



Catalogo prodotti da laboratorio 2023

Impegnati *per una missione*

Ingredienti provenienti dall'altra parte del mondo, agricoltura non controllata, deforestazione... E se la gastronomia, in particolare quella a base di cioccolato, stesse attraversando un periodo difficile di fronte alle sfide ambientali, sociali e sanitarie?

Da tempo, noi di Valrhona ci interroghiamo sulla questione dell'impatto della nostra attività e dei nostri prodotti sulle persone e sul pianeta. Non abbiamo perso tempo nel prendere posizione sull'argomento. Dal 2002, abbiamo formalizzato la nostra strategia di sviluppo sostenibile con il programma Live Long. Valrhona oggi si definisce un'azienda la cui missione, "Insieme, facciamo del bene con del buono", esprime la forza del proprio impegno.

La filiera del cacao per la quale lavoriamo ogni giorno è equa e sostenibile: rispetta le persone, le risorse e il pianeta. Il 100% delle nostre fave di cacao è tracciato fino alle origini, il che ci permette di essere in contatto con i nostri 17.215 produttori per migliorare le loro condizioni di vita, contribuire all'accesso all'istruzione dei loro figli, accompagnarli verso pratiche agricole sostenibili e garantire che la nostra catena di approvvigionamento sia esente dalla deforestazione.

È anche in questo contesto che ci impegniamo ogni giorno per una gastronomia più responsabile. Si tratta di creare un movimento

collettivo che riunisca tutti gli attori della gastronomia per sfidare lo status quo e inventare insieme nuovi modi di lavorare.

Scelta di prodotti locali e rispetto della stagionalità, riciclaggio dei rifiuti, economia circolare, riduzione degli sprechi energetici e alimentari, rispetto della biodiversità, valorizzazione della comunità: tutte pratiche rivoluzionate nell'ottica del futuro della nostra alimentazione.

In questo modo inventiamo, per le generazioni future, una gastronomia del buono, del bello e del bene. Affinché ciascuno sia protagonista di questo cambiamento e possa assumersi la propria responsabilità, la Guida della gastronomia responsabile, vero e proprio riferimento delle buone pratiche, affianca i nostri partner in questa transizione. È in questa stessa ottica di condividere una nuova visione della gastronomia che Frédéric Bau, maestro pasticcere esploratore della Maison Valrhona, con Golosità ragionata ci offre tante ricette per una pasticceria più sana, più virtuosa e sempre golosa.

Grazie a questi sforzi continui, Valrhona è orgogliosa di aver ottenuto, a gennaio 2020, una certificazione esigente: B Corporation®. Questo riconoscimento premia le aziende più impegnate al mondo che investono allo stesso modo nelle performance economiche, sociali e ambientali. La prova tangibile di un cioccolato impegnato.

Insieme, fare del bene con del buono non è mai stato più attuale.



1922-2022

Valrhona festeggia 100 anni di impegno

100 anni: un traguardo prezioso!

100 anni condivisi con un gruppo di persone impegnate: produttori, maestri pasticceri, appassionati di cioccolato... questo anniversario è dedicato a voi.

100 anni guidati da una vocazione, 100 attori del mondo del cioccolato responsabile che per l'occasione incarnano questo movimento e, insieme, fanno del bene con del buono.

100 anni in più per una filiera equa e sostenibile, 100 anni in più per una gastronomia creativa e responsabile, 100 anni in più per agire e realizzare la nostra missione, ispirata, 100 anni fa... da una fava di cacao.

100 *ans*
d'engagement



SOMMARIO



1. INNOVAZIONE

- P. 8-9 OMBRÉ
- P. 10 BLOND
- P. 10 CONCENTRATO DI CIOCCOLATO
- P. 11 DOPPIA FERMENTAZIONE
- P. 12-13 INSPIRATION



2. CIOCCOLATI DI COPERTURA

- P. 17 CUVÉES
- P. 18-22 GRAND CRU
- P. 23 GOLOSI
- P. 24-25 I PRODOTTI CERTIFICATI E SPECIFICI
- P. 26-27 FIRMA PROFESSIONALE



