

Catalogo praline e golosità 2022-2023

Il nostro impegno



*Insieme, facciamo del bene
con del buono*

Lavoriamo fianco a fianco con i nostri produttori e clienti per creare una filiera del cacao equa e sostenibile e una gastronomia che punti verso il buono, il bello e il bene. Insieme, facciamo del bene con del buono, questa è la nostra **missione aziendale** e il principio che guida quotidianamente le nostre azioni.

Siamo orgogliosi di avere la certificazione **B Corp** e di aver aderito alla community di aziende che lavorano ogni giorno per essere migliori per il mondo.

Tutto ciò è possibile grazie a Live Long, il nostro programma di sviluppo sostenibile. Oltre ad essere il piano d'azione a sostegno della nostra missione, **Live Long** è il nostro contributo a favore delle emissioni zero. Dal 2013 siamo riusciti a ridurre le nostre emissioni di gas serra del 57%. Il nostro obiettivo è continuare a ridurle entro il 2025.

Azienda



Questa azienda rispetta
delle norme sociali
e ambientali elevate e
rientra nel quadro di un
approccio di progresso.

Certificata



RITROVATE
I NOSTRI PARTNER
SULLA MAPPA
INTERATTIVA

I nostri obiettivi



Preservare il savoir-faire artigianale e la produzione francese al 100%

L'industria cioccolatiera promuove un **savoir-faire artigianale e innovativo**: tutte le praline e le decorazioni sono confezionate prevalentemente a mano per far sì che diventino **pezzi unici**.

La creazione e produzione di praline è eseguita nel dipartimento francese della Drôme, all'interno dei nostri laboratori di Tain-l'Hermitage. Quasi **70 operatori e decoratori lavorano ogni giorno** per realizzare praline decorate finemente.

Per contribuire a una **gastronomia impegnata**, la nostra vasta gamma di praline non contiene biossido di titanio (E171). Una gamma riconosciuta che **esalta il gusto e l'eccellenza**.

Lo stesso gusto di sempre, ma più naturale

Poiché la nostra missione aziendale è sempre stata **quella di fare insieme del bene con del buono**, cerchiamo costantemente di offrirvi i migliori prodotti possibili in un approccio rispettoso dell'ambiente e della salute del consumatore.

Questo è il motivo per cui ci siamo impegnati a **riformulare le ricette delle nostre praline** e a migliorarle costantemente per offrirvi **una gamma golosa e responsabile**:

- Lecitina di girasole, perché ci impegniamo a proteggere l'ambiente e a proporvi un cioccolato sostenibile.
- Aromi naturali e ingredienti naturali con proprietà coloranti (estratto di spirulina, cartamo, barbabietola), per proteggere la salute dei vostri consumatori.

UNA PRALINA GOLOSA E RESPONSABILE

Lecitina di girasole

Un colore rosa naturale ottenuto dalla barbabietola

Aroma naturale di lampone

Cœur framboise
Ref. 33 786



DI COSA STIAMO PARLANDO?

Gli aromi

Conferiscono il gusto a un alimento. Se ci sono solo quattro sensazioni fondamentali di sapore (dolce, salato, amaro e acido) che le nostre papille gustative possono identificare, i gusti esistenti sono migliaia. Quando mangiamo, i composti volatili risalgono dalla gola al naso: è in questo momento che identifichiamo gli aromi contenuti negli alimenti. Possono essere di diversi tipi:

- **Aromi sintetici**: prodotti di sintesi chimica. Sono prodotti interamente da molecole aromatiche.
- **Aromi naturali**: provengono direttamente dalla natura. Sono sostanze aromatiche di origine naturale.

I coloranti

Possono essere sintetici o naturali.

- **Coloranti sintetici**: ottenuti attraverso reazioni chimiche. La loro colorazione è più intensa e dura più a lungo.
- **Ingredienti naturali con proprietà coloranti**: provenienti da vegetali o dalla trasformazione di sostanze naturali.



SOMMARIO

7

LE NOVITÀ

- P 8 PALET GOLOSI
- P 9 PALET AL CACAO

11

GLI INDISPENSABILI
PER TUTTO L'ANNO

- P 12 GANACHE
- P 16 PRALINATI
- P 20 FRUTTA SECCA E CANDITA
- P 22 ESCLUSIVI

25

PER DISTINGUERVI

- P 26 PROMESSES

29

PER LE FESTE

- P 30 SCINTILLANTES
- P 31 ÉTINCELLES
- P 33 ESPRITS DE NOËL
- P 34 LA COLLEZIONE LIQUORE
- P 36 TARTUFI
- P 37 CUORI

39

PER UNO SPUNTINO

- P 40 FANTAISIES
- P 42 CHOCO'BAR
- P 44 GELATINE DI FRUTTA
- P 45 TAVOLETTE

47

PER LA PAUSA

- P 48 ÉCLATS,
INSTANT E LINGOTTI
- P 49 CARRÉ
E SECRET

51

PER MIGLIORARE LE VENDITE

- P 52 INCREMENTARE
LE VENDITE
DI PRALINE
- P 54 REALIZZARE
CONFEZIONI DI SUCCESSO

57

INDICE







NOVITÀ

PALET GOLOSI P8
PALET AL CACAO P9

Novità Palet fin

A Natale 2022, lasciatevi conquistare dall'eleganza dei palet fin con i loro aromi senza tempo. La loro finezza è unica, proprio come la loro delicatezza.
Da lasciar sciogliere in bocca o da mordere, ognuno li gusta come preferisce!

PALET GOLOSI

Delizie da gustare con il caffè (o anche senza)!

NOVITÀ



20 484
AL LATTE

PALET PRALINÉ AMANDE ET COCO

PRALINATO MANDORLA
E COCCO

Note esotiche di cocco tostato.
Rivestimento sottile di cioccolato
al latte.



31 394
AL LATTE

PALET PRALINÉ PÉCAN

PRALINATO PECAN

Note fresche e intense
di noci pecan.
Rivestimento sottile
di cioccolato al latte.



31 397
AL LATTE

PALET JIVARA

JIVARA 40%

Note di malto e vaniglia.
Palet ripieno al cioccolato
al latte Jivara 40%

NOVITÀ: FANNO LA DIFFERENZA

Scoprite le decorazioni stampate sulle nuove referenze al latte e fondenti, per un impatto visivo più forte in negozio e un'identificazione più semplice delle diverse ricette.



Palet praliné
amande et coco



Palet Tulakalum



Palet passion

RITROVATE TUTTE LE NOSTRE CONFEZIONI A PAG. 54-55

Usate questo astuccio per preconfezionare le vostre referenze di palet golosi e al cacao!

Ref. 31 455



PALET AL CACAO

Palet unici che rivelano gli aromi di coperture iconiche.

NOVITÀ



20 468
FONDENTE

PALET TULAKALUM

Puro Belize

**GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE TULAKALUM 75%**

Intensità della frutta e potenza
del cacao.

Rivestimento sottile al cioccolato
fondente Guanaja 70%.

NOVITÀ



20 473
FONDENTE

PALET PASSION

**GANACHE FRUTTO
DELLA PASSIONE**

Interno acidulo ed esotico.

Rivestimento sottile al cioccolato
fondente Caraibe 66%.



31 392
FONDENTE

PALET MANJARI

Puro Madagascar

**GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE MANJARI 64%**

Note di frutti rossi.

Rivestimento sottile al cioccolato
fondente Manjari 64%.



31 393
FONDENTE

PALET GUANAJA

GUANAJA 70%

Note di grué di cacao amaro.

Palet ripieno al cioccolato fondente
Guanaja 70%.



GRAND CRU PURA ORIGINE

TULAKALUM 75% PURO BELIZE

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

Ref. 25 295







GLI INDISPENSABILI

per tutto l'anno



GANACHE P12

PRALINATI P16

FRUTTA SECCA E CANDITA P20

ESCLUSIVI P22

Ganache

La ganache è un composto cremoso a base di panna e cioccolato. La sua consistenza è fondente e vellutata.

GANACHE FRUTTATE

Una varietà di ricette golose per conquistare davvero tutti: pera, ribes nero, cocco, ecc.



33 406
FONDENTE

GANACHE CASSIS

GANACHE CON POLPA DI RIBES NERO

Decorata con la forchetta.
Note acidule di frutti rossi.

**Disponibile anche nel formato 120 pezzi.
Codice: 33 793*



375
FONDENTE

GANACHE MANDARINE

GANACHE AROMATIZZATA AL MANDARINO

Decorazione soffiata.

Note raffinate di agrumi.



33 412
FONDENTE

GANACHE POIRE

GANACHE AROMATIZZATA ALLA PERA

Note intense di frutta.



33 411
FONDENTE

CARAFRUTTI ABRICOT

GANACHE AL CIOCCOLATO AL LATTE CON POLPA DI ALBICOCCA CAMELLATA

Decorata con un motivo
a freddo negativo.

Note fruttate e di caramello.



33 691
FONDENTE

CARAFRUTTI POIRE

GANACHE CON POLPA DI PERA WILLIAMS

Decorata con un motivo
a freddo negativo.

Note di frutta gialla matura.

**Disponibile anche nel formato 120 pezzi.
Codice: 33 792*



33 463
AL LATTE

CARAFRUTTI COCO

GANACHE AL CIOCCOLATO AL LATTE CON POLPA DI COCCO CAMELLATO

Decorata con un motivo
a freddo negativo.

Note fruttate e di caramello.



9 305
AL LATTE

CARAFRUTTI CITRON

GANACHE AL CAMELLO E POLPA DI LIMONE

Decorata con un motivo
a freddo negativo.

Note acidule della frutta e note
dolci del caramello cremoso.



33 801
DULCEY

BANANE PASSION

GANACHE ALLA BANANA E FRUTTO DELLA PASSIONE

Decorata con tratti neri e arancioni
realizzati con il cornetto.



33 600
BIANCO

IVOIRE CASSIS

GANACHE CON POLPA DI RIBES NERO

Decorata con la forchetta.

Note acidule di frutti rossi.

OFFERTA SCOPERTA

Scoprite le referenze disponibili in formato più piccolo (120 pezzi).

* Offerta valida sui seguenti articoli:

Palet Or (33 779)

Carafrutti Poire (33 792)

Ganache Cassis (33 793)

Café Noir (33 834)

Ganache Thé Jasmin (33 788)

Caramel Salé Lait (33 777)

Ganache Vanille (33 763)

Palet Argent (33 768)

Millefeuille (33 795)

Praliné Intense Ivoire (33 770)

GANACHE PURO CIOCCOLATO

Ricette realizzate con cioccolati provenienti dall'assemblaggio di diversi profili aromatici di cacao.



33 658
FONDENTE

GUANAJA AMER

GANACHE GUANAJA 70%

Decorata con la forchetta.
Note di grué di cacao amaro.



33 660
AL LATTE

GUANAJA LACTÉE

GANACHE GUANAJA LACTÉE 41%

Decorata con la forchetta.
Note caratteristiche di latte fresco e di cacao intenso.



33 626
FONDENTE

CARAÏBE

GANACHE CARAÏBE 66%

Decorata con la forchetta.
Intense note amare e di frutta secca tostata.



33 627
AL LATTE

JIVARA ALIZÉ

GANACHE JIVARA 40%

Decorata con la forchetta.
Note di malto e vaniglia.



33 185
FONDENTE

PALET OR

GANACHE GUANAJA 70%

Decorata con foglia d'oro.
Note di grué di cacao amaro.
**Disponibile anche nel formato 120 pezzi.
Codice: 33 779*



33 405
AL LATTE

PALET ARGENT

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE

Decorata con foglia d'argento.
Note di latte e caramello.
**Disponibile anche nel formato 120 pezzi.
Codice: 33 768*

I GRAND CRU

Cercate un cioccolato dal gusto intenso che sia l'espressione di uno o più terroir? Vi invitiamo a scoprire i cioccolati della nostra cacaoteca, prodotti con il cacao delle migliori piantagioni da noi selezionate.

Questi cioccolati dal sapore eccezionale possono provenire:

- da una sola origine, per un gusto tipico e rappresentativo del Paese in questione (pura origine)
- da un assemblaggio di più varietà di cacao con diversi profili aromatici.

www.valrhona.com

GANACHE PURA ORIGINE

Una collezione originale, sobria ed elegante composta principalmente da cioccolati di pura origine.



33 630
FONDENTE

GANACHE MACAÉ

Puro Brasile

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE MACAÉ 62%

Decorata con tratti neri realizzati con il cornetto.
Profilo fruttato, note caratteristiche di frutta secca tostata.
Note di tè nero.



