

Navidad 2021

*Tome la carretera
nevada de las fiestas
de la Navidad*

Colección Navidad
2021 de bombones finos



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Navidad 2021

Valrhona invita a los más golosos, grandes y pequeños, a descubrir y degustar la magia de la Navidad a través de una colección inspirada en paisajes del Polo Norte donde la nieve sublima la naturaleza cercana.

Cada estuche revela una historia nevada. Gracias a los trazos de la ilustradora Anne-Lise Boutin, los animales del bosque y la vegetación cobran vida.



Bonito y delicioso a la vez: el primer calendario de Adviento gourmet Valrhona

Este año, aún más que nunca, esperar la Navidad será sinónimo de placer y exquisitez, ya que la Navidad de 2021 viene marcada por la edición del primer calendario de Adviento gourmet Valrhona.

Una vez abierto, el calendario propone, como en un cuadro, una magnífica ilustración festiva de un paisaje mágico. Detrás de cada número se esconde un surtido de bombones de chocolate con leche, negro y blond: ¡hay para todos los gustos! Para regalar a los niños y a los no tan niños o para darse un capricho.



CALENDARIO DE ADVIENTO 170g - 19,99€ PVC

24 casillas, 24 días de felicidad y exquisitez. Detrás de cada casilla se esconde una sorpresa para degustar y vivir la magia de la Navidad cada día.

Almendras y avellanas bañadas en chocolate con leche o negro, bombones de praliné, cereales malteados crujientes bañados con blond Dulcey...



COFRE 16 BOMBONES FINOS - NEGRO, LECHE Y BLANCO 155g - 21,95 € PVC

Una selección golosa de bombones finos con notas aromáticas únicas: Carré praliné, Granité passion, Grand cru pure origine Macaé y Thé Earl Grey.



COFRE 16 ESPECIALIDADES - TIPO TRUFAS 210g - 25,40 € PVC

Las Navidades no son lo mismo sin las trufas. Valrhona las reinventa y propone una interpretación original: Citron, Dulcey praliné amande, Caramel y Grand cru pure origine Tanariva.



BALLOTIN - SURTIDO DE BOMBONES FINOS 230g - 25,47 € PVC

¡Perfecto para regalar! 230 gramos de dulzor envueltos en papel de regalo, para colocar directamente bajo el árbol. En el interior, entre otros, encontrará: láminas de corteza de naranja confitada, ganache de caramelo salado, ganache de pulpa de frambuesa espolvoreada con trocitos de galleta, praliné de almendras...



ESTUCHE DULZURAS DE NAVIDAD- NEGRO, LECHE Y BLOND DULCEY 140g - 13,15 € PVC

Árbol de Navidad, bola o muñeco de jengibre: los personajes de Navidad de este surtido goloso y lúdico seducirán a toda la familia. Disponible en chocolate negro, leche o blond Dulcey

Sobre Valrhona

JUNTOS, HAGAMOS BIEN LO QUE ES BUENO

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

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

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

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

www.valrhona.com

Departamento de prensa :

maria.ribas@valrhona-selection.com

