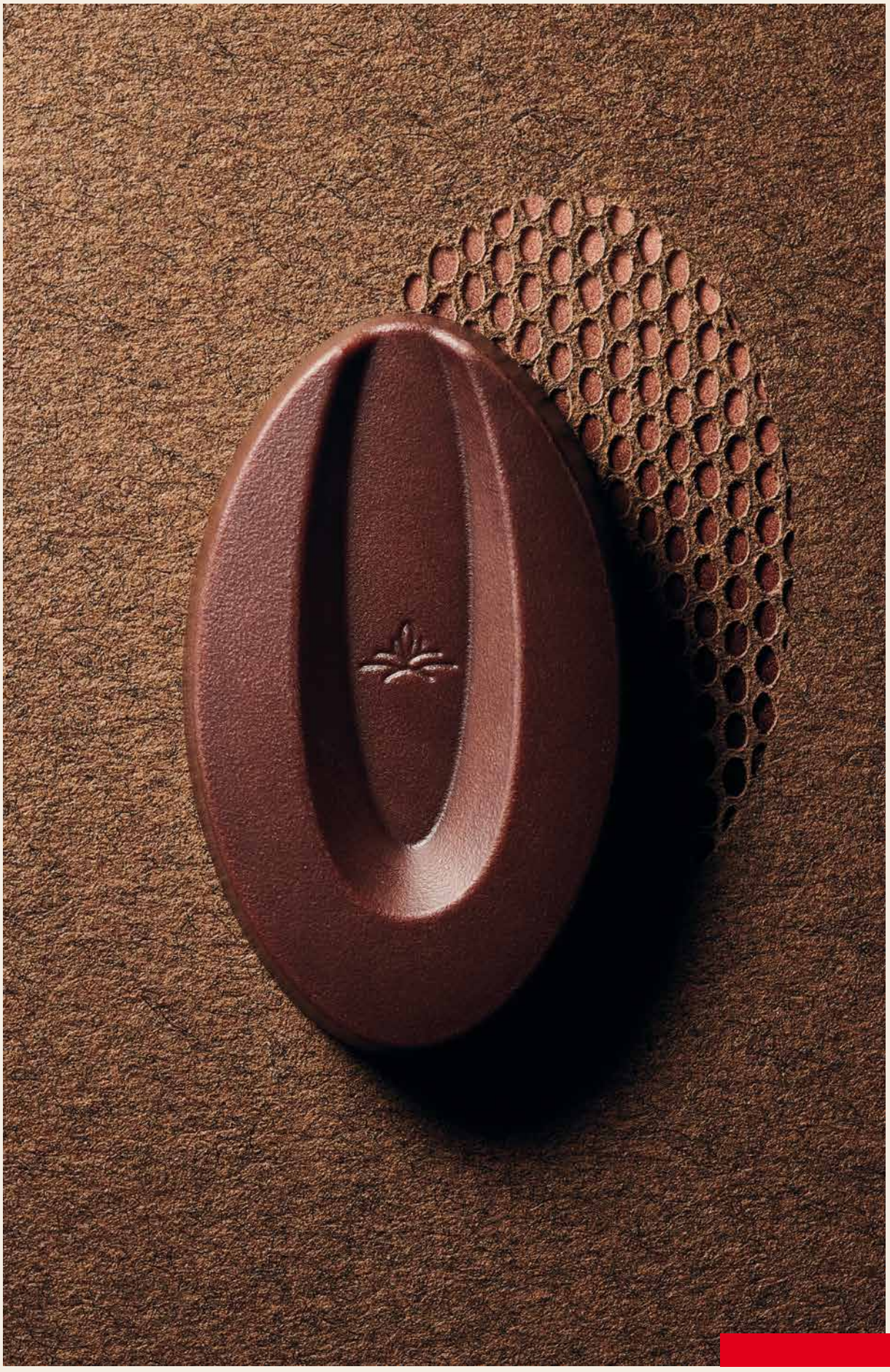


Katalog Produkte für die Backstube 2023

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Certified B Corporation

Engagiert
für unsere Mission

Zutaten vom anderen Ende der Welt, unkontrollierte Landwirtschaft, Entwaldung … Der süße Genuss, insbesondere der auf Basis von Schokolade, erlebt angesichts der ökologischen, gesellschaftlichen und gesundheitlichen Herausforderungen eine schwierige Zeit.

Die Auswirkungen unserer Tätigkeit und unserer Produkte auf den Menschen und den Planeten sind bei uns im Haus Valrhona seit langem Thema. Wir engagieren uns in dieser Hinsicht nicht erst seit gestern: Bereits 2002 haben wir unsere Nachhaltigkeitsstrategie im Live-Long-Programm festgehalten. Heute definiert Valrhona sich als ein Unternehmen, dessen Mission „Gemeinsam mit Gutem Gutes tun" die Stärke des Engagements zum Ausdruck bringt. Die Kakaobranche, die wir mit unserer täglichen Arbeit anstreben, ist gerecht und nachhaltig: Sie achtet den Menschen, die Ressourcen und den Planeten. 100 % unserer Kakaobohnen können bis zur Parzelle zurückverfolgt werden. Dies ermöglicht uns eine enge Zusammenarbeit mit unseren 17 215 Produzenten, die wir nutzen, um ihre Lebensbedingungen zu verbessern, ihren Kindern Zugang zu Bildung zu verschaffen, sie bei der Einführung nachhaltiger landwirtschaftlicher Praktiken zu begleiten und innerhalb unserer Lieferkette dafür zu sorgen, dass diese ohne Entwaldung auskommt.
In diesem Rahmen setzen wir uns zudem täglich für eine verantwortungsvollere Gastronomie ein. Dies beinhaltet, eine kollektive Bewegung zu begründen, die alle Akteure der Gastronomie vereint, um die aktuelle Situation auszuleuchten und gemeinsam neue Handlungsweisen zu (er)finden. Verwendung lokaler und saisonaler Produkte, Abfallrecycling, Kreislaufwirtschaft, Verringerung der Energie- und Lebensmittelverschwendung, Wahrung der Biodiversität, Aufwertung der Gemeinschaft – all dies sind Praktiken, die unter dem Blickwinkel der Zukunft unserer Ernährung neu hinterfragt werden.

So entsteht für die kommenden Generationen nach und nach eine Gastronomie, die mit Gutem und Schönem Gutes tut. Damit jeder selbst Akteur dieser Veränderung ist und seinen Teil dazu beitragen kann, begleitet der Leitfaden für nachhaltige Gastronomie, ein wahres Referenzwerk mit bewährten Praktiken, unsere Partner bei dieser Umstellung. Vor diesem Hintergrund des Teilens einer neuen Vision der Gastronomie präsentiert auch Frédéric Bau, *Explorateur Pâtissier* des Hauses Valrhona, mit seinem Werk „Gourmandise Raisonnée" (verantwortungsvoller Genuss) Rezepte rund um eine gesündere Patisserie mit positiver Auswirkung, die so köstlich ist wie eh und je.

Die Zertifizierung B Corporation®, die Valrhona im Januar 2020 erhielt, ist die Krönung dieses kontinuierlichen Engagements. Diese zeichnet die engagiertesten Unternehmen der Welt aus, die Wirtschaftsleistung in gleichem Maße mit Gemeinwohl und Umweltschutz in Einklang bringen. Das ist der sichtbare Beweis für eine engagierte Schokolade.

Gemeinsam mit Gutem Gutes zu tun war noch nie so aktuell.

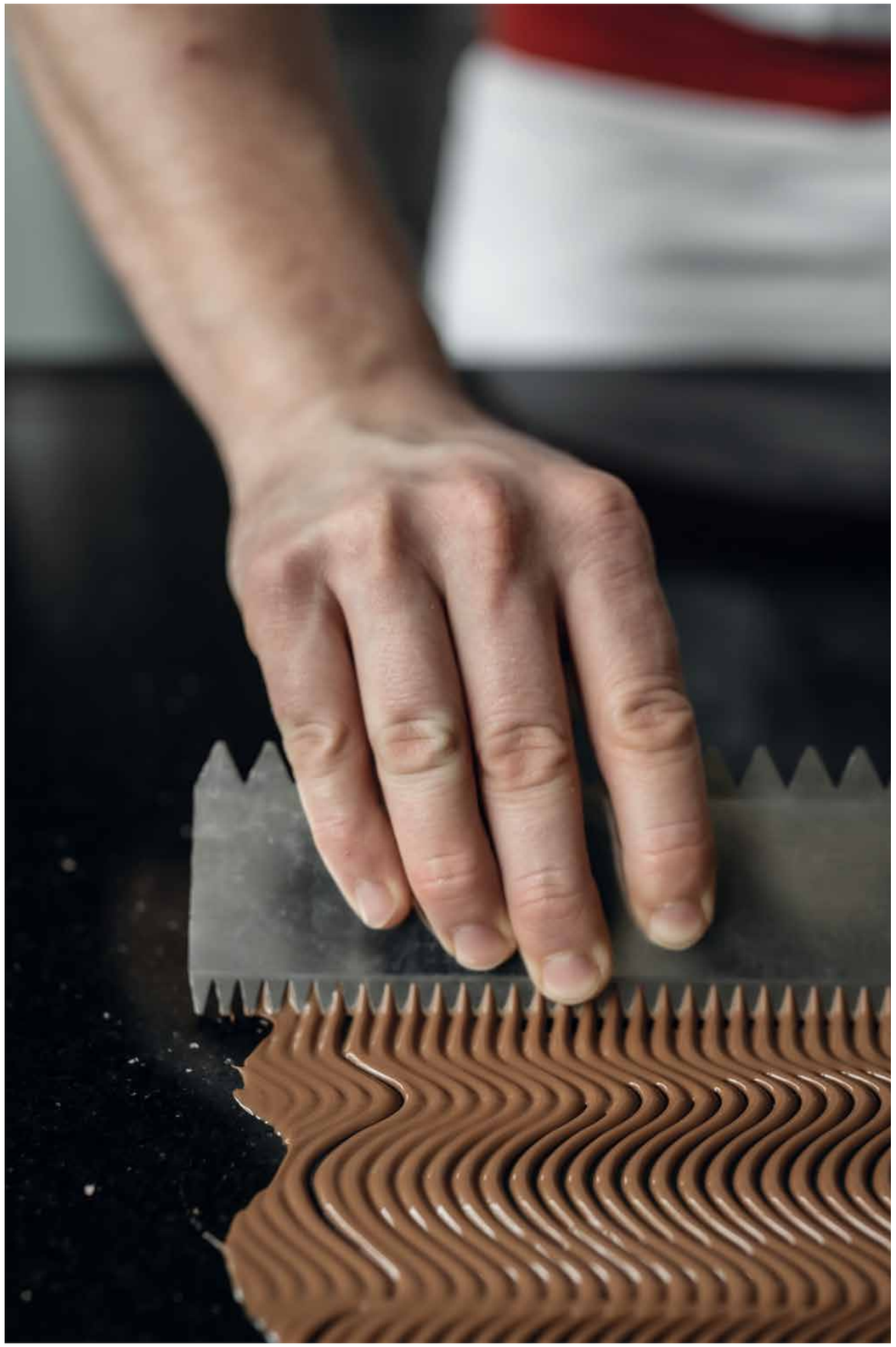
1922-2022:
Valrhona feiert 100 Jahre Engagement

**100 Jahre – dieses Jubiläum feiert man nicht alle Tage!
100 Jahre Zusammenarbeit mit engagierten Menschen –
Produzenten, Küchenchefs, Schokoladenliebhaber –
dieser Geburtstag ist ihnen gewidmet.**

**100 Jahre mit nur einem Ziel vor Augen,
100 Akteure aus der Welt der verantwortungsbewussten
Schokolade, die diese Bewegung verkörpern und
gemeinsam mit Gutem Gutes tun.**

**100 Jahre für eine faire und nachhaltige Branche,
für eine kreative und verantwortungsbewusste Gastronomie,
um zu handeln und unsere Mission fortzuführen,
zu der vor 100 Jahren eine kleine Bohne inspirierte.**

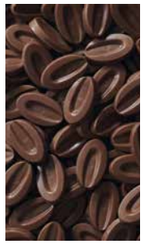
100 ans d'engagement



INHALT

1.
PIONIERE

S. 8–9 OMBRÉ
S. 10 SCHOKOLADE MIT BLONDER FARBE
S. 10 SCHOKOLADENKONZENTRAT
S. 11 ZWEIFACHE FERMENTATION
S. 12–13 INSPIRATION



2.
SCHOKOLADE-KUVERTÜREN

S. 17 CUVÉES
S. 18–22 GRAND-CRU-SCHOKOLADEN
S. 23 DIE KÖSTLICHEN
S. 24–25 MIT GÜTESIEGEL & BESONDERS
S. 26–27 SIGNATURE PROFESSIONNELLE

3.
PRALINÉS & MEHR

S. 30 PRALINÉ-HERSTELLUNG
S. 31 DIE UNVERGLEICHLICHEN
S. 32–33 DIE KLASSIKER
S. 34 „NACH GIANDUJA-ART"
S. 35 MARZIPAN

4.
RUND UM KAKAO

S. 38 REINE MASSEN
S. 39 KAKAOBRUCH
S. 39 KAKAOPULVER
S. 39 KAKAOBUTTER
S. 40–41 KAKAOSAFTKONZENTRAT

5.
ERGÄNZUNGEN FÜR DIE BACKSTUBE

S. 44–45 STRUKTURIEREN
S. 46–47 BEFÜLLEN
S. 48–49 VERZIEREN
S. 50 GETRÄNKE

6.
KAKAOTHEK UND GESCHMACKSLEITFADEN

S. 54–55 KAKAOTHEK
S. 56–57 GESCHMACKSLEITFADEN

7.
DIE MARKE UND IHRE DIENSTLEISTUNGEN

S. 60–61 DIE MARKE VALRHONA
S. 62–63 UNSERE MISSION
S. 64 DIENSTLEISTUNGEN
S. 65 SIMPLIFY YOUR LIFE
S. 66–67 INDIVIDUELLE GESTALTUNG
S. 68 DIE ÉCOLE VALRHONA

PIONIERE

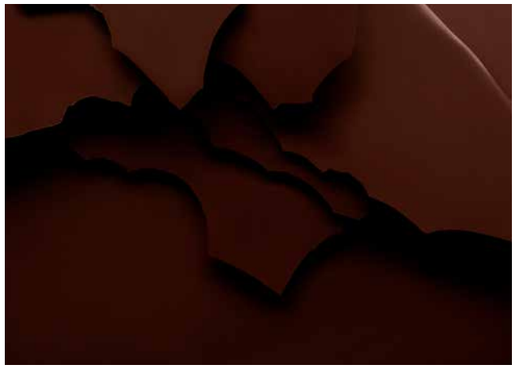
OMBRÉ **S. 8–9**
SCHOKOLADE MIT BLONDER FARBE **S. 10**
SCHOKOLADENKONZENTRAT **S. 10**
ZWEIFACHE FERMENTATION **S. 11**
INSPIRATION **S. 12–13**

Pioniere

Valrhona ist seit jeher ein Pionier und betätigt sich stets innovativ, um Sie zu inspirieren und bei Ihren Kreationen zu begleiten.

OMBRÉ
WAGEN SIE DAS UNBEKANNTE

Schokolade, die frei von den Konventionen der Gastronomie ist, mit einem köstlichen Aroma lockt und durch die Kraft ihres Kakaos fasziniert. Probieren Sie, was Sie sich nie getraut haben, und entdecken Sie Ihre Kreativität neu.



„Dieses Schokoladensortiment lädt uns dazu ein, eine neue Geschmacksvielfalt zu entdecken. Die Verbindung von Milch und intensiven Kakaonoten ermöglicht geschmacksreiche Kreationen und interessante Geschmackskombinationen."

Rémi Poisson
Ausbildender Chef-Patissier
Ecole Valrhona

HUKAMBI
DIE ERSTE OMBRÉ-KUVERTÜRE

NEUHEIT

49787
HUKAMBI 53 %

Kakao 100 % Brasilien

KAKAOIG, ZEREALIEN & BITTERNOTE

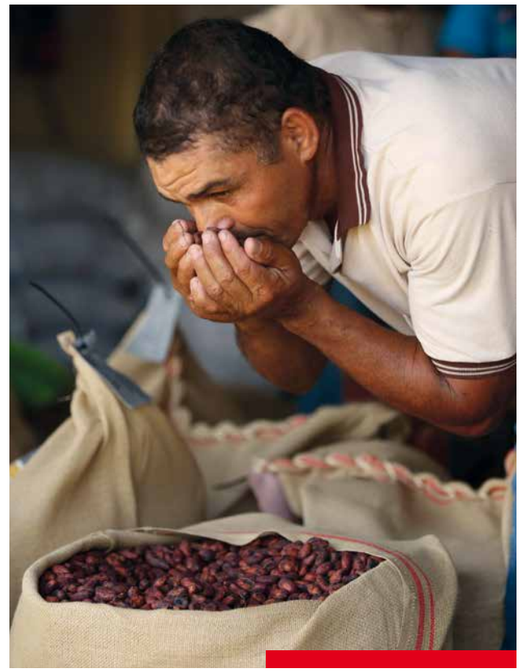
-

Die überraschende Kombination aus Kakao-, Bitter- und dezenten Biskuitnoten von Hukambi lädt uns zur Entdeckung der geheimnisvollen Flora und Fauna ein, die versteckt im jahrtausendealten brasilianischen Wald lebt.

UNSER PARTNER M. LIBÂNIO

Ende der 2000er-Jahre lernte Valrhona das Unternehmen M. Libânio im Bundesstaat Bahia kennen. **M. Libânio zeichnet sich durch eine Philosophie aus, die sich für ein harmonisches Miteinander von Menschen, Böden und Pflanzen in einem nachhaltigen Umfeld starkmacht**. Das Unternehmen befindet sich in einem der üppigsten Ökosysteme der Welt, dem Mata Atlântica, das **von der UNESCO als Biosphärenreservat** ausgezeichnet wurde. Die Mitarbeiter von M. Libânio nutzen das „Cabruca"-System, das darin besteht, dominierende Bäume wie Obstbäume über kleineren Bäumen wie Kakaobäumen wachsen zu lassen. Vor kurzem hat M. Libânio ein **modernes land- und forstwirtschaftliches System** entwickelt, das den Kakaoanbau im Schatten von Kautschukbäumen fördert. Ihre Plantagen sind unter anderem mit der Zertifizierung **Rainforest Alliance** ausgezeichnet.

*Mehr Informationen über unseren Partner M. Libânio und dessen soziale und ökologische Projekte erhalten Sie auf der Website **partners.valrhona.com**.*



NAME	ART.-NR.	MIND. KAKAO %	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
HUKAMBI	49787	53 %	Zucker 25 % Milch 21 % Fett 45 %	○	○	●	○	●	○	12 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. ● Optimale Verwendung. ○ Empfohlene Verwendung. Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

SCHOKOLADE MIT BLONDER FARBE

KREATION DER ERSTEN SCHOKOLADE MIT BLONDER FARBE IM JAHR 2012

Mit Dulcey wollten wir uns von der traditionellen Welt der weißen Schokolade abheben.
Eine Ode an die Kreativität und Kühnheit, die neue Geschmackserlebnisse in die Welt der Patisserie bringt.
Der Name Dulcey erinnert an die Sanftheit, die diese Schokolade auszeichnet.

