mesi	Vaschetta 4 kg
PASTA DI MANDORLE	7942	55%	Mandorle 55%	👉	👉	👉	-	8 mesi	Vaschetta 3,5 kg
PASTA DI MANDORLE	5090	33%	Mandorle 33%	👉	👉	👉	👉	12 mesi	Vaschetta 4 kg

TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione 👉 Applicazione ottimale 👉 Applicazione consigliata La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti, non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto. La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.





SEMPLICEMENTE CACAO



- MASSA DI CACAO P. 48
- GRUÉ DI CACAO P. 49
- CACAO IN POLVERE P. 49
- BURRO DI CACAO P. 49
- OABIKA P. 49

Semplicemente cacao

Ritrovate tutta la ricchezza del cacao grezzo in tutte le sue forme: massa di cacao, grué, cacao in polvere e burro di cacao.



Create il vostro cioccolato d'origine con la percentuale che desiderate scegliendo tra 5 origini: Venezuela, Repubblica Dominicana, Ecuador, Madagascar, Brasile.

MASSA DI CACAO



5568
ARAGUANI
Puro Venezuela
MASSA DI CACAO



5570
TAINORI
Pura Repubblica Dominicana
MASSA DI CACAO



5569
ALPACO
Puro Ecuador
MASSA DI CACAO



5567
MANJARI
Puro Madagascar
MASSA DI CACAO



25426
MACAÉ
Puro Brasile
MASSA DI CACAO



134
MASSA DI CACAO
EXTRA 100%
MASSA DI CACAO

Massa di Cacao Extra 100% rinforza il gusto di cioccolato in tante ricette e ne arricchisce il sapore, potenziandolo.

NOME	% CACAO MIN.	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
MASSA DI CACAO	100%	Zucchero 0% Mat. Gr. 54%	-	-	-	☺	☺	☺	14 mesi	Blocchi 3 x 1 kg

GRUÉ DI CACAO



3285 GRUÉ DI CACAO

COMPOSIZIONE
100% fave di cacao
Mat. Gr. 54%

CONFEZIONAMENTO
Sacchetto 1 kg

TMC*
12 mesi

CACAO IN POLVERE



159 CACAO IN POLVERE

COMPOSIZIONE
Cacao in polvere
Mat. Gr. 21%

CONFEZIONAMENTO
Scatola 3 sacchetti da 1 kg

TMC*
24 mesi

BURRO DI CACAO



160 BURRO DI CACAO

COMPOSIZIONE
100% burro di cacao
Mat. Gr. 100%

CONFEZIONAMENTO
Secchio 3 kg

TMC*
8 mesi



28047 BURRO DI CACAO IN PASTIGLIE

COMPOSIZIONE
100% burro di cacao
Mat. Gr. 100%

CONFEZIONAMENTO
Cartone 10 kg

TMC*
8 mesi

OABIKA

Concentrato di succo di cacao 72° Brix



NOVITÀ



34200 OABIKA

COMPOSIZIONE
100% polpa di cacao
Mat. Gr. 0,15%

CONFEZIONAMENTO
Bag in box da 5 kg**

TMC*
12 mesi

Questo prodotto è consigliato per le seguenti applicazioni:
nappage, salse, glasse, ganache, gelatine, mousse, creme,
gelati, sorbetti, bevande.

SEMPLICEMENTE
CACAO





I PRODOTTI DI SERVIZIO

STRUTTURARE P. 52-53

GUARNIRE P. 54-55

DECORARE P. 56-57

BEVANDE P. 58

I prodotti di servizio

Valrhona vi propone una gamma di prodotti per aiutarvi nelle vostre creazioni e ottimizzare il vostro tempo, senza rinunciare alla qualità delle produzioni.

Volete strutturare, guarnire, decorare?

Trovate il prodotto che fa per voi in base al vostro utilizzo.