33 604
FONDENTE

GANACHE MANJARI

Puro Madagascar

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE MANJARI 64%

Decorata con tratti neri realizzati con il cornetto.
Profilo fruttato, note caratteristiche acidule.
Note di frutti rossi.



33 621
FONDENTE

GANACHE NYANGBO

Puro Ghana

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE NYANGBO 68%

Decorata con tratti neri realizzati con il cornetto.
Profilo di spezie dolci, note caratteristiche tostate
Note di vaniglia.



33 605
FONDENTE

GANACHE ABINAO

Assemblaggio

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE ABINAO 85%

Decorata con tratti neri realizzati con il cornetto.
Profilo amaro, note caratteristiche boisé.
Note di cacao grezzo.

Ganache

La ganache è un composto cremoso a base di panna e cioccolato. La sua consistenza è fondente e vellutata.

GANACHE GOLOSE

Gli aromi speziati e dolci di questi cioccolati stupiranno gli amanti dei sapori originali.



33 832
FONDENTE

MYRIADE

GANACHE AL CAFFÈ INFUSA AL CARDAMOMO SU GELATINA ALL'ARANCIA

Decorata con granelli di frutta
e cioccolato al caffè.

Note di arabica e leggermente
acidule.



33 897
FONDENTE

CAFÉ NOIR

GANACHE AL CAFFÈ

Decorata con cioccolato al caffè.

Note di arabica.

*Disponibile anche nel formato 120 pezzi.
Codice: 33 834



33 840
BIANCO

CAFÉ CRÈME

GANACHE AL CAFFÈ

Decorata con cioccolato al caffè.

Note di arabica.



33 700
FONDENTE

GANACHE THÉ JASMIN

GANACHE INFUSA AL TÈ VERDE CINESE AL GELSOMINO

Decorata con un trasferibile che evoca le
foglie di tè.

Note molto fiorite.

*Disponibile anche nel formato 120 pezzi.
Codice: 33 788



33 701
FONDENTE

GANACHE MOKA

GANACHE AL CAFFÈ MOKA D'ETIOPIA

Decorata con un trasferibile
raffigurante i chicchi di caffè.

Note aromatiche.



33 692
AL LATTE

GANACHE CANNELLE

GANACHE AROMATIZZATA ALLA CANNELLA

Decorata con un trasferibile
raffigurante i bastoncini
di cannella.

Note speziate.



33 689
AL LATTE

GANACHE VANILLE

GANACHE AROMATIZZATA ALL'ESTRATTO DI VANIGLIA

Decorata con un trasferibile
raffigurante i baccelli di vaniglia.

Note speziate.

*Disponibile anche nel formato 120 pezzi.
Codice: 33 763



33 668
FONDENTE

GANACHE THÉ EARL GREY

UNIONE ARMONIOSA DI GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE MACAÉ E TÈ VERDE

Decorata con un tratto bianco
(Ivoire 35%) realizzato con il
cornetto.

Note fresche e fiorite di tè.



33 744
FONDENTE

GANACHE PIMENT D'ESPELETTE

GANACHE AL CIOCCOLATO ASSOCIATA ALLE NOTE CALDE DEL PEPERONCINO DI ESPELETTE

Decorazione gialla.

Note calde e speziate.



33 402
FONDENTE

CHAPKA NOIR

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

Decorata con granelli di mandorle.

Grande persistenza di gusto.



33 413
AL LATTE

CHAPKA LAIT

GANACHE AL CIOCCOLATO AL LATTE

Decorata con granelli di mandorle.

Note raffinate di caramello
e vaniglia.



33 619
AL LATTE



DOUCE AMANDE

GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE E AL LATTE
AROMATIZZATA ALLA
MANDORLA

Decorata con la forchetta.
Presentata a forma di mandorla.



33 599
FONDENTE



MENTHE VIVE

GANACHE AROMATIZZATA
ALLA MENTA

Decorata con la forchetta.
Note fresche e intense.



380
FONDENTE



GANACHE MARRONS

GANACHE ALLA CREMA
DI MARRONI

Presentata a forma di castagna.
Note vanigliate.



33 957
BIANCO



GANACHE COGNAC

GANACHE AL COGNAC
AROMATIZZATA
ALL'ARANCIA AMARA

Decorata con tratti neri realizzati
con il cornetto.
Note liquorose.



33 409
FONDENTE

CARAMEL SALÉ NOIR

GANACHE AL CARAMELLO
SALATO

Decorata con zucchero.
Note di caramello.



33 415
AL LATTE

CARAMEL SALÉ LAIT

GANACHE AL CARAMELLO
SALATO

Decorata con zucchero.
Note di caramello.

*Disponibile anche nel formato 120 pezzi.
Codice: 33 777



Pralinati

Il pralinato è un mix di frutta secca, zucchero e un pizzico di vaniglia, il tutto macinato più o meno finemente.
La sua consistenza può essere densa, fondente oppure croccante.

PRALINATI CLASSICI

Pralinati puri e intensi i cui sapori si avvicinano al gusto originale del frutto.



33 296
FONDENTE

PRALINÉ INTENSE NOIR

PRALINATO INTENSO MANDORLE E NOCCIOLE

Decorato con una punta
di cioccolato bianco (Ivoire 35%).

Note intense di frutta secca
caramellata.



33 311
AL LATTE

PRALINÉ INTENSE LAIT

PRALINATO INTENSO MANDORLE E NOCCIOLE

Decorato con una punta
di cioccolato fondente.

Note intense di frutta secca
caramellata.



33 401
BIANCO

PRALINÉ INTENSE IVOIRE

PRALINATO INTENSO MANDORLE E NOCCIOLE

Decorato con una punta
di cioccolato fondente.

Note intense di frutta secca
caramellata.

**Disponibile anche nel formato 120 pezzi.
Codice: 33 770*



33 433
BIANCO

CARRÉ PRALINÉ IVOIRE

PRALINATO MANDORLE

Decorato con un tratto nero
realizzato con il cornetto.

Gusto equilibrato di frutta secca
e caramello.



33 303
FONDENTE

PRALINÉ DOUCEUR NOIR

PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE

Decorato con la forchetta.

Gusto equilibrato di frutta secca
con un pizzico di caramello.



33 301
FONDENTE

PRALINÉ NOISETTE 55% NOIR

PRALINATO FRUTTATO ALLE NOCCIOLE ITALIANE 55%

Decorato con la forchetta.

Aromi intensi di nocciole fresche.



9 219
AL LATTE

PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT

PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE AL FONDENTE ECCEZIONALE

Decorato con tratti di cioccolato al
latte realizzati con il cornetto.

Note intense di mandorle e nocciole
delicatamente tostate.



33 515
BIANCO

PRALINÉ AMANDE NOISETTE 60% IVOIRE

PRALINATO FRUTTATO MANDORLE E NOCCIOLE

Decorato con la forchetta.

Note fruttate
e fondente intenso.



33 180
FONDENTE

MALAKOFF NOIR

PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE

Decorato con granelli di mandorle.

Note di frutta secca.



33 237
AL LATTE

MALAKOFF LAIT

PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE

Decorato con granelli di mandorle.

Note di frutta secca.



33 666
FONDENTE

GRETA NOIR

PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE

Decorato con granelli di mandorle.

Note di frutta secca.



33 669
AL LATTE

GRETA LAIT

PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE

Decorato con granelli di mandorle.

Note di frutta secca.

PRALINATI INEDITI



33 422
AL LATTE

PRALINÉ PISTACHE

PRALINATO PISTACCHIO E CRÊPE CROCCANTE

Decorato con un tratto verde
realizzato con il cornetto.

Texture croccante.



33 371
AL LATTE

PRALINÉ PÉCAN

PRALINATO PECAN

Decorato con un tratto nero
realizzato con il cornetto.

Texture liscia e cremosa.



SCOPRITE I PRALINATI INEDITI



PECAN 50%

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

Ref. 11937



PISTACCHIO

Note dolci e golose di pistacchio.
Un colore brillante e caratteristico.

Ref. 11936

Pralinati

Il pralinato è un mix di frutta secca, zucchero e un pizzico di vaniglia, il tutto macinato più o meno finemente.
La sua consistenza può essere densa, fondente oppure croccante.

PRALINATI GOLOSI

Una varietà di combinazioni golose a base di pralinato per soddisfare ogni palato.



1869
FONDENTE

RINETTE NOIRE

PRALINATO NOCCIOLE E
GRANELLI DI MANDORLE

Decorato con cioccolato al latte.
Texture molto fine e croccante.



33 236
AL LATTE

RINETTE LAIT

PRALINATO NOCCIOLE E
GRANELLI DI MANDORLE

Decorato con cioccolato fondente.
Texture molto fine e croccante.



33 525
DULCEY

RINETTE DULCEY

PRALINATO NOCCIOLE E
GRANELLI DI MANDORLE

Decorato con cioccolato fondente.
Texture molto fine e croccante.



34 055
BIANCO

RINETTE IVOIRE

PRALINATO NOCCIOLE E
GRANELLI DI MANDORLE

Decorato con cioccolato fondente.
Texture molto fine e croccante.



33 367
FONDENTE

PRALIFEUILLETÉ NOIR

PRALINATO MANDORLE
E CRÊPE CROCCANTE

Decorato con la forchetta.
Note tostate.
Texture croccante.



33 358
AL LATTE

PRALIFEUILLETÉ LAIT

PRALINATO MANDORLE
E CRÊPE CROCCANTE

Decorato con la forchetta.
Note tostate.
Texture croccante.



33 240
FONDENTE

PRALINOUGAT

PRALINATO MANDORLE
E SCAGLIE DI TORRONCINO
DI MONTÉLIMAR

Decorato con la forchetta.
Note di miele.
Texture croccante.



33 283
AL LATTE

PRALINÉ NOUGATINE

PRALINATO INTENSO
MANDORLE E GRANELLI DI
TORRONCINO CROCCANTE

Decorato con la forchetta.
Note di frutta secca e caramello.
Texture croccante.



33 866
AL LATTE

PRALIGOURMAND

PRALINATO MANDORLE
E NOCCIOLE 60%
CON CANNELLA
E PEZZETTI DI SUCCÈS

Decorato con tratti di cioccolato al
latte realizzati con il cornetto.
Gusto intenso di frutta secca
delicatamente sublimato dalla
cannella.
Texture croccante.



33 567
AL LATTE

PRALINÉ TONKA

PRALINATO MANDORLE
E NOCCIOLE ALLA
FAVA TONKA

Decorato con gruè di cacao.
Texture liscia e cremosa.



33 312
FONDENTE

PRALINÉ CRAQUANT

PRALINATO INTENSO
MANDORLE E NOCCIOLE
CON CEREALI CROCCANTI

Decorato con cioccolato al latte.
Note intense di frutta secca
tostata.
Texture croccante.



33 302
FONDENTE

ARWEN

GIANDUJA AL LATTE
CON PEZZETTI
DI GALETTE BRETONE

Note di frutta secca.
Texture fondente e croccante.

PRALINATI FRUTTATI

La dolcezza del pralinato associata alla potenza della frutta.



33 298
FONDENTE

PRALICOCO

PRALINATO MANDORLE E COCCO

Decorato con cioccolato bianco
(Ivoire 35%).

Gusto di frutta secca
e note fruttate.



34 054
AL LATTE

PRALINÉ YUZU

PRALINATO MANDORLE A BASE DI INSPIRATION YUZU

Decorato con tratti gialli realizzati
con il cornetto.



33 278
AL LATTE

GIANDUJA CITRON

GIANDUJA AL LATTE AROMATIZZATO AL LIMONE

Decorato con la forchetta.

Note acidule.

Texture cremosa.



Frutta secca e candita

Texture croccanti, morbide o fondenti, per chi ama scoprire nuove sensazioni.



33 181
FONDENTE

MÉDITERRANÉEN NOIR

PALET AL CIOCCOLATO FONDENTE CON SCORZA DI ARANCIA, ALBICOCCA, NOCCIOLA E PISTACCHIO

Note di frutta secca e fruttate.

Croccante.



33 368
AL LATTE

MÉDITERRANÉEN LAIT

PALET AL CIOCCOLATO AL LATTE CON SCORZA DI ARANCIA, ALBICOCCA, NOCCIOLA E PISTACCHIO

Note di frutta secca e fruttate.

Croccante.



33 359
DULCEY

MÉDITERRANÉEN DULCEY

PALET DULCEY CON SCORZA DI ARANCIA, ALBICOCCA, NOCCIOLA E PISTACCHIO

Note di frutta secca e fruttate.

Croccante.



