



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

KOLLEKTION
SCHOKOLADENPRALINEN
& KONFEKT

2020-2021



Unser Engagement

GEMEINSAM MIT GUTEM GUTES TUN



Wir arbeiten Hand in Hand mit unseren Erzeugern 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. Gemeinsam mit Gutem Gutes tun: So lautet unser **Unternehmensmotto**, das unser Handeln im Alltag bestimmt.

Wir sind stolz auf unsere **B Corp**-Zertifizierung und freuen uns, zur Gemeinschaft von Unternehmen zu zählen, die sich jeden Tag dafür einsetzen, besser für die Welt zu sein.

All dies wird durch Live Long, unser Programm für nachhaltige Entwicklung, ermöglicht. Live Long ist nicht nur der Aktionsplan, den wir im Dienste unserer Unternehmensmission einsetzen – **Live Long** steht auch für unser Engagement für die CO₂-Neutralität des gesamten Produktionswegs von der Plantage zum Teller ab 2025.

Entreprise



Certifiée

Dieses Unternehmen hält sich an hohe soziale und ökologische Standards, und verpflichtet sich einer fortschrittlichen Entwicklung.



Unser Wille

DAS HANDWERKLICHE SAVOIR-FAIRE UND DIE 100% FRANZÖSISCHE PRODUKTION ERHALTEN

Weil wir das **Beste aus Schokolade** hervorbringen möchten, müssen wir unser Chocolaterie-Know-how kontinuierlich hinterfragen – nur so können wir die besten Schokoladenpralinen herstellen. Die Chocolaterie fördert **ein innovatives handwerkliches Know-how**: Die Pralinen werden größtenteils von Hand gefertigt und dekoriert – **echte Einzelstücke!**

Die Schokoladenpralinen werden in unserer Manufaktur in Tain-l'Hermitage (im südostfranzösischen Département Drôme) kreiert und hergestellt. Knapp **70 Mitarbeiter fertigen und dekorieren** täglich unsere feinen Pralinen.

Im Sinne einer **verantwortungsvollen Gastronomie** bieten wir unser breites Pralinenassortiment ohne Titandioxid (E171) an. Ein beliebtes Sortiment, **bei dem Geschmack und Exzellenz an erster Stelle stehen.**





Inhalt

GENUSS – DAS GANZE JAHR ÜBER	7
GANACHES	8
PRALINÉS	12
FRUCHTIGE PRALINÉS	16
EXKLUSIV	18
HINGUCKER	21
PROMESSES	22
FÜR FESTE	25
SCINTILLANTES	26
ÉTINCELLES	27
ESPRIT DE NOËL-PRALINEN	29
CONFISEURS	30
CHARDONS	31
TRÜFFEL-SPEZIALITÄTEN	32
HERZEN	33
KNABBEREIEN	35
FANTAISIES	36
CHOCO'BAR	38
FRUCHTGELEE	40
SCHOKOLADENTAFELN	41
FÜR DIE PAUSE	43
ÉCLATS, INSTANT, LINGOT	44
CARRÉS, SECRETS	45
VERKAUFSEMPFEHLUNGEN	47
SCHOKOLADENPRALINEN NOCH BESSER VERKAUFEN	48
GELUNGENE VERPACKUNGEN	50
INDEX	53







Genuss

DAS GANZE
JAHR ÜBER

8

GANACHES

12

PRALINÉS

16

FRUCHTIGE PRALINÉS

18

EXKLUSIV

KOLLEKTION Ganaches

DIE GANACHE IST EINE FEINE MISCHUNG AUS SAHNE UND SCHOKOLADE. IHRE KONSISTENZ IST CREMIG UND ZERGEHT IM MUND.

Fruchtige Ganaches

EINE AUSWAHL AN KÖSTLICHEN REZEPTEN, DIE ALLE GAUMEN ERFREUEN: BIRNE, SCHWARZE JOHANNISBEERE, KOKOSNUSS ETC.



1426
DUNKLE
SCHOKOLADE

GANACHE CASSIS

GANACHE MIT CASSISMARK
. Säuerliche Noten roter Früchte



375
DUNKLE
SCHOKOLADE

GANACHE MANDARINE

GANACHE MIT MANDARINE
. Subtile Noten von Zitrusfrüchten



421
DUNKLE
SCHOKOLADE

GANACHE POIRE

GANACHE MIT BIRNE
. Intensive Fruchtnoten



372
DUNKLE
SCHOKOLADE

CARAFRUTTI ABRICOT

GANACHE AUS
MILCHSCHOKOLADE UND
KARAMELLISIERTEM
APRIKOSENFRUCHTMARK
. Noten von Früchten und Karamell



9 304
DUNKLE
SCHOKOLADE

CARAFRUTTI POIRE

GANACHE MIT
BIRNENFRUCHTMARK
VON WILLIAMS-BIRNEN
. Noten reifer gelber Früchte



385
MILCH-
SCHOKOLADE

CARAFRUTTI COCO

GANACHE AUS
MILCHSCHOKOLADE MIT
KARAMELLISIERTEM
KOKOSNUSSMARK
. Noten von Früchten und Karamell



9 305
MILCH-
SCHOKOLADE

CARAFRUTTI CITRON

KARAMELL-GANACHE MIT
ZITRONENFRUCHTMARK
. Noten von säuerlichen Früchten und die
Süße von cremigem Karamell



12 987
DULCEY

BANANE PASSION

GANACHE BANANE /
PASSIONSFRUCHT
. Überzug aus Blond Dulcey 35 %
. Dekor aus Blond Dulcey 35 %
und dunkler Schokolade



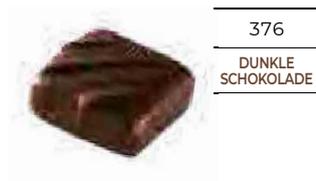
3 022
WEISSE
SCHOKOLADE

IVOIRE CASSIS

GANACHE MIT CASSISMARK
. Säuerliche Noten roter Früchte

Die reinen „Grands Crus“-Ganaches

FÜR DIESE REZEPTE WURDEN AUS VERSCHIEDENEN KAKAO-AROMAPROFILIEN KREIERTE SCHOKOLADENSORTEN VERWENDET.

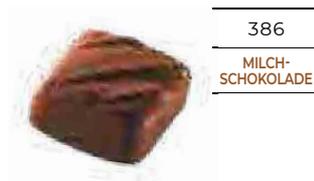


376

DUNKLE
SCHOKOLADE

GUANAJA AMER

GANACHE GUANAJA 70 %
 . Noten von bitterem Kakaobruch

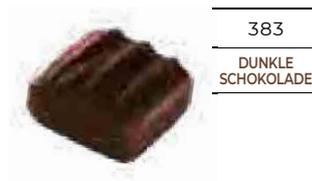


386

MILCH-
SCHOKOLADE

GUANAJA LACTÉE

GANACHE GUANAJA LACTÉE 41 %
 . Kräftige Frischmilchnote und intensives
 Kakaoaroma



383

DUNKLE
SCHOKOLADE

CARAÏBE

GANACHE CARAÏBE 66 %
 . Intensive Bitternoten und geröstete
 Nüsse



1423

MILCH-
SCHOKOLADE

JIVARA ALIZÉ

GANACHE JIVARA 40 %
 . Malz- und Vanillenoten



368

DUNKLE
SCHOKOLADE

PALET OR

GANACHE GUANAJA 70 %
 . Mit Blattgolddekor
 . Noten von bitterem Kakaobruch



404

MILCH-
SCHOKOLADE

PALET ARGENT

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE UND
MILCHSCHOKOLADE
 . Mit Dekor aus Silberblättchen
 . Milch- und Karamellnoten



GRAND-CRU-SCHOKOLADE

Sie suchen nach einer ausdrucksstarken Schokolade, die ein oder mehrere Terroirs widerspiegelt? Dann sollten Sie die Schokoladen unserer sogenannten Kakaothek erkunden, die mit sorgfältig ausgewählten Kakaosorten von den besten Plantagen hergestellt werden. Diese Schokoladen mit ihren einzigartigen Aromen können:

- eine einzige Herkunft und so einen typischen, für ihr Land charakteristischen Geschmack aufweisen
- aus einer Assemblage mehrerer Kakao-Aromaprofile entstanden sein.

www.valrhona.com

EINE EINZIGARTIGE UND ELEGANTE KOLLEKTION AUS HERKUNFTSREINEN SCHOKOLADEN



7 372

DUNKLE
SCHOKOLADE

100%
BRASILIEN



GANACHE MACAÉ

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE MACAÉ 62 %
 . Fruchtiges Profil, charakteristisches
 Aroma von gerösteten Nüssen
 . Noten von schwarzem Tee



7 373

DUNKLE
SCHOKOLADE

100%
MADAGASKAR



MANJARI-GANACHE

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE MANJARI 64 %
 . Fruchtiges Profil, feine Säure
 . Noten von roten Früchten



7 374

DUNKLE
SCHOKOLADE

100%
GHANA



NYANGBO-GANACHE

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE NYANGBO 68 %
 . Süßes Gewürzprofil, charakteristische
 Röstnoten
 . Vanillenoten



7 375

DUNKLE
SCHOKOLADE

ASSEMBLAGE

ABINAO-GANACHE

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE ABINAO 85 %
 . Feines Bitterprofil, charakteristische
 Holznoten
 . Rohkakao-Noten

KOLLEKTION Ganaches

DIE GANACHE IST EINE FEINE MISCHUNG AUS SAHNE UND SCHOKOLADE. IHRE KONSISTENZ IST CREMIG UND ZERGEHT IM MUND.

Würzige Ganaches-Schlemmereien

DIE WÜRZIGEN UND SÜSSEN AROMEN DIESER SCHOKOLADEN WERDEN LIEBHABER UNGEWÖHNLICHER GESCHMACKSRICHTUNGEN VERBLÜFFEN.



4 295
DUNKLE
SCHOKOLADE

MYRIADE

KAFFEE-GANACHE MIT
KARDAMOM AUF EINER
ORANGENFRUCHTPASTE

*. Dekoriert mit Fruchtgranulat und
Kaffee-Schokolade*
. Arabica-Note und leicht säuerlich



366
DUNKLE
SCHOKOLADE

CAFÉ NOIR

KAFFEE-GANACHE

. Mit Kaffee-Schokolade dekoriert
. Arabica-Note



390
WEISSE
SCHOKOLADE

CAFÉ CRÈME

KAFFEE-GANACHE

. Mit Kaffee-Schokolade dekoriert
. Arabica-Note



2 545
DUNKLE
SCHOKOLADE

GANACHE THÉ JASMIN

GANACHE MIT GRÜNEM JASMIN-
TEE AUS CHINA

. An Teeblätter erinnerndes Dekor
. Sehr blumige Noten



2 548
DUNKLE
SCHOKOLADE

GANACHE MOKA

GANACHE MIT ÄTHIOPISCHEM
MOKKA

. Dekor aus stilisierten Kaffeebohnen
. Aromatische Noten



2 546
DUNKLE
SCHOKOLADE

GANACHE CANNELLE

ZIMT-GANACHE

. Dekor aus stilisierten Zimtstangen
. Würzige Noten



2 547
MILCH-
SCHOKOLADE

GANACHE VANILLE

GANACHE MIT VANILLEEXTRAKT

. Dekor aus stilisierten Vanilleschoten
. Würzige Noten



9 377
DUNKLE
SCHOKOLADE

GANACHE THÉ EARL GREY

HARMONISCHE VERBINDUNG
DER GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE MACAÉ UND
GRÜNEM TEE

. Dekor aus Ivoire-Schokolade
. Frische und blumige Teenoten



9 379
DUNKLE
SCHOKOLADE

GANACHE PIMENT D'ESPELETTE

ORIGINELLE VERBINDUNG
EINER SCHOKOLADEN-
GANACHE MIT DER WARMEN,
CHARAKTERISTISCHEN NOTE
DES PIMENT D'ESPELETTE

. Mit gelbem Dekor
. Warme und pikante Note



495
DUNKLE
SCHOKOLADE

CHAPKA NOIR

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE

. Mit Mandelsplittern dekoriert
. Langanhaltender Geschmack



1 424
MILCH-
SCHOKOLADE

CHAPKA LAIT

GANACHE AUS
MILCHSCHOKOLADE

. Mit Mandelsplittern dekoriert
*. Subtiler Hauch von Karamell und
Vanille*



498
MILCH-
SCHOKOLADE

DOUCE AMANDE

GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE UND MILCHSCHOKOLADE MIT MANDELN
. Präsentiert in Mandelform



496
DUNKLE
SCHOKOLADE

MENTHE VIVE

GANACHE MIT MINZE
. Intensive und frische Noten



380
DUNKLE
SCHOKOLADE

GANACHE MARRONS

MARONENCREME-GANACHE
. Präsentiert in Form einer Kastanie
. Vanillernote



7 883
WEISSE
SCHOKOLADE

GANACHE GRAND MARNIER®

GANACHE MIT GRAND MARNIER®
. Dekor aus dunkler Schokolade
. Alkoholische Noten



9 381
DUNKLE
SCHOKOLADE

CAMEL SALÉ NOIR

GANACHE MIT SALZKAREMELL
. Zuckerdekor
. Karamellnote



4 683
MILCH-
SCHOKOLADE

CAMEL SALÉ LAIT

GANACHE MIT SALZKAREMELL
. Zuckerdekor
. Karamellnote



KOLLEKTION Pralinés

DAS PRALINÉ IST EINE MEHR ODER WENIGER FEIN ZERRIEBENE MISCHUNG AUS NÜSSEN, ZUCKER UND EINEM HAUCH VANILLE. SEINE KONSISTENZ KANN FEST, SCHMELZEND ODER AUCH CREMIG UND KNUSPRIG SEIN.