31870
BLOND DULCEY 35 %

BISKUITNOTEN & LEICHT SALZIG

–

Mit ihrer leicht salzigen, biskuitähnlichen Lieblichkeit und ihrem Aroma von karamellisierter Milch hat Dulcey die Gabe, uns in einem Strudel von köstlichen Erinnerungen zurück in die Kindheit zu befördern.

SCHOKOLADENKONZENTRAT

KREATION IM JAHR 2008

Die P125 Cœur de Guanaja 80 %, die auf derselben Zusammensetzung feiner Kakaosorten wie Guanaja beruht, ist weniger süß als eine klassische Kuvertüreschokolade und ihre aromatische Kraft wird durch einen höheren Anteil an Kakaotrockenmasse verstärkt. Diesem Schokoladenkonzentrat wird keine Kakaobutter beigefügt.

6360
P 125 CŒUR DE GUANAJA

Assemblage

KAKAO- UND RÖSTNOTEN

–

P125 Cœur de Guanaja 80 % ermöglicht es Ihnen, die schokoladige Intensität zu verstärken und vielen Rezepten (Eiscreme, Ganache) eine geschmeidigere und zartschmelzende Textur zu verleihen.

P - 125 CŒUR DE GUANAJA ist nicht zur Temperierung, Formgebung oder zum Überziehen geeignet.

NAME	ART.-NR.	MIND. KAKAO %	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
BLOND DULCEY	31870 27008	35 % Kakaobutter	Zucker 29 % Milch 24 % Fett 43 %	○	○	○	○	●	○	12 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton
P125 CŒUR DE GUANAJA	6360 8234	80 %	Zucker 19 % Fett 38 % Ohne Zusatz von Kakaobutter	–	–	–	○	○	●	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. ● Optimale Verwendung. ○ Empfohlene Verwendung. Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

ZWEIFACHE FERMENTATION

KREATION DER ZWEIFACHEN FERMENTATION IM JAHR 2015

Um eine neue geschmackliche Signatur zu kreieren, hat Valrhona den Umwandlungsprozess des Kakaos auf der Plantage revolutioniert und dafür zehn Jahre Hand in Hand mit seinen Partnerproduzenten zusammengearbeitet.

12219
ITAKUJA 55 %

Kakao 100 % Brasilien

MANGO & PASSIONSFRUCHT

–

Wie bei einer leidenschaftlichen Samba tanzen die Kakao- und Passionsfruchtnoten von Itakuja im Rhythmus des legendären Karnevals von Bahia.

13757
KIDAVOA 50 %

Kakao 100 % Madagaskar

KAKAOIG, FRUCHTIG & BANANE

–

Die Verbindung von Kakao- und Bananennoten verleiht Kidavoa warme, melodische Klänge, die an die Stimmen der A-capella-Chöre aus Madagaskar erinnern.

Unseren Schokoladen Itakuja, mit Passionsfruchtmark, und Kidavoa, deren Kakaobohnen mit Bananen kombiniert wurden, wurden **keine Aromen beigefügt**.

Plantage

Ernte und Schälen

1. Gärung

Die Bohnen werden in der Regel etwa eine Woche lang mit Bananenblättern bedeckt, damit sie **ihre ersten Aromen entwickeln**.

2. Gärung

Die zweite Gärung findet statt, nachdem die traditionelle Fermentation des Kakaos abgeschlossen ist.
Dabei **wird ein neuer Rohstoff, eine Frucht, hinzugefügt**, der eine zweite Fermentationsphase auslöst. **So erhält die Schokolade den Fruchtgeschmack**.

Trocknung

NAME	ART.-NR.	MIND. KAKAO %	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
ITAKUJA	12219	55 %	Zucker 44 % Fett 37 %	–	○	●	○	○	○	14 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
KIDAVOA	13757	50 %	Zucker 34 % Milch 15 % Fett 39 %	–	○	●	○	○	○	14 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. ● Optimale Verwendung. ○ Empfohlene Verwendung. Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

INSPIRATION
OBST UND NÜSSE MAL ANDERS

Inspiration ist die erste von Valrhona kreierte Fruchtkuvertüre, die in Bezug auf Geschmack und Farbe völlig natürlich ist. Valrhona hat sein ganzes Know-how eingesetzt, um dieses Glanzstück hervorzubringen, das den einzigartigen Geschmack der Schokolade mit dem vollen Aroma und den intensiven Farben von Nüssen und Früchten kombiniert.

REZEPT

FRUCHT + **KAKAOBUTTER** UND ETWAS LECITHIN + **ZUCKER**

DAS BESONDERE AN INSPIRATION

GESCHMACK UND FARBE 100 % NATÜRLICH
Ohne Konservierungsstoffe, ohne künstliche Farb- oder Aromastoffe

INTENSIVER FRUCHT- UND NUSSGESCHMACK
Mit dem Fachwissen der F&E-Teams von Valrhona entwickelt

DIE EINZIGARTIGE TEXTUR DER SCHOKOLADE
Inspiration lässt sich wie eine Kuvertüre verarbeiten und besitzt eigene Temperierkurven

Seitdem Inspiration Mandel im Januar 2017 auf den Markt gebracht wurde, hat sich das Sortiment der Nuss- und Fruchtkuvertüren erweitert

14029 INSPIRATION MANDEL

NÜSSE & MANDEL

-

Die sanften und süßen Noten von frischen Mandeln in Inspiration Mandel nehmen uns mit auf einen Spaziergang durch die Mandelplantagen an einem schönen Sommertag.

15391 INSPIRATION ERDBEERE

KONFITFRÜCHTE & ERDBEERE

-

Die Konfitürennoten von Inspiration Erdbeere erinnern an die freudige Erwartung, mit der wir den Löffel in den Konfitürentopf eintauchen.

15390 INSPIRATION PASSIONSFRUCHT

TROPISCHE FRÜCHTE & PASSIONSFRUCHT

-

Die tropischen und fein-säuerlichen Noten von Inspiration Passionsfrucht lassen uns von der Frische eines Passionsfrucht-Sorbets unter der Sommersonne träumen.

19999 INSPIRATION HIMBEERE

KONFITFRÜCHTE & HIMBEERE

-

Mit ihrem Hauch feiner Säure erinnert Inspiration Himbeere an den herrlichen Duft von frisch zubereitetem Himbeer-Coulis.

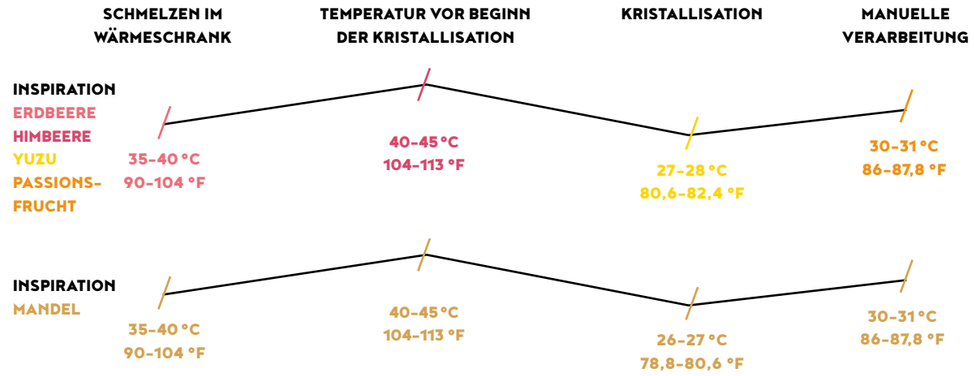
19998 INSPIRATION YUZU

ZITRUSNOTEN & YUZU

-

Inspiration Yuzu verkörpert auf wunderbare Weise die Sanftheit und feine Bitterkeit der japanischen Zitrusfrucht Yuzu und erinnert an die Strahlen der aufgehenden Sonne.

TEMPERATURVERLAUF WÄHREND DER MANUELLEN TEMPERIERUNG



Diese Informationen und Besonderheiten zur Anwendung finden Sie auf dem Booklet-Etikett der 3-kg-Beutel.

NAME	ART.-NR.	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
INSPIRATION MANDEL	14029	Kakaobutter 31 % Entöltes Mandelmehl 31 % Zucker 39 % Fett 42 %					●		14 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
INSPIRATION ERDBEERE	15391	Kakaobutter 38 % Erdbeerpulver 14 % Zucker 47 % Fett 39 %	–	●				–	10 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
INSPIRATION PASSIONSFRUCHT	15390	Kakaobutter 32 % Passionsfruchtsaftpulver 17 % Zucker 60 % Fett 34 %	–	●				–	10 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
INSPIRATION HIMBEERE	19999	Kakaobutter 36 % Himbeerpulver 12 % Zucker 52 % Fett 37 %	–	●				–	10 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
INSPIRATION YUZU	19998	Kakaobutter 34 % Yuzusaftpulver 2 % Zucker 55 % Fett 35 %	–		●			–	10 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. ● Optimale Verwendung. ● Empfohlene Verwendung. Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

SCHOKOLADE-KUVERTÜREN

CUVÉES **S. 17**
GRAND-CRU-SCHOKOLADEN **S. 18-21**
MIT GÜTESIEGEL & BESONDERS **S. 22-23**
DIE KÖSTLICHEN **S. 24-25**
SIGNATURE PROFESSIONNELLE **S. 26-27**

Schokolade-Kuvertüren

Das Know-how des Hauses Valrhona im Bereich der Kuvertüre ermöglicht es den Handwerkern des guten Geschmacks, ein unendliches Feld des Ausdrucks zu erkunden und ihre ganz persönliche Note zu entwickeln.

Wir unterscheiden zwischen Schokoladen reinen Ursprungs, deren Kakao innerhalb einer Plantage oder eines Landes ausgewählt wird, sowie Schokoladen aus Assemblagen, die dank der subtilen und gekonnten Verbindung der aromatischen Profile seltener Kakaosorten unendlich viele Möglichkeiten eröffnen.

Sie suchen nach einer ausdrucksstarken Schokolade, die ein oder mehrere Terroirs widerspiegelt?
Entdecken Sie die Schokoladensorten unserer Kakaothek.

Plantage - Dominikanische Republik

> „Partner sein heißt, eine vielfältige Landwirtschaft zu unterstützen, die untrennbar mit Kakao verbunden ist, in Kombination mit anderen Produkten (Obst, Zitrusfrüchte etc.), welche die Einkommen der Produzenten diversifizieren und sichern."
>
> Julien Desmedt
> **Sourceur**

CUVÉES

Seit ihrer Einführung im Jahr 2008 werden mit den Cuvées du Sourceur regelmäßig **neue Terroirs vorgestellt** und einzigartige Geschichten offenbart. Es handelt sich dabei um kostbare Kakaosorten, die aufgrund ihres seltenen aromatischen Potentials von unseren Sourceurs auf der ganzen Welt aufgespürt werden. Diese Cuvées stammen aus **kleinen Produktionen** und sind deshalb nur **in begrenzten Mengen erhältlich**.

DUNKLE SCHOKOLADE

12830
MORANT BAY 70 %

Kakao 100 % Jamaika

SÜSSE GEWÜRZE, BITTERNOTE & REIFES OBST

-

Die feine Bitterkeit von Morant Bay ergänzen Noten von reifen Früchten und Gewürzen, sie erinnern an die Wasserfälle der jamaikanischen Wälder, die im Sonnenlicht funkeln.

19264
KILTI HAÏTI 66 %

Kakao 100 % Haiti

AUSGEWOGEN, REIFE FRÜCHTE, & KAKAOBRUCH

-

Die ausgewogenen Noten reifer Früchte von Kilti Haïti in Kombination mit den Kakaobruch-Noten erinnern an die leuchtenden Farben, in die das Abendlicht die wilde haitianische Flora taucht.

27661
XIBUN 64 %

Kakao 100 % Belize

AUSGEWOGEN, FRUCHTIG & ERFRISCHEND

-

An die große blaue Lagune von Belize und ihr einzigartiges Korallenriff erinnernd besticht Xibun durch ihre fruchtigen, fein säuerlichen und frischen Noten.

VOLLMILCHSCHOKOLADE

12829
LIMEÏRA 50 %

Kakao 100 % Brasilien

KAKAOHALTIG, BITTER & SÄUERLICH

-

Limeïra ist eine komplexe und betörende Schokolade, die mit ihrer edelbitteren Kakaointensität und ihren fein-säuerlichen Noten an den Aufstieg vieler tausend Vögel in den Himmel über der endlosen Naturlandschaft Brasiliens anklingt.

NAME	ART.-NR.	MIND. KAKAO %	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
MORANT BAY	12830	70 %	Zucker 29 % Fett 43 %	–	–	⇓	○	○	○	18 Monate	1-kg-Block
KILTI HAÏTI	19264	66 %	Zucker 33 % Fett 39 %	○	○	⇓	○	⇓	○	18 Monate	1-kg-Block
XIBUN	27661	64 %	Zucker 35 % Fett 39 %	–	–	⇓	⇓	○	–	18 Monate	3 1-kg-Blöcke
LIMEIRA	12829	50 %	Zucker 34 % Milch 20 % Fett 40 %	○	○	⇓	○	○	○	15 Monate	1-kg-Block

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. ⇓ Optimale Verwendung. ⇓ Empfohlene Verwendung. Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

GRAND-CRU-SCHOKOLADEN

Diese Schokoladen können Ausdruck eines oder mehrerer Terroirs sein. Wie bei einem Produkt mit geschützter geografischer Angabe stammen die **herkunftsreinen Grands Crus** aus ein und demselben Land, wodurch sie die ganze Feinheit und Intensität eines Terroirs entfalten können. Die **Grand Crus d'Assemblage** bieten eine Kombination aus mehreren Kakaosorten mit unterschiedlichen, aber sich ergänzenden Aromaprofilen.

DUNKLE SCHOKOLADE

25295 TULAKALUM 75 %

Kakao 100 % Belize

FRUCHTIG, SÄUERLICH & KAKAOBRUCH

-

Die intensiven Noten von Früchten und bitterem Kakaobruch in Tulakalum spiegeln die biologische Vielfalt des Landes Belize mit seinen vielen Kulturen, Geschichten und Farben wider.

4656 ARAGUANI 72 %

Kakao 100 % Venezuela

SÜSSE GEWÜRZE, HOLZIG & VOLLMUNDIG

-

Der Hauch von Vanille, die holzigen Akzente und die zarte Bitternote von Araguani sind wie ein Abenteuer in den Bergen, Wäldern und Salzseen Venezuelas.

6085 NYANGBO 68 %

Kakao 100 % Ghana

SÜSSE GEWÜRZE, RÖSTAROMEN & VANILLE

-

Die würzigen, gerösteten und vanilligen Noten von Nyangbo lassen uns von den ockerfarbenen Tönen des faszinierenden Landes Ghana träumen.

5572 ALPACO 66 %

Kakao 100 % Ecuador

SÜSSE GEWÜRZE, NÜSSE & WALDIG

-

Mit Akzenten von Nüssen und holzigen Noten schifft uns Alpaco auf dem Amazonas ein und lässt uns ins Herz der äquatorialen Wildnis eintauchen.

NAME	ART.-NR.	MIND. KAKAO %	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
TULAKALUM	25295	75 %	Zucker 25 % Fett 43 %	○	○	○	○	●	○	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
ARAGUANI	4656	72 %	Zucker 27 % Fett 44 %	○	○	○	○	○	○	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
NYANGBO	6085	68 %	Zucker 31 % Fett 41 %	○	○	○	○	○	●	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
ALPACO	5572 19851	66 %	Zucker 32 % Fett 41 %	○	○	○	○	○	○	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton
KALINGO	9789	65 %	Zucker 34 % Fett 39 %	○	○	○	○	○	○	14 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
MANJARI	4655 117	64 %	Zucker 35 % Fett 39 %	○	○	○	○	○	○	14 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel 3 1-kg-Blöcke
TAÏNORI	5571	64 %	Zucker 35 % Fett 38 %	○	○	○	○	○	○	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
ILLANKA	9559	63 %	Zucker 36 % Fett 37 %	○	○	○	○	○	○	14 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
MACAÉ	6221	62 %	Zucker 37 % Fett 39 %	○	○	○	○	○	●	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. ● Optimale Verwendung. ○ Empfohlene Verwendung. Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

DUNKLE SCHOKOLADE

9789 KALINGO 65 %

Kakao 100 % Grenada

AUSGEWOGEN, REIFE FRÜCHTE & VANILLESCHOTE

-

Der Kakao, der Kalingo einzigartige Noten von reifen Früchten, Kampfer und Vanilleschoten verleiht, stammt von der betörend nach Kräutern und Gewürzen duftenden Antilleninsel Grenada.

4655 MANJARI 64 %

Kakao 100 % Madagaskar

FRUCHTIG, LEICHT SÄUERLICH & ROTE BEEREN

-

Mit ihren fein-säuerlichen und spritzigen Beerennoten nimmt Manjari den Genießer mit auf eine Reise nach Madagaskar – die Insel der tausend Düfte, auf der Kakaobäume von außergewöhnlicher Qualität, köstliche Früchte und wunderbare Gewürze gedeihen.

5571 TAÏNORI 64 %

Kakao 100 % Dominikanische Republik

AUSGEWOGEN, FRUCHTIG & GELBE FRÜCHTE

-

Die üppigen Früchte, die in der Dominikanischen Republik frühmorgens auf den Märkten feilgeboten werden, finden sich in den fein säuerlichen Noten gelber Früchte von Taïnori wieder.

9559 ILLANKA 63 %

Kakao 100 % Peru

FRUCHTIG, GERÖSTETE NÜSSE & MILD

-

Der einzigartige Geschmack von Illanka scheint vom Relief der peruanischen Anden inspiriert zu sein und schwankt zwischen Milde und fruchtigen sowie nussigen Noten hin und her.

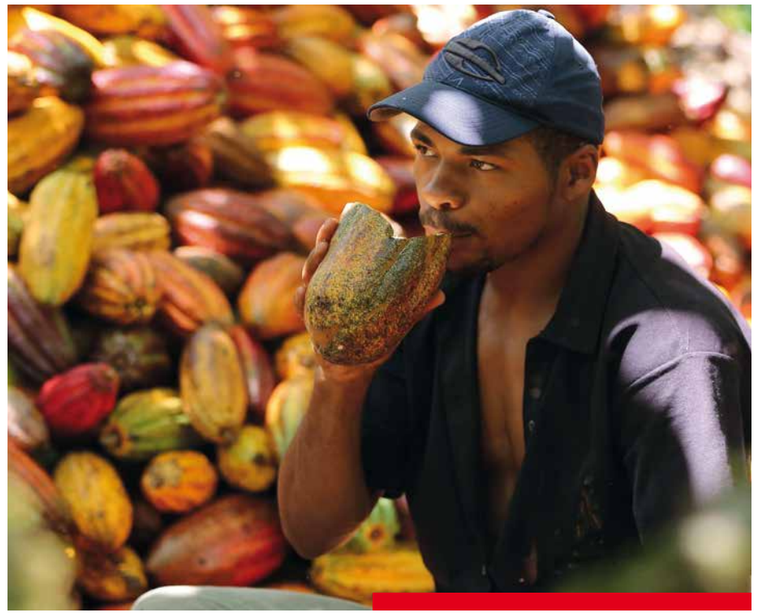
6221 MACAÉ 62 %

Kakao 100 % Brasilien

FRUCHTIG, GERÖSTETE NÜSSE & SCHWARZER TEE

-

Mit ihren tiefen Noten von schwarzem Tee und gerösteten Nüssen lädt Macaé zu einer bezaubernden Reise ins Herz der brasilianischen Urwälder der Mata Atlantica ein.