STRUTTURARE

PRALINE DI CIOCCOLATO



1732
SFERA
CAVA FONDENTE

CIOCCOLATO FONDENTE 55%

COMPOSIZIONE

Cacao 55% min.
Zuccheri aggiunti 43%
Mat. Gr. 38%

CONFEZIONAMENTO

1 scatola 504 pezzi

TMC*

12 mesi

PESO

Circa 2,6 g/pezzo



1733
SFERA
CAVA AL LATTE

CIOCCOLATO AL LATTE 35%

COMPOSIZIONE

Cacao 35% min.
Zucchero 43% Latte 19%
Mat. Gr. 36%

CONFEZIONAMENTO

1 scatola 504 pezzi

TMC*

10 mesi

PESO

Circa 2,6 g/pezzo



1734
SFERA CAVA
IVOIRE

CIOCCOLATO BIANCO 35%

COMPOSIZIONE

Burro di cacao 35% min.
Zucchero 43% Latte 21%
Mat. Gr. 40%

CONFEZIONAMENTO

1 scatola 504 pezzi

TMC*

8 mesi

PESO

Circa 2,6 g/pezzo



4325
PALET FONDENTE

CIOCCOLATO FONDENTE 55%

COMPOSIZIONE

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

CONFEZIONAMENTO

1 scatola 630 pezzi

TMC*

12 mesi

PESO

Circa 2,2 g/pezzo



4326
PALET AL LATTE

CIOCCOLATO AL LATTE 35%

COMPOSIZIONE

Cacao 35% min.
Zucchero 43% Latte 19%
Mat. Gr. 36%

CONFEZIONAMENTO

1 scatola 630 pezzi

TMC*

10 mesi

PESO

Circa 2,2 g/pezzo





MONOPORZIONI



4751 SPHERIS

CIOCCOLATO FONDENTE 55%

COMPOSIZIONE

Zucchero 43%
Mat. Gr. 38%

CONFEZIONAMENTO

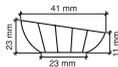
1 scatola 270 pezzi

TMC*

12 mesi

PESO

Circa 3,1g/pezzo



4752 OVALIS

CIOCCOLATO FONDENTE 55%

COMPOSIZIONE

Zucchero 43%
Mat. Gr. 38%

CONFEZIONAMENTO

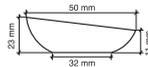
1 scatola 270 pezzi

TMC*

12 mesi

PESO

Circa 3,1g/pezzo



4324 OVALIS

CIOCCOLATO FONDENTE 55%

COMPOSIZIONE

Zucchero 43%
Mat. Gr. 38%

CONFEZIONAMENTO

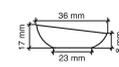
1 scatola 343 pezzi

TMC*

12 mesi

PESO

Circa 1,7g/pezzo



DESSERT



4319 SPHERIS

CIOCCOLATO FONDENTE 55%

COMPOSIZIONE

Zucchero 43%
Mat. Gr. 38%

CONFEZIONAMENTO

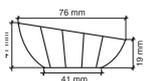
1 scatola 45 pezzi

TMC*

12 mesi

PESO

Circa 9,4g/pezzo



4320 OVALIS

CIOCCOLATO FONDENTE 55%

COMPOSIZIONE

Zucchero 43%
Mat. Gr. 38%

CONFEZIONAMENTO

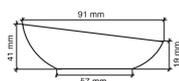
1 scatola 45 pezzi

TMC*

12 mesi

PESO

Circa 12g/pezzo



6409 SOLSTIS

CIOCCOLATO FONDENTE 55%

COMPOSIZIONE

Zucchero 43%
Mat. Gr. 38%

CONFEZIONAMENTO

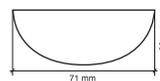
1 scatola 45 pezzi

TMC*

12 mesi

PESO

Circa 9,6g/pezzo



14645 SOLSTIS IVOIRE

CIOCCOLATO BIANCO 35%

COMPOSIZIONE

Burro di cacao 35% min.
Zucchero 43% Latte 21%
Mat. Gr. 40%

CONFEZIONAMENTO

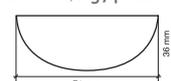
1 scatola 45 pezzi

TMC*

8 mesi

PESO

Circa 9,6g/pezzo



TMC* Termine minimo di conservazione, a partire dalla data di produzione La percentuale di zucchero delle composizioni rappresenta gli zuccheri aggiunti, non rappresenta il contenuto totale di zucchero del prodotto. La percentuale di materia grassa indica il contenuto totale di grassi nel prodotto.