100% Pralinés

REINSTE PRALINÉS MIT DEN INTENSIVEN UND EINZIGARTIGEN AROMEN VON NÜSSEN.



3 019
DUNKLE
SCHOKOLADE

PRALINÉ INTENSE NOIR

INTENSIV DUNKLES MANDEL-
HASELNUSSPRALINÉ

- . Dekoriert mit einem feinen Tropfen Ivoire-Schokolade
- . Intensive Noten von karamellisierten Nüssen



3 020
MILCH-
SCHOKOLADE

PRALINÉ INTENSE LAIT

INTENSIV DUNKLES MANDEL-
HASELNUSSPRALINÉ

- . Dekoriert mit einem feinen Tropfen dunkler Schokolade
- . Kräftiger Geschmack von Nüssen mit gerösteten Noten



3 505
WEISSE
SCHOKOLADE

PRALINÉ INTENSE IVOIRE

INTENSIV DUNKLES MANDEL-
HASELNUSSPRALINÉ

- . Dekoriert mit einem feinen Tropfen dunkler Schokolade
- . Kräftiger Geschmack von Nüssen mit gerösteten Noten



369
WEISSE
SCHOKOLADE

CARRÉ PRALINÉ IVOIRE

MANDEL-PRALINÉ

- . Dekor aus dunkler Schokolade
- . Ausgewogener Geschmack von Nüssen und Karamell



3 289
DUNKLE
SCHOKOLADE

PRALINÉ DOUCEUR NOIR

MANDEL-HASELNUSSPRALINÉ

- . Ausgewogener Geschmack von Nüssen mit einem Hauch von Karamell



10 877
DUNKLE
SCHOKOLADE

PRALINÉ NOISETTE 55% NOIR

FRUCHTIGES PRALINÉ AUS
ITALIENISCHEN HASELNÜSSEN 55%

- . Aromatische Kraft der frischen Haselnüsse



9 219
MILCH-
SCHOKOLADE

PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT

MANDEL-HASELNUSSPRALINÉ
MIT EINZIGARTIGEM SCHMELZ

- . Kräftige Noten von schonend gerösteten Mandeln und Haselnüssen bestimmen ihre knackige Konsistenz



10 879
WEISSE
SCHOKOLADE

PRALINÉ AMANDE NOISETTE 60% IVOIRE

FRUCHTIGES PRALINÉ AUS
SPANISCHEN MANDELN UND
HASELNÜSSEN AUS ITALIEN 60%

- . Harmonie aus fruchtiger Note und kräftigem Schmelz



371
DUNKLE
SCHOKOLADE

MALAKOFF NOIR

MANDEL-HASELNUSSPRALINÉ

- . Mit Mandelsplittern dekoriert
- . Noten von Nüssen



427
MILCH-
SCHOKOLADE

MALAKOFF LAIT

MANDEL-HASELNUSSPRALINÉ

- . Mit Mandelsplittern dekoriert
- . Noten von Nüssen



11 701
DUNKLE
SCHOKOLADE

GRETA NOIR

MANDEL-HASELNUSSPRALINÉ

- . Mit Mandelsplittern dekoriert
- . Noten von Nüssen



11 702
MILCH-
SCHOKOLADE

GRETA LAIT

MANDEL-HASELNUSSPRALINÉ

- . Mit Mandelsplittern dekoriert
- . Noten von Nüssen



12 998

MILCH-
SCHOKOLADE

PRALINÉ PÉCAN

PEKANNUSS-PRALINÉ
· Dekor aus dunkler Schokolade
· Glatte, cremige Konsistenz



13 002

MILCH-
SCHOKOLADE

PISTAZIEN-PRALINÉ

FÜLLUNG AUS PISTAZIENPRALINÉ
UND CRÊPE DENTELLE
· Mit grünem Dekorstrich
· Knusprige Konsistenz

NEUE PRALINÉS



PEKANNUSS 50%

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

#11937



PISTAZIE

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

#11936



KOLLEKTION Pralinés

DAS PRALINÉ IST EINE MEHR ODER WENIGER FEIN ZERRIEBENE MISCHUNG AUS NÜSSEN, ZUCKER UND EINEM HAUCH VANILLE. SEINE KONSISTENZ KANN FEST, SCHMELZEND ODER AUCH CREMIG UND KNUSPRIG SEIN.

Schlemmer-Pralinés

VERSCHIEDENE KÖSTLICHE PRALINÉ-VARIATIONEN, DIE JEDEN GENIESSER ÜBERZEUGEN.



1 869
DUNKLE
SCHOKOLADE



RINETTE NOIRE

PRALINÉ AUS HASELNÜSSEN
UND MANDELKERNEN

- . Dekor aus Milchschokolade
- . Sehr feine und knusprige Konsistenz



405
MILCH-
SCHOKOLADE

RINETTE LAIT

PRALINÉ AUS HASELNÜSSEN
UND MANDELKERNEN

- . Dekor aus dunkler Schokolade
- . Sehr feine und knusprige Konsistenz



9 953
DULCEY

RINETTE DULCEY

PRALINÉ AUS HASELNÜSSEN
UND MANDELKERNEN

- . Dekor aus dunkler Schokolade
- . Sehr feine und knusprige Konsistenz



1 870
WEISSE
SCHOKOLADE

RINETTE IVOIRE

PRALINÉ AUS HASELNÜSSEN
UND MANDELKERNEN

- . Dekor aus dunkler Schokolade
- . Sehr feine und knusprige Konsistenz



1 875
DUNKLE
SCHOKOLADE

PRALIFEUILLETÉ NOIR

MANDELPRALINÉ MIT CRÊPE
DENTELLE

- . Röstaromen
- . Knusprige Konsistenz



1 876
MILCH-
SCHOKOLADE

PRALIFEUILLETÉ LAIT

MANDELPRALINÉ MIT CRÊPE
DENTELLE

- . Röstaromen
- . Knusprige Konsistenz



417
DUNKLE
SCHOKOLADE

PRALINOUGAT

MANDELPRALINÉ MIT SPLITTERN
VON MONTÉLIMAR-NOUGAT

- . Honignoten
- . Knusprige Konsistenz



1 425
MILCH-
SCHOKOLADE

PRALINÉ NOUGATINE

MANDELPRALINÉ UND
KNUSPRIGE KROKANTSTÜCKE

- . Noten von Nüssen und Karamell
- . Knusprige Konsistenz



9 947
MILCH-
SCHOKOLADE



PRALIGOURMAND

MANDEL-HASELNUSSPRALINÉ 60 %
MIT ZIMT UND SUCCÈS-
BISKUITSTÜCKCHEN

- . Dekoriert mit Stückchen aus dunkler Schokolade
- . Kräftiger Geschmack von Nüssen mit einem zarten Hauch von Zimt
- . Knusprige Konsistenz



15 195
MILCH-
SCHOKOLADE

PRALINÉ TONKA

MANDEL-HASELNUSSPRALINÉ
MIT TONKABOHNE

- . Dekoriert mit Kakaobohnensplittern
- . Glatte, cremige Konsistenz



4 297
DUNKLE
SCHOKOLADE

KNUSPRIGES PRALINÉ

MANDEL-HASELNUSSPRALINÉ
MIT INTENSIVEM GESCHMACK
UND KNUSPRIGEN CEREALIEN

- . Dekor aus Milchschokolade
- . Intensive Noten von gerösteten Nüssen
- . Knusprige Konsistenz



4 298
DUNKLE
SCHOKOLADE

ARWEN

VOLLMILCH-GIANDUJA UND
STÜCKE VON BRETONISCHEN
GALETTES

- . Noten von Nüssen
- . Schmelzende und knusprige Konsistenz

Fruchtige Pralinés

ZARTE PRALINÉMASSE VERBUNDEN MIT DER KRAFT DER FRÜCHTE.



4 299

DUNKLE
SCHOKOLADE

PRALICOCO

MANDELPRALINÉ UND
KOKOSNUSS

- . Dekor aus Ivoire-Schokolade
- . Geschmack von Nüssen und fruchtige Noten



26 657

MILCH-
SCHOKOLADE

PRALINÉ YUZU

MANDELPRALINÉ MIT
INSPIRATION YUZU

- . Feiner Überzug aus Milkschokolade
- . Mit gelbem Dekorstrich



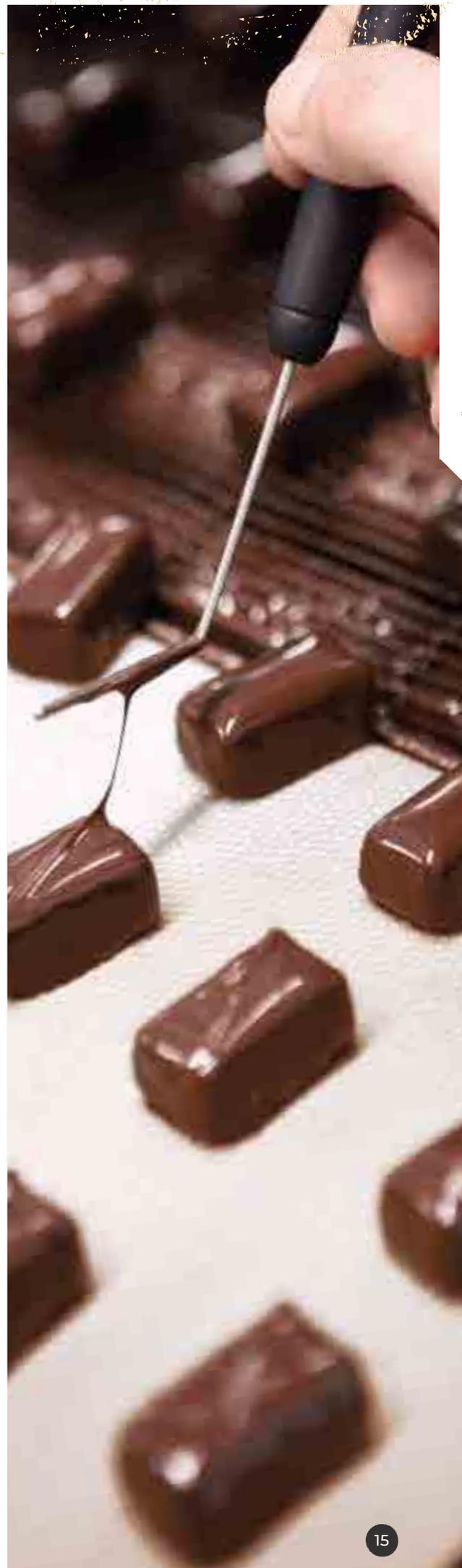
3 024

MILCH-
SCHOKOLADE

GIANDUJA CITRON

VOLLMILCH-GIANDUJA MIT
ZITRONE

- . Säuerliche Noten
- . Cremige Konsistenz



FÜR DAS GANZE JAHR

KOLLEKTION Fruchtig

KNUSPRIGE, WEICHE ODER SCHMELZENDE KONSISTENZ. GESCHÄTZT BEI LIEBHABERN VON SINNESEMPFINDUNGEN.

Nüsse und Kandierte Früchte

DIE VIELFALT AN NÜSSEN UND KANDIERTEN FRÜCHTEN BRINGT NEUE GESCHMACKSERLEBNISSE.



11 416
DUNKLE
SCHOKOLADE

MÉDITERRANÉEN NOIR

SCHOKOLADENTALER AUS DUNKLER SCHOKOLADE MIT ORANGENSCHALE, APRIKOSE, HASELNUSS UND PISTAZIE

- . Fruchtig und Noten von Nüssen
- . Knackig



11 417
MILCH-
SCHOKOLADE

MÉDITERRANÉEN LAIT

MILCHSCHOKOLADENTALER MIT ORANGENSCHALE, APRIKOSE, HASELNUSS UND PISTAZIE

- . Fruchtig und Noten von Nüssen
- . Knackig



11 982
DULCEY

MÉDITERRANÉEN DULCEY

DULCEY SCHOKOLADENTALER MIT ORANGENSCHALE, APRIKOSE, HASELNUSS UND PISTAZIE

- . Fruchtig und Noten von Nüssen
- . Knackig



2 094
DUNKLE
SCHOKOLADE

NOUGAT

MONTÉLIMAR-NOUGAT

- . Fruchtig und Honignoten
- . Weich



360
DUNKLE
SCHOKOLADE

ALICANTE

PISTAZIEN-MANDELCREME

- . Mit grünem Dekor
- . Ausgewogener Geschmack von Nüssen
- . Cremige Konsistenz



3 509
DUNKLE
SCHOKOLADE

BRIN D'AMANDE NOIR

MARZIPAN 50 %

- . Geschmack von Nüssen und Bittermandel



367
DUNKLE
SCHOKOLADE

ORANGETTE

KANDIERTER ORANGENSCHALENSTREIFEN

- . Fruchtige und säuerliche Noten



8 395
DUNKLE
SCHOKOLADE

CITRONNETTE

KANDIERTER ZITRONENSCHALENSTREIFEN

- . Angenehme Bitterkeit und Zitrusnoten



8 396
DUNKLE
SCHOKOLADE

GINGEMBRETTE

KANDIERTER INGWERSTREIFEN

- . Frisches und kräftiges Ingweraroma



KOLLEKTION Exklusiv

AUS TRADITIONELLEN, HANDGEFERTIGTEN LECKEREIEN ABGELEITETE REZEPTE,
VERZIERT MIT VERLOCKENDEN UND KREATIVEN DEKORS.