GRAND-CRU-SCHOKOLADEN

DUNKLE SCHOKOLADE

5614
ABINAO 85 %

Assemblage

BITTER, WALDIG & ROHER KAKAO
-

Mit ihrer rohen, holzigen Intensität und Bitterkeit erinnert Abinao an eine mondlose Nacht, die sich umhüllend über die Weite des afrikanischen Regenwaldes legt.

4653
GUANAJA 70 %

Assemblage

AUSGEWOGEN, RÖSTAROMEN & BITTERNOTE
-

Noten bitteren Kakaobruchs, Intensität und feine Säure ergänzen sich in Guanaja wie die warmen und harmonischen Klänge eines Orchesters von ebenholzschwarzen Instrumenten, in denen der sanfte Rhythmus der Schlaginstrumente und die festlichen Gesänge miteinander verschmelzen.

4654
CARAÏBE 66 %

Assemblage

SÜSSE GEWÜRZE, RÖSTAROMEN & BITTERNOTE
-

Mit ihren intensiven bitteren Noten und Akzenten von Holz und gerösteten Nüssen lädt Caraïbe zu einem bezaubernden, traumhaften Tanz im Schatten der Kakaobäume ein.

4657
EXTRA BITTER 61 %

Assemblage

SÜSSE GEWÜRZE, NÜSSE & KOKOSNUSS
-

Die Noten von Kakao mit dezenter Bitterkeit, von Vanille und Kokosnuss lassen bei Extra Bitter an den Wüstenwind denken, der heiß über die Dünen weht.

102
CARAQUE 56 %

Assemblage

SÜSSE GEWÜRZE, NÜSSE & MILD
-

Mit ihren süßen Noten von gerösteten Nüssen und einem Hauch Vanille weckt Caraque Kindheitserinnerungen an den alljährlichen Geburtstagskuchen.

NAME	ART.-NR.	MIND. KAKAO %	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
ABINAO	5614	85 %	Zucker 14 % Fett 48 %	–	–	○	○	○	○	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
GUANAJA	4653 106 19849	70 %	Zucker 29 % Fett 42 %	○	○	○	○	○	●	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel 3 1-kg-Blöcke Bohnen im 12-kg-Karton
CARAÏBE	4654 107 19843	66 %	Zucker 32 % Fett 40 %	●	○	○	○	○	●	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel 3 1-kg-Blöcke Bohnen im 12-kg-Karton
EXTRA BITTER	4657 100 19846	61 %	Zucker 38 % Fett 40 %	●	○	○	○	○	○	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel 3 1-kg-Blöcke Bohnen im 12-kg-Karton
CARAQUE	102 19850	56 %	Zucker 43 % Fett 37 %	●	○	○	○	○	○	18 Monate	3 1-kg-Blöcke Bohnen im 12-kg-Karton

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. ● Optimale Verwendung. ○ Empfohlene Verwendung. Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

KOMUNTU 80 %

Mit Ihnen und für Sie kreiert

d'engagement 100 ans

Um gemeinsam unser 100-jähriges Bestehen zu feiern, haben wir mit Ihrer Hilfe Komuntu 80 % kreiert. Kakao-Partner, Lieferanten, Mitarbeiter und Kunden - wir alle haben zur Kreation dieser dunklen Schokolade beigetragen, die 100 Jahre Engagement verkörpert.

NEUHEIT

48579
KOMUNTU 80 %

Assemblage

BITTER, HOLZIG & KAKAOBRUCH MIT RÖSTAROMEN
-

Gleich einem Reisetagebuch mit unzähligen Zwischenstopps erzählt Komuntu mit der Assemblage ihrer Kakaosorten, die intensive Holz- und Bitteraromen entfalten, unterstrichen von Noten gerösteten Kakaobruchs, von Geschmacksreisen und Begegnungen an den verschiedensten Orten der Welt.

Die Kuvertüreschokolade Komuntu ist das Ergebnis der Zusammenarbeit engagierter Menschen und der Inbegriff verantwortungsvoller Schokolade. Ihr einzigartiger Geschmack ist dem Engagement der gesamten Branche zu verdanken: So erzählt diese Schokolade von Begegnungen mit Frauen und Männern auf der ganzen Welt. Die Assemblage ihrer Kakaosorten offenbart ein einzigartiges Aromaprofil: intensive Holz- und Bitteraromen, unterstrichen von Noten gerösteten Kakaobruchs.

Komuntu ist der konkrete Beweis für unser Engagement für eine gerechte und nachhaltige Kakaobranche sowie für eine kreative und verantwortungsvolle Gastronomie, **deshalb spenden wir den gesamten Gewinn**, den wir im Jahr unseres 100-jährigen Jubiläums aus dem Verkauf dieser Schokolade erzielen, **an unsere Partner-Kakaoproduzenten**.

Ihr Name erinnert an die starken Bande, die die Mitglieder des Kollektivs vereinen, und verleiht unserem Engagement Klang und Rhythmus. „Komuntu" ist die Verbindung aus *„Komunumo"*, was auf Esperanto *„Gemeinschaft"* bedeutet, und dem afrikanischen Konzept-Wort *„Ubuntu"* - ***„Ich bin, weil wir sind"***.

> „Liebhaber von Schokolade mit intensivem Geschmack werden den Charakter von Komuntu sowohl beim Handwerk für die Patisserie als auch der Chocolaterie wertschätzen. Ihr Profil aus holzigen Aromen und Noten gerösteten Kakaobruchs harmoniert prächtig mit Nüssen wie auch mit roten, säuerlichen und süßen Früchten."

Mélanie Morea
Chef-Patissière Technischer Support
Ecole Valrhona

NAME	ART.-NR.	MIND. % KAKAO	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
KOMUNTU	48579	80 %	Zucker 21 % Fett 45 %	○	○	○	●	●	○	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. ● Optimale Verwendung. ○ Empfohlene Verwendung. Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

GRAND-CRU-SCHOKOLADEN

VOLLMILCHSCHOKOLADE

9997 BAHIBE 46 %

Kakao 100 % Dominikanische Republik

KAKAONOTE, ZEREALIEN & REIFE FRÜCHTE

-

Ihre Anklänge an reife Früchte kombiniert Bahibe mit einer intensiven Kakaonote, die die Kraft der Wasserfälle und der Vegetation der Dominikanischen Republik verkörpert.

4659 TANARIVA 33 %

Kakao 100 % Madagaskar

KÖSTLICH & WEICHKARAMELL

-

Tanariva Lactée ist eine besonders liebliche Vollmilchschokolade mit Noten von Weichkaramell. Ihr sonniger Geschmack mundet wie eine Etappe am Sambirano-Fluss.

7547 GUANAJA LACTÉE 41 %

Assemblage

MILCHNOTEN, TYP FRISCHMILCH & KAKAONOTE

-

Wie die entspannenden Klänge eines Jazz-Stücks und die warmen Tonschwingungen eines Kontrabasses vereinen sich die charakteristischen Noten von frischer Milch in Guanaja Lactée mit der Intensität ihrer Kakaoaromen.

4658 JIVARA 40 %

Assemblage

MILCHNOTEN, MALZIG & VANILLE

-

Jivara ist mit ihrer malzigen und kakaotypischen Lieblichkeit eine wärmende Schokolade, die an die goldenen Sonnenstrahlen in der sommerlichen Morgendämmerung erinnert.

6640 ORIZABA 39 %

Assemblage

MILCHNOTEN, TYP BAUERNMILCH & MIT KARAMELLISIERTEN NOTEN

-

Orizaba zeichnet sich durch ihren zarten Schmelz und ihre charakteristische Milchnote aus, die an eine sanfte Sommerbrise im Hochgebirge erinnert.

6591 BITTER LACTÉ 39 %

Assemblage

MILCHNOTEN, TYP FRISCHMILCH & LEICHT VANILLIG

-

Bitter Lacté offenbart sich mit charakteristischen Noten von frischer Milch und Vanille und lässt anschließend eine zarte Kakaonote erklingen, die die Degustation verlängert - ein bisschen wie eine tragende Note am Ende eines Klavierstücks.

NAME	ART.-NR.	MIND. KAKAO %	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
BAHIBE	9997	46 %	Zucker 30 % Milch 23 % Fett 43 %	○	○	○	●	○	○	15 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
TANARIVA	4659 3692	33 %	Zucker 38 % Milch 28 % Fett 36 %	●	○	○	○	○	○	15 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel 3 1-kg-Blöcke
GUANAJA LACTÉE	7547 19894	41 %	Zucker 34 % Milch 24 % Fett 41 %	●	○	○	○	○	○	15 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton
JIVARA	4658 189 19848	40 %	Zucker 35 % Milch 23 % Fett 41 %	○	○	○	○	●	○	15 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel 3 1-kg-Blöcke Bohnen im 12-kg-Karton
ORIZABA	6640	39 %	Zucker 37 % Milch 18 % Fett 39 %	●	○	○	○	○	○	15 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
BITTER LACTÉ	6591 19893	39 %	Zucker 41 % Milch 18 % Fett 38 %	●	○	○	○	○	○	15 Monate	3 1-kg-Blöcke Bohnen im 12-kg-Karton

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. ● Optimale Verwendung. ○ Empfohlene Verwendung. Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

DIE KÖSTLICHEN

Entdecken Sie mit diesem Schokoladen-Sortiment eine Palette köstlicher und origineller Aromen. Es bietet neue Geschmacksnoten und ist eine wunderbare Aufforderung zu Kreativität.

DUNKLE SCHOKOLADE

122 NOIR ORANGE 56 %

KÖSTLICH & ORANGE

-

Noir Orange - diese Schokolade mit Noten von kandierten Orangen ist eine zeitlose Kreation, die uns in weihnachtlichen Köstlichkeiten schwelgen lässt.

VOLLMILCHSCHOKOLADE

7098 CARAMELIA 36 %

KÖSTLICH & SALZKARAMELL

-

Caramelia zaubert uns mit ihrer schokoladigen Süße und einer köstlichen Note von Salzkaramell sofort ein Lächeln ins Gesicht und erinnert uns an glückliche Momente mit Freunden.

11603 AZÉLIA 35 %

KÖSTLICH & NUSSIG

-

Die köstlichen Noten von gerösteten Haselnüssen in Azélia sind so weich wie das wohlige Gefühl einer wärmenden Decke, in die wir uns am Morgen der ersten klirrend kalten Tage hüllen.

WEISSE SCHOKOLADE

4660 IVOIRE 35 %

AUSGEWOGEN & GEKOCHTE MILCH

-

Die Noten von gekochter Milch in der weißen Schokolade Ivoire erinnern an das herzerwärmende Lachen der Kinder in ihren größten Glücksmomenten.

8118 OPALYS 33 %

VANILLIG & TYP FRISCHMILCH

-

Opalys ist eine weiße Schokolade mit wenig Süße, deren milchige Vanille-Noten an den reinweißen Frühlingsschnee auf den höchsten Gipfeln erinnert.

NAME	ART.-NR.	MIND. KAKAO %	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
NOIR ORANGE	122	56 %	Zucker 43 % Orangenaroma 0,3 % Fett 38 %	–	○	○	○	○	○	10 Monate	3 1-kg-Blöcke
CARAMELIA	7098	36 %	Zucker 34 % Milch 20 % Fett 38 %	–	●	○	○	○	○	15 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
AZÉLIA	11603	35 %	Zucker 30 % Milch 21 % Fett 44 %	–	●	○	○	○	○	12 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
IVOIRE	4660 140 19741	35 % Kakaobutter	Zucker 43 % Milch 22 % Fett 41 %	○	○	○	○	○	●	15 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel 3 1-kg-Blöcke Bohnen im 12-kg-Karton
OPALYS	8118	33 % Kakaobutter	Zucker 32 % Milch 32 % Fett 44 %	●	○	○	○	○	○	12 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. ● Optimale Verwendung. ○ Empfohlene Verwendung. Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

MIT GÜTESIEGEL & BESONDERS

Wählen Sie eine Schokolade, die sich für den Respekt von Mensch und Natur engagiert. Wir bieten Ihnen Schokolade aus biologischem Anbau mit Fairtrade- bzw. Max-Havelaar-Zertifizierung. Nachhaltige Entwicklung und Maßnahmen zum fairen Handel sind seit jeher integraler Bestandteil unserer Anliegen gewesen. Darüber hinaus finden Sie Produkte ohne Zuckerzusatz für den Genuss von Vollmilch- und dunkler Schokolade, der kein Zucker zugefügt wurde.

BIO-SCHOKOLADE

31508 MILLOT 74 %

Kakao 100 % Madagaskar

FRUCHTIG, SÄUERLICH & VOLLMUNDIG

-

Mit ihren kraftvoll-säuerlichen und bitteren Noten von Früchten und Kakaobruch verkörpert Millot die Intensität der unberührten Natur Madagaskars.

12515 ANDOA NOIRE 70 %

Kakao 100 % Peru

FRUCHTIG, WALDIG & BITTERNOTE

-

Die fruchtigen Noten von Andoa Noire erinnern an die warme, duftende Luft Perus, während die Holz- und Bitternoten mit der ruhigen Abendatmosphäre zu verschmelzen scheinen.

12164 ORIADO 60 %

Assemblage

AUSGEWOGEN, VANILLIG & KOKOSNUSS

-

Die cremig-vanillige Süße von Oriado lädt ein wie ein Mittagsschlaf auf warmem Sand und erinnert an die sanfte Liebkosung der Sonne auf der Haut.

15001 ANDOA LACTÉE 39 %

Kakao 100 % Peru

MILCHNOTEN, TYP BAUERNMILCH & LEICHTE SÄURE

-

Die Milchschokolade Andoa Lactée entfaltet Noten von Landmilch und wärmt das Herz wie die Melodie einer Hirtenflöte in der reinen Bergluft der peruanischen Anden.

15002 WAINA 35 %

VANILLIG & TYP FRISCHMILCH

-

Die Süße des Rohrzuckers und die aromatische Bourbon-Vanille machen aus Waina eine besonders liebliche weiße Schokolade, so hell und zart wie eine gerade aufblühende Blütenknospe in den ersten Frühlingstagen.

NAME	ART.-NR.	MIND. KAKAO %	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
MILLOT	31508	74 %	Zucker 26 % Fett 44 %	○	○	○	○	●	○	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
ANDOA NOIRE	12515	70 %	Zucker 29 % Fett 42 %	○	○	●	○	○	○	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
ORIADO	12164	60 %	Zucker 39 % Fett 39 %	○	○	○	○	●	○	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
ANDOA LACTÉE	15001	39 %	Zucker 33 % Milch 26 % Fett 42 %	○	○	○	○	●	○	15 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
WAINA	15002	35 % Kakaobutter	Zucker 43 % Milch 21 % Fett 42 %	–	○	○	●	○	○	15 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel

Durch die Auswahl des Gütesiegels Fairtrade/Max Havelaar ermöglichen Sie den Produzenten eine höhere Vergütung und bessere Arbeitsbedingungen bei gleichzeitigem Schutz der Umwelt. Weitere Informationen auf: http://www.maxhavelaarfrance.org

VEGANE SCHOKOLADE

28074 AMATIKA 46 %

Kakao 100 % Madagaskar

KAKAONOTE, ZEREALIEN & GERÖSTETE MANDELN

-

Amatikas zartschmelzende Textur offenbart Aromen von Kakao und gerösteten Mandeln sowie eine feine Säure, die zu einem köstlichen Moment der Muße in der friedlichen Atmosphäre eines madagassischen Gartens einladen.

SCHOKOLADE MIT SÜSSSTOFFEN

5904 XOCOLINE 65 %

SÜSSE GEWÜRZE, BITTER & LEICHTE SÄURE

-

Die bitter-säuerlichen Vanillenoten von Xocoline lassen sich mit Leichtigkeit erfassen wie die verspielten Klänge einer Gitarre.

6972 XOCOLINE LACTÉE 41 %

MILCHNOTEN, KAKAONOTE & LEICHTE BITTERNOTE

-

Xocoline Lactée offenbart subtile, schokoladige und fein-bittere Noten, die funkeln wie die weißen Blüten des Kakaobaums.

NAME	ART.-NR.	MIND. KAKAO %	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
XOCOLINE	5904	65 %	Maltitol 34 % Fett 43 %	○	○	○	○	○	○	18 Monate	3 1-kg-Blöcke
XOCOLINE LACTÉE	6972	41 %	Maltitol 34 % Milch 24 % Fett 41 %	○	○	○	○	○	○	15 Monate	3 1-kg-Blöcke

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. ⇓ Optimale Verwendung. ⇓ Empfohlene Verwendung. Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

SIGNATURE PROFESSIONNELLE

Hier bieten wir Ihnen Schokoladen an, die Ihnen eine einfache Zubereitung und hervorragende Ergebnisse garantieren. Diese Assemblage-Schokoladen, die unter höchsten Ansprüchen entwickelt werden, zeichnen sich durch ihren runden Geschmack und ihre perfekte Ausgewogenheit aus.