33 179
FONDENTE

ALICANTE

CREMA DI MANDORLE E PISTACCHI

Decorata con tratti verdi realizzati con il cornetto.

Gusto equilibrato di frutta secca.

Texture cremosa.



33 297
FONDENTE

BRIN D'AMANDE NOIR

PASTA DI MANDORLE 50%

Gusto di frutta secca e note di mandorle amare.



33 281
FONDENTE

NOUGAT

TORRONE DI MONTÉLIMAR

Note di miele e di frutta.

Morbido.



33 177
FONDENTE

ORANGETTE

BASTONCINI DI SCORZA DI ARANCIA CANDITA

Note fruttate e acidule.



33 304
FONDENTE

CITRONNETTE

BASTONCINI DI SCORZA DI LIMONE CANDITA

Piacevole amarezza e note di scorze agrumate.



33 299
FONDENTE

GINGEMBRETE

BASTONCINI DI ZENZERO CANDITO

Freschezza e piccantezza dello zenzero.



Esclusivi

Ricette ispirate alle delizie artigianali tradizionali, con decorazioni accattivanti e creative.

GRANITÉ

Una consistenza morbida e rinfrescante.



33 702
FONDENTE



GRANITÉ FRUITS ROUGES - VIOLETTE

GANACHE CON POLPA
DI RIBES ROSSO E NERO
AROMATIZZATA ALLA
VIOLETTA

Decorata con pezzetti di violetta.

Note fruttate e acidule.



33 872
FONDENTE

GRANITÉ GRUÉ GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE INFUSA CON GRUÉ DI CACAO

Decorata con grué di cacao.

Note di cacao e persistenza
di gusto.



33 421
FONDENTE

GRANITÉ FRAMBOISE - LITCHI

GANACHE CON POLPA
DI LAMPONE E LITCHI

Decorata con paillettes di frutti
rossi.

Note fruttate e acidule.



33 927
AL LATTE

GRANITÉ PRALINÉ FRUITÉ

PRALINATO FRUTTATO
MANDORLE E NOCCIOLE

Decorato con granelli di mandorle.

Note di frutta secca.



33 928
AL LATTE

GRANITÉ PASSION

GANACHE CON POLPA
DI FRUTTO DELLA PASSIONE

Decorata con paillettes.

Note fresche e acidule
di frutto della passione.



9 848
DULCEY

GRANITÉ DULCEY

GANACHE AL CIOCCOLATO
AL LATTE JIVARA 40%

Decorata con granella
di noci pecan caramellate.

Note di malto e biscottate
di cioccolato Dulcey 35%.

POP

I pop sedurranno gli occhi e il palato dei vostri clienti, grazie ai nuovi trasferibili senza E171.



33 671
FONDENTE



POP FRAMBOISE

GANACHE CON POLPA
DI LAMPONE

Decorata con un trasferibile.



33 766
FONDENTE

POP MACAÉ

Puro Brasile

GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE MACAÉ 62%

Decorata con un trasferibile.



33 673
AL LATTE

POP PASSION

GANACHE AL FRUTTO
DELLA PASSIONE

Decorata con un trasferibile.



33 667
AL LATTE

POP NOISETTE

GANACHE ALLA NOCCIOLA

Decorata con un trasferibile.

PETITS DÉLICÉS

Ispirate a gustose ricette pasticciere tradizionali. Forme e decorazioni seducenti.



33 721
FONDENTE

TARTE AU CHOCOLAT

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE RICOPERTA DA SCAGLIE DI BISCOTTO

Note di grué di cacao.

Texture fondente e croccante.



34 156
FONDENTE

FORÊT NOIRE

Puro Madagascar

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE MANJARI 64% E AMARENE

Note di frutti rossi e liquore.



33 687
FONDENTE

OPÉRA

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE CARAÏBE 66% SU UNA PASTA DI MANDORLE AROMATIZZATA AL CAFFÈ

Decorata con foglia d'oro.



33 524
FONDENTE

CRÈME CARAMEL

GANACHE AL CAMELLO AROMATIZZATA ALLA VANIGLIA

Decorata con granelli di zucchero grezzo.



33 313
FONDENTE

SUCCÈS

PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE FRUTTATO CON BISCOTTO SUCCÈS

Decorato con tratti di cioccolato al latte realizzati con il cornetto.

Note di frutta secca.

Texture croccante.



33 603
FONDENTE

INSPIRATION PAIN D'ÉPICES

PASTA DI MANDORLE, SCORZA DI ARANCIA CANDITA, MIELE E 7 SPEZIE

Decorata con granelli di frutta.

Note fruttate e speziate.

Texture morbida.



33 865
AL LATTE

TIRAMISU

GANACHE AL CIOCCOLATO IVOIRE AROMATIZZATA AL TIRAMISÙ

Decorata con un tratto nero realizzato con il cornetto.

Texture fondente.



33 926
AL LATTE

CRUMBLE FRAMBOISE

GANACHE ALLA POLPA DI LAMPONE RICOPERTA DA SCAGLIE DI BISCOTTO

Note fruttate.

Texture fondente e croccante.



33 693
AL LATTE

TARTE TATIN

GANACHE CON POLPA DI MELA CARAMELLATA AROMATIZZATA ALLA VANIGLIA

Texture fondente.



33 688
DULCEY

TARTE POIRE CANNELLE

GANACHE CON POLPA DI PERA AROMATIZZATA ALLA CANNELLA

Decorata con tratti di cioccolato al latte realizzati con il cornetto.



33 716
BIANCO

MILLEFEUILLE

GANACHE AROMATIZZATA ALLA VANIGLIA SU STRATO DI GIANDUJA AL LATTE E CRÈPE CROCCANTE

Decorata con tratti neri realizzati con il cornetto.

Texture cremosa e croccante.

*Disponibile anche nel formato 120 pezzi.
Codice: 33 795





PER DISTINGUERVI

e per innovare la vostra
offerta di praline

PROMESSES P26

Promesses

La collezione Haute Confiserie di Valrhona con 14 praline estremamente raffinate.

GANACHE FRUTTATE

La finezza del cioccolato associata alla potenza della frutta.



33 718
FONDENTE

PROMESSE CASSIS

GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE CON NOTE
INTENSE DI RIBES NERO
DI BORGOGNA

Decorata con tratti neri e rosa
realizzati con il cornetto.



33 753
FONDENTE

PROMESSE MANJARI FRAMBOISE

Puro Madagascar

DOPPIO STRATO PASTA DI
FRUTTA AL LAMPONE E
GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE MANJARI 64%

Decorata con tratti neri e rosa
realizzati con il cornetto.



33 867
FONDENTE

PROMESSE GRIOTTE TONKA

DOPPIO STRATO DI PASTA
DI FRUTTA ALL'AMARENA E
GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE E FAVA TONKA

Decorata con tratti rossi e neri
realizzati con il cornetto.



33 769
FONDENTE

PROMESSE CITRON VERT

GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE CON POLPA DI
LIME DEL MESSICO

Decorata con tratti verdi realizzati
con il cornetto.



33 748
AL LATTE

PROMESSE KALAMANSI

GANACHE AL CIOCCOLATO
AL LATTE JIVARA 40%
CON NOTE FRESCHE
DI CALAMONDINO
DELLE FILIPPINE

Decorata con tratti di cioccolato
al latte e di colore giallo realizzati
con il cornetto.



33 752
AL LATTE

PROMESSE GIANDUJA PASSION

DOPPIO STRATO GIANDUJA,
SCAGLIE DI CRÊPE
CROCCANTE E GANACHE DI
CIOCCOLATO
AL LATTE JIVARA 40%
CON POLPA DI FRUTTO
DELLA PASSIONE

Decorata con tratti di cioccolato
al latte e di colore arancione
realizzati con il cornetto.

Ritrovate il savoir-faire artigianale per delle praline di alta gamma.

QUADRATURA MANUALE: Quadratura manuale e taglio con chitarra per praline di estrema finezza da 9 g.

PRODOTTI "FRESCHI": Ricette realizzate con puree di frutta e panna, senza aromi.

GANACHE GOLOSE

Una varietà di abbinamenti golosi in questa collezione delicatissima.



20 305
FONDENTE

PROMESSE PRALINÉ CRÊPE CROUSTILLANTE

INTERNO PRALINATO
FONDENTE ABBINATO ALLA
CROCCANTEZZA DELLA
CRÊPE CROCCANTE

Decorato con tratti al latte
realizzati con il cornetto.



33 505
FONDENTE

PROMESSE CAFÉ ARABICA

GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE INFUSO CON
CHICCHI DI CAFFÈ D'ETIOPIA

Decorata con tratti neri realizzati
con il cornetto.



33 503
FONDENTE

PROMESSE PRALINÉ NOIR 70%

PRALINATO FRUTTATO ALLE
MANDORLE SPAGNOLE 70%
DAL GUSTO DI MANDORLE
TOSTATE

Decorazione soffriata.



33 500
AL LATTE

PROMESSE OPALYS VANILLE

GANACHE AL CIOCCOLATO
BIANCO OPALYS E
BACCELLI DI VANIGLIA
DEL MADAGASCAR

Decorata con tratti bianchi
(Ivoire 35%) realizzati con
il cornetto.



33 636
DULCEY

PROMESSE DULCEY CARAMÉLIA

GANACHE AL CIOCCOLATO
AL LATTE CARAMÉLIA 36%
CON NOTE DELIZIOSE
DI BISCOTTO E CARMELLO

Decorata con tratti di cioccolato
al latte realizzati con il cornetto.



33 495
AL LATTE

PROMESSE PRALINÉ 66%

PRALINATO FRUTTATO
ALLE NOCCIOLE ITALIANE
E MANDORLE SPAGNOLE
DAL GUSTO INTENSO
DI NOCCIOLA

Decorazione soffriata.

GANACHE PURO CIOCCOLATO

Ricette tutte al cioccolato per soddisfare i più golosi.



33 514
FONDENTE

PROMESSE GUANAJA

GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE GUANAJA 70%
CARATTERIZZATO DA
NOTE AMARE E CALDE

Decorata con tratti neri realizzati
con il cornetto.



33 518
AL LATTE

PROMESSE JIVARA

GANACHE CREMOSA DI
CIOCCOLATO AL LATTE
JIVARA 40%

Decorata con tratti di cioccolato al
latte realizzati con il cornetto.





PER LE FESTE

che impreziosiscono
il nostro anno



SCINTILLANTES P30

ÉTINCELLES P31

ESPRITS DE NOËL P33

LA COLLEZIONE LIQUORE P34

TARTUFI P36

CUORI P37

Collezione Natale

L'imperdibile gamma festiva Valrhona per celebrare le feste di fine anno!

SCINTILLANTES

Per illuminare i vostri momenti golosi.



FONDATE

CARAÏBE NOIR

GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDATE CARAÏBE 66%

Intense note amare e
di frutta secca tostata.



AL LATTE

JIVARA LAIT

GANACHE AL CIOCCOLATO
AL LATTE JIVARA 40%

Note di malto e vaniglia.
Texture fondente.



FONDATE

PRALIFEUILLETÉ NOIR

PRALINATO MANDORLE
E NOCCIOLE CON
CRÈPE CROCCANTE

Note di frutta secca.
Texture croccante.



AL LATTE

PRALINÉ LAIT

PRALINATO MANDORLE
E NOCCIOLE

Note di frutta secca.



AL LATTE

AMANDE LAIT

GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDATE E AL LATTE
AROMATIZZATA ALLA
MANDORLA

Note dolci e fruttate.



BIANCO

CASSIS IVOIRE

GANACHE CON POLPA
DI RIBES NERO

Rivestita di cioccolato bianco
Ivoire 35%.

Note acidule.

ASSORTIMENTO DI 5 KG DI SCINTILLANTES

CIOCCOLATI, GANACHE
E PRALINATI CONFEZIONATI
A FORMA DI CAREMELLA

11 504



FONDATE



AL LATTE



BIANCO



ÉTINCELLES

Una gamma festiva tutta d'oro e d'argento, composta da praline raffinate che evocano stelle lontane.



8393
FONDENTE

OCTANS

GANACHE AL CIOCCOLATO
AL LATTE JIVARA 40%
CON CARAMELLO SALATO

Decorata con paillettes
d'oro e d'argento.

Note di malto e caramello.



2394
FONDENTE

ANTHARÈS

GANACHE AL CIOCCOLATO
AL LATTE INFUSA CON TÈ
EARL GREY (BERGAMOTTO)

Decorata con paillettes
d'oro e d'argento.



2397
FONDENTE

ARIÈS

GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE CARAÏBE 66%

Decorata con un tocco di argento.