Granites

EINE FLIESENDE UND ERFRISCHENDE KONSISTENZ.



5 727
DUNKLE
SCHOKOLADE

GRANITÉ FRUITS ROUGES - VIOLETTE

GANACHE MIT ROTEM
UND SCHWARZEM
JOHANNISBEERFRUCHTMARK,
MIT VEILCHEN

- . Dekoriert mit Veilchenstückchen
- . Fruchtige und säuerliche Noten
- . Schmelzende Konsistenz



5 115
DUNKLE
SCHOKOLADE

GRANITÉ GRUÉ

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE MIT
KAKAOBOHNENSPLITTERN

- . Dekoriert mit Kakaobohnensplittern
- . Kakaonoten und langanhaltender
Geschmack



5 117
DUNKLE
SCHOKOLADE

GRANITÉ FRAMBOISE LITCHI

GANACHE MIT HIMBEER-
UND LITSCHIFRUCHTMARK

- . Dekoriert mit Stückchen von roten
Früchten
- . Fruchtige und säuerliche Noten
- . Schmelzende Konsistenz



5 116
MILCH-
SCHOKOLADE

GRANITÉ PRALINÉ FRUITÉ

FRUCHTIGES MANDEL-
HASELNUSS-PRALINÉ

- . Mit Mandelsplittern dekoriert
- . Noten von Nüssen



8 363
MILCH-
SCHOKOLADE

GRANITÉ PASSION

GANACHE MIT
PASSIONSFRUCHTMARK

- . Dekoriert mit Stückchen von gelben
Früchten
- . Frische und spritzige Passionsfruchtnoten
- . Unglaublich zartschmelzende Konsistenz



9 848
DULCEY

GRANITÉ DULCEY

GANACHE AUS
MILCHSCHOKOLADE JIVARA 40 %

- . Dekoriert mit karamellisierten
Pekannusskernen
- . Malzige Biskuitnoten von Blond
Dulcey 35 %

Pop-Pralinen

DIE POP-PRALINEN ENTZÜCKEN AUGEN WIE GESCHMACKSKNOSPEN IHRER KUNDEN GLEICHERMASSEN,
MIT NEUEM TRANSFER-DEKOR OHNE E171.



26 763
DUNKLE
SCHOKOLADE
100%
BRASILILIEN

POP MACAÉ

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE MACAÉ 62 %

- . Mit Transferdekor
- . Noten von schwarzem Tee



26 761
DUNKLE
SCHOKOLADE

POP FRAMBOISE

GANACHE MIT
HIMBEERFRUCHTMARK

- . Mit Transferdekor



12 071
MILCH-
SCHOKOLADE

POP PASSION

PASSIONSFRUCHT-GANACHE

- . Mit Transferdekor



12 073
MILCH-
SCHOKOLADE

POP NOISETTE

HASELNUSS-GANACHE

- . Mit Transferdekor

Kleine Köstlichkeiten

VON DEN KÖSTLICHEN, TRADITIONELLEN PÂTISSERIEWAREN INSPIRIERTE REZEPTE. VERLOCKENDE FORMEN UND DEKORE.



4 678

DUNKLE
SCHOKOLADE

TARTE AU CHOCOLAT

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE BESTREUT MIT
BISKUIT-BRUCH

. Noten von bitterem Kakaobruch
. Schmelzende und knusprige Konsistenz



4 676

DUNKLE
SCHOKOLADE

100%
MADAGASKAR



FORÊT NOIRE

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE MANJARI 64 %
UND SCHATTENMORELLEN

. Dekoriert mit Stückchen aus dunkler
Schokolade
. Noten roter Früchte und von Alkohol



4 680

DUNKLE
SCHOKOLADE

OPÉRA

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE CARAÏBE 66 % AUF
MARZIPAN MIT KAFFEE

. Mit Blattgolddekor



5 120

DUNKLE
SCHOKOLADE

CRÈME CARAMEL

KARAMELL-GANACHE MIT
VANILLE

. Dekoriert mit Rohrzucker



5 119

DUNKLE
SCHOKOLADE

SUCCÈS

FRUCHTIGES MANDEL-
HASELNUSS-PRALINÉ
AUF SUCCÈS-BISKUIT

. Dekor aus Milchschokolade
. Noten von Nüssen
. Knusprige Konsistenz



6 088

DUNKLE
SCHOKOLADE

INSPIRATION PAIN D'ÉPICES

MARZIPAN, KANDIERTE
ORANGENSCHALE, HONIG
UND 7 GEWÜRZE

. Dekoriert mit Fruchtgranulat
. Weiche Konsistenz
. Fruchtige und würzige Noten



5 728

MILCH-
SCHOKOLADE

TIRAMISU

GANACHE AUS SCHOKOLADE
IVOIRE, TIRAMISU-GESCHMACK

. Dekoriert mit Schokoladenstückchen
. Schmelzende Konsistenz



5 118

MILCH-
SCHOKOLADE

CRUMBLE FRAMBOISE

GANACHE MIT
HIMBEERFRUCHTMARK,
BESTREUT MIT BISKUIT-BRUCH

. Fruchtige Noten
. Schmelzende und knusprige Konsistenz



4 677

MILCH-
SCHOKOLADE

TARTE TATIN

GANACHE MIT
KARAMELLISIERTEM APFEL,
MIT VANILLE

. Schmelzende Konsistenz



12 989

DULCEY

TARTE POIRE CANNELLE

GANACHE MIT
BIRNENFRUCHTMARK,
MIT ZIMT

. Überzug aus Blond Dulcey 35 %
. Dekor aus Milchschokolade



4 674

WEISSE
SCHOKOLADE

MILLEFEUILLE

VANILLE-GANACHE AUF
EINER SCHICHT AUS
VOLLMILCH-GIANDUJA
UND CRÊPE DENTELLE

. Dekor aus dunkler Schokolade
. Cremig-knusprige Konsistenz





Hingucker,

DIE BEI DEN
PRALINEN FÜR FRISCHEN
WIND SORGEN

22

PROMESSES

KOLLEKTION Promesses

DIE HAUTE-CONFISERIE-KOLLEKTION VON VALRHONA MIT 14 DER RAFFINIERTESTEN PRALINEN.

Promesses

DIE FEINHEIT DER SCHOKOLADE OFFENBART SICH IN DIESER UNGLAUBLICH KÖSTLICHEN KOLLEKTION.



11 895
DUNKLE
SCHOKOLADE

PROMESSE PRALINÉ CRÊPE DENTELLE

FÜLLUNG AUS
ZARTSCHMELZENDEM PRALINÉ
UND KNUSPRIGER
CRÊPE DENTELLE

. Mit Dekorstrich aus Milchsokolade



9 886
DUNKLE
SCHOKOLADE

PROMESSE CASSIS

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE MIT INTENSIVEN
NOTEN VON CASSIS NOIR DE
BOURGOGNE

. Dekoriert mit einem dunklen Strich und
einem rosafarbenen Punkt



9 896
DUNKLE
SCHOKOLADE
100%
MADAGASKAR



PROMESSE MANJARI FRAMBOISE

ZWEILAGIG AUS
HIMBEERFRUCHTPASTE UND
GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE MANJARI 64%

. Mit einem dunklen und einem
rosafarbenen Dekorstrich



9 955
DUNKLE
SCHOKOLADE

PROMESSE GUANAJA

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE GUANAJA 70%,
DIE BITTERKEIT MIT WARMEN
NOTEN VEREINT

. Mit dunklen Dekorstrichen



11 253
DUNKLE
SCHOKOLADE

PROMESSE GRIOTTE TONKA

ZWEILAGIG AUS
SCHATTENMORELLENPASTE
UND GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE MIT TONKABOHNEN

. Mit rotem und dunklem Dekorstrich



11 251
DUNKLE
SCHOKOLADE

PROMESSE CITRON VERT

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE MIT
LIMETTENFRUCHTMARK AUS
MEXIKO

. Mit grünen Dekorstrichen



9 898
DUNKLE
SCHOKOLADE

PROMESSE CAFÉ ARABICA

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE UND
ÄTHIOPISCHEN KAFFEEBOHNEN

. Mit dunklen Dekorstrichen



9 858
DUNKLE
SCHOKOLADE

PROMESSE PRALINÉ 70% NOIR

FRUCHTIGES
MANDELPRALINÉ 70% MIT
SPANISCHEN MANDELNMIT
RÖSTMANDELGESCHMACK

. Mit dem Gebläse dekoriert



9 929
MILCH-
SCHOKOLADE

PROMESSE KALAMANSI

GANACHE AUS
MILCHSCHOKOLADE JIVARA 40%
VEREINT MIT DEN FRISCHEN
NOTEN DER PHILIPPINISCHEN
KALAMANSI

. Dekoriert mit Milchsokoladenstrich
und gelbem Punkt



9 888
MILCH-
SCHOKOLADE

PROMESSE GIANDUJA PASSION

ZWEILAGIGES GIANDUJA,
CRÊPE-DENTELLE-STÜCKCHEN
UND GANACHE AUS
MILCHSCHOKOLADE JIVARA 40%
MIT PASSIONSFRUCHTMARK

. Dekoriert mit Milchsokoladenstrich
und orangefarbenem Strich



9 865
MILCH-
SCHOKOLADE

PROMESSE OPALYS VANILLE

GANACHE AUS WEISSER
SCHOKOLADE OPALYS, VEREINT
MIT VANILLE AUS MADAGASKAR

. Mit Dekorstrichen aus Ivoire-Schokolade

Hier fließt das gesamte handwerkliche Know-how in die Herstellung hochwertiger Schokoladenpralinen ein.

VON HAND GEGOSSEN

Per Hand gegossen und Zuschnitt mit Schneidegitter für feine Pralinen à 9 g.

FRISCHE PRODUKTE

Kreationen mit Fruchtmark und Sahne, ohne Zusatz von Aromen.



9 957

MILCH-SCHOKOLADE

PROMESSE JIVARA

CREMIGE GANACHE AUS MILCHSCHOKOLADE JIVARA 40 %
. Dekoriert mit Milchsokoladenstrich



9 861

MILCH-SCHOKOLADE

PROMESSE PRALINÉ 66% LAIT

FRUCHTIGES HASELNUSSPRALINÉ MIT HASELNÜSSEN AUS ITALIEN UND SPANISCHEN MANDELN MIT KRÄFTIGEM NUSSGESCHMACK
. Mit dem Gebläse dekoriert



13 007

DULCEY

PROMESSE DULCEY CARAMÉLIA

GANACHE AUS MILCHSCHOKOLADE CARAMÉLIA 36 % MIT KÖSTLICHEN BISKUIT- UND KAREMELLNOTEN
. Dekoriert mit Milchsokoladenstrich







FÜR
Feste,

DIE UNS DAS JAHR
VERSCHÖNERN

26

SCINTILLANTES

27

ÉTINCELLES

29

ESPRIT-DE-
NOËL-PRALINEN

30

CONFISEURS

31

CHARDONS

32

TRÜFFEL-
SPEZIALITÄTEN

33

HERZEN

KOLLEKTION Weihnachten

DAS FESTLICHE ANGEBOT VON VALRHONA UND ABSOLUTES
MUSS FÜR DIE FESTE AM JAHRESENDE!

Scintillantes

DIESE GLITZERNDEN SCINTILLANTES-PRALINEN MACHEN IHRE
GENUSSAUGENBLICKE ZU ETWAS GANZ BESONDEREM.



CARAÏBE NOIR

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE CARAÏBE 66 %

. Intensive Bitternoten und geröstete
Nüsse



JIVARA LAIT

GANACHE AUS
MILCHSCHOKOLADE JIVARA 40 %

. Malz- und Vanillenoten
. Schmelzende Konsistenz



PRALIFEUILLETÉ NOIR

MANDEL-HASELNUSSPRALINÉ
MIT CRÊPE DENTELE

. Noten von Nüssen
. Knusprige Konsistenz



PRALINÉ LAIT

MANDEL-HASELNUSSPRALINÉ

. Noten von Nüssen



AMANDE LAIT

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE UND
MILCHSCHOKOLADE MIT
MANDELN

. Zarte und fruchtige Noten



CASSIS IVOIRE

GANACHE MIT CASSISMARK

. Sauerliche Noten

5-KG-SORTIMENT SCINTILLANTES

GANACHE-PRALINEN
UND PRALINÉS,
EINZELN FEIN VERPACKT

11 504

DUNKLE
SCHOKOLADE

MILCH-
SCHOKOLADE

WEISSE
SCHOKOLADE



Dunkle Schokolade



Milchschokolade



Weißer
Schokolade



Étincelles

EIN FESTLICHES ANGEBOT, VERZIERT MIT GOLD UND SILBER, FÜR RAFFINIERTE SCHOKOLADENPRALINEN MIT NAMEN WEIT ENTFERNTER STERNE.