DUNKLE SCHOKOLADE

8517
TROPILIA AMER
70 %
-
RUND &
BITTERNOTE

4663
EXTRA AMER
67 %
-
RUND &
GERÖSTETE NÜSSE

4661
ÉQUATORIALE
NOIRE 55 %
-
RUND &
VANILLIG

4664
EXTRA NOIR
53 %
-
RUND &
GERÖSTETE NÜSSE

12144
ARIAGA NOIRE
66 %
-
RUND &
BITTERNOTE

7346
SATILIA NOIRE
62 %
-
RUND &
GERÖSTETE NÜSSE

12143
ARIAGA NOIRE
59 %
-
RUND &
VANILLIG

8515
TROPILIA NOIRE
53 %
-
RUND &
VANILLIG

NAME	ART.-NR.	MIND. KAKAO %	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
TROPILIA AMER	8517	70 %	Zucker 28 % Fett 40 %	–	–	–	○	●	○	18 Monate	Bohnen im 12-kg-Karton
EXTRA AMER	4663	67 %	Zucker 32 % Fett 38 % Ohne Zusatz von Kakaobutter	–	–	–	○	●	○	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
ÉQUATORIALE NOIRE	4661 19836	55 %	Zucker 43 % Fett 38 %	●	○	○	○	○	○	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton
EXTRA NOIR	4664	53 %	Zucker 46 % Fett 31 %	–	–	–	○	●	○	18 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel
ARIAGA NOIRE	12144	66 %	Zucker 33 % Fett 40 %	–	○	●	○	○	○	24 Monate	Schokoladenplättchen im 5-kg-Karton
ARIAGA NOIRE	12143	59 %	Zucker 40 % Fett 37 %	–	○	○	○	○	○	24 Monate	Schokoladenplättchen im 5-kg-Karton
SATILIA NOIRE	7346	62 %	Zucker 37 % Fett 38 %	●	○	○	○	○	○	18 Monate	Bohnen im 12-kg-Karton
TROPILIA NOIRE	8515 19852	53 %	Zucker 45 % Fett 35 %	–	○	○	○	○	○	18 Monate	Bohnen im 12-kg-Karton Bohnen im 12-kg-Karton NO

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. ● Optimale Verwendung. ○ Empfohlene Verwendung. Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

VOLLMILCHSCHOKOLADE

4662
ÉQUATORIALE
LACTÉE 35 %
-
RUND

12142
ARIAGA
LACTÉE 38 %
-
RUND

7347
SATILIA
LACTÉE 35 %
-
RUND

8516
TROPILIA
LACTÉE 29 %
-
RUND

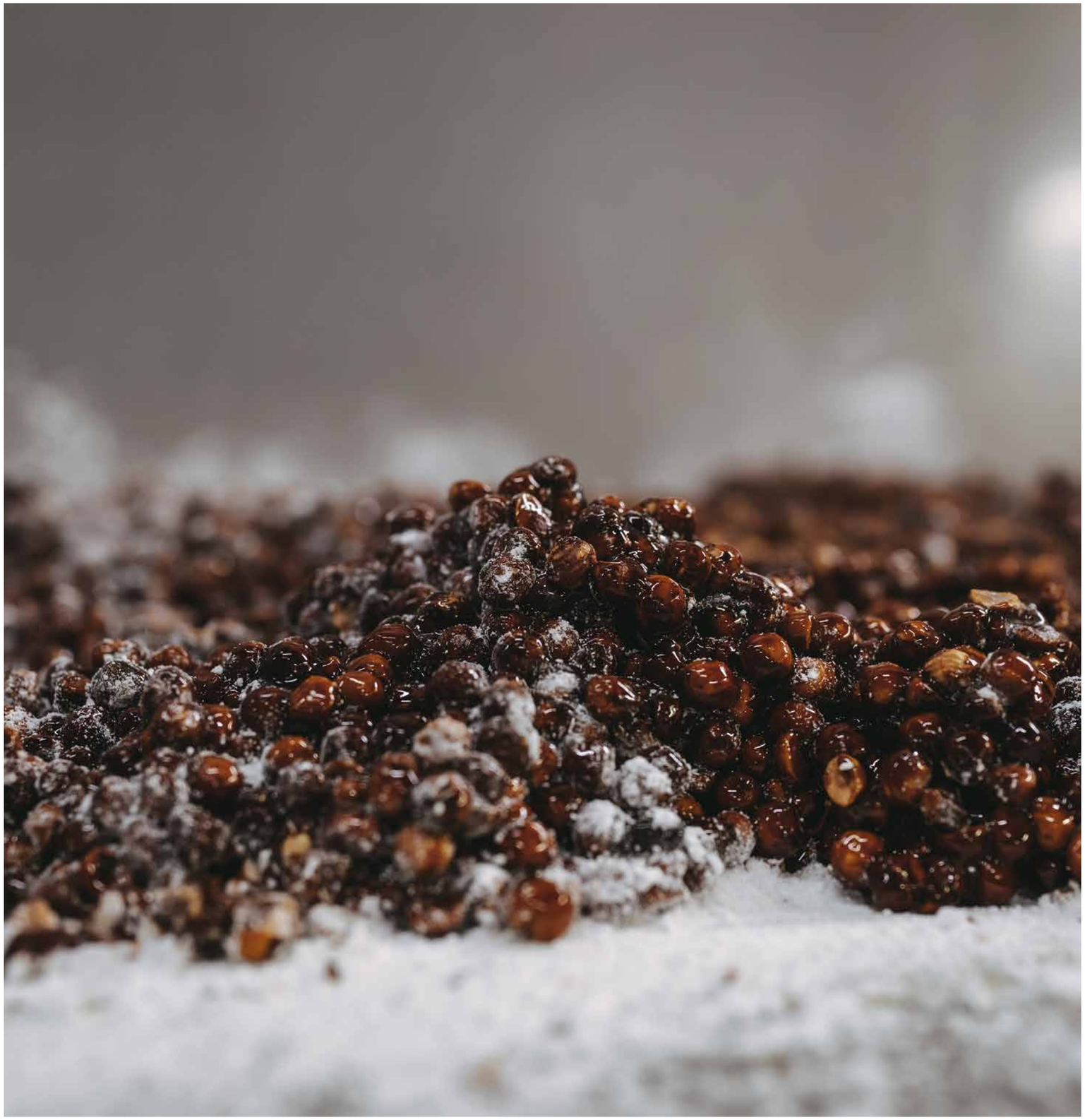
WEISSE SCHOKOLADE

19959
SATILIA BLANCHE 31 %
-
RUND

12141
ARIAGA BLANCHE 30 %
-
RUND

NAME	ART.-NR.	MIND. % KAKAO	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
ÉQUATORIALE LACTÉE	4662 19844	35 %	Zucker 43 % Milch 19 % Fett 39 %	●	○	○	○	○	○	15 Monate	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton
ARIAGA LACTÉE	12142	38 %	Zucker 37 % Milch 25 % Fett 38 %	–	○	○	○	○	○	18 Monate	Schokoladenplättchen im 5-kg-Karton
SATILIA LACTÉE	7347	35 %	Zucker 43 % Milch 21 % Fett 37 %	●	○	○	○	○	○	15 Monate	Bohnen im 12-kg-Karton
TROPILIA LACTÉE	8516	29 %	Zucker 46 % Milch 23 % Fett 33 %	–	○	○	○	○	○	15 Monate	Bohnen im 12-kg-Karton
SATILIA BLANCHE	19959	Kakaobutter 31 %	Zucker 44 % Milch 26 % Fett 36 %	●	○	○	○	○	○	12 Monate	Bohnen im 12-kg-Karton
ARIAGA BLANCHE	12141	Kakaobutter 30 %	Zucker 43 % Milch 26 % Fett 36 %	–	○	○	○	○	○	18 Monate	Schokoladenplättchen im 5-kg-Karton

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. ● Optimale Verwendung. ○ Empfohlene Verwendung. Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.



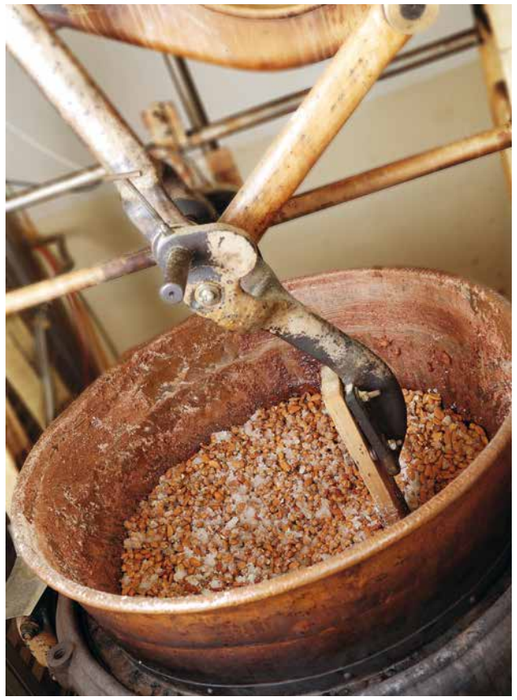
PRALINÉS & MEHR

PRALINÉ-HERSTELLUNG **S. 30**
DIE UNVERGLEICHLICHEN **S. 31**
KLASSIKER **S. 32-33**
„NACH GIANDUJA-ART“ **S. 34**
MARZIPAN **S. 35**

Pralinés & mehr

Das Nuss-Sortiment von Valrhona umfasst 3 große, unentbehrliche Produktfamilien: Praliné, die Massen „nach Gianduja-Art“ und Marzipan.

Nussiges Praliné: Die Nüsse und der Zucker werden im Kessel gekocht.



PRALINÉMASSEN VON VALRHONA

Bei Valrhona gibt es Pralinémassen seit mehr als 90 Jahren. Savoir-faire und Menschenhand prägen dabei jeden einzelnen Schritt seiner Herstellung. So achten unsere Mitarbeiter Tag für Tag darauf, Ihnen für jede Pralinémasse ein gleichbleibendes Aroma und eine unveränderte Textur zu garantieren. Als Vorreiter der Kochmethode durch Karamellisierung bieten wir außerdem eine breite Palette an Pralinémassen mit besonders nussigem Aromaprofil. Dieser Kochvorgang - der auch bei gebrannten Mandeln Anwendung findet - bringt nämlich den authentischen Geschmack der grünen Mandel und der frischen Haselnuss zur Geltung.

WELCHE UNTERSCHIEDE BESTEHEN ZWISCHEN EINEM NUSSIGEN UND EINEM KARAMELLISIERTEN PRALINÉ?

NUSSIG

PRALINÉS MIT DEM VOLLEN AROMA VON NÜSSEN

Schon ab Beginn des Kochvorgangs werden die Nüsse und der Zucker gemeinsam in einen Kessel gegeben, um sie zu kochen. Diese handwerkliche Kochtechnik verleiht der gesamten Produktpalette der Nussigen Pralinés von Valrhona die Intensität und Eleganz warmer, vollmundiger Nussnoten.

KARAMELLISIERT

PRALINÉS MIT INTENSIVEM KARAMELLGESCHMACK

Echter Karamell wird in einem Kupferkessel hergestellt. Nachdem sie intensiv geröstet wurden, werden die Nüsse zum Karamell dazugegeben. Die Mischung wird anschließend auf einem Tisch abgekühlt und dann feingemahlen. Dieses Verfahren ist seit mehr als 90 Jahren das Markenzeichen von Valrhona und ermöglicht es, intensiv karamellisierte Pralinémassen herzustellen.

Karamellisiertes Praliné: Nusssplitter, gebunden mit im Kessel zubereitetem Karamell.

DIE UNVERGLEICHLICHEN

Pekannuss, Pistazie, Kokosnuss, Erdnusspaste: Überraschen Sie Ihre Kunden und legen Sie Ihre Kreationen neu auf.

NUSSIG

19864
ERDNUSSPASTE 70 %

-

Die Erdnusspaste hat den Charakter einer Pralinémasse, unterscheidet sich jedoch durch ihren intensiven Erdnussgeschmack mit den Noten von gebrannten Erdnüssen und durch ihre knackige Textur.

RÖSTAROMEN

19822
MANDELN 55 %
KOKOSNUSS 12,5 %

-

Begegnen Sie der Exotik der Kokosnuss. Dieses Praliné wartet mit Noten von gerösteter Kokosnuss und einer glatten Textur auf Sie.

RÖSTAROMEN

11937
PEKANNUSS 50 %

-

Frischer, intensiver Geschmack von Pekannuss in Kombination mit einer leichten finalen Bitternote.

RÖSTAROMEN

11936
PISTAZIE 42 %

-

Sanfte und köstliche Pistaziennoten. Eine leuchtende Farbe, die den Unterschied ausmacht.

RÖSTAROMEN

NAME	ART.-NR.	GESCHMACK	% NÜSSE	ZUSAMMENSETZUNG	MOUSSES	CREMES GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
ERDNUSS	19864	Nussige Offenbarung	70 %	Erdnuss 70 % Zucker 30 % Fett 34 %	●	○	○	12 Monate	5-kg-Eimer
MANDEL KOKOSNUSS	19822	Nussige Offenbarung	55 %	Mandeln 55 % Kokosnuss 12,5 % Zucker 32,5 % Fett 36 %	○	●	○	12 Monate	5-kg-Eimer
PEKANNUSS	11937 19972	Nussige Offenbarung	50 %	Pekannuss 50 % Zucker 50 % Fett 37 %	○	●	○	12 Monate	5-kg-Eimer 2-kg-Eimer
PISTAZIE	11936	Nussige Offenbarung	42 %	Pistazien 42 % Mandeln 18 % Zucker 40 % Fett 28 %	○	●	○	12 Monate	5-kg-Eimer

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum ● Optimale Verwendung ○ Empfohlene Verwendung Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

KLASSIKER

Bei der Auswahl Ihrer klassischen Pralinés können Sie anhand von 3 Kriterien entscheiden: Geschmack (karamellisiert oder nussig), Nusssorte (Mandel, Haselnuss oder Mandel & Haselnuss) und Intensität (Röstaromen oder Aromen gekochten Karamells).

KARAMELLISIERT

2260 MANDELN 60 %

-

Spanische Valencia-Mandeln

Ein ausgewogenes Gleichgewicht zwischen Aromen gekochten Karamells und Mandelnoten.

KOCHGRAD DES KARAMELLS

2259 MANDELN 50 %

-

Ein ausgewogenes Gleichgewicht zwischen Aromen gekochten Karamells und Mandelnoten.

KOCHGRAD DES KARAMELLS

2258 HASELNUSS 60 %

-

Römische Haselnüsse aus Italien

Besonders intensive Noten von gekochtem Karamell und ein nur leicht süßer Geschmack.

KOCHGRAD DES KARAMELLS

2257 HASELNUSS 50 %

-

Kräftige Akzente von gekochtem Karamell und feine Endnoten von Haselnuss.

KOCHGRAD DES KARAMELLS

2261 MANDEL-HASELNUSS 50 %

-

Leichte, zugleich sanfte und süße Karamellnoten, die den ursprünglichen Geschmack von Mandeln und Haselnüssen bewahren.

KOCHGRAD DES KARAMELLS

2-KG-FORMAT

PEKANNUSS 50 % / MANDEL-HASELNUSS 50 % NUSSIG / MANDEL-HASELNUSS 50 % NUSSIG-KNUSPRIG

NAME	ART.-NR.	GESCHMACK	% NÜSSE	ZUSAMMENSETZUNG	MOUSSES	CREMES GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
MANDEL	2260	Karamellisiert	60 %	Mandeln 60 % Zucker 40 % Fett 36 %	●	○	○	12 Monate	5-kg-Eimer
MANDEL	2259	Karamellisiert	50 %	Mandeln 50 % Zucker 50 % Fett 30 %	○	●	○	12 Monate	5-kg-Eimer
HASELNUSS	2258	Karamellisiert	60 %	Haselnüsse 60 % Zucker 40 % Fett 39 %	●	○	○	12 Monate	5-kg-Eimer
HASELNUSS	2257	Karamellisiert	50 %	Haselnüsse 50 % Zucker 50 % Fett 30 %	○	○	●	12 Monate	5-kg-Eimer
MANDEL-HASELNUSS	2261	Karamellisiert	50 %	Mandeln 25 % Haselnüsse 25 % Zucker 50 % Fett 30 %	○	○	●	12 Monate	5-kg-Eimer

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum ● Optimale Verwendung ○ Empfohlene Verwendung Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

NUSSIG

9015 MANDELN 70 %

-

Spanische Valencia-Mandeln

Nur leicht süßer Geschmack, der von intensiv gerösteten Mandelnoten getragen wird.

RÖSTAROMEN

7531 HASELNUSS 66 %

-

Römische Haselnüsse aus Italien

Eine seltene nussige Kraft: ein kräftiger Haselnussgeschmack, der lange im Mund bleibt.

RÖSTAROMEN

11309 HASELNUSS 55 %

-

Römische Haselnüsse aus Italien

Reine, authentische Noten von Haselnuss, die im Laufe der Verkostung immer intensiver werden.

RÖSTAROMEN

11307 MANDEL-HASELNUSS 60 %

-

Spanische Valencia-Mandeln Römische Haselnüsse aus Italien

Eine harmonische Komposition aus fruchtigen Noten mit dem subtilen Geschmack der grünen Mandel und der aromatischen Kraft der frischen Haselnuss.

RÖSTAROMEN

4697 MANDEL-HASELNUSS 50 %

-

Noten von gerösteten Nüssen für einen nur leicht süßen Geschmack. Warme braune Farbe.

RÖSTAROMEN

5621 MANDEL-HASELNUSS 50 % KNUSPRIG

-

Harmonische Noten von leicht gerösteten Mandeln und Haselnüssen. Fein zerkleinerte Nüsse für eine ausgewogene, knusprige Textur.

RÖSTAROMEN

47202 MANDEL-HASELNUSS 50 % ROH

-

Wird ohne Kochen des Zuckers hergestellt, einfach durch Vermischen mit gerösteten und grob zerkleinerten Nüssen. Körnige Textur und leckerer Geschmack.

RÖSTAROMEN

NAME	ART.-NR.	GESCHMACK	% NÜSSE	ZUSAMMENSETZUNG	MOUSSES	CREMES GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
MANDEL	9015	Nussig	70 %	Mandeln 70 % Zucker 30 % Fett 36 %	●	○	○	12 Monate	5-kg-Eimer
HASELNUSS	7531	Nussig	66 %	Haselnüsse 53 % Mandeln 14 % Zucker 33 % Fett 39 %	○	○	●	12 Monate	5-kg-Eimer
HASELNUSS	11309	Nussig	55 %	Haselnüsse 55 % Zucker 45 % Fett 33 %	○	●	○	12 Monate	5-kg-Eimer
MANDEL-HASELNUSS	11307	Nussig	60 %	Mandeln 30 % Haselnüsse 30 % Zucker 40 % Fett 33 %	●	○	○	12 Monate	5-kg-Eimer
MANDEL-HASELNUSS	4697 19971	Nussig	50 %	Mandeln 25 % Haselnüsse 25 % Zucker 49 % Fett 29 %	○	○	●	12 Monate	5-kg-Eimer 2-kg-Eimer
MANDEL-HASELNUSS, KNUSPRIG	5621 19973	Nussig	50 %	Mandeln 25 % Haselnüsse 25 % Zucker 49 % Fett 28 %	○	○	●	12 Monate	5-kg-Eimer 2-kg-Eimer
MANDEL-HASELNUSS, ROH	47202	Nussig	50 %	Mandeln 25 % Haselnüsse 25 % Zucker 49 % Fett 29 %	–	–	–	12 Monate	5-kg-Eimer

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum ● Optimale Verwendung ○ Empfohlene Verwendung Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

„NACH GIANDUJA-ART“

Gianduja ist eine Mischung aus gerösteten Haselnüssen, Kakaobohnen und Zucker, die mehrere Stunden conchiert und anschließend sehr fein gemahlen wird. Die Kakaobohnen und die Haselnüsse werden getrennt bei genau festgelegten Temperaturen geröstet.

Gianduja-Stücke und Haselnüsse

2266 HASELNUSS HELL 39 %

-

Haselnusspaste, bestehend aus Kakaobutter.

6993 HASELNUSS VOLLMILCH 35 %

-

Mischung aus feinen Kakaosorten, Haselnüssen und Milch. Schmelzende Konsistenz.

2264 HASELNUSS DUNKEL 34 %

-

Reiner Geschmack nach dunkler Schokolade und Haselnüssen. Große aromatische Ausdruckskraft.

NAME	ART.-NR.	% NÜSSE	ZUSAMMENSETZUNG	MOUSSES	CREMES GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
HASELNUSS HELL	2266	39 %	Haselnüsse 39 % Zucker 50 % Kakaobutter 11 % Fett 35 %	✋	✋	✋	9 Monate	5-kg-Eimer
HASELNUSS VOLLMILCH	6993 7112	35 %	Haselnüsse 35 % Zucker 35 % Kakao 16 % Milch 13 % Fett 40 %	✋	✋	✋	9 Monate	3 1-kg-Blöcke 1-kg-Block
HASELNUSS DUNKEL	2264	34 %	Haselnüsse 34 % Zucker 34 % Kakao 28 % Milch 3 % Fett 41 %	✋	✋	✋	9 Monate	3 1-kg-Blöcke

MARZIPAN

Zur Zubereitung unseres Marzipans werden Mandeln blanchiert, geschält und anschließend in Zuckersirup gekocht. Die Mischung wird dann entsprechend der Weiterverwendung des Produkts mehr oder weniger fein gemahlen. Zwei der vier von uns angebotenen Referenzen enthalten provenzalische Mandeln. Weiterhin bieten wir mehrere prozentuale Nussanteile, um verschiedenen Anwendungsbedürfnissen gerecht zu werden.