GUARNIRE

DOLCI DA FORNO



12789

-
Bastoncino 5,5 g - 55%
8 cm
Scatola da 1,6 kg
(300 pezzi circa)

BASTONCINI PETITS PAINS FONDENTI 55%

- Una nuova composizione creata da una copertura di Grand Chocolat Valrhona dalle note rotonde e golose di cioccolato.
- Un'elevata percentuale di cacao (55%) che conferisce al prodotto un potente gusto di cioccolato.
- Una forma di bastoncini modellata che non taglia più la pasta.
- Un ingrediente perfettamente resistente alla cottura.



BASTONCINI PETITS PAINS FONDENTI 48%

- Una nuova ricetta pensata per soddisfare tutti: potenti note di cacao ed estratto naturale di vaniglia.
- Una forma di bastoncini estrusa che non taglia più la pasta.
- Un ingrediente perfettamente resistente alla cottura.
- 3 diversi formati che consentono di scegliere i prodotti più appropriati alle vostre esigenze.

12062

-
Bastoncino 3,2 g - 48%
8 cm
Scatola da 1,6 kg
(500 pezzi circa)

12061

-
Bastoncino 5,3 g - 48%
8 cm
Scatola da 1,6 kg
(300 pezzi circa)

12087

-
Bastoncino 15,4 g - 48%
36 cm
Scatola da 5 kg



12140 PEPITE FONDENTI 60%

- Una composizione equilibrata: un'alta percentuale di cacao che dà al prodotto un gusto potente di cacao accompagnato da un aroma di vaniglia.
 - Un formato adatto alle vostre esigenze: cartone da 5 kg contenente 20.000 pepite
- CONFEZIONAMENTO**
Cartone da 5 kg
(4.000 pepite / kg)



12060 PEPITE FONDENTI 52%

- Una ricetta pensata per combinare facilità di utilizzo in pasticceria e immediatezza del gusto, per piacere a tutti.
 - Un formato adatto a tutte le esigenze (cartone da 6 kg).
- CONFEZIONAMENTO**
Scatola da 6 kg
(7.500 pepite / kg circa)



12139 PEPITE AL LATTE 32%

- Con il loro profilo aromatico equilibrato tra cacao e latte sottolineato da lievi note caramellate, queste pepite porteranno golosità e dolcezza alle vostre creazioni.
 - Formato adatto a tutte le esigenze (cartone da 6 kg).
- CONFEZIONAMENTO**
Scatola da 6 kg
(7.500 pepite / kg circa)



15073 PEPITE BIANCHE 24%

- Delicatamente dolce con un pizzico di vaniglia, la pepita bianca Valrhona è realizzata con un cioccolato bianco classico e bilanciato.
 - Formato adatto a tutte le esigenze (cartone da 6 kg).
- CONFEZIONAMENTO**
Scatola da 6 kg
(7.500 pepite / kg circa)

CIOCCOLATINI



14760
ETNAO GUANAJA

-
Ganache al cioccolato
fondente Guanaja

-
CONFEZIONAMENTO

Scatola da 40 pezzi

TMC*

8 mesi

PESO

Circa 18 g/pezzo



14756
ETNAO PRALINATO

-
Ganache al cioccolato
al latte e nocciole tostate

-
CONFEZIONAMENTO

Scatola da 40 pezzi

TMC*

8 mesi

PESO

Circa 18 g/pezzo



14755
ETNAO PASSIONE

-
Ganache al cioccolato
al latte e purea di frutto
della passione

-
CONFEZIONAMENTO

Scatola da 40 pezzi

TMC*

8 mesi

PESO

Circa 18 g/pezzo



14754
ETNAO COCCO

-
Ganache al cioccolato
al latte profumato al cocco

-
CONFEZIONAMENTO

Scatola da 40 pezzi

TMC*

8 mesi

PESO

Circa 18 g/pezzo



8029
ÉCLAT D'OR

-
Briciole di crêpe dentelle

-
CONFEZIONAMENTO

Cartone 4 kg
(4 sacchetti da 1 kg)