8 393
DUNKLE
SCHOKOLADE



OCTANS

GANACHE AUS MILCHSCHOKOLADE JIVARA 40 % MIT SALZKARAMELL

. Dekoriert mit Gold- und Silberpailletten
. Malz- und Karamellnoten



2 394
DUNKLE
SCHOKOLADE



ANTHARÈS

GANACHE AUS MILCHSCHOKOLADE MIT EARL-GREY-TEE (BERGAMOTTE)

. Dekoriert mit Gold- und Silberpailletten



2 397
DUNKLE
SCHOKOLADE



ARIÈS

GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE CARAÏBE 66 %

. Dekor aus Silberblättchen
. Langanhaltender Geschmack, aromatisch



3 026
DUNKLE
SCHOKOLADE



ALTAÏR

HASELNUSSPRALINÉ 60 % UND PEKANNUSSPLITTER

. Feines Dekor aus dunklen Schokoladenstrichen und Silberblättchen als i-Tüpfelchen
. Intensiver Geschmack von gerösteten Nüssen
. Knackige Konsistenz



6 823
DUNKLE
SCHOKOLADE



ATRIA

VOLLMILCH-GIANDUJA UND STÜCKE VON BRETONISCHEN GALETTES

. Dekoriert mit Gold- und Silberpailletten
. Knusprige Konsistenz



4 687
DUNKLE
SCHOKOLADE



PERSEA

HASELNUSSPRALINÉ UND KOKOSNUSSRASPELN

. Dekor aus Silberblättchen
. Schmelzende Konsistenz



3 510
DUNKLE
SCHOKOLADE

TRUFFE CARAÏBE

GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE CARAÏBE 66 %

. Mit Kakao bestäubt
. Intensive bittere Noten und geröstete Nüssen
. Schmelzende Konsistenz



4 285
MILCH-
SCHOKOLADE



LYRA

GANACHE MIT PASSIONSFRUCHTMARK

. Mit Blattgolddekor
. Cremige Konsistenz
. Feine Ausgewogenheit der Passionsfrucht- und der Milchnoten



2 864
MILCH-
SCHOKOLADE



ORIANA

HASELNUSSPRALINÉ 60 % UND CRÊPE DENTELLE, KOMBINIERT MIT 5 GEWÜRZEN

. Dekor aus Silberblättchen
. Intensiver Geschmack von Nüssen und würzige Noten
. Knusprige Konsistenz



2 867
MILCH-
SCHOKOLADE



ANDROMA

VOLLMILCH-GIANDUJA MIT HASELNUSSPLITTERN

. Dekoriert mit Silberpailletten
. Deliziose Noten
. Knusprige Konsistenz



2 863
MILCH-
SCHOKOLADE



VEGA

HASELNUSSPRALINÉ 60 %

. Dekor aus Silberblättchen
. Intensiver Geschmack nach gerösteten Nüssen und Karamellnoten



2 861
WEISSE
SCHOKOLADE



AURIGA

GANACHE MIT ROTEN FRÜCHTEN UND EINEM HAUCH BROMBEERSCHNAPS

. Dekoriert mit Gold- und Silberpailletten



4 284
WEISSE
SCHOKOLADE



POLARIS

GANACHE AUS MILCHSCHOKOLADE UND KAFFEE, MIT WHISKYNOTEN

. Dekor aus Silberblättchen
. Schmelzende Konsistenz



KOLLEKTION Weihnachten

5 ORIGINELLE UND SCHELMISCHE FIGUREN SORGEN FÜR WEIHNACHTLICHE STIMMUNG.

Esprit-de-Noël-Pralinen

MIT DIESEN VERSPIELTEN SORTIMENTEN NIMMT WEIHNACHTEN FORM AN.



11 206
DUNKLE
SCHOKOLADE

ESPRIT DE NOËL CARAÏBE

MIT DUNKLER GRAND-CRU-SCHOKOLADE
CARAÏBE 66 %. LANGANHALTENDER
GESCHMACK, AROMATISCH

. Sortiment aus 5 Figuren: Stern, Schneemann,
Lebkuchenmann, Weihnachtsbaum, Kugel



12 013
MILCH-
SCHOKOLADE

ESPRIT DE NOËL CARAMÉLIA

MIT MILCHSCHOKOLADE CARAMÉLIA 36 %.
ZART, KÖSTLICH UND ÜPPIG

. Sortiment aus 5 Figuren: Stern, Schneemann,
Lebkuchenmann, Weihnachtsbaum, Kugel



11 207
DULCEY

ESPRIT DE NOËL DULCEY

MIT DULCEY-SCHOKOLADE 35 % CREMIG
MIT EINEM HAUCH VON BISKUIT

. Sortiment aus 5 Figuren: Stern, Schneemann,
Lebkuchenmann, Weihnachtsbaum, Kugel



13 008
WEISSE
SCHOKOLADE

ESPRIT DE NOËL IVOIRE

MIT WEISSER SCHOKOLADE IVOIRE 35 %

. Sortiment aus 5 Figuren: Stern, Schneemann,
Lebkuchenmann, Weihnachtsbaum, Kugel

Abmessungen der Esprit-de-Noël-Pralinen: Höhe: 3,5 bis 4 cm / Breite: 3 bis 3,5 cm / Dicke: 8 mm / Gewicht pro Stück: 5 g

ALLE UNSERE VERPACKUNGEN FINDEN SIE AUF S. 54-55

In unsere festlichen Schachteln verpackt, stimmen die Esprit-de-Noël-Pralinen Ihre Kunden auf den Weihnachtszauber ein!

GOLDENE SCHACHTEL	26 869
HIMBEERFARBENE SCHACHTEL	26 862
10ER-PACK	12 × 8,6 × 4,4 cm - 160 g

KOLLEKTION Alkohol

IM INNERN DES SCHOKOLADENBONBONS SCHLIESST EINE ZUCKERSCHICHT DEN ALKOHOL MITHILFE EINES KRISTALLISATIONSVERFAHRENS EIN.

Confiseurs

ALKOHOLHALTIGE PRALINEN IN BUNTEM GLANZPAPIER.



483
DUNKLE
SCHOKOLADE

CONFISEUR FRAMBOISE

HIMBEERBRANNTWEIN (60°)
. In glänzendem, fuchsiarbenem Papier präsentiert
. Fruchtige Noten



486
DUNKLE
SCHOKOLADE

CONFISEUR KIRSCH

KIRSCHWASSER (50°)
. In glänzendem, roten Papier präsentiert
. Kräftig, mit Kirschnote



487
DUNKLE
SCHOKOLADE

CONFISEUR POIRE

WILLIAMSBIENENBRANNTWEIN (45°)
. In glänzendem, goldenem Papier präsentiert
. Fruchtige Noten
. Intensiv



481
DUNKLE
SCHOKOLADE

CONFISEUR CHARTREUSE

GRÜNER CHARTREUSELIKÖR (70°)
. In glänzendem, grünem Papier präsentiert
. Aromatische Noten von grünen Kräutern



482
DUNKLE
SCHOKOLADE

CONFISEUR COGNAC

COGNAC (60°)
. In glänzendem, aprikosenfarbenen Papier präsentiert
. Kraft, Milde und Ambrnoten



3 301
DUNKLE
SCHOKOLADE

CONFISEUR-MISCHUNG

2-KG-BONBONNMISCHUNG:
 CONFISEUR FRAMBOISE, CONFISEUR
 KIRSCH, CONFISEUR POIRE
. Präsentiert in glänzendem Papier
. Fruchtige Noten



381
DUNKLE
SCHOKOLADE

CERISE & KIRSCH

EINE KIRSCH, KIRSCHWASSER (50°)
 UND FONDANT
. Hülle aus dunkler Schokolade gegossen
. In glänzendem, roten Papier präsentiert
. Kräftig, mit Kirschnote



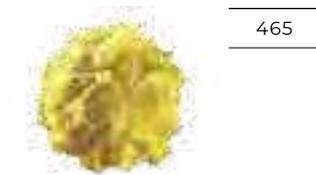
PRÄSENTATION: WERTEN SIE IHRE CONFISEURS AUF

Die prestigeträchtigen alkoholhaltigen Pralinen werden von Liebhabern intensiver Geschmacksrichtungen und von Spirituosenkennern geschätzt.

Nutzen Sie die Begeisterung, die diese Produktpalette auslöst, heben Sie sie hervor und bringen Sie sie mit kleinen Schildern zur Geltung.

Chardons

EINE KOLLEKTION VON PRALINEN IN DISTEL-FORM MIT BUNTEM DEKOR-ÜBERZUG, DIE SPIRITUOSENIEBHABERN DAS HERZ HÖHER SCHLAGEN LÄSST.



465

CHARDON MIRABELLE

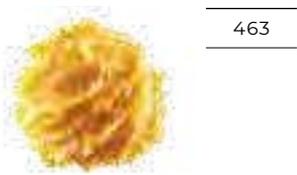
ALTER
MIRABELLENBRANNTWEIN (60°)
. Mit gelbem Dekor überzogen
. Fruchtige Noten



11152

CHARDON DULCEY WHISKY CAFÉ

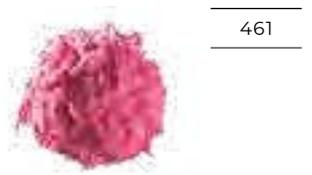
WHISKY (60°) UND
KAFFEEEXTRAKT
. Mit Dulcey-Schokolade 35 % überzogen
. Malzige und geröstete Aromen mit einem
Hauch Biskuit als i-Tüpfelchen



463

CHARDON GRAND MARNIER®

GRAND MARNIER® (50°)
. Mit orangefarbenem Dekor überzogen
. Noten von Orange



461

CHARDON FRAMBOISE

HIMBEERBRANNTWEIN (60°)
. Mit rosafarbenem Dekor überzogen
. Fruchtige Noten



460

CHARDON ARMAGNAC

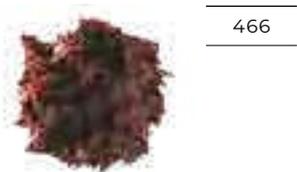
ARMAGNAC (60°)
. Mit Ivoire-Schokolade überzogen
. Zarte und fruchtige Noten



464

CHARDON KIRSCH

KIRSCHWASSER (50°)
. Mit blauem Dekor überzogen
. Kräftig, mit Kirschnote



466

CHARDON POIRE

WILLIAMSBIENENBRANNTWEIN (45°)
. Mit dunkler Schokolade überzogen
. Fruchtige Noten
. Intensiv



462

CHARDON GÉNÉPI

GENÉPI (86°)
. Mit grünem Dekor überzogen
. Aromatische Noten von Kräutern



467

CHARDON CASSIS

CASSISBRANNTWEIN (40°)
UND KNOSPEN SCHWARZER
JOHANNISBEEREN
. Mit malvenfarbenem Dekor überzogen
. Intensive Noten von roten Früchten



3 300

CHARDONS-MISCHUNG

4-KG-BONBONMISCHUNG: CHARDON ARMAGNAC, CHARDON FRAMBOISE, CHARDON GRAND MARNIER®,
CHARDON KIRSCH, CHARDON MIRABELLE, CHARDON POIRE
. Farbig überzogen
. Fruchtige Noten
. Intensiv

TIPP: OHNE ALKOHOL

Und Kunden, die keinen
Alkohol mögen?
Denken Sie an die
Chardon-Praline mit PRALINÉ!

CHARDON PRALINÉ BLEU 450

PRALINÉ AUS HASELNÜSSEN UND
KARAMELLISIERTEN MANDELKERNEN
. Mit blauem Dekor überzogen
. Karamellnote
. Knackig

Trüffel- SPEZIALITÄTEN

EIN SORTIMENT MIT VIELFÄLTIGEN TEXTUREN UND ÜBERZÜGEN –
HIER FINDET JEDER GOURMET SEIN GLÜCK.



7 364
DUNKLE
SCHOKOLADE

TRUFFE GUANAJA

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE GUANAJA 70 %
. Noten von bitterem Kakaobruch
. Zartschmelzender Kern



11 143
DULCEY

TRUFFE DULCEY PRALINÉ

FRÜCHTIGES MANDELPRALINÉ 70 %
. Noten von Biskuit und Nüssen in einem
zartschmelzenden Kern



7 366
DUNKLE
SCHOKOLADE

TRUFFE CROUSTIPRALINÉ

FRÜCHTIGES MANDEL-
HASELNUSSPRALINÉ UND
KNUSPRIGE CEREALIEN
. Knusprige Konsistenz
. Zartschmelzender Kern



7 368
DUNKLE
SCHOKOLADE

FAÇON TRUFFE CITRON

GANACHE MIT
ZITRONENFRUCHTMARK
. Milde und säuerliche Noten
. Zartschmelzender Kern



7 365
MILCH-
SCHOKOLADE

TRUFFE TANARIVA CAMEL

GANACHE AUS KAREMELL UND
GRAND-CRU-MILCHSCHOKOLADE
TANARIVA 33 %
. Noten von Weichkaramell
. Zartschmelzender Kern



8 394
DUNKLE
SCHOKOLADE

TRUFFE GUANAJA ORANGE

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE GUANAJA 70 %
MIT ORANGE
. Noten von bitterem Kakaobruch
. Cremiger Kern



7 370
DUNKLE
SCHOKOLADE

TRUFFE RHUM COCO

GANACHE MIT RUM
. Intensiv
. Zartschmelzender Kern



ALLE UNSERE VERPACKUNGEN FINDEN
SIE AUF S. 54–55

Präsentieren Sie die Trüffel in einer raffinierten Verpackung.