Aromatica e persistente.



33414
FONDENTE

ALTAÏR

PRALINATO NOCCIOLA 60%
CON SCAGLIE DI NOCI
PECAN

Decorato con tratti neri
e una punta di argento.

Note di frutta secca tostata.

Texture croccante.



6823
FONDENTE

ATRIA

GIANDUJA AL LATTE
CON PEZZETTI
DI GALETTE BRETONE

Decorato con paillettes
d'oro e d'argento.

Texture croccante.



4687
FONDENTE

PERSEA

PRALINATO NOCCIOLE
E COCCO GRATUGIATO

Decorato con un tocco
di argento.

Texture fondente.



33601
FONDENTE

TRUFFE CARAÏBE

GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE CARAÏBE 66%

Ricoperta di cacao.

Intense note amare e
di frutta secca tostata.

Texture fondente.



2864
AL LATTE

ORIANA

PRALINATO NOCCIOLA 60%
E CRÊPE CROCCANTE CON
5 SPEZIE

Decorato con una punta di argento.

Note intense di frutta secca
e spezie.

Texture croccante.



2867
AL LATTE

ANDROMA

GIANDUJA AL LATTE CON
SCAGLIE DI NOCCIOLA

Decorato con paillettes
d'argento.

Note golose.

Texture croccante.



2863
AL LATTE

VEGA

PRALINATO NOCCIOLA 60%

Decorato con una punta di argento.

Note intense di frutta secca tostata
e caramello.



4285
AL LATTE

LYRA

GANACHE CON POLPA
DI FRUTTO DELLA PASSIONE

Decorata con foglia d'oro.

Note di frutta della passione
e latte.

Texture cremosa.



2861
BIANCO

AURIGA

GANACHE AI FRUTTI ROSSI
CON UN ACCENNO DI
LIQUORE ALLE MORE

Decorata con paillettes
d'oro e d'argento.



4284
BIANCO

POLARIS

GANACHE AL CIOCCOLATO
AL LATTE E CAFFÈ
CON NOTE DI WHISKY

Decorata con un tocco di argento.

Texture fondente.



Collezione Natale

Lo spirito natalizio si svela attraverso 5 forme originali e accattivanti.

ESPRITS DE NOËL

Il Natale prende forma con questi simpatici assortimenti.



11 206
FONDENTE

ESPRIT DE NOËL CARAÏBE

AL CIOCCOLATO FONDENTE CARAÏBE 66%

Persistente e aromatico.



12 013
AL LATTE

ESPRIT DE NOËL CARAMÉLIA

AL CIOCCOLATO AL LATTE CARAMÉLIA 36%

Delicato, goloso e generoso.



11 207
DULCEY

ESPRIT DE NOËL DULCEY

AL CIOCCOLATO DULCEY 35%

Cre moso e biscottato.



13 008
BIANCO

ESPRIT DE NOËL IVOIRE

AL CIOCCOLATO BIANCO IVOIRE 35%

Caratteristiche degli Esprits de Noël: Altezza: da 3,5 a 4 cm / Larghezza: da 3 a 3,5 cm / Spessore: 8 mm / Peso unitario: 5 g
Assortimento di 5 forme: stella, pupazzo di neve, omino di pan di zenzero, abete, pallina di Natale.



RITROVATE TUTTE LE NOSTRE CONFEZIONI A PAG. 54-55

Preconfezionate gli Esprits de Noël nelle nostre scatole e fate sognare i vostri clienti con la magia del Natale!

Ogni scatola può contenere 32 Esprits de Noël.

SCATOLA DORATA

Ref. 26 869

SCATOLA LAMPONE

Ref. 26 862

LOTTO DA 10

12 x 8,6 x 4,4 cm - 160g



La collezione liquore

All'interno della pralina, un guscio di zucchero racchiude il liquore grazie a un processo di cristallizzazione.

CONFISEUR

Praline al liquore, avvolte in carta brillante colorata.



33 238
FONDENTE

CONFISEUR FRAMBOISE

ACQUAVITE DI LAMPONE
(60°)

Avvolto in una carta brillante
rosa fucsia.

Note fruttate.



486
FONDENTE

CONFISEUR KIRSCH

ACQUAVITE DI KIRSCH
(50°)

Avvolto in una carta
brillante rossa.

Gusto intenso e note di ciliegia.



487
FONDENTE

CONFISEUR POIRE

ACQUAVITE DI PERE
WILLIAMS (45°)

Avvolto in una carta
brillante dorata.

Note fruttate.

Intenso.



481
FONDENTE

CONFISEUR CHARTREUSE®

CHARTREUSE® VERDE (70°)

Avvolto in una carta
brillante verde.

Note aromatiche di piante verdi.



482
FONDENTE

CONFISEUR COGNAC

ACQUAVITE DI COGNAC
(60°)

Avvolto in una carta brillante
color albicocca.

Intensità, dolcezza e note ambrate.



3 301
FONDENTE

PANACHÉ CONFISEURS

ASSORTIMENTO DI 2 KG:
LAMPONE, KIRSCH, PERA

Avvolti in una carta brillante.

Note fruttate.



381
FONDENTE

CERISE & KIRSCH

CILIEGIA, ACQUAVITE
DI KIRSCH (50%)
E FONDENTE

Guscio di cioccolato fondente.

Avvolto in una carta
brillante rossa.

Gusto intenso e note di ciliegia.



PRESENTAZIONE: VALORIZZATE I VOSTRI CONFISEUR

Punto di riferimento nel settore delle
praline, la gamma liquore è apprezzata
dagli amanti di sapori intensi e alcolici.

Approfittate della golosità di questa
gamma per valorizzarla e differenziarla
con delle etichette.

CHARDON

Una gamma di golosità per gli amanti dei liquori, ricoperta di decorazioni colorate.



33 475

CHARDON MIRABELLE

ACQUAVITE DI PRUGNA
 MIRABELLE INVECCHIATA
 (60°)

Decorazione gialla.
 Note fruttate.



33 635

CHARDON DULÇEY WHISKY CAFÉ

WHISKY (60°)
 ED ESTRATTO DI CAFFÈ

Ricoperto di cioccolato Dulçey 35%.
 Note tostate e di malto con un tocco
 finale biscottato.



33 953

CHARDON COGNAC

COGNAC E ARANCIA AMARA

Decorazione arancione.
 Note di arancia amara.



33 474

CHARDON FRAMBOISE

ACQUAVITE DI LAMPONE
 (60°)

Decorazione rosa.
 Note fruttate.

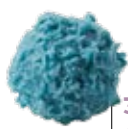


33 282

CHARDON ARMAGNAC

ARMAGNAC (60°)

Ricoperto di cioccolato bianco
 Ivoire 35%.
 Note dolci e fruttate.



33 473

CHARDON KIRSCH

ACQUAVITE DI KIRSCH
 (50°)

Decorazione blu.
 Gusto intenso e note di ciliegia.



33 239

CHARDON POIRE

ACQUAVITE DI PERE
 WILLIAMS (45°)

Ricoperto di cioccolato fondente.
 Note fruttate.
 Intenso.



33 955

CHARDON ALCOOLAT PLANTES

ALCOLATO DI 65 PIANTE
 (86°) TRA CUI IL GENEPI

Decorazione verde.
 Note di piante aromatiche.

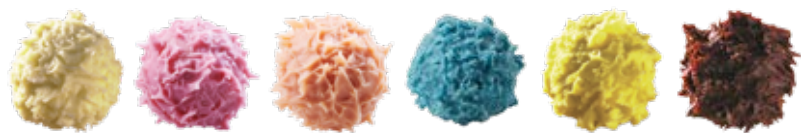


33 956

CHARDON CASSIS

INFUSIONE AL RIBES NERO
 (40°) E GERMOGLI DI RIBES

Decorazione color malva.
 Note intense di frutti rossi.



3 300

PANACHÉ CHARDONS

ASSORTIMENTO DI 4 KG: ARMAGNAC, LAMPONE, COGNAC, KIRSCH, PRUGNA MIRABELLE, PERA

Decorazioni colorate.
 Note fruttate.
 Intenso.



3 298

PANACHÉ CHARDONS

ASSORTIMENTO DI 2 KG:
 ARMAGNAC, LAMPONE, KIRSCH

Decorazioni colorate.
 Note fruttate.

VARIANTE: SENZA LIQUORE

E per chi non
 ama il liquore?
 Non dimenticate
 lo Chardon
 PRALINÉ!



33 802

CHARDON PRALINÉ BLEU

PRALINATO NOCCIOLE E GRANELLI
 DI MANDORLE CARAMELLATE

Decorazione blu.
 Note di caramello.
 Croccante.

PER LE FESTE

Tartufi

Un'offerta con diverse texture e rivestimenti per soddisfare anche i palati più esigenti.



33 910
FONDENTE

TRUFFE GUANAJA

GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE GUANAJA 70%

Note di grué di cacao amaro.

Cuore fondente.



33 852
DULCEY

TRUFFE DULCEY PRALINÉ

PRALINATO FRUTTATO ALLE
MANDORLE 70%

Note biscottate e di frutta secca
in un cuore fondente.



33 850
FONDENTE

TRUFFE CROUSTIPRALINÉ

PRALINATO FRUTTATO
MANDORLE E NOCCIOLE
CON CEREALI CROCCANTI

Texture croccante.

Cuore fondente.



33 848

FAÇON TRUFFE CITRON

GANACHE CON POLPA
DI LIMONE

Note dolci e acidule.

Cuore fondente.



33 615
AL LATTE

TRUFFE TANARIVA CAMEL

GANACHE AL CAMELLO
E CIOCCOLATO AL LATTE
TANARIVA 33%

Note di caramello mou.

Cuore fondente.



34 256
FONDENTE

TRUFFE GUANAJA ORANGE

GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE GUANAJA
70% AROMATIZZATA
ALL'ARANCIA

Note di grué di cacao amaro.

Cuore cremoso.



33 797
FONDENTE

TRUFFE RHUM COCO

GANACHE AROMATIZZATA
AL RUM

Note intense.

Cuore fondente.



RITROVATE TUTTE LE NOSTRE
CONFEZIONI A PAG. 54-55

Presentate i tartufi in una confezione raffinata.

ASTUCCIO TARTUFI

Ref. 13 623

6 TARTUFI

LOTTO DA 10

22 x 6 x 3 cm

Cuori

Per conquistare proprio tutti.



33 786
FONDENTE



CŒUR FRAMBOISE

GANACHE CON POLPA
DI LAMPONE

Decorata con un tratto rosa
realizzato con il cornetto.



33 527
AL LATTE

CŒUR NOISETTE

GANACHE ALLA NOCCIOLA

Decorata con un tratto nero
realizzato con il cornetto.



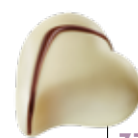
33 746
AL LATTE



CŒUR PASSION

GANACHE AL FRUTTO
DELLA PASSIONE

Decorata con un tratto arancione
realizzato con il cornetto.



33 498
BIANCO

CŒUR VANILLE

GANACHE ALLA VANIGLIA

Decorata con un tratto nero
realizzato con il cornetto.



33 624
FONDENTE

CŒUR MANJARI

GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE MANJARI 64%

Note di frutti rossi.



33 614
AL LATTE

CŒUR JIVARA

GANACHE AL CIOCCOLATO
AL LATTE JIVARA 40%

Note di malto e vaniglia.



33 952
BIANCO



CŒUR COGNAC

GANACHE AL COGNAC
AROMATIZZATA
ALL'ARANCIA AMARA

Note liquorose.



RITROVATE TUTTE LE NOSTRE CONFEZIONI
A PAG. 54-55

Aggiungete un tocco di eleganza grazie a questo
cofanetto moderno e senza tempo.

SCATOLA AMORE
9 CUORI
LOTTO DA 25

Ref. 28098

15 x 15 x 3,7 cm

PER LE FESTE





PER UNO SPUNTINO

a qualsiasi ora
del giorno

FANTAISIES P40

CHOCO'BAR P42

GELATINE DI FRUTTA P44

TAVOLETTE P45

Fantaisies

FRUTTA SECCA

Frutta secca ricoperta di cioccolato o Gianduja.



AVELINAS NOIR

NOCCIOLE TOSTATE

Note di frutta secca tostata.
Texture croccante.



AVELINAS LAIT

NOCCIOLE TOSTATE

Note di frutta secca tostata.
Texture croccante.



AVELINAS DULCEY

NOCCIOLE TOSTATE

Note golose e intense
di cioccolato Dulcey 35%.
Texture croccante.