TMC*

12 mesi



49062
**BURRO LIQUIDO
CHIARIFICATO**

-
COMPOSIZIONE
Materia grassa del latte 99,8%
Umidità massima 0,2%

CONFEZIONAMENTO

Scatola 2 kg

TMC*

6 mesi

DECORARE

DA COSPARGERE



4341 PERLE CIOCCOLATO FONDENTE

Puro burro di cacao

CIOCCOLATO
FONDENTE 55%

-
CONFEZIONAMENTO

Sacchetto 4 kg

TMC*

14 mesi



8425 PERLE CROCCANTI CARAMÉLIA

Puro burro di cacao

CEREALI BISCOTTATI
RICOPERTI ALL'87%
DI CIOCCOLATO AL LATTE
(MINIMO 36% DI CACAO)

-
CONFEZIONAMENTO

Sacchetto 3 kg

TMC*

12 mesi



10840 PERLE CROCCANTI DULCEY

CEREALI BISCOTTATI
RICOPERTI ALL'87%
DI CIOCCOLATO BIANCO
(MINIMO 35% DI BURRO DI CACAO)

-
CONFEZIONAMENTO

Sacchetto 3 kg

TMC*

10 mesi



4719 PERLE CROCCANTI CIOCCOLATO FONDENTE

Puro burro di cacao

CEREALI BISCOTTATI
RICOPERTI DI CIOCCOLATO
FONDENTE
(MINIMO 55% DI CACAO)

-
CONFEZIONAMENTO

Sacchetto 3 kg

TMC*

14 mesi



10843 PERLE CROCCANTI OPALYS

CEREALI BISCOTTATI
RICOPERTI ALL'87%
DI CIOCCOLATO BIANCO
(MINIMO 34% DI BURRO DI CACAO)

-
CONFEZIONAMENTO

Sacchetto 3 kg

TMC*

10 mesi



26689 PERLE CROCCANTI INSPIRATION LAMPONE

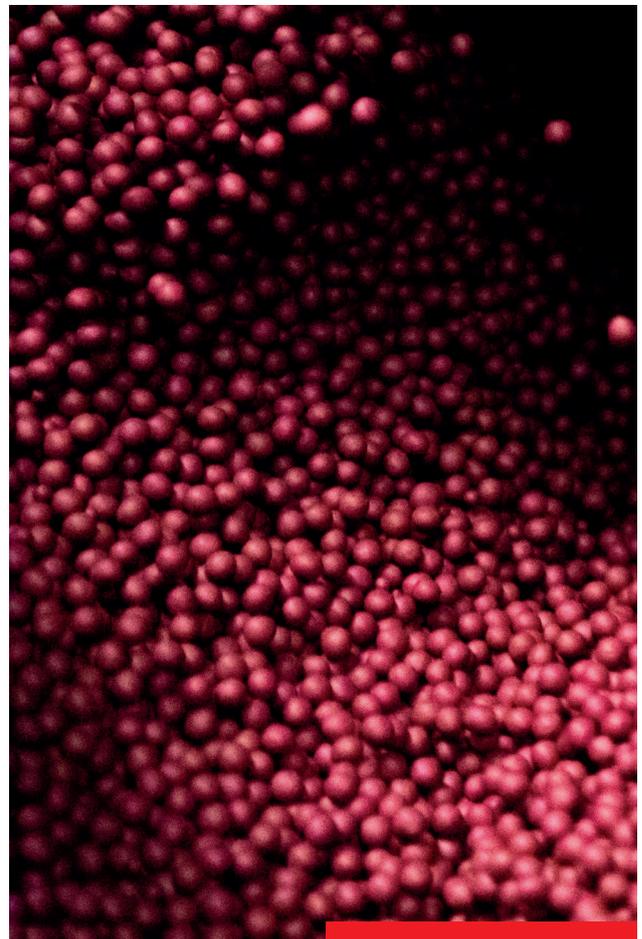
CEREALI BISCOTTATI
RICOPERTI ALL'88%
DI SPECIALITÀ A BASE
DI BURRO DI CACAO
E LAMPONE
(MINIMO 31% DI BURRO
DI CACAO)