GESCHENKPACKUNG MIT TRÜFFELN

13 623

MIT 6 TRÜFFEL-PRALINEN
10ER-PACK

22 × 6 × 3 cm

Herzen

LASSEN SIE SICH ZU JEDER GELEGENHEIT HÖHER SCHLAGEN.



10 757
DUNKLE
SCHOKOLADE

CŒUR FRAMBOISE

GANACHE MIT
HIMBEERFRUCHTMARK
. Mit rosafarbenem Dekorstrich



10 754
MILCH-
SCHOKOLADE

CŒUR NOISETTE

HASELNUSS-GANACHE
. Mit einem Dekorstrich aus dunkler
Schokolade



9 316
MILCH-
SCHOKOLADE

CŒUR PASSION

PASSIONSFRUCHT-GANACHE
. Mit orangefarbenem Dekorstrich



9 318
WEISSE
SCHOKOLADE

CŒUR VANILLE

VANILLE-GANACHE
. Dekor aus dunkler Schokolade



4 329
MILCH-
SCHOKOLADE

CŒUR JIVARA

GANACHE AUS
MILCHSCHOKOLADE JIVARA 40 %
. Malz- und Vanillenoten



9 314
DUNKLE
SCHOKOLADE

CŒUR MANJARI

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE MANJARI 64 %



4 330
WEISSE
SCHOKOLADE

CŒUR GRAND MARNIER®

GANACHE MIT GRAND
MARNIER® AROMATISIERT
. Alkoholische und aromatische Noten

ALLE UNSERE VERPACKUNGEN FINDEN SIE AUF S. 54-55

Mit dieser modernen und zeitlosen Schachtel
setzen Sie die Herzen optimal in Szene.

SCHACHTEL „AMOUR“ 28 098

9 HERZEN 15 × 15 × 3,7 cm
25ER-PACK







Knabberereien

FÜR JEDE TAGESZEIT

36

FANTAISIES

38

CHOCO'BAR

40

FRUCHTGELEE

41

SCHOKOLADENTAFELN

KOLLEKTION Fantaisies

Croustibilles

KNUSPRIGE CEREALIEN UMHÜLLT VON SCHOKOLADE.



11 849
DUNKLE
SCHOKOLADE

CROUSTIBILLES NOIR

KNUSPRIGE CEREALIEN

. Mit dunkler Schokolade überzogen



11 786
MILCH-
SCHOKOLADE

CROUSTIBILLES CARAMÉLIA

KNUSPRIGE CEREALIEN

. Mit Caramélia-Schokolade 36 %
überzogen



12 951
DULCEY

CROUSTIBILLES DULCEY

KNUSPRIGE CEREALIEN

. Mit Blond Dulcey 35 % überzogen



26 690
HIMBEERE

CROUSTIBILLES INSPIRATION FRAMBOISE

KNUSPRIGE CEREALIEN

. Mit Inspiration Himbeere überzogen

Fantaisies

NÜSSE ODER KANDIERTE FRÜCHTE UMHÜLLT MIT SCHOKOLADE ODER GIANDUJA FÜR EINE LECKERE KNABBEREI.



554
DUNKLE
SCHOKOLADE

AVELINAS NOIR

GERÖSTETE HASELNÜSSE

. Noten von gerösteten Nüssen
. Knackige Konsistenz



555
MILCH-
SCHOKOLADE

AVELINAS LAIT

GERÖSTETE HASELNÜSSE

. Noten von gerösteten Nüssen
. Knackige Konsistenz



9 786
DULCEY

AVELINAS DULCEY

GERÖSTETE HASELNÜSSE

. Leckere und kräftige Noten von
Blond-Dulcey-Schokolade 35 %
. Knackige Konsistenz



11 706
WEISSE
SCHOKOLADE

AVELINAS IVOIRE

GERÖSTETE HASELNÜSSE

. Noten von gerösteten Nüssen
. Knackige Konsistenz



550
DUNKLE
SCHOKOLADE

AMANDAS NOIR

GERÖSTETE MANDELN

. Noten von gerösteten Nüssen
. Knackige Konsistenz



551
MILCH-
SCHOKOLADE

AMANDAS LAIT

GERÖSTETE MANDELN

. Noten von gerösteten Nüssen
. Knackige Konsistenz



9 787
DULCEY

AMANDAS DULCEY

GERÖSTETE MANDELN

. Kombiniert mit den leckeren und kräftigen
Noten der Dulcey-Schokolade 35 %



11 705
WEISSE
SCHOKOLADE

AMANDAS IVOIRE

GERÖSTETE MANDELN

. Noten von gerösteten Nüssen
. Knackige Konsistenz

Fantaisies



553

AMANDAS „FAÇON GIANDUJA“
CACAO

GERÖSTETE MANDELN

- . Mit Gianduja überzogen und mit Kakaopulver bestäubt
- . Intensiver Kakaogeschmack
- . Knusprig und schmelzend



552

AMANDAS „FAÇON GIANDUJA“
SUCRE GLACE

GERÖSTETE MANDELN

- . Mit Gianduja überzogen und mit Puderzucker bestäubt
- . Mild
- . Noten von Nüssen und Nougat
- . Knusprig und schmelzend



8188

DUNKLE
SCHOKOLADE

GALET NOIR

GERÖSTETE MANDELN

- . Mit einer feinen Zuckerschicht überzogen
- . Dekor dunkelgrau
- . Noten von gerösteten Nüssen
- . Starke Verbindung
- . Knackige Konsistenz



8187

MILCH-
SCHOKOLADE

GALET LAIT

GERÖSTETE MANDELN

- . Mit einer feinen Zuckerschicht überzogen
- . Dekor hellgrau
- . Noten von gerösteten Nüssen
- . Starke Verbindung
- . Knackige Konsistenz



5301

MILCH-
SCHOKOLADE

BISCUITS LAIT

KNUSPRIGE BISCUITS
MIT REINER BUTTER

- . Mild und kakaohaltig



3293

DUNKLE
SCHOKOLADE

CARRÉS NOUGATINE NOIR

HASELNUSSKROKANT

- . Noten von Nüssen
- . Knusprig



3294

MILCH-
SCHOKOLADE

CARRÉS NOUGATINE LAIT

HASELNUSSKROKANT

- . Noten von Nüssen
- . Knusprig



565

WEISSE
SCHOKOLADE

HARICOTS BLANCS

MANDELKROKANT

- . Vanillernote
- . Knusprig



3295

DUNKLE
SCHOKOLADE

MINI ORANGETTES

KANDIERTE
ORANGENSCHALENWÜRFEL

- . Fruchtige und säuerliche Noten



573

DUNKLE
SCHOKOLADE

GRAINS DE CAFÉ CHOCOLAT

DUNKLE SCHOKOLADE
MIT KAFFEE. IN FORM
VON KAFFEEBOHNEN

- . Arabica-Note



9558

DUNKLE
SCHOKOLADE

PERLES DE GRUÉ

DER VOLLE GESCHMACK
DER KAKAOBOHNENSPLITTER
AUS GHANA

- . Kakaobohnensplitter aus Ghana, umhüllt mit den lieblichen und schokoladigen Noten der Grand-Cru-de-Terroir-Schokolade Nyangbo 68%, 100% Ghana

KOLLEKTION Naschwerk

Choco'bar

EINE BUNTE VIELFALT GROSSZÜGIGER SCHOKO-HÄPPCHEN, DIE DEN KENNER ZU JEDER TAGESZEIT ERFREUEN.
GEWICHT PRO STÜCK: ETWA 35 G.



26 911
DUNKLE
SCHOKOLADE

BAR'GUANAJA

GANACHE AUS DUNKLER
SCHOKOLADE GUANAJA 70 %

- . Mit Dekorstrich aus Milchsokolade
- . Noten von bitterem Kakaobruch
- . Schachtel à 36 Stück



26 910
MILCH-
SCHOKOLADE

BAR'JIVARA

GANACHE AUS
MILCHSCHOKOLADE JIVARA 40 %

- . Mit Dekorstrich aus dunkler Schokolade
- . Malz- und Vanillenoten
- . Schachtel à 36 Stück



26 876
DUNKLE
SCHOKOLADE

BAR'BIGOUDINE NOIR

VOLLMILCH-GIANDUJA UND
STÜCKE VON BRETONISCHEN
GALETTES

- . Dekoriert mit Mandelsplittern
- . Noten von Nüssen
- . Schachtel à 36 Stück

ANREGUNG

Die nachmittägliche
Naschpause: ein wichtiger
und köstlicher Moment
für Groß und Klein
in Ihrem Geschäft.

Nutzen Sie diese tägliche
Naschpause, um Ihren
Verkauf anzukurbeln
und sich zu profilieren.

Machen Sie mit exklusiven
Angeboten auf Ihre Riegel
aufmerksam, zum Beispiel:

Klassisch:

1 Riegel + 1 Getränk

Für Naschkatzen:

2 Riegel + 1 Heißgetränk

Schokoladig:

1 Riegel + 1 Heiße
Schokolade



26 877
MILCH-
SCHOKOLADE

BAR'BIGOUDINE LAIT

MANDELPRALINÉ MIT CRÊPE
DENTELLE

- . Dekoriert mit Mandelsplittern
- . Noten von Nüssen
- . Schachtel à 36 Stück



26 907
DUNKLE
SCHOKOLADE

BAR'CARAMEL

GEFÜLLTER RIEGEL MIT
SALZIGEM KAREMELL

- . Mit Gabel-Dekorstrich
- . Ausgewogener Geschmack mit einem
Hauch von salzigem Karamell
- . Schachtel à 36 Stück



26 915
DUNKLE
SCHOKOLADE

BAR'SICILIA

MARZIPAN UND
PISTAZIENPASTE

- . Mit grünem Dekorstrich
- . Ausgewogener Geschmack von Nüssen
- . Schachtel à 36 Stück



26 879
MILCH-
SCHOKOLADE

CRUSTI BAR'LAIT

VOLLMILCH-GIANDUJA MIT
KNUSPRIGEN CEREALIEN

- . Dekor aus dunkler Schokolade
- . Noten von Nüssen
- . Schachtel à 36 Stück



26 878
WEISSE
SCHOKOLADE

CRUSTI BAR'IVOIRE

DUNKLE GIANDUJA MIT
KNUSPRIGEN CEREALIEN

- . Dekor aus dunkler Schokolade
- . Noten von Nüssen
- . Schachtel à 36 Stück



26 914
DUNKLE
SCHOKOLADE

BAR'COCO

PASTE AUS FEINGERIEBENER
KOKOSNUSS

- . Mit Dekorstrich aus Ivoire-Schokolade
- . Sehr fruchtige Noten
- . Schachtel à 36 Stück



26 912
DUNKLE
SCHOKOLADE

BAR'CAFÉ ORANGE

KAFFEE-GANACHE MIT
KARDAMOM AUF EINER
ORANGENFRUCHTPASTE

- . Dekoriert mit Fruchtgranulat und Kaffee-Schokolade
- . Arabica-Note und leicht säuerlich
- . Schachtel à 36 Stück



26 913
DUNKLE
SCHOKOLADE

BAR'ROC NOIR

INTENSIV DUNKLES MANDEL-
HASELNUSSPRALINÉ

- . Mit Mandelsplittern überzogen
- . Kräftiger Geschmack von Nüssen mit gerösteten Noten
- . Schachtel à 36 Stück



26 903
MILCH-
SCHOKOLADE

BAR'ROC LAIT

KERN AUS GIANDUJA

- . Mit Mandelsplittern überzogen
- . Haselnussnoten
- . Schachtel à 36 Stück

ALLE UNSERE VERPACKUNGEN FINDEN SIE AUF S. 54–55

Bieten Sie die Riegel in einer
speziell dafür entwickelten
Verpackung an.



SCHACHTEL 26 861

30ER-PACK - 3 FARBEN 3,4 x 2 x 9,5 cm



KOLLEKTION Naschwerk

2018 EHRT VALRHONA SEINE WURZELN ALS CONFISEUR UND FÜHRT HOCHWERTIGE FRUCHTGELEES EIN. TRADITIONELLE REZEPTE MIT ECHTEM FRUCHTMARK GARANTIEREN EINEN INTENSIVEN GESCHMACK.