Blühende Mandelbäume

3212 MARZIPAN PROVENCE 70 %

-

Hoher Nussgehalt. Typischer „Mandel der Provence“-Geschmack, mit wenig Zucker.

7942 MARZIPAN 55 %

-

Reiner, intensiver Mandelgeschmack, mit wenig Zucker. Ausgezeichnete Verarbeitungsfähigkeit.

3211 MARZIPAN PROVENCE 50 %

-

Typischer „Mandel der Provence“-Geschmack, ausgewogen.

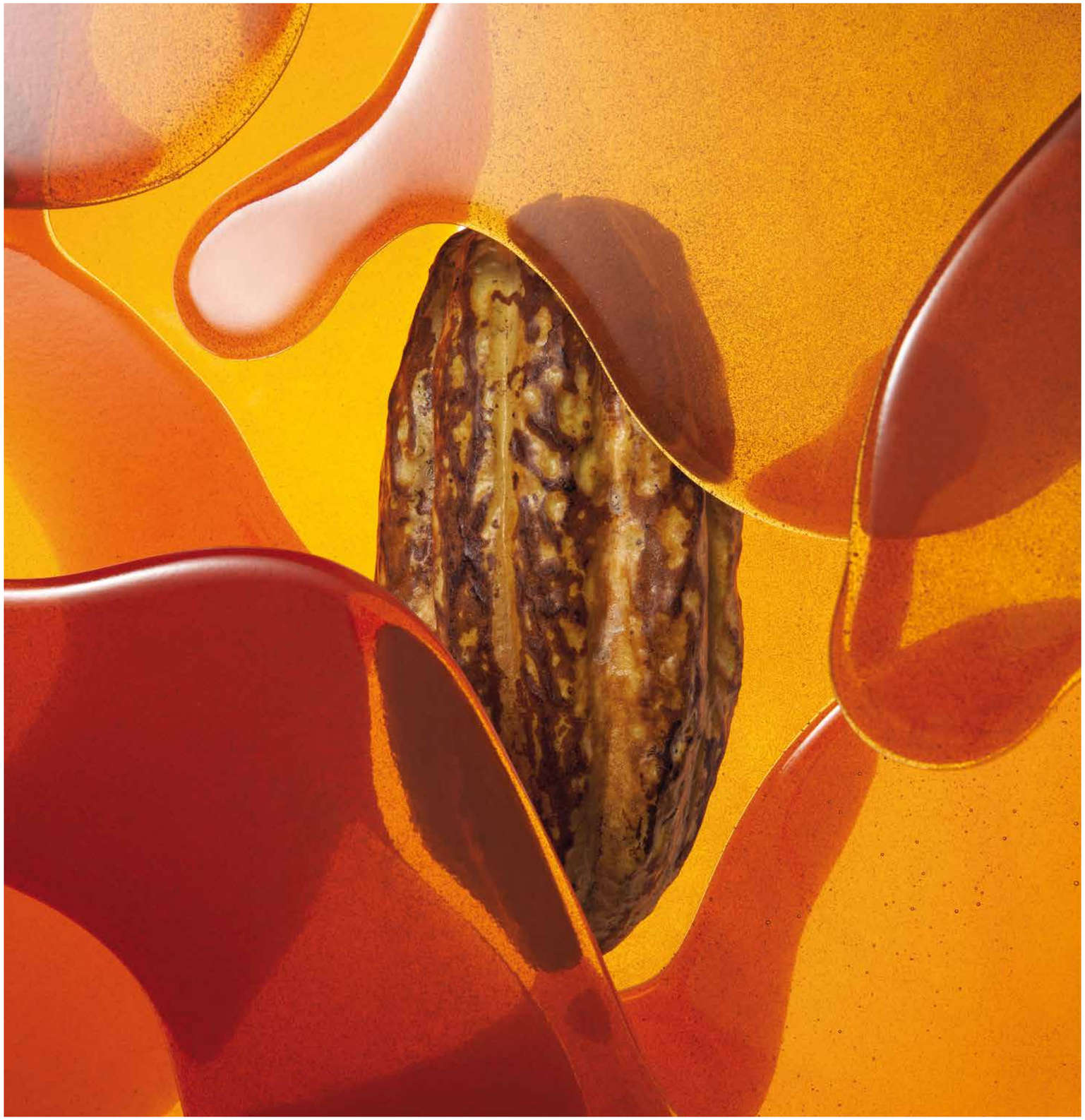
5090 MARZIPAN 33 %

-

Einfach zu modellieren und zu verarbeiten, die helle Farbe ist zum Färben geeignet.

NAME	ART.-NR.	% NÜSSE	ZUSAMMENSETZUNG	MOUSSES	CREMES GANACHES	EIS & SORBET	FORMEN	MHD*	VERPACKUNG
MARZIPAN PROVENCE	3212	70 %	Mandeln 70 %	✋	✌	✌	–	5 Monate	4-kg-Behälter
MARZIPAN	7942	55 %	Mandeln 55 %	✌	✌	✌	–	12 Monate	3,5-kg-Behälter
MARZIPAN PROVENCE	3211	50 %	Mandeln 50 %	✌	✋	✌	✋	9 Monate	4-kg-Behälter
MARZIPAN	5090	33 %	Mandeln 33 %	✌	✌	✌	✋	12 Monate	4-kg-Behälter

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum ✋ Optimale Verwendung ✌ Empfohlene Verwendung Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.



RUND UM KAKAO

REINE MASSEN **S. 38**
KAKAOBRUCH **S. 39**
KAKAOPULVER **S. 39**
KAKAOBUTTER **S. 39**
KAKAOSAFTKONZENTRAT **S. 40–41**

Rund um Kakao

Entdecken Sie das vielfältige Aromaprofil des Rohkakaos in all seinen Formen: reine Kakaomasse, Kakaobruch, Kakaopulver, Kakaobutter und Kakaofruchtfleisch.

Stellen Sie Ihre eigene Herkunftsschokolade mit dem jeweils gewünschten Kakaomassenanteil her und wählen Sie aus 5 verschiedenen Herkunftsländern: Venezuela, Dominikanische Republik, Ecuador, Madagaskar und Brasilien.

REINE MASSEN

5568
ARAGUANI
100 % Venezuela
–

5570
TAÏNORI
100 % Dominikanische Republik
–

5569
ALPACO
100 % Ecuador
–

5567
MANJARI
100 % Madagaskar
–

25426
MACAÉ
100 % Brasilien
–

134
CACAO PÂTE
EXTRA 100 %
–

Cacao Pâte Extra 100 % verstärkt den Schokoladengeschmack in vielen Rezepten und bereichert intensiv deren Aroma.

NAME	MIND. KAKAO %	ZUSAMMENSETZUNG	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSES	CREMES GANACHES	EIS & SORBET	MHD*	VERPACKUNG
REINE MASSEN	100 %	Zucker 0 % Fett 54 %	–	–	–				14 Monate	3 1-kg-Blöcke

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum Optimale Verwendung Empfohlene Verwendung Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

KAKAOBRUCH

3285
KAKAOBRUCH
100 % Ghana
–

ZUSAMMENSETZUNG
100 % Kakaobohnen
Fett 54 %

VERPACKUNG
1-kg-Beutel

MHD*
12 Monate

KAKAOPULVER

159
KAKAOPULVER
–

ZUSAMMENSETZUNG
Kakaopulver
Fett 21 %

VERPACKUNG
Schachtel mit 3 × 1-kg-Beutel

MHD*
24 Monate

KAKAOBUTTER

160
KAKAOBUTTER
–

ZUSAMMENSETZUNG
Kakaobutter 100 %
Fett 100 %

VERPACKUNG
3-kg-Eimer

MHD*
8 Monate

28047
KAKAOBUTTER-DROPS
–

ZUSAMMENSETZUNG
Kakaobutter 100 %
Fett 100 %

VERPACKUNG
10-kg-Karton

MHD*
8 Monate

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

KAKAOSAFTKONZENTRAT 72 °BRIX

Oabika ist ein Kakaofruchtsaftkonzentrat, das aus dem **Fruchtfleisch der Kakaoschote** gewonnen wird. Dieser weiße, bisher wenig beachtete Anteil der Frucht schützt die Kakaobohnen in der Kakaoschote. Das nuancenreiche Aromaprofil, das **fruchtige und säuerliche Noten** kombiniert, gibt uns augenblicklich das Gefühl, inmitten von Plantagen zu sein, und lässt uns den exotischen und außergewöhnlichen Geschmack der Kakaofrucht entdecken. Die sirupähnliche Textur und die Bernsteinfarbe von Oabika machen dieses Konzentrat zu einem Ausnahmerohstoff und zur neuen Schlüsselzutat für Chef-Patissiers und Handwerker des guten Geschmacks auf der ganzen Welt.

34200 OABIKA

-

ZUSAMMENSETZUNG
100 % Kakaofruchtfleisch
Fett 0,15 %

VERPACKUNG
Bag-in-Box à 5 kg**

MHD*
12 Monate

Die für dieses Produkt empfohlenen Verwendungen sind: Überzüge, Saucen, Glasuren, Ganaches, Gelees, Mousses, Cremes, Eis, Sorbets und Getränke.

Der außergewöhnliche Geschmack der Kakaofrucht

Probieren Sie Oabika und entdecken Sie den außergewöhnlichen Geschmack der Kakaofrucht: kraftvolle Säure und überraschende Aromen. Ein nuancenreiches Profil zwischen subtilen Fermentationsnoten, fruchtigen Noten von säuerlichen Beeren wie der Johannisbeere und süßeren Noten von Konfitfrüchten.

Oabika ist eine Ode an das kreative Abenteuer. Ihr exotischer Geschmack gibt uns das Gefühl inmitten von Plantagen zu sein, um eine geheimnisvolle Frucht, einen außergewöhnlichen Schatz, der im Inneren der Kakaoschote versteckt ist, zu entdecken.

Die Aufwertung eines einzigartigen Rohstoffs

Der frische Saft wird nachhaltig und verantwortungsbewusst direkt auf den Kakaoplantagen in Ghana gewonnen, dann gefiltert, pasteurisiert und schonend auf 72 °Brix reduziert, um ein Konzentrat aus 100 % Kakaofruchtfleisch zu erhalten.

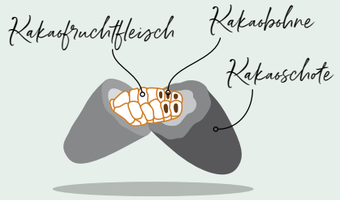
Der Name „Oabika" bedeutet auf Twi, einer in Ghana gesprochenen Sprache, „Gold der Kakaofrucht" und erinnert daran, dass das Kakaofruchtfleisch eine ungeahnte und bisher wenig beachtete Ressource ist.

Durch die Aufwertung dieses außergewöhnlichen Rohstoffs setzt Valrhona sein Engagement für eine faire und nachhaltige Kakaoproduktion fort, indem ein weiterer Bestandteil der Kakaoschote verwertet wird und die Kakaoproduzenten die Möglichkeit erhalten, zusätzliche Einkünfte aus dem Verkauf dieses Nebenprodukts zu erzielen.

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

WIE WIRD OABIKA HERGESTELLT?

AUF DER PLANTAGE



1. Ernte

DIE **KAKAOSCHOTEN** WERDEN VON HAND **GEERNTET** UND DANN **GEÖFFNET**.

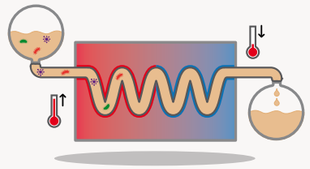
2. Gewinnung

DIE **BOHNEN** UND DAS **FRUCHTFLEISCH** WERDEN ZUR SAFTGEWINNUNG DANK EINER **MOBILEN VERARBEITUNGSANLAGE GEPRESST**. DIE VERARBEITUNGSANLAGE KANN DIREKT VOR ORT AUF DIE PLANTAGEN FAHREN.

3. Transport

DER AUFGEFANGENE SAFT WIRD IN **EIMER** GEFÜLLT, DIE DANN MIT EINEM **MOTORRADTAXI** SCHNELL ZUR FABRIK **TRANSPORTIERT** WERDEN.

HERSTELLUNG



4. Pasteurisierung

DER KAKAOSAFT WIRD **PASTEURISIERT**.

5. Konzentrieren

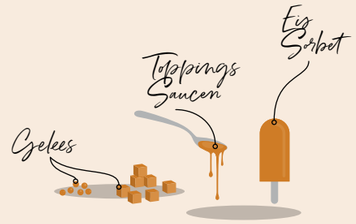
DURCH EINE SCHONENDE KONZENTRIERUNG AUF BIS ZU 72 °BRIX WIRD DER **GESCHMACK** DES PRODUKTS BEWAHRT. DAS WASSER VERDUNSTET. **FLÜCHTIGE UND BLUMIGE AROMEN** WERDEN ZURÜCKGEWONNEN UND DEM **ENDGÜLTIGEN KONZENTRAT** WIEDER ZUGEFÜHRT.

VERWENDUNG

6. Produkt

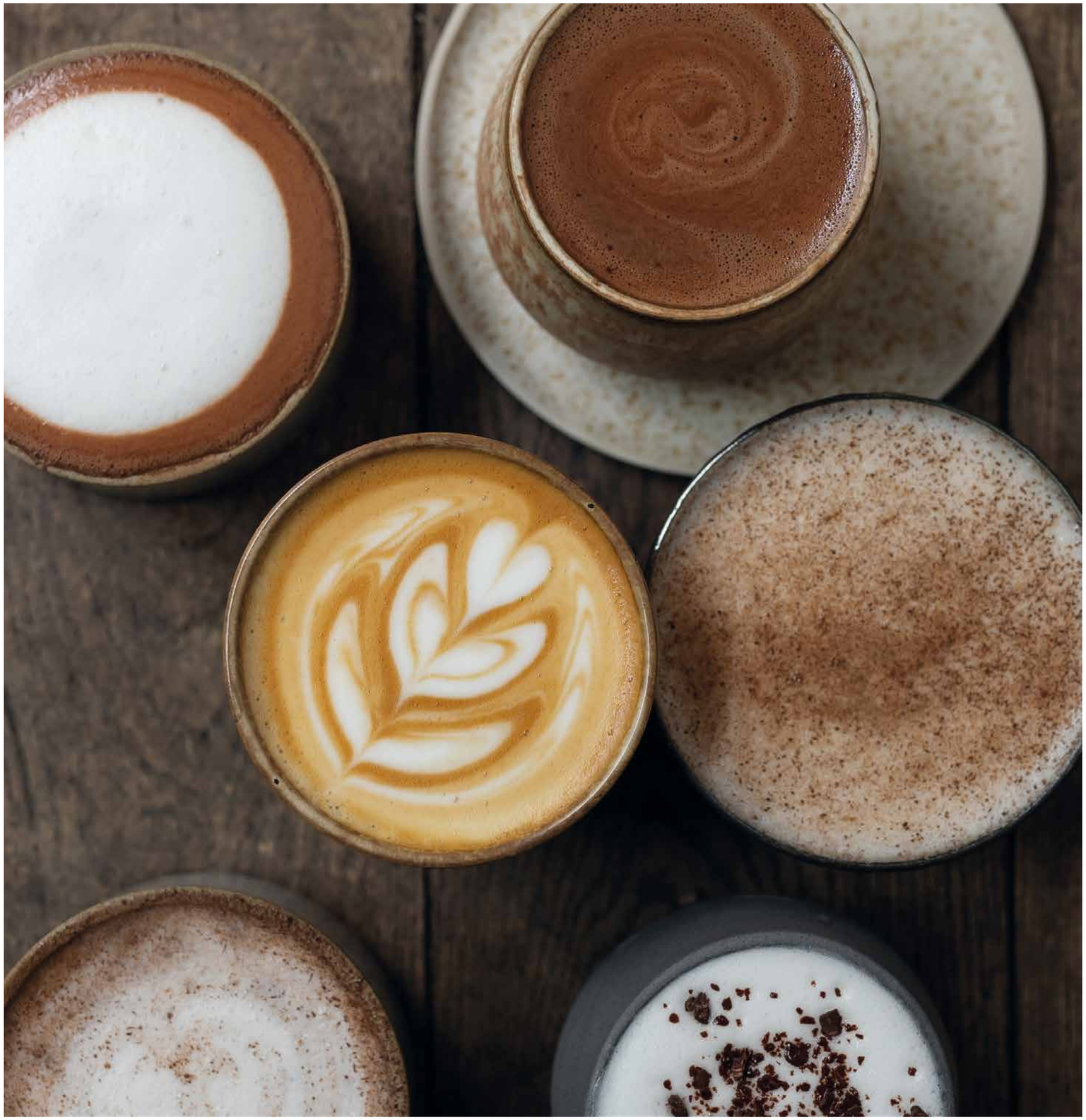
DAS KAKAOSAFTKONZENTRAT OABIKA WIRD **IN BAG-IN-BOXES*** À 5 KG VERPACKT.

INNENBEUTEL AUS FOLIENVERBUNDMATERIAL MIT VERSCHLUSS IN KARTON-UMVERPACKUNG



7. Anwendungen

DAS PRODUKT EIGNET SICH FÜR **VIELE ANWENDUNGEN** *(GELEES, SAUCEN, GANACHES, EISCREMES, SORBETS, MOUSSES, TOPPINGS, ÜBERZÜGE, CREMES, GETRÄNKE).*



ERGÄNZUNGEN FÜR DIE BACKSTUBE

STRUKTURIEREN **S. 44–45**
BEFÜLLEN **S. 46–47**
VERZIEREN **S. 48–49**
GETRÄNKE **S. 50**

Ergänzungen für die Backstube

Valrhona bietet Ihnen eine Produktreihe an, um Sie bei Ihren Kreationen zu unterstützen und Ihren Zeitplan zu optimieren, ohne dass Sie Abstriche bei der Qualität Ihrer Kreationen machen müssen. Sie möchten strukturieren, befüllen, verzieren? Finden Sie das passende Produkt für Ihre Bedürfnisse.