AVELINAS IVOIRE

NOCCIOLE TOSTATE

Note di frutta secca tostata.
Texture croccante.



AMANDAS NOIR

MANDORLE TOSTATE

Note di frutta secca tostata.
Texture croccante.



AMANDAS LAIT

MANDORLE TOSTATE

Note di frutta secca tostata.
Texture croccante.



AMANDAS DULCEY

MANDORLE TOSTATE

Note golose e intense
di cioccolato Dulcey 35%.



AMANDAS IVOIRE

MANDORLE TOSTATE

Note di frutta secca tostata.
Texture croccante.



AMANDAS "FAÇON GIANDUJA" CACAO

MANDORLE TOSTATE

Ricoperte di Gianduja e cacao.
Cacao intenso.
Texture croccante e fondente.



AMANDAS "FAÇON GIANDUJA" SUCRE GLACE

MANDORLE TOSTATE

Ricoperte di Gianduja e zucchero a velo.
Note di frutta secca e pralinato.
Texture croccante e fondente.

NUOVA DECORAZIONE



GALET NOIR

MANDORLE TOSTATE

Ricoperte di cioccolato fondente
e un sottile strato di zucchero.

Decorazione grigio scuro.
Note di frutta secca tostata.

Texture croccante.

NUOVA DECORAZIONE



GALET LAIT

MANDORLE TOSTATE

Ricoperte di cioccolato al latte
e un sottile strato di zucchero.

Decorazione grigio chiaro.
Note di frutta secca tostata.

Texture croccante.

CROUSTIBILLES

Un cuore di cereali croccanti ricoperti di cioccolato.



33 853
FONDENTE

CROUSTIBILLES NOIR

CEREALI CROCCANTI

Ricoperti di cioccolato fondente.



33 849
AL LATTE

CROUSTIBILLES CARAMÉLIA

CEREALI CROCCANTI

Ricoperti di cioccolato al latte Caramélia 36%.



33 846
DULCEY

CROUSTIBILLES DULCEY

CEREALI CROCCANTI

Ricoperti di cioccolato Dulcey 35%.



26 690
LAMPONE

CROUSTIBILLES INSPIRATION FRAMBOISE

CEREALI CROCCANTI

Ricoperti di Inspiration Lampone.

GOURMANDS

Frutta secca, frutta candita e biscotti ricoperti di cioccolato per uno spuntino goloso.



33 838
AL LATTE

BISCUITS LAIT

BISCOTTI CROCCANTI PURO BURRO

Gusto dolce e di cacao.



33 842
FONDENTE

CARRÉS NOUGATINE NOIR

TORRONCINO ALLE NOCCIOLE

Note di frutta secca.
Croccante.



33 837
AL LATTE

CARRÉS NOUGATINE LAIT

TORRONCINO ALLE NOCCIOLE

Note di frutta secca.
Croccante.



33 828
BIANCO

HARICOTS BLANCS

TORRONCINO ALLE MANDORLE

Note vanigliate.
Croccante.



33 775
FONDENTE

MINI ORANGETTES

SCORZE DI ARANCIA CANDITE

Note fruttate e acidule.



33 784
FONDENTE

GRAINS DE CAFÉ CHOCOLAT

CIOCCOLATO FONDENTE AROMATIZZATO AL CAFFÈ A FORMA DI CHICCO DI CAFFÈ

Note di arabica.

Choco'bar

Varie ricette dal formato generoso per uno spuntino a qualsiasi ora del giorno.



33 618
FONDENTE

BAR'GUANAJA

GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE GUANAJA 70%

Decorata con tratti di cioccolato al latte realizzati con il cornetto.

Note di grué di cacao amaro.



33 644
AL LATTE

BAR'JIVARA

GANACHE AL CIOCCOLATO
AL LATTE JIVARA 40%

Decorata con tratti di cioccolato fondente realizzati con il cornetto.

Note di malto e vaniglia.



33 369
FONDENTE

BAR'BIGOUDINE NOIR

GIANDUJA AL LATTE CON
SCAGLIE DI GALETTE
BRETONE

Decorato con scaglie di mandorle.

Note di frutta secca.



33 360
AL LATTE

BAR'BIGOUDINE LAIT

PRALINATO MANDORLE
E CRÊPE CROCCANTE

Decorato con scaglie di mandorle.

Note di frutta secca.



33 523
FONDENTE

BAR'CAMEL

BARRETTA RIPIENA DI
CAREMELLO SALATO

Decorata con la forchetta.

Gusto equilibrato con una punta di caramello salato.



33 717
FONDENTE

BAR'SICILIA

PASTA DI MANDORLE
E PISTACCHI

Decorata con tratti verdi realizzati con il cornetto.

Gusto equilibrato di frutta secca.



33 520
AL LATTE

CROUSTI BAR'LAIT

GIANDUJA AL LATTE CON
CEREALI CROCCANTI

Decorato con cioccolato fondente.

Note di frutta secca.



33 869
BIANCO

CROUSTI BAR'IVOIRE

GIANDUJA E CEREALI
CROCCANTI

Decorato con cioccolato fondente.

Note di frutta secca.

ANIMAZIONE

Momento imprescindibile e goloso per grandi e piccini, la merenda dev'essere condivisa.

Approfittate di questa pausa quotidiana per distinguervi e aumentare le vostre vendite.

Date un tocco di originalità alle vostre barrette grazie a formule esclusive, per esempio:

- LA CLASSICA:
1 barretta + 1 bevanda
- LA GOLOSA:
2 barrette + 1 bevanda calda
- LA 100% CIOCCOLATO:
1 barretta + 1 cioccolata calda

Caratteristiche delle barrette: Peso unitario: circa 35 g. Formato unitario: circa 8,5 x 2,5 x 1,5 cm / Scatola da 36 pezzi.



33 845
FONDENTE

BAR'CAFÉ ORANGE

**GANACHE AL CAFFÈ
INFUSA AL CARDAMOMO
SU GELATINA ALL'ARANCIA**

Decorata con granelli di frutta
e cioccolato al caffè.

Note di arabica e leggermente
acidule.

Scatola da 36 pezzi.



33 462
FONDENTE

BAR'ROC NOIR

**PRALINATO INTENSO
MANDORLE E NOCCIOLE**

Ricoperto con granelli di mandorle.

Gusto intenso di frutta secca
e note tostate.

Scatola da 36 pezzi.



33 720
AL LATTE

BAR'ROC LAIT

RIPIENO GIANDUJA

Ricoperto con granelli di mandorle.

Note di nocciola.

Scatola da 36 pezzi.



**RITROVATE TUTTE
LE NOSTRE CONFEZIONI
A PAG. 54-55**

**Presentate le barrette in una
confezione espressamente pensata
per loro...**

ASTUCCIO BARRETTA

Ref. 28 861

LOTTO DA 30 - 3 COLORI

9,5 x 3,4 x 2 cm



Gelatine di frutta

Nel 2018, Valrhona rende onore alle sue origini e lancia le gelatine di frutta di alta gamma. Ricette autentiche con polpa di frutta per un gusto intenso.

ASSORTIMENTO DI GELATINE DI FRUTTA - 6 VARIETÀ

19 826

UN SAPORE FRESCO E ACIDULO DI FRUTTA RICOPERTA DA UN SOTTILE STRATO DI ZUCCHERO CRISTALLIZZATO.

Texture morbida.

192 pz.



RIBES NERO
DI BORGOGNA

32 pz.



LAMPONE
DI NORMANDIA

32 pz.



PESCA DI VIGNA
DELLA DRÔME

32 pz.



ALBICOCCA
DELLA DRÔME

32 pz.



PRUGNA MIRABELLE
DI LORENA

32 pz.



LIMONE
DI CORSICA

32 pz.

UN GUSTO D'ECCEZIONE

Il frutto è il primo ingrediente. Viene utilizzato fino all'83% di frutta nobile.

Frutta di origine specifica (Corsica, Drôme, Normandia). Denominazione IGP** per la prugna Mirabelle di Lorena.

Ricette a base di frutta fresca.

COLORI E GUSTI NATURALI AL 100%

Senza aromi artificiali.

Senza coloranti.

RITROVATE TUTTE LE NOSTRE CONFEZIONI "GLI INDISPENSABILI" A PAG. 54

Scatole colorate per valorizzare e proteggere le vostre gelatine di frutta.



SCATOLA PICCOLA

Ref. 13 620
3,4 x 2 x 9,5 cm

LOTTO DA 10
PUÒ CONTENERE
9 GELATINE
DI FRUTTA



SCATOLA GRANDE

Ref. 13 621
17 x 10 x 2 cm

LOTTO DA 10
PUÒ CONTENERE
18 GELATINE
DI FRUTTA

Tavolette

Vendute in confezioni di cellophane neutre per scoprire i Grand Cru di cioccolato Valrhona.
Tavolette 100 g.

ABINAO 85%

AMARO E AROMATICO

Zucchero 14% Grassi 48%.

Scatola da 20 pezzi.

33 628
FONDENTE

CARAÏBE 66%

SPEZIE DOLCI E TOSTATE

Zucchero 33% Grassi 40%.

Scatola da 20 pezzi.

33 602
FONDENTE

MANJARI 64%

Puro Madagascar

FRUTTATO E ACIDULO

Zucchero 35% Grassi 39%.

Scatola da 20 pezzi.

33 620
FONDENTE

TANARIVA 33%

GOLOSO E CARAMELLATO

Zucchero 37% Grassi 36%.

Scatola da 20 pezzi.

33 629
AL LATTE



PER UNO SPUNTINO





PER LA PAUSA

con tè o caffè

ÉCLATS, INSTANT E LINGOTTI P48

CARRÉ E SECRET P49

Pausa

ÉCLATS

Una gamma ideale per la pausa caffè o tè.

NUOVO DESIGN



5112
FONDENTE

ÉCLAT NOIR

Amaro delicato, intensità e persistenza rendono ÉCLAT NOIR (61%) ideale per conquistare gli amanti del cioccolato.

NUOVO DESIGN



8197
FONDENTE

ÉCLAT ANDOA NOIR

Puro Perù

Un cioccolato fortemente impegnato per il rispetto delle persone e della natura.

Note intense amare e agrumate.

NUOVO DESIGN



7457
AL LATTE

ÉCLAT LACTÉ

Le note intense di latte e cacao si sposano in perfetta armonia per dare vita a ÉCLAT LACTÉ (39%).

DEGUSTAZIONE

LASCIATE IL SEGNO

Rendete indimenticabile la visita dei vostri clienti nel vostro locale: offrite loro una coccola dal sapore di cioccolato con un caffè, un tè o al momento del conto. Fate scoprire la delicatezza di un gran cioccolato. Da degustare al bancone o alla reception, nelle camere in albergo o nelle aree relax della vostra struttura.

INSTANT

Un formato più leggero con un profilo di spezie dolci.

LINGOTTO

Una ricetta golosa avvolta nei colori Valrhona.



PRODOTTO
PERSONALIZZABILE

NUOVO DESIGN



11161
FONDENTE

INSTANT NYANGBO 68%

Puro Ghana

Profilo di spezie dolci.
Note tostate e di vaniglia.

NUOVO DESIGN



25170
AL LATTE

LINGOTTO

GIANDUJA AL LATTE E CRÊPE CROCCANTE

Note dolci di frutta secca.
Consistenza fondente e croccante.



CARRÉ

Scoprite e riscoprite i nostri carré di cioccolato Grand Cru.



NUOVO DESIGN



510
FONDENTE

GUANAJA 70%

EQUILIBRATO E TOSTATO

Note di cacao amaro, intensità e acidità.

NUOVO DESIGN



511
FONDENTE

CARAÏBE 66%

SPEZIE DOLCI

Note amare intense, accenti tannici e frutta secca tostata.

NUOVO DESIGN



1895
FONDENTE

MANJARI 64%

Puro Madagascar

FRUTTATO E ACIDULO
Note acidule di frutti rossi.

NUOVO DESIGN



1896
AL LATTE

JIVARA 40%

AL LATTE E AL MALTO

Dolcezza del cacao e del malto, note di vaniglia.

NUOVO STAMPO

Raffigurazioni di cabosse e foglie di cacao che vi faranno viaggiare!



SECRET

Golosità in confezioni preziose.



33742
AL LATTE

SECRET FAÇON GIANDUJA

LATTE E CRÊPE CROCCANTE

Ricoperto di cioccolato al latte.

Texture fondente e croccante.



33566
AL LATTE

SECRET PRALINÉ AMANDES NOISETTES 50%

Ricoperto di cioccolato al latte.

Texture fondente.