-
CONFEZIONAMENTO

Sacchetto 1 kg

TMC*

7 mesi



NAPPAGE E GLASSATURA



11820 CREMA PER GLASSARE FONDENTE

(MINIMO 18% DI CACAO)

CONFEZIONAMENTO

Cartone 10 kg con sacchetto sigillato

TMC*

12 mesi

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto tra
16°C e 18°C



11821 CREMA PER GLASSARE AL LATTE

(MINIMO 7% DI CACAO)

CONFEZIONAMENTO

Cartone 10 kg con sacchetto sigillato

TMC*

12 mesi

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto tra
16°C e 18°C



5010 ABSOLU CRISTAL NAPPAGE NEUTRO

CONFEZIONAMENTO

Secchio 5 kg sigillato

TMC*

12 mesi

PRIMA DELL'APERTURA

12 mesi in luogo fresco e asciutto

DOPO L'APERTURA

1 mese in frigorifero



2051 ABSOLU NAPPAGE MORBIDO

(MINIMO 39% DI CACAO)

CONFEZIONAMENTO

Vasetto 1 kg

TMC*

6 mesi

PRIMA DELL'APERTURA

Temperatura < 20°C

DOPO L'APERTURA

Frigorifero /
Utilizzare entro 4 giorni



BEVANDE

BEVANDA LIQUIDA



3209 CELAYA CIOCCOLATA CALDA

BEVANDA AL CIOCCOLATO CON IL 17,5%
DI CIOCCOLATO FONDENTE

CONFEZIONAMENTO

6 x 1 Litro

TMC*

8 mesi

UTILIZZO:

Scaldare nel microonde, in una caffettiera a filtro, in una cioccolatiera o in un pentolino. Celaya può essere proposta anche come cioccolata fredda, aromatizzata (cannella, caffè, ecc.) o come infusione (menta, verbena, ecc.), ma anche in un cocktail o sul gelato.

GROUND CHOCOLATE

Cioccolato finemente grattugiato

NOVITÀ



47814

GROUND CHOCOLATE FONDENTE PURA ORIGINE GHANA

COMPOSIZIONE

Cacao MS 68%

Mat. Gr. 41%

Zucchero 31%

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto 3 kg

TMC*

14 mesi

Campione 80 g Codice: 47811



47813

GROUND CHOCOLATE FONDENTE PURA ORIGINE GRENADA

COMPOSIZIONE

Cacao MS 65%

Mat. Gr. 39%

Zucchero 34%

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto 3 kg

TMC*

14 mesi

Campione 80 g Codice: 47810

UTILIZZO:

Con il vaporizzatore: in un bricco, diluire 30 g di Ground chocolate in 20 g di acqua calda. Aggiungere 100 ml di latte vaccino o 120 ml di bevanda di avena e scaldare il composto con il vaporizzatore per 15 secondi. È anche possibile preparare il Ground chocolate in un pentolino o in una cioccolatiera.





Point à date / Pièce -

/ Pièce

// voir si besoin faire un benchmark -
en labo Mars -

Stratégie / Politique / Cour



Diagnostique

(A) → Dpp C

F /

P: 4 →

F: nu 6/7

Miche

aguer: 3

P: 5/6 → note /

↳ que 2 FF

nu 2 //



CACAOTECA

SIETE ALLA RICERCA DI UN COLORE?
UN'ORIGINE? UNA PERCENTUALE DI CACAO?
UN CIOCCOLATO BIO?
UN CIOCCOLATO VEGANO?
TROVATE FACILMENTE IL PRODOTTO GIUSTO
PER VOI NELLA NOSTRA CACAOTECA.