STRUKTURIEREN

PRALINEN

1732
HOHLKUGEL, DUNKEL

DUNKLE SCHOKOLADE 55 %

-

ZUSAMMENSETZUNG
mind. 55 % Kakao
43 % Zuckerzusatz
Fett 38 %

VERPACKUNG
1 Schachtel à 504 Stück

MHD*
12 Monate

GEWICHT
ca. 2,6 g/Stück

1733
HOHLKUGEL, VOLLMILCHSCHOKOLADE

VOLLMILCHSCHOKOLADE 35 %

-

ZUSAMMENSETZUNG
mind. 35 % Kakao
Zucker 43 % Milch 19 %
Fett 36 %

VERPACKUNG
1 Schachtel à 504 Stück

MHD*
10 Monate

GEWICHT
ca. 2,6 g/Stück

1734
HOHLKUGEL, IVOIRE-SCHOKOLADE

WEISSE SCHOKOLADE 35 %

-

ZUSAMMENSETZUNG
Kakaobutter mind. 35 %
Zucker 43 % Milch 21 %
Fett 40 %

VERPACKUNG
1 Schachtel à 504 Stück

MHD*
8 Monate

GEWICHT
ca. 2,6 g/Stück

4325
HOHLKAPSEL, DUNKEL

DUNKLE SCHOKOLADE 55 %

-

ZUSAMMENSETZUNG
mind. 55 % Kakao
Zucker 43 %
Fett 38 %

VERPACKUNG
1 Schachtel à 630 Stück

MHD*
12 Monate

GEWICHT
ca. 2,2 g/Stück

4326
HOHLKAPSEL, VOLLMILCHSCHOKOLADE

VOLLMILCHSCHOKOLADE 35 %

-

ZUSAMMENSETZUNG
mind. 35 % Kakao
Zucker 43 % Milch 19 %
Fett 36 %

VERPACKUNG
1 Schachtel à 630 Stück

MHD*
10 Monate

GEWICHT
ca. 2,2 g/Stück

KLEINE SÜSSIGKEITEN

4751
SPHERIS

DUNKLE SCHOKOLADE 55 %

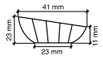
-

ZUSAMMENSETZUNG
Zucker 43 %
Fett 38 %

VERPACKUNG
1 Schachtel à 270 Stück

MHD*
12 Monate

GEWICHT
ca. 3,1 g/Stück



DESSERTS

4320
OVALIS

DUNKLE SCHOKOLADE 55 %

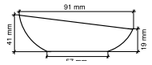
-

ZUSAMMENSETZUNG
Zucker 43 %
Fett 38 %

VERPACKUNG
1 Schachtel à 45 Stück

MHD*
12 Monate

GEWICHT
ca. 12 g/Stück



6409
SOLSTIS

DUNKLE SCHOKOLADE 55 %

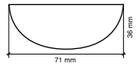
-

ZUSAMMENSETZUNG
Zucker 43 %
Fett 38 %

VERPACKUNG
1 Schachtel à 45 Stück

MHD*
12 Monate

GEWICHT
ca. 9,6 g/Stück



14645
SOLSTIS IVOIRE

WEISSE SCHOKOLADE 35 %

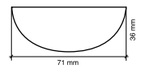
-

ZUSAMMENSETZUNG
Kakaobutter mind. 35 %
Zucker 43 % Milch 21 %
Fett 40 %

VERPACKUNG
1 Schachtel à 45 Stück

MHD*
8 Monate

GEWICHT
ca. 9,6 g/Stück



MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

BEFÜLLEN

FEINGEBÄCK

DUNKLE SCHOKOLADENSTÄBCHEN FÜR GEBÄCK 55 %

-

- Eine neue Komposition aus einer Spitzenschokolade-Kuvertüre von Valrhona mit abgerundeten, schokoladigen und köstlichen Geschmacksnoten.
- Ein hoher Kakaoanteil (55 %), welcher dem Produkt seinen intensiven Kakaogeschmack verleiht.
- Eine Stäbchenform, die den Teig nicht mehr zerschneidet.
- Eine Masse, die dem Backvorgang perfekt standhält.

12789

-

Stäbchen 5,5 g – 8 cm
Schachtel à 1,6 kg (etwa 300 Stück)

MHD* 18 Monate

DUNKLE SCHOKOLADENSTÄBCHEN FÜR GEBÄCK 48 %

-

- Eine neue Rezeptur, die allen gefallen soll: kräftige Kakaonoten und natürliches Vanilleextrakt.
- Eine extrudierte Form der Stäbchen, die den Teig nicht mehr zerschneidet.
- Eine Masse, die dem Backvorgang perfekt standhält.
- 3 verschiedene Größen, aus denen Sie die für Ihre Bedürfnisse am besten geeignete(n) auswählen können.

12062

-

Stäbchen à 3,2 g – 8 cm
Schachtel à 1,6 kg
(etwa 500 Stück)

MHD* 24 Monate

12061

-

Stäbchen à 5,3 g – 8 cm
Schachtel à 1,6 kg
(etwa 300 Stück)

MHD* 24 Monate

12087

-

Stäbchen à 15,4 g – 36 cm
Schachtel à 5 kg
(etwa 300 Stück)

MHD* 24 Monate

12140 DUNKLE SCHOKO-LADENCHIPS 60 %

-

- Eine ausgewogene Komposition: ein hoher Kakaoanteil, der dem Produkt seinen intensiven Kakaogeschmack verleiht, begleitet von natürlichem Vanillearoma.
- Ein an Ihren Bedarf angepasstes Format: 5-kg-Karton mit 20 000 Chips

-

VERPACKUNG
5-kg-Karton (ca. 4 000 Stück/kg)

MHD* 24 Monate

12060 DUNKLE SCHOKO-TROPFEN 52 %

-

Ein optimales Rezept: entwickelt, um die unkomplizierte Umsetzung bei Gebäckkreationen mit geschmacklicher Harmonie zu verbinden – sodass es möglichst vielen gefällt.

- Eine Größe, die zu allen Bedürfnissen passt (6-kg-Karton).

-

VERPACKUNG
6-kg-Karton (ca. 7 500 Tropfen/kg)

MHD* 24 Monate

12139 MILCHSCHOKOLADE-TROPFEN 32 %

-

- Mit ihrem ausgewogenen Aromaprofil aus Kakao und Milch, verfeinert durch leichte Karamellnoten, versüßen unsere Schokotropfen Ihre Kreationen und machen diese noch köstlicher.
- Eine Größe, die für all Ihre Bedürfnisse geeignet ist (6-kg-Karton).

-

VERPACKUNG
6-kg-Karton (ca. 7 500 Tropfen/kg)

MHD* 18 Monate

15073 WEISSE SCHOKO-TROPFEN 24 %

-

- Der zart gesüßte weiße Schokoladentropfen von Valrhona mit einem Hauch von Vanille wird aus einer klassischen, ausgewogenen weißen Schokolade hergestellt.
- Eine Größe, die für all Ihre Bedürfnisse geeignet ist (6-kg-Karton).

-

VERPACKUNG
6-kg-Karton
(ca. 7 500 Tropfen/kg)

MHD* 18 Monate

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum

PATISSERIE-WAREN

14760 ETNAO GUANAJA

-

Ganache aus dunkler Schokolade Guanaja

14756 ETNAO PRALINÉ

-

Ganache aus Milchschokolade und gerösteten Haselnüssen

14755 ETNAO PASSIONSFRUCHT

-

Ganache aus Milchschokolade und Passionsfruchtpüree

14754 ETNAO KOKOS

-

Ganache aus Milchschokolade, verfeinert mit Kokosnuss

VERPACKUNG	MHD*	GEWICHT
Schachtel à 40 Stück	8 Monate	ca. 18 g / Stück

14592 ÉCLAT D'OR

-

Knusprige Crêpe-Splitter

-

VERPACKUNG
1 Beutel à 2,5 kg

MHD*
15 Monate

49062 GEKLÄRTE FLÜSSIGE BUTTER

-

ZUSAMMENSETZUNG
Wasserfreies Milchfett 99,9 %
Maximale Feuchtigkeit 0,1 %

VERPACKUNG
2-kg-Dose

MHD*
12 Monate

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum

VERZIEREN

BESTREUEN

4341
MASSIVE PERLEN DUNKLE SCHOKOLADE

4719
KNUSPERPERLEN AUS DUNKLER SCHOKOLADE

PUFFGETREIDE, UMHÜLLT VON DUNKLER SCHOKOLADE

8425
KNUSPERPERLEN CARAMELIA

PUFFGETREIDE, UMHÜLLT VON VOLLMILCHSCHOKOLADE 87 %

10840
KNUSPERPERLEN DULCEY

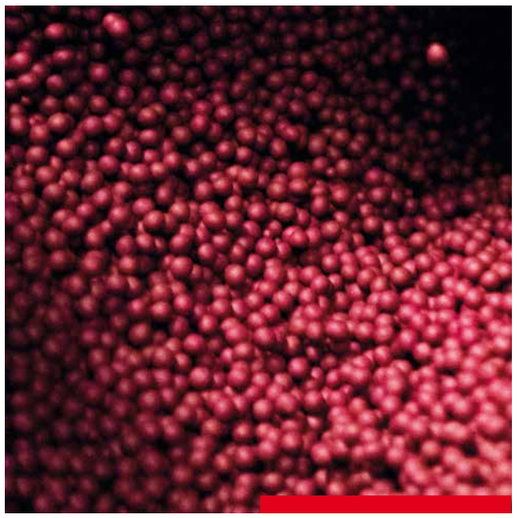
PUFFGETREIDE, UMHÜLLT VON WEISSER SCHOKOLADE 87 %

10843
KNUSPERPERLEN OPALYS

PUFFGETREIDE, UMHÜLLT VON WEISSER SCHOKOLADE 87 %

26689
KNUSPERPERLEN INSPIRATION HIMBEERE

PUFFGETREIDE, ÜBERZOGEN MIT 88 % EINER SPEZIALITÄT AUF BASIS VON KAKAOBUTTER UND HIMBEERE



NAME	ART.-NR.	MIND. KAKAO %	MHD*	VERPACKUNG
MASSIVE PERLEN DUNKLE SCHOKOLADE	4341	55 %	14 Monate	4-kg-Beutel
KNUSPERPERLEN AUS DUNKLER SCHOKOLADE	4719	55 %	14 Monate	3-kg-Beutel
KNUSPERPERLEN CARAMELIA	8425	36 %	12 Monate	3-kg-Beutel
KNUSPERPERLEN DULCEY	10840	35 %	12 Monate	3-kg-Beutel
KNUSPERPERLEN OPALYS	10843	34 %	10 Monate	3-kg-Beutel
KNUSPERPERLEN INSPIRATION HIMBEERE	26689	31 %	7 Monate	1-kg-Beutel

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum.

ÜBERZUG UND GLASURE

11820
GLASURMASSE DUNKEL

11821
GLASURMASSE MILCH

5010
NEUTRALER ÜBERGUSS ABSOLU CRISTAL

2051
ÜBERGUSS ABSOLU TENDRE

NAME	ART.-NR.	MIND. KAKAO %	MHD*	LAGERUNG	VERPACKUNG
GLASURMASSE DUNKEL	11820	18 %	12 Monate	An einem kühlen und trockenen Ort zwischen 16 und 18 °C.	10-kg-Karton mit versiegeltem Beutel
GLASURMASSE MILCH	11821	7 %	12 Monate	An einem kühlen und trockenen Ort zwischen 16 und 18 °C.	10-kg-Karton mit versiegeltem Beutel
NEUTRALER ÜBERGUSS ABSOLU CRISTAL	5010	-	12 Monate	Vor dem Öffnen: 12 Monate an einem kühlen und trockenen Ort Nach dem Öffnen: 1 Monat im Kühlschrank	5-kg-Eimer mit Foliendeckel
ÜBERGUSS ABSOLU TENDRE	2051	39 %	9 Monate	Vor dem Öffnen: Temperatur < 20 °C Nach dem Öffnen: Kühlschrank / innerhalb von 4 Tagen verwenden	1-kg-Dose

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum.

GETRÄNKE

GETRÄNK

3209
CELAYA HEISSE SCHOKOLADE

TRINKSCHOKOLADE MIT 17,5 % DUNKLER SCHOKOLADE

–

VERPACKUNG
6 × 1 Liter

MHD*
8 Monate

VERWENDUNG:
Sie lässt sich in der Mikrowelle, im Perkolator, in der Chocolatiere oder im Topf erhitzen – je nachdem, wie Sie es gewöhnt sind. Celaya kann auch als kalte Schokolade serviert, aromatisiert (Zimt, Kaffee …) oder aufgegossen (Minze, Eisenkraut …) werden sowie in Cocktails oder Eis verwendet werden.

FEIN GERIEBENE SCHOKOLADE

47814
DUNKLE GROUND CHOCOLATE SINGLE ORIGIN GHANA

SÜSSE GEWÜRZE, HOLZIG UND VOLLMUNDIG

47813
DUNKLE GROUND CHOCOLATE SINGLE ORIGIN GRENADA

AUSGEWOGEN, REIFE FRÜCHTE & VANILLESCHOTE

VERWENDUNG:
Mit der Dampfdüse: In einer Kanne 30 g Ground Chocolate in 20 g heißem Wasser auflösen.
100 ml Kuhmilch oder 120 ml Pflanzendrink hinzufügen und die Mischung 15 Sekunden lang mit der Dampfdüse erhitzen.
Sie können Ground Chocolate auch in einem Topf oder einer Chocolatiere zubereiten.

NAME	ART.-NR.	MIND. KAKAO %	ZUSAMMENSETZUNG	DEKOR BESTREUEN	INSERT	TRINKSCHOKO-LADE	STRACCIATELLA	MHD*	VERPACKUNG
DUNKLE GROUND CHOCOLATE SINGLE ORIGIN GHANA	47814	68 %	Kakao 68 % Fett 41 % Zucker 31 %			●		14 Monate	3-kg-Beutel
DUNKLE GROUND CHOCOLATE SINGLE ORIGIN GRENADA	47813	65 %	Kakao 65 % Fett 39 % Zucker 34 %			●		14 Monate	3-kg-Beutel

MHD* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum ● Optimale Verwendung ● Empfohlene Verwendung Der Zuckeranteil der Kompositionen entspricht dem Zuckerzusatz. Er stellt nicht den gesamten Zuckergehalt des Produkts dar. Der Fettgehalt stellt den gesamten Fettgehalt des Produkts dar.

KAKAOTHEK UND GESCHMACKS-LEITFADEN

KAKAOTHEK **S. 54–55**
GESCHMACKSLEITFÄDEN **S. 56–57**

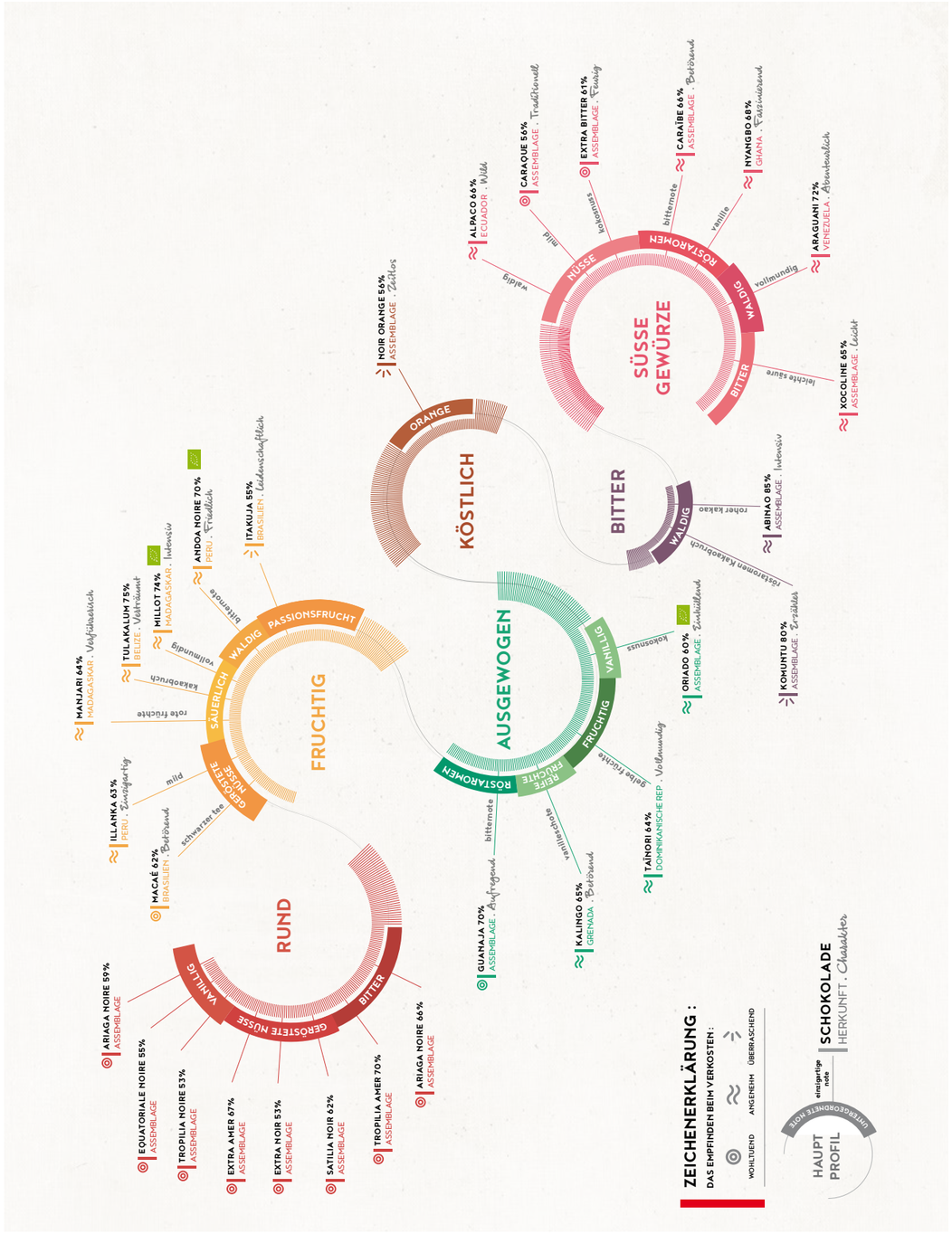
Kakaothek

FARBE	MIND. % KAKAO	SINGLE ORIGIN	PRODUKT	PRODUKTREIHE	UNTERGRUPPE	VERPACKUNG	ART.-NR.	SEITE
DUNKEL	85 %	-	ABINAO	Schokolade-Kuvertüren	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel	5614	20
	80 %	-	KOMUNTU	Schokolade-Kuvertüren	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel	48579	21
	80 %	-	P125 Cœur de Guanaja	Pioniere	P125 Cœur de Guanaja	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton	6360 8234	10
	75 %	BELIZE	TULAKALUM	Schokolade-Kuvertüren	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel	25295	18
	74 %	MADAGASKAR	MILLOT	Schokolade-Kuvertüren	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton	31508 30357	24
	72 %	VENEZUELA	ARAGUANI	Schokolade-Kuvertüren	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel	4656	18
	70 %	JAMAIKA	MORANT BAY	Schokolade-Kuvertüren	Cuvées	1-kg-Block	12830	17
	70 %	-	GUANAJA	Schokolade-Kuvertüren	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel 3 1-kg-Blöcke Bohnen im 12-kg-Karton	4653 106 19849	20
	70 %	PERU	ANDOA NOIRE	Schokolade-Kuvertüren	Mit Gütesiegel & besonders	Bohnen im 3-kg-Beutel	12515	24
	70 %		TROPILIA AMER	Schokolade-Kuvertüren	Signature Professionnelle	Bohnen im 12-kg-Karton	8517	26
	68 %	GHANA	NYANGBO	Schokolade-Kuvertüren	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel	6085	18
	67 %	-	EXTRA AMER	Schokolade-Kuvertüren	Signature Professionnelle	Bohnen im 3-kg-Beutel	4663	26
	66 %	HAITI	KILTI HAÏTI	Schokolade-Kuvertüren	Cuvées	1-kg-Block	19264	17
	66 %	ECUADOR	ALPACO	Schokolade-Kuvertüren	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton	5572 19851	18
	66 %	-	CARAÏBE	Schokolade-Kuvertüren	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel 3 1-kg-Blöcke Bohnen im 12-kg-Karton	4654 107 19843	20
	66 %	-	ARIAGA NOIRE	Schokolade-Kuvertüren	Signature Professionnelle	Bohnen im 5-kg-Karton	12144	26
	65 %	GRENADA	KALINGO	Schokolade-Kuvertüren	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel	9789	19
	65 %	-	XOCOLINE	Schokolade-Kuvertüren	Mit Gütesiegel & besonders	3 1-kg-Blöcke	5904	25
	64 %	BELIZE	XIBUN	Schokolade-Kuvertüren	Cuvées	3 1-kg-Blöcke	27661	17
	64 %	MADAGASKAR	MANJARI	Schokolade-Kuvertüren	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel 3 1-kg-Blöcke	4655 117	19
	64 %	DOMINIKANISCHE REPUBLIK	TAÏNORI	Schokolade-Kuvertüren	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel	5571	19
	63 %	PERU	ILLANKA	Schokolade-Kuvertüren	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel	9559	19
	62 %	BRASILIEN	MACAÉ	Schokolade-Kuvertüren	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel	6221	19
	62 %	-	SATILIA NOIRE	Schokolade-Kuvertüren	Signature Professionnelle	Bohnen im 12-kg-Karton	7346	26
	61 %	-	EXTRA BITTER	Schokolade-Kuvertüren	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel 3 1-kg-Blöcke Bohnen im 12-kg-Karton	4657 100 19846	20
	60 %	-	ORIADO	Schokolade-Kuvertüren	Mit Gütesiegel & besonders	Bohnen im 3-kg-Beutel	12164	24
	59 %	-	ARIAGA NOIRE	Schokolade-Kuvertüren	Signature Professionnelle	Bohnen im 5-kg-Karton	12143	26
	56 %	-	CARAQUE	Schokolade-Kuvertüren	Grand-Cru-Schokolade	3 1-kg-Blöcke Bohnen im 12-kg-Karton	102 19850	20
	56 %	-	NOIR ORANGE	Schokolade-Kuvertüren	Feinschmecker	Bohnen im 3-kg-Beutel	122	23
	55 %	-	ÉQUATORIALE NOIRE	Schokolade-Kuvertüren	Signature Professionnelle	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton	4661 19836	26
	55 %	BRASILIEN	ITAKUJA	Pioniere	Zweifache Fermentation	Bohnen im 3-kg-Beutel	12219	11