Fruchtgelee

FRUCHTGELEE-SORTIMENT - 6 SORTEN

19 826

- Frischer und leicht säuerlicher Fruchtgeschmack, umhüllt von einer feinen Schicht Kristallzucker
- Weiche Konsistenz
- 192 Stück



SCHWARZE JOHANNISBEERE
AUS BURGUND
32 Stück



HIMBEERE AUS
DER NORMANDIE
32 Stück



ROTER WEINBERGPFIRSICH AUS
DEM DÉPARTEMENT DRÔME
32 Stück



APRIKOSE AUS DEM
DÉPARTEMENT DRÔME
32 Stück



MIRABELLE AUS LOTHRINGEN
32 Stück



ZITRONE AUS KORSIKA
32 Stück

EIN AUSSERGEWÖHNLICHER GESCHMACK

Wichtigste Zutat bleibt die Frucht selbst – sie hat einen Anteil von bis zu 83% am Gelee.

•
Früchte aus besonderen Herkunftsgebieten (Korsika, Drôme, Normandie) und mit geschützter geografischer Angabe (IGP** bei der Mirabelle aus Lothringen).

•
Aus frischen Früchten hergestellte Rezepte.

100 % NATÜRLICHE FARBEN UND AROMEN

•
Ohne künstliche Aromen.

•
Ohne Farbstoffe.

UNSERE MUST-HAVES FINDEN SIE AUF S. 54

Die bunten Schachteln schützen und lassen Ihre Fruchtgelees besonders schön zur Geltung kommen.



13 620

KLEINE SCHACHTEL
11 × 11 × 2 cm

10ER-PACK
KANN 9
FRUCHTGELEES
ENTHALTEN



13 621

GROSSE SCHACHTEL
17 × 10 × 2 cm

10ER-PACK
KANN 18
FRUCHTGELEES
ENTHALTEN

EDLE Tafeln

VERKAUFT IN NEUTRALER ZELLOPHANVERPACKUNG, ZUM KENNENLERNEN DER EDELSCHOKOLADEN VON VALRHONA. 100-G-TAFELN.



ABINAO 85%

BITTER UND HOLZNOTEN

. Zucker 14 % Fett 48 %

. Schachtel à 20 Stück

4 347

DUNKLE
SCHOKOLADE

CARAÏBE 66%

SÜSSE UND GERÖSTETE
GEWÜRZE

. Zucker 33 % Fett 40 %

. Schachtel à 20 Stück

4 349

DUNKLE
SCHOKOLADE

MANJARI 64%

FRUCHTIG UND
MIT FEINER SÄURE

. Grand Crus Madagascar

. Zucker 35 % Fett 39 %

. Schachtel à 20 Stück

4 350

DUNKLE
SCHOKOLADE

100%
MADAGASKAR



TANARIVA 33%

LIEBLICH UND
KARAMELLISIERT

. Zucker 37 % Fett 36 %

. Schachtel à 20 Stück

4 351

MILCH-
SCHOKOLADE



86
10
96
arms
(11)



DIE IDEALE
Begleitung
ZU TEE UND KAFFEE

44

ÉCLATS
L'INSTANT
LINGOT

45

CARRÉS UND
SECRETS

KOLLEKTION für die Pause

Éclats

DIESE PRALINEN PASSEN PERFEKT ZUR TEE- ODER KAFFEEPAUSE.



5 112
DUNKLE
SCHOKOLADE

ÉCLAT NOIR

Durch delikate Bitterkeit und kräftigen, langanhaltenden Geschmack ist die ÉCLAT NOIR (61 %) ideal, um Schokoladenliebhaber zu verführen.



8 197
DUNKLE
SCHOKOLADE
100% PERU



ÉCLAT ANDOA NOIR

Eine Schokolade, die sich für die Wertschätzung von Mensch und Natur engagiert.

Zitrusfrüchte & Intensiver Bittergeschmack.



7 457
MILCH-
SCHOKOLADE

ÉCLAT LACTÉ

Kräftige Kakao- und Milchnoten verbinden sich in vollkommener Harmonie im Kern von ÉCLAT LACTÉ (39 %), um eine reiche Geschmackswelt zu offenbaren.

VERKOSTUNG

HINTERLASSEN SIE EINDRUCK

Machen Sie den Besuch in Ihrem Geschäft zu einem unvergesslichen Erlebnis für Ihre Kunden:

Bieten Sie ihnen zum Kaffee oder Tee oder beim Bezahlen eine schokoladige Köstlichkeit an.

Lassen Sie sie den subtilen Genuss einer feinen Schokolade entdecken.

Platzieren Sie Schokoladenbonbons auf Ihrer Theke oder Ihrem Empfangstresen, in den Zimmern Ihres Hotels oder in den Loungebereichen Ihres Hauses.

Instant

LEICHTERES FORMAT MIT SÜSSEM GEWÜRZPROFIL.



11 161
DUNKLE
SCHOKOLADE
100% GHANA



INSTANT NYANGBO 68%

. Herkunftsreine Schokolade aus Ghana
. Süßes Gewürzprofil
. Röst- und Vanillenoten

Lingot

EIN KÖSTLICH DEKADENTES REZEPT – VERPACKT IM VALRHONA-LOOK



3 782
MILCH-
SCHOKOLADE

LINGOT

VOLLMILCH-GIANDUJA
UND CRÊPE DENTELLE

. Milde Noten von Nüssen
. Schmelzende und knusprige Konsistenz

Carrés

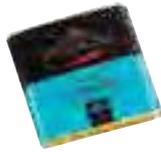
ENTDECKEN SIE UNSERE LEGENDÄREN GRAND-CRU-SCHOKOLADENTÄFELCHEN (WIEDER).



510
DUNKLE
SCHOKOLADE

GUANAJA 70%

AUSGEWOGEN UND GERÖSTET
Noten von bitterem Kakaobruch, Stärke und Säure.



511
DUNKLE
SCHOKOLADE

CARAÏBE 66%

SÜSSE GEWÜRZE
Intensive bittere Noten, holzige Akzente und geröstete Nüsse.



1895
DUNKLE
SCHOKOLADE
100%
MADAGASKAR

MANJARI 64%

FRÜCHTIG UND MIT FEINER SÄURE
Aromatisch-säuerliche Noten roter Früchte.



1896
MILCH-
SCHOKOLADE

JIVARA 40%

MILCH- & MALZNOTEN
Sanfte Kakao- und Malzaromen, Vanillenoten.

Secrets

EDEL VERPACKTE SÜSSWAREN.



12 077
MILCH-
SCHOKOLADE

SECRET FAÇON GIANDUJA

MILCH UND CRÊPE DENTELLE
*. Mit Milchsokolade überzogen
. Schmelzende und knusprige Konsistenz*



12 081
MILCH-
SCHOKOLADE

SECRET PRALINÉ AMANDES NOISSETES 50%

*. Mit Milchsokolade überzogen
. Schmelzende Konsistenz*



12 075
DUNKLE
SCHOKOLADE

SECRET CAFÉ ARABICA

GANACHE AUS DUNKLER SCHOKOLADE, AROMATISIERT MIT ARABICA-KAFFEEBOHNEN
*. Mit dunkler Schokolade überzogen
. Schmelzende Konsistenz*



12 079
MILCH-
SCHOKOLADE

SECRET PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT

MANDEL-HASELNUSS 50 %
*. Mit Milchsokolade überzogen
. Knusprige Konsistenz*

ALLE UNSERE VERPACKUNGEN FINDEN SIE AUF S. 54-55

*Bieten Sie die Secrets in unseren passenden Verpackungen an.
Diese gibt es in 3 verschiedenen Größen (erhältlich im 10er-Pack):*



14 963
SCHACHTEL
FÜR 24 STÜCK
14 × 12,5 × 1,7 cm



14 962
SCHACHTEL
FÜR 6 STÜCK
7,1 × 6,3 × 1,7 cm



14 961
SCHACHTEL
FÜR 2 STÜCK
4,2 × 3,6 × 1,7 cm





Verkaufsempfehlungen

ZUR ANKURBELUNG
IHRES UMSATZES

48

FÖRDERN SIE
DEN VERKAUF IHRER
PRALINEN

50

GELUNGENE
VERPACKUNGEN

Fördern Sie den Verkauf Ihrer Pralinen

IM GESCHÄFT

Optimieren Sie Ihre Mischungen

Um die ideale Mischung zu kreieren, müssen Sie Ihre Kunden gut kennen.

Beobachten Sie ihre Gewohnheiten und ihre Reaktionen auf Sonderangebote und identifizieren Sie ihre Lieblingsprodukte.

Die folgenden Regeln können Ihnen dabei helfen, sich leichter auf Ihre Zielgruppe einzustellen:

Erfüllen Sie alle Bedürfnisse Ihrer Kunden und heben Sie sich von der Masse ab, indem Sie originelle Gaumenfreuden anbieten.

Achten Sie darauf, dass die Anzahl der geführten Artikel Ihre Kapazitäten nicht übersteigt, um die Übersicht nicht zu verlieren und eine gute Umschlagshäufigkeit Ihrer Produkte zu gewährleisten.

Deshalb sollte Ihr Sortiment **mindestens 25 Artikel** umfassen – so ist gewährleistet, dass Sie den Wünschen all Ihrer Kunden entsprechen können.

Wir empfehlen Ihnen, Ihre Schokoladen nach Rezepttyp und Farbe geordnet zu präsentieren und z. B. Ganaches, Marzipan und Pralinés separat anzubieten.



Heben Sie einen bestimmten Artikel mit einem Aufsteller auf der Theke hervor.

	40% GANACHES	30% MARZIPAN, NOUGAT, FRUCHTGELEES	30% PRALINÉS
DUNKLE SCHOKOLADE	G G G G	M M M	P P P
MILCHSCHOKOLADE	G G G G	M M M	P P P
WEISSE SCHOKOLADE	G G G G	M M M	P P P

Hilfen fürs Verkaufsgespräch

Gespräche mit den Kunden helfen ihnen bei der Auswahl und können sogar den Kauf auslösen. Es gibt eine Vielzahl von Produktinformationen, die Sie mit ihnen teilen können – damit stärken Sie gleichzeitig die Kundenbindung.

DIE 3 GESPRÄCHSELEMENTE



ERZÄHLEN

Erzählen Sie von Ihren Werten und Ihrem Know-how, indem Sie eine Herstellungsmethode erläutern. Erzählen Sie aber auch von Ihren Produkten und heben Sie deren Herkunft und Qualität hervor.



ANLEITEN

Befragen Sie den Kunden zu seinen Vorlieben, Wünschen und Bedürfnissen.



VORSTELLEN

Ermöglichen Sie Ihren Kunden, zu kosten, Texturen zu entdecken, Geschmäcker zu erkennen und die aromatischen Harmonien wertzuschätzen.

1. PRÄSENTIEREN SIE DEN ÜBERZUG



2. BESCHREIBEN SIE DIE FÜLLUNG

Jede Füllung ist anders, um jedem Geschmack gerecht zu werden.

IHR KUNDE IST ...	BIETEN SIE IHM AN	SPRECHEN SIE ÜBER DAS REZEPT ...
ein Schlemmer	PRALINÉS	Geröstete und karamellierte Nüsse: „Eine mehr oder weniger fein vermahlene Mischung aus Nüssen, Zucker und einem Hauch Vanille.“
	FAÇON GIANDUJA	Schokolade und Haselnuss: „Eine Mischung aus gerösteten Haselnüssen und conchierten und anschließend fein vermahlene Kakaobohnen.“
ein Gourmet	GANACHES	Veredelte Schokolade: „Eine cremige Mischung aus Sahne und/oder Fruchtmarmelade und Schokolade.“
neugierig auf neue Geschmäcker	UNGEWÖHNLICHE KOMBINATIONEN	Originelle Gewürz- oder Fruchtganaches: „Knusprige, weiche oder schmelzende Texturen mit exotischen Noten.“
ein Likörliebhaber	ALKOHOLHALTIGE PRALINEN	Wenn feine Spirituosen eine Allianz mit intensiv aromatischen Schokoladen eingehen: „Eine kristallisierte Zuckerschale umschließt die alkoholhaltige Füllung.“

3. SETZEN SIE IHRE DEKORS IN SZENE

Sprechen Sie über die verschiedenen Dekorationstechniken für Schokoladenpralinen, um auf das Know-how und die Techniken der Chocolatierkunst aufmerksam zu machen.



GELUNGENE Verpackungen

FÜR EIN EINZIGARTIGES
KUNDEN-ERLEBNIS

*Präsentieren Sie Ihre Schokoladen-Spezialitäten in einem echten Schmuckkästchen.
Die Verpackung wird als erstes wahrgenommen und macht den Unterschied.*

MUST-HAVES

Die bunten Schachteln schützen und lassen Ihre Schokoladenpralinen richtig schön zur Geltung kommen.



12 489

**SCHACHTEL
À 4 STÜCK***
9,4 × 9,4 × 1,55 cm

10ER-PACK



13 620

**SCHACHTEL
À 6 STÜCK***
15,2 × 15,2 × 1,55 cm

10ER-PACK



13 621

**SCHACHTEL
À 10 STÜCK***
17 × 10 × 2 cm

10ER-PACK



12 488

**SCHACHTEL
À 16 STÜCK***
11 × 11 × 2 cm

10ER-PACK

FÜR DIE RIEGEL

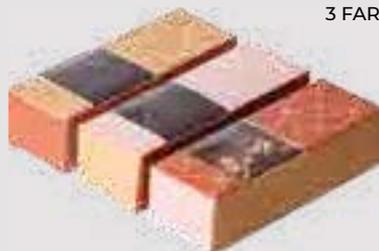
*Verpacken Sie die Riegel elegant
in einer einzigartigen Packung.*

FRANZÖSISCHES
ERZEUGNIS

26 861

SCHACHTEL
3,4 × 2 × 9,5 cm

30ER-PACK
3 FARBEN



FÜR HERZEN

Mit dieser modernen und zeitlosen Schachtel setzen Sie die Herzen optimal in Szene.