33564
FONDENTE

SECRET CAFÉ ARABICA

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE INFUSA CON CHICCHI DI CAFFÈ ARABICA

Ricoperta di cioccolato fondente.

Texture fondente.



33565
AL LATTE

SECRET PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT

MANDORLE E NOCCIOLE 50%

Ricoperto di cioccolato al latte.

Texture croccante.

RITROVATE TUTTE LE NOSTRE CONFEZIONI A PAG. 54-55

Confezionate i Secret nei nostri appositi cofanetti disponibili in 3 misure e venduti in lotti da 10:



SCATOLA
24 PZ.
Ref. 14963
14 x 12,5 x 1,7 cm



SCATOLA
6 PZ.
Ref. 14962
7,1 x 6,3 x 1,7 cm



SCATOLA
2 PZ.
Ref. 14961
4,2 x 3,6 x 1,7 cm





PER MIGLIORARE LE VENDITE

e sviluppare
il vostro negozio



INCREMENTARE
LE VENDITE DI PRALINE P52
REALIZZARE
CONFEZIONI DI SUCCESSO P54

Incrementare le vendite di praline

in negozio

Ottimizzate il vostro assortimento

Per creare l'assortimento ideale, bisogna conoscere la propria clientela. Osservate i vostri clienti, le loro abitudini e reazioni alle vostre offerte, cercate di capire quali sono i loro prodotti preferiti. Ecco alcune regole che potrete seguire facilmente. Cercate di soddisfare tutte le esigenze dei vostri clienti e differenziatevi proponendo ricette originali che li stupiranno.

Assicuratevi di avere un numero di referenze adeguato alla vostra capacità di vendita per garantire una buona visibilità e rotazione dei vostri prodotti. Per questo, la vostra gamma deve essere composta da almeno 25 referenze per soddisfare tutti i desideri della clientela. Per presentare i vostri prodotti, vi consigliamo di suddividerli per tipologia di ricetta e colore: le ganache, le paste di mandorle, i pralinati.



Suggerimenti per la presentazione

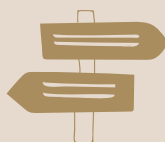
Il vostro intervento potrà aiutare i clienti nella loro scelta e innescare l'acquisto. Per fidelizzarli, potete condividere con loro delle informazioni sul prodotto.

I 3 OBIETTIVI DELLA PRESENTAZIONE:



Raccontare

Parlate dei vostri valori, del vostro savoir-faire, illustrando al cliente le tecniche di produzione. Menzionate anche i vostri prodotti, puntando sull'origine e sulla qualità.



Guidare

Chiedete al cliente la sua opinione, le sue preferenze, le sue esigenze...



Far scoprire

Invitate i vostri clienti ad assaggiare, per scoprire le texture, riconoscere le diverse caratteristiche gustative e apprezzare l'armonia dei sapori.

1. Presentate il rivestimento

fondente

“Un cioccolato intenso e persistente”



al latte

“Il cioccolato che mette tutti d'accordo grazie alla sua dolcezza e golosità”



bianco

“Un cioccolato delicato per valorizzare il ripieno delle praline”



2. Descrivete il ripieno

Ciascun ripieno è diverso per soddisfare ogni palato.

IL VOSTRO CLIENTE È...	PROPONETEGLI...	PARLATEGLI DELLA RICETTA...
Il goloso	I PRALINATI	Frutta secca tostata e caramellata: “Un mix di frutta secca, zucchero e un tocco di vaniglia tritati insieme più o meno finemente”.
	I “FAÇONS GIANDUJA”	Cioccolato e nocciola: “Un connubio di nocciole tostate e fave di cacao concate e poi finemente tritate”.
Il gourmet	LE GANACHE	Cioccolato sublimato: “Una cremosa combinazione di panna e/o polpa di frutta e cioccolato”.
L'esploratore	GLI ABBINAMENTI SOPRENDENTI	Ganache originali speziate o fruttate: “Texture croccanti, morbide e fondenti dalle note esotiche”.
L'amante dei liquori	LA COLLEZIONE LIQUORE	Unione di liquore e il gusto intenso del cioccolato: “Un sottile strato di zucchero racchiude il liquore grazie a una sapiente cristallizzazione”.

3. Date risalto alle vostre decorazioni

Descrivete le diverse tecniche di decorazione delle praline per sottolineare l'esperienza e la tecnica del Maître Chocolatier.



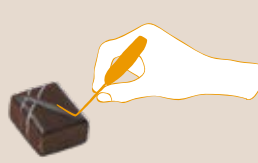
Aggiunta di ingredienti

Frutta secca, arancia candita...



Decorazione con il cornetto

Per creare motivi in rilievo.



Decorazione con la forchetta

Per realizzare striature sul cioccolato.



Decorazione con trasferibile

Applicazione di una pellicola trasparente.

Realizzare confezioni di successo

per offrire ai clienti un'esperienza unica

Presentate i vostri cioccolatini eccezionali in un vero e proprio scrigno. Sarà quello il primo impatto visivo che farà la differenza...

LES INDISPENSABLES

Des boîtes colorées pour mettre en valeur et protéger vos bonbons de chocolat.

SCATOLA DA 4 PEZZI*

Ref. 12 489
6,5 x 6,5 x 1,5 cm
LOTTO DA 10



SCATOLA DA 6 PEZZI

Ref. 13 620
7,5 x 7,5 x 1,5 cm
LOTTO DA 10



SCATOLA DA 10 PEZZI

Ref. 13 621
13,5 x 7 x 2 cm
LOTTO DA 10



SCATOLA DA 16 PEZZI*

Ref. 12 488
12 x 12 x 1,5 cm
LOTTO DA 10



NOVITÀ

PER LE FESTE DI FINE ANNO

Un cofanetto e un calendario da riempire con i colori del Natale per sublimare le vostre praline.

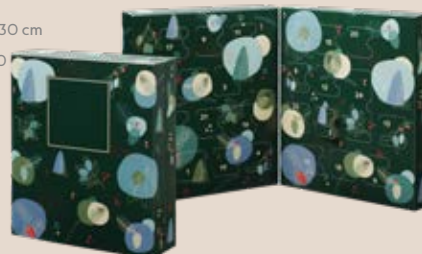
COFANETTO 9 PEZZI

Ref. 34 299
15 x 15 x 3,7 cm
LOTTO DA 25



CALENDARIO DA RIEMPIRE

Ref. 30 523
22,8 x 20,2 x 30 cm
LOTTO DA 20



PER I PALET FIN

Usate questo astuccio per preconfezionare le referenze di palet golosi e al cacao!



ASTUCCIO PALET

Ref. 31 455
14,4 x 3,65 x 3,6 cm
LOTTO DA 24

PER LE BARRETTE

Utilizzate confezioni moderne e di tendenza per le vostre barrette.



ASTUCCIO BARRETTA

Ref. 26 861
3,4 x 2 x 9,5 cm

LOTTO DA 30 - 3 COLORI

FABBRICATO IN
FRANCIA

PER I SECRET

Confezionate i Secret negli astucci dedicati.



SCATOLA 24 PEZZI**

Ref. 14 963
14 x 12,5 x 1,7 cm
LOTTO DA 10



SCATOLA 6 PEZZI**

Ref. 14 962
7,1 x 6,3 x 1,7 cm
LOTTO DA 10



SCATOLA 2 PEZZI**

Ref. 14 961
4,2 x 3,6 x 1,7 cm
LOTTO DA 10

PER I CUORI

Aggiungete un tocco di eleganza grazie a questo cofanetto moderno e senza tempo.



SCATOLA AMORE

Ref. 28 098
15 x 15 x 3,7 cm
9 CUORI
LOTTO DA 25

PER FANTAISIES E PRALINE

Svelate con raffinatezza tutte le delizie della collezione.



SCATOLA DORATA

Ref. 26 869
12 x 8,6 x 4,4 cm

200 G AMANDAS
AVELINAS
LOTTO DA 10

32 ESPRITS
DE NOËL

FABBRICATO IN
FRANCIA



SCATOLA LAMPONE

Ref. 26 862
12 x 8,6 x 4,4 cm

200 G AMANDAS
AVELINAS
LOTTO DA 10

32 ESPRITS
DE NOËL

PER I TARTUFI

Presentate i tartufi in una confezione raffinata.

ASTUCCIO TARTUFI

Ref. 13 623
22 x 6 x 3 cm

6 TARTUFI - LOTTO DA 10



L'ASTUCCIO TRASPARENTE

Valorizzate tutte le vostre praline grazie a un astuccio trasparente pieno di fascino ed eleganza.



ASTUCCIO TRASPARENTE PRALINE

Ref. 10 642
20,5 x 3,3 x 2,5 cm

6 PEZZI - LOTTO
DA 50





INDICE

per orientarvi
meglio



PAGINA	NOIUE PRODOTTO	REF	CICCOLATO	CONFEZIONAMENTO	PESO UNITARIO ME TO (mg)	SHIEL-LIFE (mm)	DISPONIBILITÀ	AROMA COLORANTE	ALCO
Palet fin									
	8	PALET PRALINÉ AMANDE ET COCO	20 484	AL LATTE	320 PZ	2,9	3		
	8	PALET PRALINÉ PÉCAN	31 394	AL LATTE	320 PZ	3	3		
	8	PALET JIVARA	31 397	AL LATTE	320 PZ	3	8		
	9	PALET TULAKALUM	20 468	FONDATE	320 PZ	2,9	5		
	9	PALET PASSION	20 473	FONDATE	320 PZ	2,9	5		
	9	PALET MANJARI	31 392	FONDATE	320 PZ	3	5		
	9	PALET GUAHAJA	31 393	FONDATE	320 PZ	3	8		

Ganache									
	12	GANACHE CASSIS	33 406 33 793	FONDATE	2 KG 120 PZ	11	4		●
	12	GANACHE MANDARINE	375	FONDATE	2 KG	10	4	▨	●
	12	GANACHE POIRE	33 412	FONDATE	2 KG	11	5		●
	12	CARAFRUTTI ABRICOT	33 411	FONDATE	2 KG	11	5		●
	12	CARAFRUTTI POIRE	33 691 33 792	FONDATE	2 KG 120 PZ	11	3		●
	12	CARAFRUTTI COCO	33 463	AL LATTE	2 KG	11	5		
	12	CARAFRUTTI CITRON	9 305	AL LATTE	2 KG	11	3	▨	
	12	BANANE PASSION	33 801	DULCEY	2 KG	10,5	4		●
	12	IVOIRE CASSIS	33 600	BIANCO	2 KG	10	2		●
	13	GUAHAJA AMER	33 658	FONDATE	2 KG	11	4		
	13	GUAHAJA LACTÉE	33 660	AL LATTE	2 KG	11	4		
	13	CARAÏBE	33 626	FONDATE	2 KG	11	4		
	13	JIVARA ALIZÉ	33 627	AL LATTE	2 KG	11	4		
	13	PALET OR	33 185 33 779	FONDATE	2 KG 120 PZ	11	4		
	13	PALET ARGENT	33 405 33 768	AL LATTE	2 KG 120 PZ	11	4		
	13	GANACHE GRAND CRU MACAÉ	33 630	FONDATE	2 KG	10,4	7		
	13	GANACHE GRAND CRU MANJARI	33 604	FONDATE	2 KG	10,4	4		
	13	GANACHE GRAND CRU NYANGBO	33 621	FONDATE	2 KG	10,4	4		
	13	GANACHE GRAND CRU ABINAO	33 605	FONDATE	2 KG	10,4	4		
	14	MYRIADE	33 832	FONDATE	2 KG	10	3		●

PAGINA	NOIUE PRODOTTO	REF	CICCOLATO	CONFEZIONAMENTO	PESO UNITARIO ME TO (mg)	SHIEL-LIFE (mm)	DISPONIBILITÀ	AROMA COLORANTE	ALCO
	14	CAFÉ NOIR	33 897 33 834	FONDATE	2 KG 120 PZ	11	4		
	14	CAFÉ CRÈME	33 840	BIANCO	2 KG	11	4		
	14	GANACHE THÉ JASMIN	33 700 33 788	FONDATE	2 KG 120 PZ	11	4		
	14	GANACHE MOKA	33 701	FONDATE	2 KG	11	4		
	14	GANACHE CANNELLE	33 692	AL LATTE	2 KG	11	4		
	14	GANACHE VANILLE	33 689 33 763	AL LATTE	2 KG 120 PZ	11	4		
	14	GANACHE THÉ EARL GREY	33 668	FONDATE	2 KG	10,2	8		
	14	GANACHE PIMENT D'ESPELETTE	33 744	FONDATE	2 KG	10,2	8		●
	14	CHAPKA NOIR	33 402	FONDATE	2 KG	10,5	4		
	14	CHAPKA LAIT	33 413	AL LATTE	2 KG	10,5	4		
	15	DOUCE AMANDE	33 619	AL LATTE	2 KG	11	4		●
	15	MENTHE VIVE	33 599	FONDATE	2 KG	11	5		●
	15	GANACHE MARRONS	380	FONDATE	2 KG	11	3	▨	
	15	GANACHE COGNAC	33 957	BIANCO	2 KG	11	4		●
	15	CARAMEL SALÉ NOIR	33 409	FONDATE	2 KG	10,5	3		
	15	CARAMEL SALÉ LAIT	33 415 33 777	AL LATTE	2 KG 120 PZ	10,5	3		