Cacaoteca

COLORE	% CACAO MIN.	PURA ORIGINE	PRODOTTO	GAMMA	SOTTO-GAMMA	CONFEZIONAMENTO	CODICE	PAGINA
FON-DENTE	85%	-	ABINAO	I cioccolati di copertura	I Grand Cru	Sacchetto fave 3 kg	5614	30
	80%	-	P125Cœur de Guanaja	L'avanguardia	P125Cœur de Guanaja	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	6360 8234	21
	75%	BELIZE	TULAKALUM	I cioccolati di copertura	I Grand Cru	Sacchetto fave 3 kg	25295	28
	74%	MADAGASCAR	MILLOT	I cioccolati di copertura	I Grand Cru	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	31508 30357	32
	72%	VENEZUELA	ARAGUANI	I cioccolati di copertura	I Grand Cru	Sacchetto fave 3 kg	4656	28
	70%	GIAMAICA	MORANT BAY	I cioccolati di copertura	Le cuvée	Blocco 1 kg	12830	27
	70%	-	GUANAJA	I cioccolati di copertura	I Grand Cru	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	4653 106 19849	30
	70%	PERÙ	ANDOA NOIRE	I cioccolati di copertura	I prodotti certificati e specifici	Sacchetto fave 3 kg	12515	32
	70%	-	TROPILIA AMER	I cioccolati di copertura	Firma Professionale	Cartoni fave 12 kg	8517	36
	68%	REPUBBLICA DOMINICANA	LOMA SOTAVENTO	I cioccolati di copertura	Le cuvée	Blocco 1 kg	13596	27
	68%	GHANA	NYANGBO	I cioccolati di copertura	I Grand Cru	Sacchetto fave 3 kg	6085	28
	67%	-	EXTRA AMER	I cioccolati di copertura	Firma Professionale	Sacchetto fave 3 kg	4663	36
	66%	HAITI	KILTI HAÏTI	I cioccolati di copertura	Le cuvée	Blocco 1 kg	19264	27
	66%	ECUADOR	ALPACO	I cioccolati di copertura	I Grand Cru	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	5572 19851	28
	66%	-	CARAÏBE	I cioccolati di copertura	I Grand Cru	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	4654 107 19843	30
	66%	-	ARIAGA NOIRE	I cioccolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 5 kg	12144	36
	65%	GRENADA	KALINGO	I cioccolati di copertura	I Grand Cru	Sacchetto fave 3 kg	9789	29
	65%	-	XOCOLINE	I cioccolati di copertura	I prodotti certificati e specifici	Blocchi 3 x 1 kg	5904	33
	64%	PURO BELIZE	XIBUN	I cioccolati di copertura	Le cuvée	Blocchi 3 x 1 kg	27661	27
	64%	MADAGASCAR	MANJARI	I cioccolati di copertura	I Grand Cru	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg	4655 117	29
	64%	REPUBBLICA DOMINICANA	TAÏNORI	I cioccolati di copertura	I Grand Cru	Sacchetto fave 3 kg	5571	29
	63%	PERÙ	ILLANKA	I cioccolati di copertura	I Grand Cru	Sacchetto fave 3 kg	9559	29
	62%	BRASILE	MACAÉ	I cioccolati di copertura	I Grand Cru	Sacchetto fave 3 kg	6221	29
	62%	-	SATILIA NOIRE	I cioccolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 12 kg	7346	36
	61%	-	EXTRA BITTER	I cioccolati di copertura	I Grand Cru	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	4657 100 19846	30
	60%	-	ORIADO	I cioccolati di copertura	I prodotti certificati e specifici	Sacchetto fave 3 kg	12164	32
	59%	-	ARIAGA NOIRE	I cioccolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 5 kg	12143	36
	57%	-	CAFÉ NOIR	I cioccolati di copertura	La Création Gourmande	Blocchi 3 x 1 kg	120	34
	56%	-	CARAQUE	I cioccolati di copertura	I Grand Cru	Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	102 19850	30
	56%	-	NOIR ORANGE	I cioccolati di copertura	La Création Gourmande	Sacchetto fave 3 kg	122	34
	55%	-	CARANOVA	I cioccolati di copertura	La Création Gourmande	Sacchetto fave 3 kg	20131	34
	55%	-	ÉQUATORIALE NOIRE	I cioccolati di copertura	Firma Professionale	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	4661 19836	36