28 098

SCHACHTEL „AMOUR“
15 × 15 × 3,7 cm

9 HERZEN
25ER-PACK

FÜR FANTASIES UND SCHOKOLADENPRALINEN

Offenbaren Sie auf subtile Weise die Leckereien der Kollektion.

FRANZÖSISCHES
ERZEUGNIS



26 869

GOLDENE SCHACHTEL
12 × 8,6 × 4,4 cm

200 G AMANDAS
AVELINAS
10ER-PACK

26 862

**HIMBEERFARBENE
SCHACHTEL**
12 × 8,6 × 4,4 cm

200 G AMANDAS
AVELINAS
10ER-PACK

FÜR TRÜFFEL

Präsentieren Sie die Trüffel-Pralinen in einer raffinierten Verpackung.



13 623

TRÜFFELSCHACHTEL
22 × 6 × 3 cm

6 TRÜFFEL
10ER-PACK

PRALINENSTANGE

Werten Sie Ihre Schokoladen mit einer raffinierten Pralinenstange voller Charme auf.



10 659

PRALINENSTANGE
20,5 × 3,3 × 2,5 cm

6 STÜCK - 50ER-PACK





Index

AUF EINEN BLICK

SEITE	PRODUKTNAME	ART.-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	DURCHSCHNITTLICHE GEWICHT PRO STÜCK (g)	VERKAUFSZEIT (IN MONATEN)	ERHÄLTICH
SENSATIONS							
	20	ALICANTE	360	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	11	3
	14	CAFÉ NOIR	366	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	11	4
	20	ORANGETTE	367	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	4,5	4
	13	PALET OR	368	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	11	4
	16	CARRÉ PRALINÉ IVOIRE	369	WEISSE SCHOKOLADE	2 KG	11	5
	16	MALAKOFF NOIR	371	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	11	2
	12	CARAFRUTTI ABRICOT	372	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	11	5
	12	GANACHE MANDARINE	375	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10	4
	13	GUANAJA AMER	376	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	11	4
	15	GANACHE MARRONS	380	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	11	3
	13	CARAÏBE	383	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	11	4
	12	CARAFRUTTI COCO	385	MILCH-SCHOKOLADE	2 KG	11	5
	13	GUANAJA LACTÉE	386	MILCH-SCHOKOLADE	2 KG	11	4
	14	CAFÉ CRÈME	390	WEISSE SCHOKOLADE	2 KG	11	4
	13	PALET ARGENT	404	MILCH-SCHOKOLADE	2 KG	11	4
	18	RINETTE LAIT	405	MILCH-SCHOKOLADE	2 KG	10	4
	18	PRALINOUGAT	417	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10,5	2
	12	GANACHE POIRE	421	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	11	5
	16	MALAKOFF LAIT	427	MILCH-SCHOKOLADE	2 KG	11	2
	14	CHAPKA NOIR	495	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10,5	4
	15	MENTHE VIVE	496	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	11	5
	15	DOUCE AMANDE	498	MILCH-SCHOKOLADE	2 KG	11	4
	13	JIVARA ALIZÉ	1423	MILCH-SCHOKOLADE	2 KG	11	4
	14	CHAPKA LAIT	1424	MILCH-SCHOKOLADE	2 KG	10,5	4
	18	PRALINÉ NOUGATINE	1425	MILCH-SCHOKOLADE	2 KG	10,5	2

SEITE	PRODUKTNAME	ART.-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	DURCHSCHNITTLICHE GEWICHT PRO STÜCK (g)	VERKAUFSZEIT (IN MONATEN)	ERHÄLTICH
	12	GANACHE CASSIS	1426	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	11	4
	18	RINETTE NOIRE	1869	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10	2
	18	RINETTE IVOIRE	1870	WEISSE SCHOKOLADE	2 KG	10	4
	18	PRALIFEUILLETÉ NOIR	1875	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	11	2
	18	PRALIFEUILLETÉ LAIT	1876	MILCH-SCHOKOLADE	2 KG	11	4
	20	NOUGAT	2094	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	12	2
	14	GANACHE THÉ JASMIN	2545	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	11	4
	14	GANACHE CANNELLE	2546	MILCH-SCHOKOLADE	2 KG	11	4
	14	GANACHE VANILLE	2547	MILCH-SCHOKOLADE	2 KG	11	4
	14	GANACHE MOKA	2548	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	11	4
	16	PRALINÉ INTENSE NOIR	3019	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10	2
	16	PRALINÉ INTENSE LAIT	3020	MILCH-SCHOKOLADE	2 KG	10	2
	12	IVOIRE CASSIS	3022	WEISSE SCHOKOLADE	2 KG	10	2
	19	GIANDUJA CITRON	3024	MILCH-SCHOKOLADE	2 KG	10	2
	16	PRALINÉ DOUCEUR NOIR	3289	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10	2
	16	PRALINÉ INTENSE IVOIRE	3505	WEISSE SCHOKOLADE	2 KG	10	5
	20	BRIN D'AMANDE NOIR	3509	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10	2
	14	MYRIADE	4295	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10	3
	18	PRALINÉ CRAQUANT	4297	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10,5	2
	18	ARWEN	4298	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	9,5	2
	19	PRALICOCO	4299	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10	2
	23	MILLEFEUILLE	4674	WEISSE SCHOKOLADE	2 KG	10	3
	23	FORÊT NOIRE	4676	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10,5	3
	23	TARTE TATIN	4677	MILCH-SCHOKOLADE	2 KG	10	3
	23	TARTE AU CHOCOLAT	4678	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10,5	3
	23	OPÉRA	4680	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	11	2

	SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	DURCHSCHNITT- LÖSES GEWICHT PRO STÜCK (g)	VERKAUFSZEIT (IN MONATEN)	ERHÄLTICH
	15	CARAMEL SALÉ LAIT	4.683	MILCH- SCHOKOLADE	2 KG	10,5	3	
	22	GRANITÉ GRUÉ	5115	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	9,4	6	
	22	GRANITÉ PRALINÉ FRUITÉ	5116	MILCH- SCHOKOLADE	2 KG	9,4	6	
	22	GRANITÉ FRAMBOISE LITCHI	5117	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	9,4	4	
	23	CRUMBLE FRAMBOISE	5118	MILCH- SCHOKOLADE	2 KG	11	5	
	23	SUCCÈS	5119	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10	2	
	23	CRÈME CARAMEL	5120	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	9,5	4	
	22	GRANITÉ FRUITS ROUGES VIOLETTE	5727	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	9,4	9	
	23	TIRAMISU	5728	MILCH- SCHOKOLADE	2 KG	10	7	
	23	INSPIRATION PAIN D'ÉPICES	6088	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10	3	
	13	GANACHE GRAND CRU MACAÉ	7372	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10,4	7	
	13	GANACHE GRAND CRU MANJARI	7373	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10,4	4	
	13	GANACHE GRAND CRU NYANGBO	7374	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10,4	4	
	13	GANACHE GRAND CRU ABINAO	7375	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10,4	4	
	15	GANACHE GRAND MARNIER®	7883	WEISSE SCHOKOLADE	2 KG	11	4	
	22	GRANITÉ PASSION	8363	MILCH- SCHOKOLADE	2 KG	9,4	4	
	20	CITRONNETTE	8395	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	4,6	3	
	20	GINGEMBRETE	8396	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	6,3	3	
	16	PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT	9219	MILCH- SCHOKOLADE	2 KG	10	2	
	12	CARAFUTTI POIRE	9304	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	11	3	
	12	CARAFUTTI CITRON	9305	MILCH- SCHOKOLADE	2 KG	11	3	
	14	GANACHE THÉ EARL GREY	9377	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10,2	8	
	14	GANACHE PIMENT D'ESPELETTE	9379	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10,2	8	
	15	CARAMEL SALÉ NOIR	9381	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10,5	3	
	22	GRANITÉ DULCEY	9848	DULCEY	2 KG	9,4	4	
	18	PRALIGOURMAND	9947	MILCH- SCHOKOLADE	2 KG	10,5	2	

	SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	DURCHSCHNITT- LÖSES GEWICHT PRO STÜCK (g)	VERKAUFSZEIT (IN MONATEN)	ERHÄLTICH
	18	RINETTE DULCEY	9953	DULCEY	2 KG	10	2	
	16	PRALINÉ NOISETTE 55% NOIR	10877	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10,5	2	
	16	PRALINÉ AMANDE NOISETTE 60% IVOIRE	10879	WEISSE SCHOKOLADE	2 KG	10,5	3	
	20	MÉDITERRANÉEN NOIR	11416	DUNKLE SCHOKOLADE	1 KG	9	3	
	20	MÉDITERRANÉEN LAIT	11417	MILCH- SCHOKOLADE	1 KG	9	3	
	16	GRETA NOIR	11701	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	11	3	
	16	GRETA LAIT	11702	MILCH- SCHOKOLADE	2 KG	11	4	
	20	MÉDITERRANÉEN DULCEY	11982	DULCEY	1 KG	9	3	
	22	POP PASSION	12071	MILCH- SCHOKOLADE	2 KG	10	3	
	22	POP NOISETTE	12073	MILCH- SCHOKOLADE	2 KG	10	3	
	12	BANANE PASSION	12987	DULCEY	2 KG	10,5	4	
	23	TARTE POIRE CANNELLE	12989	DULCEY	2 KG	11	4	
	17	PRALINÉ PÉCAN	12998	MILCH- SCHOKOLADE	2 KG	11	2	
	17	PRALINÉ PISTACHE	13002	MILCH- SCHOKOLADE	2 KG	11	2	
	18	PRALINÉ TONKA	15195	MILCH- SCHOKOLADE	2 KG	10,5	2	
	19	PRALINÉ YUZU	26657	MILCH- SCHOKOLADE	2 KG	10,5	2	
	22	POP FRAMBOISE	26761	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10	3	
	22	POP MACAÉ	26763	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10	3	
PROMESSES								
	26	PROMESSE PRALINÉ 70% NOIR	9858	DUNKLE SCHOKOLADE	1 KG	9	5 WOCHEN	
	27	PROMESSE PRALINÉ 66% LAIT	9861	MILCH- SCHOKOLADE	1 KG	9	5 WOCHEN	
	26	PROMESSE OPALYS VANILLE	9865	MILCH- SCHOKOLADE	1 KG	9	2	
	26	PROMESSE CASSIS	9886	DUNKLE SCHOKOLADE	1 KG	9	5 WOCHEN	
	26	PROMESSE GIANDUJA PASSION	9888	MILCH- SCHOKOLADE	1 KG	9	2	
	26	PROMESSE MANJARI FRAMBOISE	9896	DUNKLE SCHOKOLADE	1 KG	9	2	
	26	PROMESSE CAFÉ ARABICA	9898	DUNKLE SCHOKOLADE	1 KG	9	3	

* VERKAUFSZEITRAUM: die minimale Haltbarkeit, die Valrhona ab Versand garantiert

	SEITE	PRODUKTNAME	ART.-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	DURCHSCHNITT- LÄNGE/SCHWERT PRO STÜCK (G)	VERKAUFSEITZ PRÄMIE (IN MONATEN)	ERHÄLTICH
	26	PROMESSE KALAMANSI	9929	MILCH-SCHOKOLADE	1 KG	9	3	
	26	PROMESSE GUANAJA	9955	DUNKLE SCHOKOLADE	1 KG	9	2	
	27	PROMESSE JIVARA	9957	MILCH-SCHOKOLADE	1 KG	9	2	
	26	PROMESSE CITRON VERT	11251	DUNKLE SCHOKOLADE	1 KG	9	2	
	26	PROMESSE GRIOTTE TONKA	11253	DUNKLE SCHOKOLADE	1 KG	9	5 WOCHEN	
	26	PROMESSE PRALINÉ CRÊPE DENTELLE	11895	DUNKLE SCHOKOLADE	1 KG	9	2	
	27	PROMESSE DULCEY CARAMÉLIA	13007	DULCEY	1 KG	9	2	

SCINTILLANTES

	30	CASSIS IVOIRE	11504	WEISSE SCHOKOLADE	5 KG	11	2	
	30	CARAÏBE NOIR		DUNKLE SCHOKOLADE				
	30	JIVARA LAIT		MILCH-SCHOKOLADE				
	30	AMANDE LAIT		MILCH-SCHOKOLADE				
	30	PRALINÉ LAIT		MILCH-SCHOKOLADE				
	30	PRALIFEILLETÉ NOIR		DUNKLE SCHOKOLADE				