Pralinati									
	16	PRALINÉ INTENSE NOIR	33 296	FONDATE	2 KG	10	2		
	16	PRALINÉ INTENSE LAIT	33 311	AL LATTE	2 KG	10	2		
	16	PRALINÉ INTENSE IVOIRE	33 401 33 770	BIANCO	2 KG 120 PZ	10	5		
	16	CARRÉ PRALINÉ IVOIRE	33 433	BIANCO	2 KG	11	5		
	16	PRALINÉ DOUCEUR NOIR	33 303	FONDATE	2 KG	10	2		
	16	PRALINÉ NOISETTE 55% NOIR	33 301	FONDATE	2 KG	10,5	2		
	16	PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT	9 219	AL LATTE	2 KG	10	2	▨	
	16	PRALINÉ AMANDE NOISETTE 60% IVOIRE	33 515	BIANCO	2 KG	10,5	3		
	16	MALAKOFF NOIR	33 180	FONDATE	2 KG	11	2		

	PAGINA	NOME PRODOTTO	REF	COCOLATO	CONFEZIONAMENTO	PESO UNITARIO (kg)	SHLF-LIFE (mesi)	DISPONIBILITÀ	AROMA COLORANTE	ALCOL
	16	MALAKOFF LAIT	33 237	AL LATTE	2 KG	11	2			
	16	GRETA NOIR	33 666	FONDENTE	2 KG	11	3			
	16	GRETA LAIT	33 669	AL LATTE	2 KG	11	4			
	17	PRALINÉ PISTACHE	33 422	AL LATTE	2 KG	11	2			
	17	PRALINÉ PÉCAN	33 371	AL LATTE	2 KG	11	2			
	18	RINETTE NOIRE	1 869	FONDENTE	2 KG	10	2			
	18	RINETTE LAIT	33 236	AL LATTE	2 KG	10	4			
	18	RINETTE DULCEY	33 525	DULCEY	2 KG	10	2			
	18	RINETTE IVOIRE	34 055	BIANCO	2 KG	10	4			
	18	PRALIFEUILLETÉ NOIR	33 367	FONDENTE	2 KG	11	2			
	18	PRALIFEUILLETÉ LAIT	33 358	AL LATTE	2 KG	11	4			
	18	PRALINOUGAT	33 240	FONDENTE	2 KG	10,5	2			
	18	PRALINÉ NOUGATINE	33 283	AL LATTE	2 KG	10,5	2			
	18	PRALIGOUR-MAND	33 866	AL LATTE	2 KG	10,5	2			
	18	PRALINÉ TONKA	33 567	AL LATTE	2 KG	10,5	2			
	18	PRALINÉ CRAQUANT	33 312	FONDENTE	2 KG	10,5	2			
	18	ARWEN	33 302	FONDENTE	2 KG	9,5	2			
	19	PRALICOCO	33 298	FONDENTE	2 KG	10	2			
	19	PRALINÉ YUZU	34 054	AL LATTE	2 KG	10,5	2			
	19	GIANDUJA CITRON	33 278	AL LATTE	2 KG	10	2			

Frutta secca e candita

	20	MÉDITERRANÉEN NOIR	33 181	FONDENTE	1 KG	9	3			
	20	MÉDITERRANÉEN LAIT	33 368	AL LATTE	1 KG	9	3			
	20	MÉDITERRANÉEN DULCEY	33 359	DULCEY	1 KG	9	3			
	20	NOUGAT	33 281	FONDENTE	2 KG	12	2			
	20	ALICANTE	33 179	FONDENTE	2 KG	11	3			

	PAGINA	NOME PRODOTTO	REF	COCOLATO	CONFEZIONAMENTO	PESO UNITARIO (kg)	SHLF-LIFE (mesi)	DISPONIBILITÀ	AROMA COLORANTE	ALCOL
	20	BRIN D'AMANDE NOIR	33 297	FONDENTE	2 KG	10	2			
	20	ORANGETTE	33 177	FONDENTE	2 KG	4,5	4			
	20	CITRONNETTE	33 304	FONDENTE	2 KG	4,6	3			
	20	GINGEMBRETTA	33 299	FONDENTE	2 KG	6,3	3			

Esclusivi

	22	GRANITÉ FRUITS ROUGES VIOLETTE	33 702	FONDENTE	2 KG	9,4	9			
	22	GRANITÉ GRUÉ	33 872	FONDENTE	2 KG	9,4	6			
	22	GRANITÉ FRAMBOISE LITCHI	33 421	FONDENTE	2 KG	9,4	4			
	22	GRANITÉ PRALINÉ FRUITÉ	33 927	AL LATTE	2 KG	9,4	6			
	22	GRANITÉ PASSION	33 928	AL LATTE	2 KG	9,4	4			
	22	GRANITÉ DULCEY	9 848	DULCEY	2 KG	9,4	4			
	22	POP FRAMBOISE	33 671	FONDENTE	2 KG	10	3			
	22	POP MACAÉ	33 766	FONDENTE	2 KG	10	3			
	22	POP PASSION	33 673	AL LATTE	2 KG	10	3			
	22	POP NOISETTE	33 667	AL LATTE	2 KG	10	3			
	23	TARTE AU CHOCOLAT	33 721	FONDENTE	2 KG	10,5	3			
	23	FORÉT NOIRE	34 156	FONDENTE	2 KG	10,5	3			
	23	OPÉRA	33 687	FONDENTE	2 KG	11	2			
	23	CRÈME CARAMEL	33 524	FONDENTE	2 KG	9,5	4			
	23	SUCCÈS	33 313	FONDENTE	2 KG	10	2			
	23	INSPIRATION PAIN D'ÉPICES	33 603	FONDENTE	2 KG	10	3			
	23	TIRAMISU	33 865	AL LATTE	2 KG	10	7			
	23	CRUMBLE FRAMBOISE	33 926	AL LATTE	2 KG	11	5			
	23	TARTE TATIN	33 693	AL LATTE	2 KG	10	3			
	23	TARTE POIRE CANNELLE	33 688	DULCEY	2 KG	11	4			
	23	MILLEFEUILLE	33 716 33 795	BIANCO	2 KG 120 PZ	10	3			

PAGINA	NOIWE PRODOTTO	REF	COCCOLATO	CONFEZIONAMENTO	PECO UNITARIO MEDIO (g)	SHIELD LIFE (minuti)	DISPONIBILITÀ	AROMA COPIANTE	ALCOL
--------	----------------	-----	-----------	-----------------	-------------------------	----------------------	---------------	----------------	-------

Promesses

	26	PROMESSE PRALINÉ CRÊPE CROUSTILLANTE	20 305	FONDENTE	1KG	9	2		
	26	PROMESSE CASSIS	33 718	FONDENTE	1KG	9	5 SETTIMANE		
	26	PROMESSE MANJARI FRAMBOISE	33 753	FONDENTE	1KG	9	2		
	26	PROMESSE GUANAJA	33 514	FONDENTE	1KG	9	2		
	26	PROMESSE GRIOTTE TONKA	33 867	FONDENTE	1KG	9	5 SETTIMANE		
	26	PROMESSE CITRON VERT	33 769	FONDENTE	1KG	9	2		
	26	PROMESSE CAFÉ ARABICA	33 505	FONDENTE	1KG	9	3		
	26	PROMESSE PRALINÉ 70% NOIR	33 503	FONDENTE	1KG	9	5 SETTIMANE		
	27	PROMESSE KALAMANSI	33 748	AL LATTE	1KG	9	3		
	27	PROMESSE GIANDUJA PASSION	33 752	AL LATTE	1KG	9	2		
	27	PROMESSE OPALYS VANILLE	33 500	AL LATTE	1KG	9	2		
	27	PROMESSE JIVARA	33 518	AL LATTE	1KG	9	2		
	27	PROMESSE PRALINÉ 66% LAIT	33 495	AL LATTE	1KG	9	5 SETTIMANE		
	27	PROMESSE DULCEY CARAMÉLIA	33 636	DULCEY	1KG	9	2		

Scintillantes

	30	CARAÏBE NOIR		FONDENTE					
	30	JIVARA LAIT		AL LATTE					
	30	PRALIFEUILLETÉ NOIR	11 504	FONDENTE	5KG	11	2		
	30	PRALINÉ LAIT		AL LATTE					
	30	AMANDE LAIT		AL LATTE					
	30	CASSIS IVOIRE		BIANCO					

Étincelles

	31	OCTANS	8 393	FONDENTE	2KG	10	3		
	31	ANTHARÈS	2 394	FONDENTE	2KG	10	3		
	31	ARIÈS	2 397	FONDENTE	2KG	10,5	1		

PAGINA	NOIWE PRODOTTO	REF	COCCOLATO	CONFEZIONAMENTO	PECO UNITARIO MEDIO (g)	SHIELD LIFE (minuti)	DISPONIBILITÀ	AROMA COPIANTE	ALCOL
--------	----------------	-----	-----------	-----------------	-------------------------	----------------------	---------------	----------------	-------

	31	ALTAÏR	33 414	FONDENTE	2KG	10,5	3		
	31	ATRIA	6 823	FONDENTE	2KG	10,5	3		
	31	PERSEA	4 687	FONDENTE	2KG	10	3		
	31	TRUFFE CARAÏBE	33 601	FONDENTE	2KG	8,3	1		
	31	ORIANA	2 864	AL LATTE	2KG	10,5	3		
	31	ANDROMA	2 867	AL LATTE	2KG	10,5	3		
	31	VEGA	2 863	AL LATTE	2KG	10	3		
	31	LYRA	4 285	AL LATTE	2KG	10	3		
	31	AURIGA	2 861	BIANCO	2KG	11	3		
	31	POLARIS	4 284	BIANCO	2KG	11	1		

Esprits de Noël

	33	ESPRIT DE NOËL CARAÏBE	11 206	FONDENTE	2KG	5	8		
	33	ESPRIT DE NOËL CARAMÉLIA	12 013	AL LATTE	2KG	5	6		
	33	ESPRIT DE NOËL DULCEY	11 207	DULCEY	2KG	5	7		
	33	ESPRIT DE NOËL IVOIRE	13 008	BIANCO	2KG	5	7		

Confiseur

	34	CONFISEUR FRAMBOISE	33 238	FONDENTE	2KG				
	34	CONFISEUR KIRSCH	486	FONDENTE	2KG				
	34	CONFISEUR POIRE	487	FONDENTE	2KG	9	3		
	34	CONFISEUR CHARTREUSE®	481	FONDENTE	2KG				
	34	CONFISEUR COGNAC	482	FONDENTE	2KG				
	34	PANACHÉ CONFISEURS	3 301	FONDENTE	2KG	9	3		
	34	CERISE & KIRSCH	381	FONDENTE	2KG	13,7	3		

Chardon

	35	CHARDON MIRABELLE	33 475		2KG	11,5	6		
	35	CHARDON DULCEY WHISKY CAFÉ	33 635	DULCEY	2KG	11,5	4		

	PAGINA	NOME PRODOTTO	REF	COCCOLATO	CONFEZIONAMENTO	PESO UNITARIO (mg)	SHELF-LIFE (mesi)	DISPONIBILITÀ	AROMA COLORANTE	ALCO.
	35	CHARDON COGNAC	33 953		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON FRAMBOISE	33 474		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON ARMAGNAC	33 282		2 KG	11,5	5			
	35	CHARDON KIRSCH	33 473		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON POIRE	33 239		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON ALCOOLAT PLANTES	33 955		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON CASSIS	33 956		2 KG	11,5	6			
	35	PANACHÉ CHARDONS	3 300		4 KG	11,5	6			
	35	PANACHÉ CHARDONS	3 298		4 KG	11,5	6			
	35	CHARDON PRALINÉ BLEU	33 802		2 KG	11,5	4			