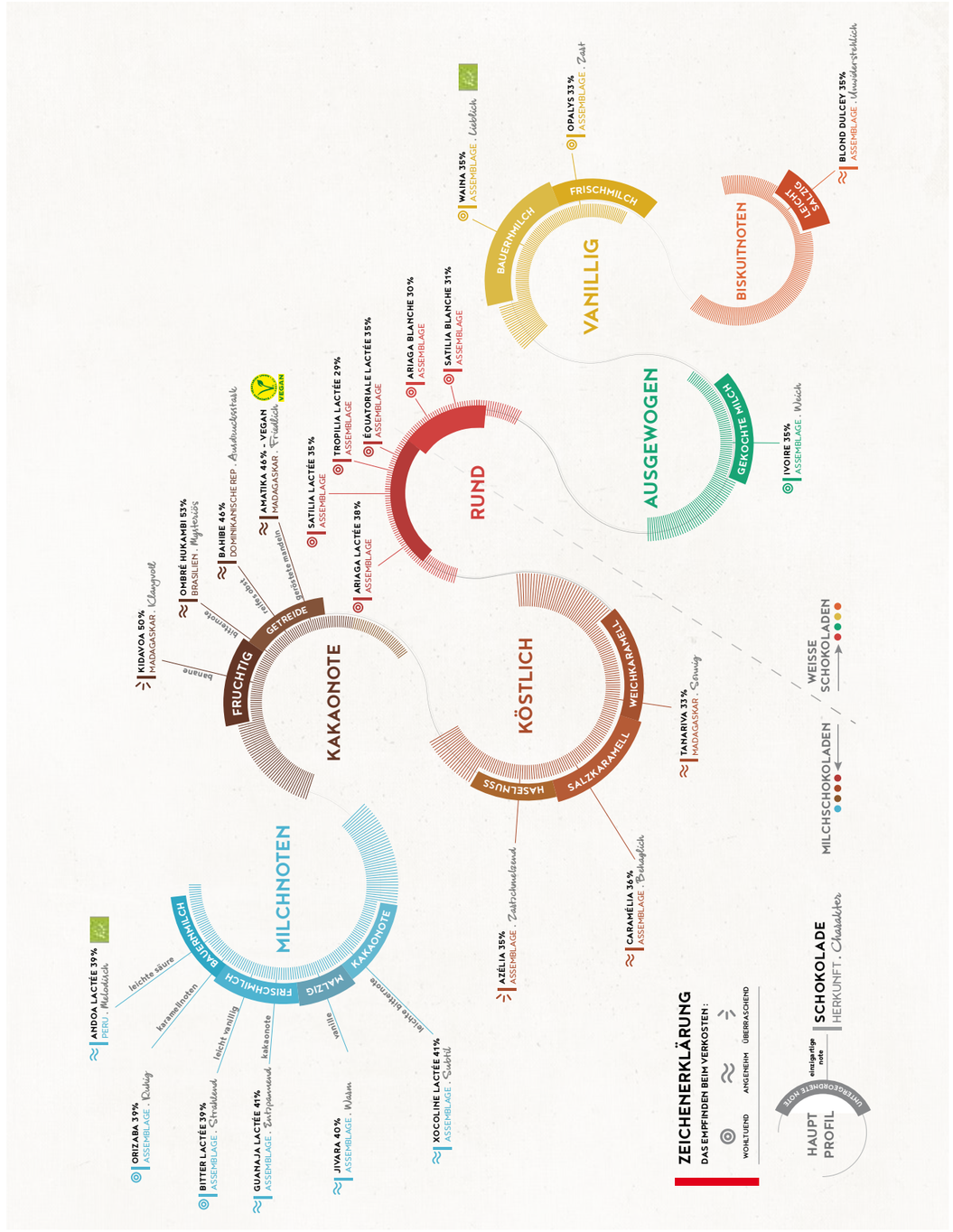
FARBE	MIND. % KAKAO	SINGLE ORIGIN	PRODUKT	PRODUKTREIHE	UNTERGRUPPE	VERPACKUNG	ART.-NR.	SEITE
DUNKEL	53 %	-	EXTRA NOIR	Schokolade-Kuvertüren	Signature Professionnelle	Bohnen im 3-kg-Beutel	4664	26
	53 %	-	TROPILIA NOIRE	Schokolade-Kuvertüren	Signature Professionnelle	Bohnen im 12-kg-Karton Bohnen im 12-kg-Karton NO	8515 19852	26
OMBRÉ	53 %	BRASILIEN	HUKAMBI	Pioniere	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel	49787	9
VOLL-MILCH	50 %	BRASILIEN	LIMEÏRA	Schokolade-Kuvertüren	Cuvées	1-kg-Block	12829	17
	50 %	MADAGASKAR	KIDAVOA	Pioniere	Zweifache Fermentation	Bohnen im 3-kg-Beutel	13757	11
	46 %	DOMINIKANISCHE REPUBLIK	BAHIBE	Schokolade-Kuvertüren	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel	9997	22
	41 %	-	GUANAJA LACTÉE	Schokolade-Kuvertüren	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton	7547 19894	22
	41 %	-	XOCOLINE LACTÉE	Schokolade-Kuvertüren	Mit Gütesiegel & besonders	3 1-kg-Blöcke	6972	25
	40 %	-	JIVARA	Schokolade-Kuvertüren	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel 3 1-kg-Blöcke Bohnen im 12-kg-Karton	4658 189 19848	22
	39 %	-	ORIZABA	Schokolade-Kuvertüren	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel	6640	22
	39 %	-	BITTER LACTÉE	Schokolade-Kuvertüren	Grand-Cru-Schokolade	3 1-kg-Blöcke Bohnen im 12-kg-Karton	6591 19893	22
	39 %	PERU	ANDOA LACTÉE	Schokolade-Kuvertüren	Mit Gütesiegel & besonders	Bohnen im 3-kg-Beutel	15001	24
	38 %	-	ARIAGA LACTÉE	Schokolade-Kuvertüren	Signature Professionnelle	Bohnen im 5-kg-Karton	12142	27
	36 %	-	CARAMELIA	Schokolade-Kuvertüren	Feinschmecker	Bohnen im 3-kg-Beutel	7098	23
	35 %	-	AZÉLIA	Schokolade-Kuvertüren	Feinschmecker	Bohnen im 3-kg-Beutel	11603	23
	35 %	-	ÉQUATORIALE LACTÉE	Schokolade-Kuvertüren	Signature Professionnelle	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton	4662 19844	27
	35 %	-	SATILIA LACTÉE	Schokolade-Kuvertüren	Signature Professionnelle	Bohnen im 12-kg-Karton	7347	27
	33 %	MADAGASKAR	TANARIVA	Schokolade-Kuvertüren	Grand-Cru-Schokolade	Bohnen im 3-kg-Beutel 3 1-kg-Blöcke	4659 3692	22
	29 %	-	TROPILIA LACTÉE	Schokolade-Kuvertüren	Signature Professionnelle	Bohnen im 12-kg-Karton	8516	27
WEISS	35 % Kakaobutter	-	WAINA	Schokolade-Kuvertüren	Mit Gütesiegel & besonders	Bohnen im 3-kg-Beutel	15002	24
	35 % Kakaobutter	-	IVOIRE	Schokolade-Kuvertüren	Feinschmecker	Bohnen im 3-kg-Beutel 3 1-kg-Blöcke Bohnen im 12-kg-Karton	4660 140 19741	23
	33 % Kakaobutter	-	OPALYS	Schokolade-Kuvertüren	Feinschmecker	Bohnen im 3-kg-Beutel	8118	23
	31 % Kakaobutter	-	SATILIA BLANCHE	Schokolade-Kuvertüren	Signature Professionnelle	Bohnen im 12-kg-Karton	19959	27
	30 % Kakaobutter	-	ARIAGA BLANCHE	Schokolade-Kuvertüren	Signature Professionnelle	Bohnen im 5-kg-Karton	12141	27
BLOND	35 % Kakaobutter	-	BLOND DULCEY	Pioniere	Blond	Bohnen im 3-kg-Beutel Bohnen im 12-kg-Karton	31870 27008	10
VEGAN	46 %	-	AMATIKA	Schokolade-Kuvertüren	Grand-Cru-Schokolade	3 1-kg-Blöcke	28074	25

BIO-SCHOKOLADE

Dunkle Schokoladen



Vollmilch-, weiße und vegane Schokoladen



DIE MARKE UND IHRE DIENSTLEIS-TUNGEN

DIE MARKE VALRHONA **S. 60-61**
UNSERE MISSION? **S. 62-63**
DIE DIENSTLEISTUNGEN **S. 64**
SIMPLIFY YOUR LIFE **S. 65**
INDIVIDUELLE GESTALTUNG **S. 66-67**
DIE ÉCOLE VALRHONA **S. 68**

Das Beste aus Schokolade hervorbringen … Schritt für Schritt

VALRHONA IST SEIT 1922 PARTNER DER HANDWERKER DES GUTEN GESCHMACKS, EIN PIONIER UND EINE REFERENZ IN DER WELT DER SCHOKOLADE. VALRHONA HAT DAS BESTE DER SCHOKOLADE IN JEDER ETAPPE DER WERTSCHÖPFUNGSKETTE IM SINN, UM EINE GERECHTE UND NACHHALTIGE KAKAOBRANCHE ZU SCHAFFEN UND INSPIRATION FÜR EINE GASTRONOMIE, DIE MIT GUTEM UND SCHÖNEM GUTES TUT, ZU SEIN.

DIE AUSWAHL UND DER ANBAU DER FEINSTEN KAKAOSORTEN DER WELT.
Und genau das haben sich die Sourceurs von Valrhona zur Aufgabe gemacht: Sie wählen einzigartige Kakaosorten aus und bauen langfristige Beziehungen zu den Produzenten auf. Diese Zusammenarbeit ermöglicht es Valrhona, sein Wissen über Kakao ständig zu erweitern, auf einigen Plantagen selbst Produzent zu werden und so in jeder Phase (Anbau, Fermentation, Trocknung) innovativ zu sein. Da die Zukunft der gesamten Branche sich auf den Plantagen entscheidet, engagiert Valrhona sich vor Ort zusammen mit seinen Partnerproduzenten, indem wir in das Wohlergehen der lokalen Gemeinschaften und in die Entwicklung des Kakaoanbaus von morgen investieren. Mit Valrhona wird jeder zu einem Akteur der nachhaltigen Entwicklung der Kakaobranche.

> „Mit Valrhona werden auch Sie zu einem Akteur der nachhaltigen Kakaoentwicklung.“

VON DER BEREICHERUNG DER AROMAPALETTE BIS HIN ZUR SCHOKOLADENREVOLUTION
Valrhona lotet die Grenzen der Kreativität immer wieder neu aus, um die Aromapalette der Welt der verantwortungsvollen Schokolade zu erweitern und die nächste Revolution einzuleiten. Eine Revolution, bei der das Team ausprobiert, testet, sich (manchmal) irrt und (immer) wieder neu anfängt, um Innovatives und Kreatives zu bieten. So entstand Guanaja (die, als sie 1986 eingeführt wurde, die bitterste Schokolade der Welt war), die blondfarbene Schokolade Dulcey (die 4. Schokoladenfarbe) oder Inspiration, die erste Fruchtkuvertüre.
Ein Team aus Verkostern stellt täglich die Vorzüglichkeit, die tadellose Qualität und den gleichbleibenden Geschmack dieser unglaublichen Vielfalt an Aromen sicher.
Mit Valrhona verleihen die Handwerker des guten Geschmacks ihren Kreationen eine neue Dimension.

DER AUSTAUSCH VON KNOW-HOW
Eine kreative und verantwortungsvolle Gastronomie zu inspirieren und eine kollektive Bewegung anzustoßen, die alle Akteure im Bereich Kakao, Schokolade und Gastronomie vereint, erfordert zwangsläufig den Austausch von Wissen. Know-how und soziale Kompetenz.
Könnte es einen besseren Ort des Austauschs geben als eine Schule? Die École Valrhona wurde vor 30 Jahren vom Chef-Patissier Frédéric Bau in Tain l'Hermitage gegründet und empfängt jedes Jahr Hunderte von Fachleuten aus ganz Frankreich und aller Welt. In Tain l'Hermitage, New York, Tokio und Paris bilden sie sich weiter und lassen ihrer Kreativität freien Lauf – an einem Ort des Austauschs und Teilens, der der Arbeit mit Schokolade und der süßen Gastronomie im Allgemeinen gewidmet ist.
Teilen, das bedeutet auch, sich an tollen und großen Projekten zu beteiligen, bei denen passionierte Frauen und Männer im Mittelpunkt stehen. Solche, die bereits berühmte Spitzenköche oder Chef-Patissiers sind (Coupe du Monde de la Pâtisserie, C3-Wettbewerbe) oder solche, die es werden wollen. Dies ist der Zweck des Programms Graines de Pâtissier, das dank des Fonds Solidaire Valrhona lanciert wurde. Dieses Programm gibt arbeitsmarktfernen jungen Menschen im Alter zwischen 16 und 25 Jahren eine Chance – in einer Branche, die Mitarbeiter für die Herstellung von Back-, Konditorei- und Schokoladenwaren sucht. Mit Valrhona vergrößert sich der Kreis der Schokoladenliebhaber, sodass der Beruf auch weiterhin vielen Freude schenken kann.

100 % der Valrhona-Kakaos werden bis zum Produzenten zurückverfolgt

DIE SOURCEURS VON VALRHONA BEREISEN DIE GANZE WELT, UM AUF DEN PLANTAGEN DIE FEINSTEN KAKAOSORTEN MIT DEM GRÖSSTEN POTENZIAL AUSZUWÄHLEN.

Im Laufe der Zeit haben die Valrhona-Einkäufer eine privilegierte und dauerhafte Vertrauensbeziehung zu den Produzenten aufgebaut und dank diesen ein einzigartiges Know-how erworben.
Um das Beste aus Schokolade hervorzubringen, hat Valrhona das Programm Live Long gestartet, das seine CSR-Politik umsetzt. Das CSR-Programm Live Long wurde im Südwesten Ghanas ins Leben gerufen. Im Mai 2015 besucht Cédric, ein Sourceur von Valrhona, die Gemeinde Wassa Nkran, wo Valrhona den Bau eines Gemeindezentrums mit einer Bibliothek und einem Computerraum für Kinder sowie einem Schulungsraum für Kakaoproduzenten finanziert. Er wird herzlich von der wartenden Menschenmenge empfangen, die Schilder hochhält, auf denen „We are all Valrhonas“ und „Live Long Valrhona“ steht. Ein Schlüsselmoment: Unter dem Namen „Live Long“ startet Valrhona sein CSR-Programm, das langfristiges Engagement auf allen Ebenen beinhaltet.

© Pierre Ollier
„Im Herzen von Millot“, die Millot-Plantage in Madagaskar

Gemeinsam mit Gutem Gutes tun

WIR BEI VALRHONA MÖCHTEN DEN ANSTOSS GEBEN FÜR EINE KOLLEKTIVBEWEGUNG, DIE ALLE AKTEURE IN DEN BEREICHEN KAKAO, SCHOKOLADE UND GASTRONOMIE ZUSAMMENBRINGT, UM DIE KAKAOERZEUGUNG FAIRER UND NACHHALTIGER ZU GESTALTEN, DAMIT DIE GASTRONOMIE MIT GUTEM UND SCHÖNEM GUTES TUN KANN.

DIESE MISSION STEHT IM ZENTRUM ALL DESSEN, WAS WIR BEI VALRHONA TUN

Konkret bedeutet dies, dass wir mit unseren Kakao-Partnern daran arbeiten, die Lebensbedingungen in den kakaoproduzierenden Gemeinschaften zu verbessern, die Einkommen der Produzenten zu steigern, die Menschenrechte zu wahren, die Entwaldung zu bekämpfen und nachhaltige landwirtschaftliche Praktiken zu fördern. Wir arbeiten auch daran, eine neue Vision für die Gastronomie zu entwickeln, bei der Kreativität und Verantwortung Hand in Hand gehen, sei es durch innovative Produkte und Dienstleistungen, die Förderung nachhaltiger Praktiken durch die École Valrhona oder die Bereitstellung von Hilfsmitteln und die Unterstützung unserer Kunden in ihrem Bestreben mehr Nachhaltigkeit zu erreichen. Wir verpflichten uns dazu, diese Arbeit zu vollbringen und gleichzeitig so weit wie möglich einen Beitrag zur globalen Kohlenstoffneutralität zu leisten.