ÉTINCELLES

	31	ANTHARÈS	2394	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10	3	
	31	ARIÈS	2397	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10,5	1	
	31	AURIGA	2861	WEISSE SCHOKOLADE	2 KG	11	3	
	31	VEGA	2863	MILCH-SCHOKOLADE	2 KG	10	3	
	31	ORIANA	2864	MILCH-SCHOKOLADE	2 KG	10,5	3	
	31	ANDROMA	2867	MILCH-SCHOKOLADE	2 KG	10,5	3	
	31	ALTAÏR	3026	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10,5	3	
	31	TRUFFE CARAÏBE	3510	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	8,3	1	
	31	POLARIS	4284	WEISSE SCHOKOLADE	2 KG	11	1	

	SEITE	PRODUKTNAME	ART.-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	DURCHSCHNITT- LÄNGE/SCHWERT PRO STÜCK (G)	VERKAUFSEITZ PRÄMIE (IN MONATEN)	ERHÄLTICH
	31	LYRA	4285	MILCH-SCHOKOLADE	2 KG	10	3	
	31	PERSEA	4687	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10	3	
	31	ATRIA	6823	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10,5	3	
	31	OCTANS	8393	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10	3	

ESPRIT-DE-NOËL-PRALINEN

	33	ESPRIT DE NOËL CARAÏBE	11206	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	5	8	
	33	ESPRIT DE NOËL DULCEY	11207	DULCEY	2 KG	5	7	
	33	ESPRIT DE NOËL CARAMÉLIA	12013	MILCH-SCHOKOLADE	2 KG	5	6	
	33	ESPRIT DE NOËL IVOIRE	13008	WEISSE SCHOKOLADE	2 KG	5	7	

FRUCHTGELEE

	44	FRUCHTGELEE-SORTIMENT 6 SORTEN	19826		192 STÜCK	9,5	5	
--	----	--------------------------------	-------	--	-----------	-----	---	--

CONFISEURS UND CHARDONS

	34	CERISE & KIRSCH	381	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	13,7	3	
	35	CHARDON PRALINÉ BLEU	450		2 KG	11,5	4	
	35	CHARDON ARMAGNAC	460		2 KG	11,5	5	
	35	CHARDON FRAMBOISE	461		2 KG	11,5	6	
	35	CHARDON GÉNÉPI	462		2 KG	11,5	6	
	35	CHARDON GRAND MARNIER®	463		2 KG	11,5	6	
	35	CHARDON KIRSCH	464		2 KG	11,5	6	
	35	CHARDON MIRABELLE	465		2 KG	11,5	6	
	35	CHARDON POIRE	466		2 KG	11,5	6	
	35	CHARDON CASSIS	467		2 KG	11,5	6	

	SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	DURCHSCHNITT- LINES GEWICHT PRO STÜCK (g)	VERKAUFSZEIT (IN MONATEN)	ERHÄLTICH
	34	CONFISEUR CHARTREUSE	481	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG			
	34	CONFISEUR COGNAC	482	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG			
	34	CONFISEUR FRAMBOISE	483	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	9	3	
	34	CONFISEUR KIRSCH	486	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG			
	34	CONFISEUR POIRE	487	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG			
	35	CHARDON- MISCHUNG	3300		4 KG	11,5	6	
	34	CONFISEUR- MISCHUNG	3301	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	9	3	
	35	CHARDON DULCEY WHISKY CAFÉ	11152	DULCEY	2 KG	11,5	4	

TRÜFFEL

	36	TRUFFE GUANAJA	7364	DUNKLE SCHOKOLADE	1 KG	13,5	9	
	36	TRUFFE TANARIVA CAMEL	7365	MILCH- SCHOKOLADE	1 KG	13,5	9	
	36	TRUFFE CROUSTIPRALINÉ	7366	DUNKLE SCHOKOLADE	1 KG	14,5	4	
	36	TRUFFE CITRON	7368	DUNKLE SCHOKOLADE	1 KG	14	9	
	36	TRUFFE RHUM COCO	7370	DUNKLE SCHOKOLADE	1 KG	14	9	
	36	TRUFFE GUANAJA ORANGE	8394	DUNKLE SCHOKOLADE	1 KG	13,5	7	
	36	TRUFFE DULCEY PRALINÉ	11143	DULCEY	1 KG	13,4	5	

HERZEN

	37	CŒUR JIVARA	4329	MILCH- SCHOKOLADE	2 KG	10	4	
	37	CŒUR GRAND MARNIER®	4330	WEISSE SCHOKOLADE	2 KG	10	4	
	37	CŒUR MANJARI	9314	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10,5	5	
	37	CŒUR PASSION	9316	MILCH- SCHOKOLADE	2 KG	10,5	5	
	37	CŒUR VANILLE	9318	WEISSE SCHOKOLADE	2 KG	10,5	5	
	37	CŒUR NOISETTE	10754	MILCH- SCHOKOLADE	2 KG	10,5	3	
	37	CŒUR FRAMBOISE	10757	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	10,5	3	

	SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	DURCHSCHNITT- LINES GEWICHT PRO STÜCK (g)	VERKAUFSZEIT (IN MONATEN)	ERHÄLTICH
FANTASIES								
	40	AMANDAS NOIR	550	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	3,1	9	
	40	AMANDAS LAIT	551	MILCH- SCHOKOLADE	2 KG	3,1	9	
	41	AMANDAS „FAÇON GIANDUJA“ SUCRE GLACE	552		2 KG	3,4	9	
	41	AMANDAS „FAÇON GIANDUJA“ CACAO	553		2 KG	3,4	9	
	40	AVELINAS NOIR	554	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	3	9	
	40	AVELINAS LAIT	555	MILCH- SCHOKOLADE	2 KG	3	9	
	41	HARICOTS BLANCS	565	WEISSE SCHOKOLADE	2 KG	4	5	
	41	GRAINS DE CAFÉ CHOCOLAT	573	DUNKLE SCHOKOLADE	1 KG	0,5	6	
	41	CARRÉS NOUGATINE NOIR	3293	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	3,6	6	
	41	CARRÉS NOUGATINE LAIT	3294	MILCH- SCHOKOLADE	2 KG	3,6	6	
	41	MINI ORANGETTES	3295	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	0,7	5	
	41	BISCUITS LAITS	5301	MILCH- SCHOKOLADE	2 KG	1,3	6	
	41	GALET LAIT	8187	MILCH- SCHOKOLADE	2 KG	4	7	
	41	GALET NOIR	8188	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	4	7	
	41	PERLES DE GRUÉ	9558	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	0,3	5	
	40	AVELINAS DULCEY	9786	DULCEY	2 KG	3	6	
	40	AMANDAS DULCEY	9787	DULCEY	2 KG	3,1	6	
	40	AMANDAS IVOIRE	11705	WEISSE SCHOKOLADE	2 KG	3,1	7	
	40	AVELINAS IVOIRE	11706	WEISSE SCHOKOLADE	2 KG	3	7	
	40	CROUSTIBILLES Caramélia	11786	MILCH- SCHOKOLADE	2 KG	1,5	5	
	40	CROUSTIBILLES NOIR	11849	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	1,5	5	
	40	CROUSTIBILLES DULCEY	12951	DULCEY	2 KG	1,5	5	
	40	CROUSTIBILLES INSPIRATION FRAMBOISE	26690	HIMBEERE	1 KG	1,5	3	

SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	DURCHSCHNITT- LÄNGE (CM) PRO STÜCK (G)	VERKAUFSZEIT- RAUM* (MONATEN)	ERHÄLTLICH
-------	-------------	---------	------------	------------	--	----------------------------------	------------

CHOCO'BAR

	42	BAR' BIGOUDINE NOIR	26876	DUNKLE SCHOKOLADE	36 STÜCK	34	2
	42	BAR' BIGOUDINE LAIT	26877	MILCH-SCHOKOLADE	36 STÜCK	34	4
	42	CROUSTI BAR'IVOIRE	26878	WEISSE SCHOKOLADE	36 STÜCK	35	4
	42	CROUSTI BAR'LAIT	26879	MILCH-SCHOKOLADE	36 STÜCK	35	2
	43	BAR'ROC LAIT	26903	MILCH-SCHOKOLADE	36 STÜCK	24	3
	42	BAR' CARAMEL	26907	DUNKLE SCHOKOLADE	36 STÜCK	34	3
	42	BAR'JIVARA	26910	MILCH-SCHOKOLADE	36 STÜCK	34	3
	42	BAR' GUANAJA	26911	DUNKLE SCHOKOLADE	36 STÜCK	34	3
	43	BAR'CAFÉ ORANGE	26912	DUNKLE SCHOKOLADE	36 STÜCK	34	3
	43	BAR'ROC NOIR	26913	DUNKLE SCHOKOLADE	36 STÜCK	34	2
	42	BAR'COCO	26914	DUNKLE SCHOKOLADE	36 STÜCK	34	2
	42	BAR' SICILIA	26915	DUNKLE SCHOKOLADE	36 STÜCK	34	2

SCHOKOLADENTAFELN

	45	ABINAO 85%	4347	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG	100	5
	45	CARAÏBE 66%	4349	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG		
	45	MANJARI 64%	4350	DUNKLE SCHOKOLADE	2 KG		
	45	TANARIVA 33%	4351	MILCH-SCHOKOLADE	2 KG	4	

ÉCLATS, INSTANT, LINGOT

	48	LINGOT	3782	MILCH-SCHOKOLADE	2 KG	10,3	4
	48	ÉCLAT NOIR	5112	DUNKLE SCHOKOLADE	1 KG	4,1	8
	48	ÉCLAT LACTÉ	7457	MILCH-SCHOKOLADE	1 KG	4,1	6
	48	ÉCLAT ANDOA NOIR	8197	DUNKLE SCHOKOLADE	1 KG	4,1	8
	48	INSTANT NYANGBO 68%	11161	DUNKLE SCHOKOLADE	1600 STÜCK	3,3	8

SEITE	PRODUKTNAME	ART-NR.	SCHOKOLADE	VERPACKUNG	DURCHSCHNITT- LÄNGE (CM) PRO STÜCK (G)	VERKAUFSZEIT- RAUM* (MONATEN)	ERHÄLTLICH
-------	-------------	---------	------------	------------	--	----------------------------------	------------

SECRETS UND CARRÉS

	49	GUANAJA 70%	510	DUNKLE SCHOKOLADE	1 KG	5	8
	49	CARAÏBE 66%	511	DUNKLE SCHOKOLADE	1 KG	5	8
	49	MANJARI 64%	1895	DUNKLE SCHOKOLADE	1 KG	5	8
	49	JIVARA 40%	1896	MILCH-SCHOKOLADE	1 KG	5	8
	49	SECRET CAFÉ ARABICA	12075	DUNKLE SCHOKOLADE	216 Stück	10,2	5
	49	SECRET FAÇON GIANDUJA	12077	MILCH-SCHOKOLADE	216 Stück	10,2	5
	49	SECRET PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT	12079	MILCH-SCHOKOLADE	216 Stück	10,2	5
	49	SECRET PRALINÉ AMANDES NOISETTES 50%	12081	MILCH-SCHOKOLADE	216 Stück	10,2	5

ZUBEHÖR

	55	PRALINEN-STANGE	10659		50 Schachteln		
	54	SCHACHTEL À 16 PRALINEN	12488		10 Schachteln		
	54	SCHACHTEL À 4 PRALINEN	12489		10 Schachteln		
	54	SCHACHTEL À 6 PRALINEN	13620		10 Schachteln		
	54	SCHACHTEL À 10 PRALINEN	13621		10 Schachteln		
	55	TRÜFFEL-SCHACHTEL	13623		10 Schachteln		
	55	SCHACHTEL À 2 STÜCK*	14961		10 Schachteln		
	55	SCHACHTEL À 6 STÜCK*	14962		10 Schachteln		
	55	SCHACHTEL À 24 STÜCK	14963		10 Schachteln		
	55	GOLDENE SCHACHTEL	26869		10 Schachteln		
	55	HIMBEER-FARBENE SCHACHTEL	26862		10 Schachteln		
	54	SCHACHTEL FÜR RIEGEL	26861		30 Schachteln		
	55	SCHACHTEL „AMOUR“	28098		25 Schachteln		

Entdecken Sie

VALRHONAS ETIKETTIERLÖSUNG ZUR VORSCHRIFTSMÄSSIGEN PRODUKTKENNZEICHNUNG

*SIE ERMÖGLICHT IHNEN EINEN PROBLEMLESEN
VERKAUF VON PRALINEN UND KONFEKT!*



AUF DEN SERVICE ZUR ETIKETTENERSTELLUNG KÖNNEN SIE ÜBER
ETIQUETTES.VALRHONA.COM.DE ZUGREIFEN

AB JETZT IN FOLGENDEN LÄNDERN ERHÄLTlich:
FRANKREICH, SCHWEIZ, MONACO



SÜSSE
Pause

KONZEPTION/JUMSETZUNG: ESPRIT LIBRE — DE 31581 — 2020 — VALRHONA — BILDNACHWEIS: PHILIPPE BARRET — GINKO ELISA
MATTOS-ROBIN — ROMAN JEHANNO — IN SIGN — ABBILDUNGEN UNVERBINDLICH.


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

VALRHONA – 26600 Tain l'Hermitage – Frankreich
www.valrhona.com - scvalrhona@valrhona.fr - Kundendienst: +33 (0)4 75 09 26 38