Tartufi

	36	TRUFFE GUANAJA	33 910	FONDENTE	1KG	13,5	9			
	36	TRUFFE DULCEY PRALINÉ	33 852	DULCEY	1KG	13,4	5			
	36	TRUFFE CROUSTIPRALINÉ	33 850	FONDENTE	1KG	14,5	4			
	36	TRUFFE CITRON	33 848		1KG	14	9			
	36	TRUFFE TAMARIVA CAMEL	33 615	AL LATTE	1KG	13,5	9			
	36	TRUFFE GUANAJA ORANGE	34 256	FONDENTE	1KG	13,5	7			
	36	TRUFFE RHUM COCO	33 797	FONDENTE	1KG	14	9			

Cuori

	37	CŒUR FRAMBOISE	33 786	FONDENTE	2KG	10,5	3			
	37	CŒUR NOISETTE	33 527	AL LATTE	2KG	10,5	3			
	37	CŒUR PASSION	33 746	AL LATTE	2KG	10,5	5			
	37	CŒUR VANILLE	33 498	BIANCO	2KG	10,5	5			
	37	CŒUR MANJARI	33 624	FONDENTE	2KG	10,5	5			
	37	CŒUR JIVARA	33 614	AL LATTE	2KG	10	4			
	37	CŒUR COGNAC	33 952	BIANCO	2KG	10	4			












	PAGINA	NOME PRODOTTO	REF	COCCOLATO	CONFEZIONAMENTO	PESO UNITARIO (mg)	SHELF-LIFE (mesi)	DISPONIBILITÀ	AROMA COLORANTE	ALCO.
--	--------	---------------	-----	-----------	-----------------	--------------------	-------------------	---------------	-----------------	-------

Fantaisies


	40	CROUSTIBILLES NOIR	33 853	FONDENTE	2KG	1,5	5			
	40	CROUSTIBILLES CARAMÉLIA	33 849	AL LATTE	2KG	1,5	5			
	40	CROUSTIBILLES DULCEY	33 846	DULCEY	2KG	1,5	5			
	40	CROUSTIBILLES INSPIRATION FRAMBOISE	26 690	LAMPONE	1KG	1,5	3			
	40	AVELINAS NOIR	33 841	FONDENTE	2KG	3	9			
	40	AVELINAS LAIT	33 836	AL LATTE	2KG	3	9			
	40	AVELINAS DULCEY	33 833	DULCEY	2KG	3	6			
	40	AVELINAS IVOIRE	33 844	BIANCO	2KG	3	7			
	40	AMANDAS NOIR	33 835	FONDENTE	2KG	3,1	9			
	40	AMANDAS LAIT	33 831	AL LATTE	2KG	3,1	9			
	40	AMANDAS DULCEY	33 824	DULCEY	2KG	3,1	6			
	40	AMANDAS IVOIRE	11 705	BIANCO	2KG	3,1	7			
	41	AMANDAS "FAÇON GIANDUJA" CACAO	33 279		2KG	3,4	9			
	41	AMANDAS "FAÇON GIANDUJA" SUCRE GLACE	33 280		2KG	3,4	9			
	41	GALET NOIR	8 188	FONDENTE	2KG	4	7			
	41	GALET LAIT	8 187	AL LATTE	2KG	4	7			
	41	BISCUITS LAIT	33 838	AL LATTE	2KG	1,3	6			
	41	CARRÉS NOUGATINE NOIR	33 842	FONDENTE	2KG	3,6	6			
	41	CARRÉS NOUGATINE LAIT	33 837	AL LATTE	2KG	3,6	6			
	41	HARICOTS BLANCS	33 828	BIANCO	2KG	4	5			
	41	MINI ORANGETTES	33 775	FONDENTE	2KG	0,7	5			
	41	GRAINS DE CAFÉ CHOCOLAT	33 784	FONDENTE	1KG	0,5	6			

Choco'bar





	42	BAR' GUANAJA	33 618	FONDENTE	36 PZ	34	3			
	42	BAR' JIVARA	33 644	AL LATTE	36 PZ	34	3			

	PAGINA	NOIOME PRODOTTO	REF	COCOLATO	CONFEZIONAMENTO	PESO UNITARIO MEDIO (mg)	SHIELD (mm²)	LIFE	DISPONIBILITÀ	AROMA CORRIANTE	ALCO
	42	BAR' BIGOUDINE NOIR	33 369	FONDENTE	36 PZ	34	2				
	42	BAR' BIGOUDINE LAIT	33 360	AL LATTE	36 PZ	34	4				
	42	BAR' CARAMEL	33 523	FONDENTE	36 PZ	34	3				
	42	BAR' SICILIA	33 717	FONDENTE	36 PZ	34	2				
	42	CROUSTI BAR' LAIT	33 520	AL LATTE	36 PZ	35	2				
	42	CROUSTI BAR' IVOIRE	33 869	BIANCO	36 PZ	35	4				
	43	BAR' CAFÉ ORANGE	33 845	FONDENTE	36 PZ	34	3				
	43	BAR' ROC NOIR	33 462	FONDENTE	36 PZ	34	2				
	43	BAR' ROC LAIT	33 720	AL LATTE	36 PZ	24	3				





Gelatine di frutta

	44	ASSORTIMENTO GELATINE DI FRUTTA 6 VARIETÀ	19 826		192 PZ	9,5	5				
--	----	---	--------	--	--------	-----	---	--	--	--	--

Tavolette

	45	ABINAO 85%	33 628	FONDENTE	20 PZ	100	5					
	45	CARAÏBE 66%	33 602	FONDENTE	20 PZ							
	45	MANJARI 64%	33 620	FONDENTE	20 PZ							
	45	TANARIVA 33%	33 629	AL LATTE	20 PZ			4				

Éclats, Instant e Lingotti

	48	ÉCLAT NOIR	5 112	FONDENTE	1KG	4,1	8				
	48	ÉCLAT ANDOA NOIR	8 197	FONDENTE	1KG	4,1	8				
	48	ÉCLAT LACTÉ	7 457	AL LATTE	1KG	4,1	6				
	48	INSTANT NYANGBO 68%	11 161	FONDENTE	1600 PZ	3,3	8				
	48	LINGOTTO	25 170	AL LATTE	2KG	10,3	4				

	PAGINA	NOIOME PRODOTTO	REF	COCOLATO	CONFEZIONAMENTO	PESO UNITARIO MEDIO (mg)	SHIELD (mm²)	LIFE	DISPONIBILITÀ	AROMA CORRIANTE	ALCO
Carré e Secret											
	49	GUANAJA 70%	510	FONDENTE	1KG	5	8				
	49	CARAÏBE 66%	511	FONDENTE	1KG	5	8				
	49	MANJARI 64%	1 895	FONDENTE	1KG	5	8				
	49	JIVARA 40%	1 896	AL LATTE	1KG	5	8				
	49	SECRET FAÇON GIANDUJA	33 742	AL LATTE	216 PZ	10,2	5				
	49	SECRET PRALINÉ AMANDES NOISETTES 50%	33 566	AL LATTE	216 PZ	10,2	5				
	49	SECRET CAFÉ ARABICA	33 564	FONDENTE	216 PZ	10,2	5				
	49	SECRET PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT	33 565	AL LATTE	216 PZ	10,2	5				

Confezioni

	54	SCATOLA 4 PRALINE	12 489		10 SCATOLE						
	54	SCATOLA 6 PRALINE	13 620		10 SCATOLE						
	54	SCATOLA 10 PRALINE	13 621		10 SCATOLE						
	54	SCATOLA 16 PRALINE	12 488		10 SCATOLE						
	54	COFANETTO 9 PEZZI	34 299		LOTTO DA 25						
	54	CALENDARIO DA RIEMPIRE	30 523		LOTTO DA 20						
	54	ASTUCCIO PALET FIN	31 455		24 ASTUCCI						
	54	ASTUCCIO BARRETTA	26 861		30 SCATOLE						
	55	SCATOLA AMORE	28 098		25 SCATOLE						
	55	SCATOLA DORATA	26 869		10 SCATOLE						
	55	SCATOLA LAMPONE	26 862		10 SCATOLE						
	55	SCATOLA TARTUFI	13 623		10 SCATOLE						
	55	ASTUCCIO TRASPARENTE	10 642		50 SCATOLE						
	55	COFANETTO 2 PEZZI	14 961		10 SCATOLE						
	55	COFANETTO 6 PEZZI	14 962		10 SCATOLE						
	55	COFANETTO 24 PEZZI	14 963		10 SCATOLE						

Le vostre personalizzazioni

Aggiungiamo il vostro logo e/o qualsiasi elemento grafico a un prodotto già esistente (carré, tavolette, palet) a cui desiderate dare risalto.

 **01**

Contattate il vostro rappresentante commerciale

? 02

Scegliete il prodotto da personalizzare

03

Finalizzate il vostro progetto di personalizzazione



PALET / LINGOTTI / CARRÉ

Inviateci un ordine con il vostro logo in formato vettoriale in EPS o AI insieme alla carta o ai colori pantone che desiderate

04 

Vi invieremo una bozza entro 8 giorni

05 

Convalidate la versione definitiva

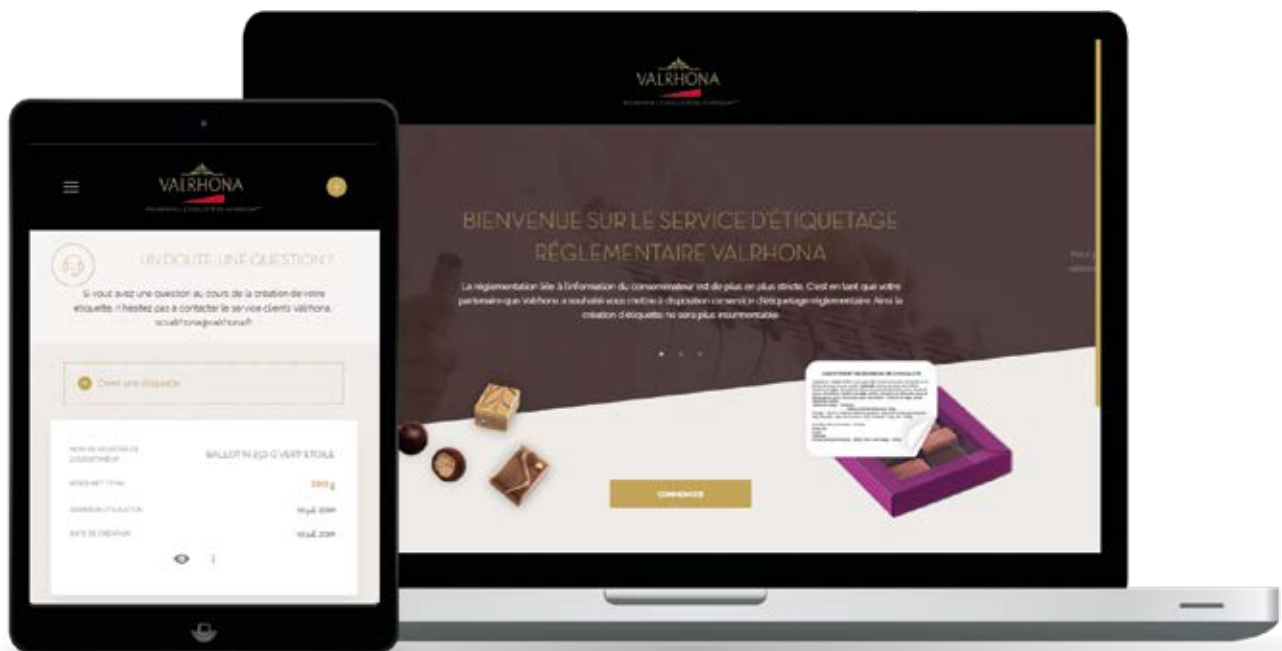
 **06**

Ricevete il vostro ordine entro 5-6 settimane

Scoprite

il servizio di etichettatura regolamentare Valrhona

**Vendete i vostri assortimenti di praline
e golosità in tutta serenità!**



ACCEDETE AL SERVIZIO DI CREAZIONE DELLE ETICHETTE SUL SITO
[ETIQUETTES.VALRHONA.COM](https://www.valrhona.com/etiquettes)

DISPONIBILE ORA IN ITALIA

Valrhona
VIALE ACHILLE PAPA 30 - 20149 MILANO - ITALIA
SERVIZIOCLIENTI@VALRHONA-SELECTION.COM
SERVIZIO CLIENTI ITALIA: +39 02 317336
www.valrhona.com