COLORE	% CACAO MIN.	PURA ORIGINE	PRODOTTO	GAMMA	SOTTO-GAMMA	CONFEZIONAMENTO	CODICE	PAGINA
FONDENTE	55%	BRASILE	ITAKUJA	L'avanguardia	Doppia Fermentazione	Sacchetto fave 3 kg	12219	21
	53%	-	EXTRA NOIR	I cioccolati di copertura	Firma Professionale	Sacchetto fave 3 kg	4664	36
	53%	-	TROPILIA NOIRE	I cioccolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 12 kg Cartone fave 12 kg MO	8515 19852	36
LATTE	50%	BRASILE	LIMEIRA	I cioccolati di copertura	Le cuvée	Blocco 1 kg	12829	27
	46%	REPUBBLICA DOMINICANA	BAHIBE	I cioccolati di copertura	I Grand Cru	Sacchetto fave 3 kg	9997	31
	41%	-	GUANAJA LACTÉE	I cioccolati di copertura	I Grand Cru	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	7547 19894	31
	41%	-	XOCOLINE LACTÉE	I cioccolati di copertura	I prodotti certificati e specifici	Blocchi 3 x 1 kg	6972	33
	40%	-	JIVARA	I cioccolati di copertura	I Grand Cru	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	4658 189 19848	31
	39%	-	ORIZABA	I cioccolati di copertura	I Grand Cru	Sacchetto fave 3 kg	6640	31
	39%	-	BITTER LACTÉE	I cioccolati di copertura	I Grand Cru	Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	6591 19893	31
	39%	PERÙ	ANDOA LACTÉE	I cioccolati di copertura	I prodotti certificati e specifici	Sacchetto fave 3 kg	15001	32
	38%	-	ARIAGA LACTÉE	I cioccolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 5 kg	12142	37
	36%	-	CARAMÉLIA	I cioccolati di copertura	La Création Gourmande	Sacchetto fave 3 kg	7098	34
	35%	-	AZÉLIA	I cioccolati di copertura	La Création Gourmande	Sacchetto fave 3 kg	11603	34
	35%	-	ÉQUATORIALE LACTÉE	I cioccolati di copertura	Firma Professionale	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	4662 19844	37
	35%	-	SATILIA LACTÉE	I cioccolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 12 kg	7347	37
	34%	-	BISKÉLIA	I cioccolati di copertura	La Création Gourmande	Sacchetto fave 3 kg	11387	34
	33%	MADAGASCAR	TANARIVA	I cioccolati di copertura	I Grand Cru	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg	4659 3692	31
29%	-	TROPILIA LACTÉE	I cioccolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 12 kg	8516	37	

BIANCO	35% burro di cacao	-	WAINA	I cioccolati di copertura	I prodotti certificati e specifici	Sacchetto fave 3 kg	15002	32
	35% burro di cacao	-	IVOIRE	I cioccolati di copertura	La Création Gourmande	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	4660 140 19741	35
	33% burro di cacao	-	OPALYS	I cioccolati di copertura	La Création Gourmande	Sacchetto fave 3 kg	8118	35
	31% burro di cacao	-	SATILIA BLANCHE	I cioccolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 12 kg	19959	37
	30% burro di cacao	-	ARIAGA BLANCHE	I cioccolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 5 kg	12141	37

DI COLORE BIONDO	35% burro di cacao	-	BLOND DULCEY	L'avanguardia	I cioccolati di colore biondo	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	31870 27008	20
	35% burro di cacao	-	BLOND ORELYS	L'avanguardia	I cioccolati di colore biondo	Sacchetto fave 3 kg	13536	20

VEGANO	46%	-	AMATIKA	I cioccolati di copertura	I Grand Cru	Blocchi 3 x 1 kg	28074	31
--------	-----	---	---------	---------------------------	-------------	------------------	-------	----





LA GUIDA DEL GUSTO



ESPLORATE, SCEGLIETE,
ESPRIMETE LA VOSTRA CREATIVITÀ.



VALRHONA
VIALE ACHILLE PAPA, 30 - 20149 MILANO - ITALIA
SERVIZIOCLIENTI@VALRHONA-SELECTION.COM
SERVIZIO CLIENTI ITALIA: +39 02317336

www.valrhona.com