VALRHONA *live long*

DIE GUTEN PRAKTIKEN IN SACHEN NACHHALTIGKEIT FÜR DIE GASTRONOMIE SOWIE DAS SELBSTBEWERTUNGSTOOL FINDEN SIE HIER

SCHAFFUNG EINER GERECHTEN UND NACHHALTIGEN KAKAOINDUSTRIE

Die Kakaobranche steht vor vielfältigen Herausforderungen. Valrhona hat beschlossen, sein Konzept auf drei Säulen aufzubauen: Erhaltung der Terroirs und des Geschmacks, Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen der Produzenten und Schutz der Umwelt. Diese Schwerpunkte konzentrieren sich auf wichtige Verpflichtungen, wie die Verbesserung der Einkommen von Produzenten und ihrer Familien, der Kampf gegen jede Form von Zwangsarbeit und insbesondere Kinderarbeit, der Schutz von Waldgebieten und der Artenvielfalt sowie unsere Zielsetzung, bis 2025 Klimaneutralität zu erzielen. Um diese Ziele zu erreichen, baut Valrhona langfristige Partnerschaften mit Frauen und Männern auf, die sich vor Ort in Kakao produzierenden Unternehmen oder Kooperativen engagieren und mit denen das Unternehmen dieselben Werte teilt. So hat Valrhona in 15 Ländern weltweit direkte Beziehungen aufgebaut.

Unternehmen
B
zertifiziert
Dieses Unternehmen genügt anspruchsvollen Standards im Hinblick auf Nachhaltigkeit und gesellschaftlichen Beitrag und verfolgt einen fortschrittlichen Ansatz.

DEN MENSCHEN UND DIE INNOVATION ZU DEN TREIBENDEN KRÄFTEN DES UNTERNEHMENS MACHEN

Valrhona beruht vor allem auf menschlichen Werten. Seine Stärke liegt in den Beziehungen, die das Unternehmen zwischen den Kakaoproduzenten, den Mitarbeitern und den Kunden aufbaut. In dieser Stärke liegt auch unsere Fähigkeit zur Innovation. Valrhona ist Teil einer Gemeinschaft. Nur wenn Valrhona gemeinsam mit all seinen Akteuren innovativ handelt, auf ihre Bedürfnisse eingeht und mit ihnen zusammenarbeitet, kann das folgende Ziel erreicht werden: „Gemeinsam mit Gutem Gutes tun.“ Valrhona baut diese Beziehungen auf vielfältige Weise auf und pflegt sie: regelmäßige Umfragen zur Zufriedenheit, Gesprächsgruppen mit Mitarbeitern, Kunden und Lieferanten, Austausch mit NGOs, Berufsverbänden und anderen Unternehmen.

ENTWICKLUNG EINER KREATIVEN UND VERANTWORTUNGSBEWUSSTEN GASTRONOMIE

Valrhona ist der Meinung, dass Gastronomie eine Quelle des Genusses ist. Das Unternehmen glaubt zudem auch, dass die Art und Weise, wie wir uns ernähren, Auswirkungen auf die Artenvielfalt, das Klima und die öffentliche Gesundheit hat. Es ist seine tiefe Überzeugung, dass Küchenchefs und Chef-Patissiers die Art und Weise, wie wir konsumieren, beeinflussen können. Dank dieser Fähigkeit können wir gemeinsam positiv Einfluss auf unseren Planeten, unsere Ernährung und unsere Zukunft nehmen. Immer häufiger ergreifen Küchenchefs und Chef-Patissiers Maßnahmen, um ihre sozialen und ökologischen Belange in ihren eigenen Kreationen zu verwirklichen. Valrhona möchte sie dabei unterstützen und auf diese Weise eine Gastronomie schaffen, die mit Gutem und Schönem Gutes tut.

EINEN BEITRAG ZUR WELTWEITEN KLIMANEUTRALITÄT LEISTEN

Die Aktivitäten – vom Kakaoanbau bis zum Verkauf von Schokolade – haben Auswirkungen auf die Umwelt. Valrhona verpflichtet sich, diese Auswirkungen so gering wie möglich zu halten. Daher wird sich das Unternehmen in den nächsten Jahren vor allem darauf konzentrieren, zu den weltweiten Bemühungen um CO2-Neutralität beizutragen und dieses Ziel bis 2025 über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg zu erreichen. Es setzt alles daran, seine Treibhausgasemissionen zu senken, indem es den Fußabdruck seiner Schokoladenfabrik in Tain l'Hermitage, die 2020 Klimaneutralität erreicht hat, verringert, sowie auch die Emissionen im Zusammenhang mit dem Transport zu reduzieren, die Abholzung von Wäldern zu bekämpfen und nachhaltige landwirtschaftliche Praktiken zu fördern. Valrhona arbeitet aktiv daran, seine Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, insbesondere durch Abfallvermeidung, die Nutzung erneuerbarer Energien und das Ökodesign seiner Produkte. Valrhona achtet darauf, dass seine Schokoladenfabrik die anspruchsvollsten Umweltvorschriften erfüllt. Dank der Zertifizierungen nach ISO 14001 und ISO 5001 ist Valrhona in der Lage, die Art und Weise zu strukturieren, wie das Unternehmen den ökologischen Fußabdruck und den Energieverbrauch in seinen Betrieben verwaltet, und die Qualität der vorhandenen Systeme zu gewährleisten.

„Wir arbeiten Hand in Hand mit unseren Produzenten und unseren Kunden zusammen und setzen uns so für eine faire und nachhaltige Kakaobranche ein und fördern eine Gastronomie, die Qualität und Ästhetik schätzt und Gutes tut.“

Die Dienstleistungen

Die Grundrezepte

EIN VERNETZTES TOOL, DAS BEI ALLEN IHREN SÜSSEN KREATIONEN FÜR AUSGEWOGENHEIT SORGT.

Als regelrechter Begleiter im Küchenlabor tausender Handwerker des guten Geschmacks und Restaurantbetreiber auf der ganzen Welt enthält „Die Grundrezepte" eine Sammlung von perfekt ausgewogenen Basisrezepten auf Grundlage von Valrhona-Produkten.

Die Grundrezepte wurden von den Küchenchefs der École Valrhona kreiert und geben online (und in Papierversion) Zugriff auf 7 Kategorien von Zubereitungen: Biskuit- und Teigvarianten, cremige Texturen, schaumige Texturen, Obst, Eiserzeugung, Chocolaterie oder Finish. Es handelt sich um mehr als 120 detaillierte Rezepte mit Videos, die Fachleuten aus der Gastronomie zur Verfügung gestellt werden.

Die Online-Version der Grundrezepte bietet Ihnen neue Funktionen zur Verwaltung Ihrer Rezepte. Zentralisieren Sie Ihr Rezeptbuch online und passen Sie Ihre Rezepte je nach gewählter Schokolade und nach Anzahl der Portionen (oder nach gewählter Messeinheit) automatisch an. Wir bieten Ihnen vorgefertigte Rezeptvorlagen als Inspiration: Biskuit-/Cremerollen, Desserts, Torten oder Schokoladentafeln. Mit diesem benutzerfreundlichen und blitzschnellen Tool ist es ganz einfach, Ihre Rezepte zu erstellen, zu personalisieren, zu teilen, umzusetzen und zu speichern!

Das Cercle-V-Treueprogramm

Das Kundentreueprogramm Cercle V wurde für alle Fachleute der süßen Gastronomie ins Leben gerufen. Der Beitritt zu dieser Gemeinschaft von Chef-Patissiers und Handwerkern des guten Geschmacks gibt Ihnen die Möglichkeit, sich auszutauschen, innovativ zu sein, sich inspirieren zu lassen und von exklusiven Vorteilen zu profitieren (Vorpremieren von Produkten, besondere Rezepte, exklusive Veranstaltungen und Konferenzen etc.).

Es gibt drei Zugangsstufen zum Cercle V (Bronze, Silber oder Gold), die anhand eines jährlichen Mindestumsatzes je nach ausgeübtem Beruf festgelegt werden. Jede Stufe ermöglicht den Zugriff auf unterschiedliche Vorteile.

Cercle V VALRHONA

ALLES WISSENSWERTE RUND UM DAS KUNDENTREUEPROGRAMM CERCLE V FINDEN SIE AUF UNSERER WEBSITE VALRHONA.COM

Simplify your life

HIER FINDEN SIE VERSCHIEDENE UNIVERSEN UND UNSERE TIPPS RUND UM DAS THEMA ANIMATIONEN.

ENTDECKEN SIE DAS VIRTUELLE GESCHÄFT UND HOTEL-RESTAURANT!

Unsere virtuellen Welten

DAS VIRTUELLE GESCHÄFT IST DAS INSTRUMENT, UM SIE BEI DER ENTWICKLUNG IHRES ANGEBOTS ZU UNTERSTÜTZEN!

Ob für **Ihr Geschäft oder für Ihr Hotel/Restaurant** - wir präsentieren Ihnen verschiedene **Gestaltungsanregungen** zur Ergänzung Ihrer saisonalen oder dauerhaften Angebote.

In wenigen Klicks finden Sie **unsere gebrauchsfertigen Sets** zur Umsatzbelebung und können unsere Produkt-Vorschläge und Gestaltungsanregungen entdecken, dank der Sie die **Erwartungen Ihrer Kunden rundum erfüllen werden**.

Der Online-Druckservice von Valrhona

PERSONALISIEREN UND DRUCKEN SIE ALLE IHRE PR-INSTRUMENTE UND KOMMUNIKATIONSTOOLS!

Vollständig personalisierbare Inhalte!

Dieser praktische Service ermöglicht es Ihnen, alle personalisierten Inhalte auszudrucken, die Sie benötigen: Poster, Glasdekorfolie, Aufkleber usw. Personalisieren Sie Ihre PR-Instrumente und erhalten Sie sie sofort - gebrauchsfertig zur sofortigen Verwendung im Geschäft!

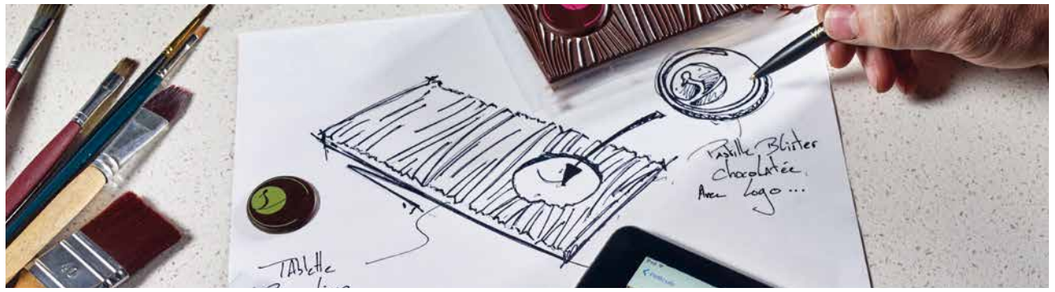
Ein exklusiver und intuitiver Service für abwechslungsreiche Dekorationen in umsatzstarken Zeiten:

1. Wählen Sie ein Thema, eine bestimmte Periode oder die Art des Tools.
2. Wählen Sie das Logo, das Sie anbringen möchten - falls Sie eines wünschen!
3. Personalisieren Sie den Text Ihres Tools: den Namen Ihrer Schokoladentafel, eine Nachricht, die Sie auf einem Poster hinzufügen möchten usw.
4. Zahlen Sie und Sie erhalten anschließend Ihre Tools, die Sie direkt im Geschäft anbringen können.

ENTDECKEN SIE DEN ONLINE-DRUCKSERVICE UND LOGGEN SIE SICH EIN AUF
PRINT.VALRHONA.COM

Das Atelier für die individuelle Gestaltung

UNSERE TEAMS TEILEN IHR WISSEN, UM SIE DABEI ZU BEGLEITEN, IHRE EINZIGARTIGKEIT ZUM AUSDRUCK ZU BRINGEN. VON DER KUVERTÜRESCHOKOLADE BIS HIN ZUR TECHNISCHEN UNTERSTÜTZUNG WERDEN WIR IHREN ERWARTUNGEN MIT MASSGESCHNEIDERTEN PRODUKTEN UND DIENSTLEISTUNGEN GERECHT, UM IHRE KREATIONEN ZU ENTWERFEN UND IHRE VERKAUFSZAHLEN ZU ERHÖHEN.



Die perfekte Kombination kreieren

IHR GESCHMACK

Um die perfekte Kombination zu kreieren, wählen wir die besten Zutaten aus (Kakaobohnen, Zucker, Gewürze usw.) und arbeiten an verschiedenen Entwürfen, bis wir den finden, der zu ihnen passt.

Dank dem Fachwissen unseres Teams können Sie technische Stärke und Geschmack miteinander vereinen. Weiterhin können wir Sie bei der Kreation Ihrer Pralinés oder Ihrer Pralinen unterstützen.

ANGEBOT AB 500 KG KUVERTÜRE IM BLOCK, FORMGUSS IN BOHNENFORM AB 3 T. DURCHSCHNITTLICHE ENTWICKLUNGSZEIT: 3 BIS 9 MONATE.

Dieses Angebot finden Sie auch bei unseren Pralinés & Mehr sowie bei den Ergänzungen für die Backstube.

Ihren Kreationen Relief verleihen

IHRE GUSSFORM

Wir stellen Ihnen ein regelrechtes Kompetenzzentrum für die Kreation und Entwicklung von Schokoladen- und Backformen zur Verfügung.

Tafeln, Pralinen, Biskuit-/Cremerollen, festliche Formen oder Formen für bestimmte Events ... Bringen Sie Ihre Persönlichkeit in vielen Facetten zum Ausdruck.

DANK DES TEAMS VON ATELIER CRÉATION ERWEITERN WIR DIE GRENZEN DER FORMGEBUNG! DAS DESIGNER-KOLLEKTIV FINDET DIE LÖSUNG, DIE IHREN ANSPRÜCHEN GERECHT WIRD, UM IHRE SIGNATUR IN FORM ZU GIESSEN.

Reportage

SIMON ATTRIDGE
Leitender Chef-Patissier
Hotel Gleneagles, Schottland

Verpackungsprodukte, nur für Sie erdacht

IHRE VERPACKUNG

Teilweise maßgeschneidert:
Wir fügen einer fertigen Verpackung (Täfelchen, Stäbchen, Tafel etc.) Ihr Logo und/oder die grafische Gestaltung hinzu, die Sie gern zur Geltung bringen möchten.

Nach Maß:
Entwicklung einer speziellen Verpackung für Ihre Produkte. Wir prüfen Ihr Projekt und beurteilen seine Machbarkeit.

Personalisieren Sie Ihre Begleitung

IHRE BEGLEITUNG

Technische Beratung
Sie stoßen auf ein Problem beim Gebrauch unserer Produkte mit Ihren Geräten? Ein Fachmann steht Ihnen zur Seite, um Ihre Einstellungen vorzunehmen.

Patisserie-Assistenz
Sie haben eine Frage zu einer Technik oder zur Nutzung eines Produkts? Unsere Chef-Patissiers stellen Ihnen ihr Fachwissen und ihre Kreativität zur Verfügung.

Marketing
Sie brauchen Hilfe bei der Inszenierung Ihrer Kreationen? Unsere spezialisierten Teams helfen Ihnen beim Merchandising, Storytelling und bei der PR-Arbeit.

MEHR INFORMATIONEN BEI IHREM ANSPRECHPARTNER IM VERTRIEB

KUNDENSERVICE UNTER +49 785 162 73001

E-MAIL: SCVALRHONA@VALRHONA.FR

„Phill hatte die Idee, seine eigene Schokolade zu kreieren. Die Zusammenarbeit mit Valrhona erschien uns da selbstverständlich. Wir sind sicherlich der größte Hotelkomplex in Schottland und einer der größten in Großbritannien. Es ging darum, ein Element zu finden, das uns von der Konkurrenz unterscheidet. Valrhona stand im Zentrum des Geschehens. Ich denke, dass es als junger Koch eine unglaubliche Vorstellung ist, mit einem Unternehmen wie dem Ihren zusammenzuarbeiten, um seine eigene Schokolade zu kreieren. Die Erfahrungen, die ich – angefangen bei den Ideen über das Design und bis hin zur Entwicklung – gesammelt habe, boten allen eine großartige Gelegenheit, etwas zu lernen. Alle Küchenchefs, das Empfangspersonal ... Alle haben Interesse gezeigt und das hat viele Möglichkeiten eröffnet. All das verleiht uns eine richtige Identität und trägt zum Image des Unternehmens bei. Ich habe die Verkostungen genossen und die Beratung war top, ich erinnere an die zweite Kuvertüre: Ich hatte einen Weg eingeschlagen, dann haben Sie mich umorientiert. Es ist ein bisschen wie eine Synergie zwischen zwei Unternehmen, die Seite an Seite arbeiten und Ideen austauschen. Es gibt also enorm viel aus all dem zu lernen. Nicht nur im Hinblick auf die Kuvertüre, sondern auch im Hinblick auf den gesamten Verkostungsprozess. Es wurden Beziehungen aufgebaut, und diese haben uns an den Punkt geführt, an dem wir heute stehen.“

Die École Valrhona

ÉCOLE VALRHONA: DIE ZUKUNFT DER SCHOKOLADE ENTSTEHT HIER

L'École VALRHONA

Die École Valrhona wurde 1989 in Tain l'Hermitage gegründet und war damals als Kompetenzzentrum für Schokolade gedacht. Heute ist sie ein Ort des Weitergebens, der Kreation, der Innovation und der Perfektionierung, an dem die Inspirationen von morgen entstehen. Die Schule fördert Kreativität, vermittelt Techniken und schafft Raum für Austausch zum Thema Schokolade.

Tain l'Hermitage, Paris, Brooklyn und Tokio: Heute werden Profis mit Leidenschaft und einem Händchen für Köstlichkeiten in vier Schulen von Valrhona weltweit von 30 Konditormeistern ausgebildet und betreut.

Ideenlabor, Innovationsschmiede, wertvolles Beziehungsnetz, die École Valrhona bietet eine einzigartige Gelegenheit, sich rund um das Thema Schokolade in den Bereichen Chocolaterie, Patisserie, Bäckerei, Eisherstellung, Desserts für Restaurants etc. weiterzubilden. Die Schule ermöglicht es auch, an Themenworkshops teilzunehmen, die von den Chef-Patissiers der Schule oder von international renommierten Fachleuten der süßen Gastronomie geleitet werden. Neben den Schulungen lädt die École auch regelmäßig zum Austausch im Rahmen von Inspirationstagen, Workshops und Konferenzen.

> „Die École Valrhona, ein regelrechtes Kompetenzzentrum für Schokolade, ist ein Ort der Kreativität und Innovation, an dem die Inspirationen von morgen entstehen."

KOMUNTU 80 %

MIT IHNEN UND FÜR SIE KREIERT

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®
Hukambi 53%
WAGEN SIE DAS UNBEKANNTE - MIT „LES OMBRÉS“
Eine Schokolade, befreit von den Konventionen der Gastronomie, die köstliche Milchnoten mit kraftvollem Kakaogeschmack verbindet. Probieren Sie, was Sie sich nie getraut haben, und entdecken Sie Ihre Kreativität neu.
UM MEHR ÜBER HUKAMBI ZU ERFAHREN, BESUCHEN SIE UNS AUF VALRHONA.COM ODER KONTAKTIEREN SIE UNS UNTER +49 785 162 73001
Zertifizierte
B
Corporation
DE - 41619 – Bildnachweis: Insign - Ginko - L. Fau - S. De Bourgies - E. Matthos - P.Barret - J. Bryon - N. Bouchut - Pixabay - P. Le Goff - A different story - P. Ollier - L. Vu - C. Robin - All Studio - L. Muller -S. Bramström - P. Lippman - T.Valla - Y. Geoffray - O.Boulet - R.House - AC. Héraud. Konzeption/Umsetzung: Studio Elco.
Nachdruck verboten, alle Rechte vorbehalten