3. PRALINATI & CO

- P. 30 PRODUZIONE DEI PRALINATI
- P. 31 INEDITI
- P. 32-33 CLASSICI
- P. 34 "FAÇON GIANDUJA"
- P. 35 PASTA DI MANDORLE



4. SEMPLICEMENTE CACAO

- P. 38 MASSA DI CACAO
- P. 39 GRUÉ DI CACAO
- P. 39 CACAO IN POLVERE
- P. 39 BURRO DI CACAO
- P. 40-41 CONCENTRATO DI SUCCO DI CACAO



5. PRODOTTI DI SERVIZIO

- P. 44-45 STRUTTURARE
- P. 46-47 GUARNIRE
- P. 48-49 DECORARE
- P. 50 BEVANDE



6. CACAOTECA E GUIDA DEL GUSTO

- P. 54-55 CACAOTECA
- P. 56-57 GUIDA DEL GUSTO



7. IL MARCHIO E I SUOI SERVIZI

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| P. 60-61 IL MARCHIO VALRHONA | P. 65 SEMPLIFICARSI LA VITA |
| P. 62-63 LA NOSTRA MISSIONE | P. 66-67 LA PERSONALIZZAZIONE |
| P. 64 I SERVIZI | P. 68 L'ÉCOLE VALRHONA |



INNOVAZIONE

OMBRÉ P. 8-9

BLOND P. 10

CONCENTRATO DI CIOCCOLATO P. 10

DOPPIA FERMENTAZIONE P. 36

INSPIRATION P. 12-13

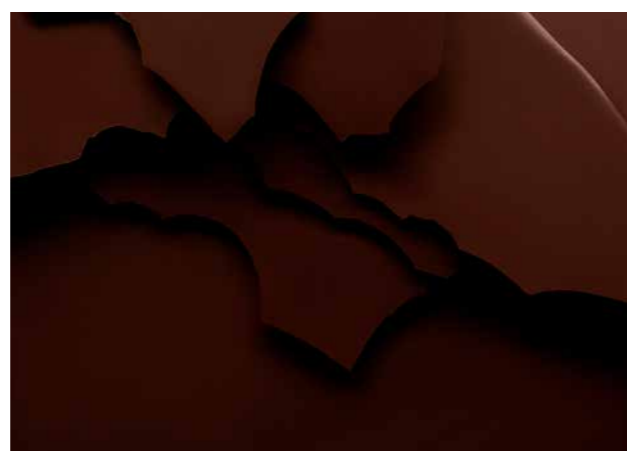
Innovazione

Azienda pioniera da sempre, Valrhona continua a innovare per ispirarvi e accompagnarvi nella vostra creatività.

OMBRÉ

CREATE QUALCOSA D'INEDITO

Il cioccolato liberato dai codici della gastronomia consolidata, che incuriosisce per la sua chiara golosità e affascina per la potenza del cacao. Svelate ciò che non avete mai osato esprimere e ridefinite la vostra creatività.



Questa gamma di cioccolati ci invita alla scoperta di un nuovo territorio aromatico. La combinazione tra il latte e le note intense di cacao permette di creare preparazioni ricche di gusto e abbinamenti di sapori molto interessanti.



Rémi Poisson
Maestro pasticcere formatore
Ecole Valrhona

HUKAMBI
LA PRIMA COPERTURA OMBRÉ



NOVITÀ

49787
HUKAMBI 53%

Cacao Puro Brasile

NOTE DI CACAO, CEREALI E AMAREZZA

Il sorprendente abbinamento delle note di cacao, amare e leggermente biscottate di Hukambi invita alla scoperta dei misteri della fauna e della flora che vivono all'ombra della foresta millenaria del Brasile.

IL NOSTRO PARTNER M. LIBÂNIO

Verso la fine degli anni 2000, Valrhona incontra l'azienda M. Libânio nello stato di Bahia. **M. Libânio è guidata da una filosofia che promuove l'armonia tra le persone, i terreni e le piante in un ambiente sostenibile.** La società si trova in uno degli ecosistemi più ricchi al mondo: la Mata Atlantica, classificata **Riserva della biosfera dall'UNESCO**. I dipendenti di M. Libânio utilizzano il sistema "Cabruca", che consiste nel lasciare degli alberi dominanti, come gli alberi da frutto, al di sopra degli alberi più piccoli, come l'albero del cacao. M. Libânio ha recentemente sviluppato un **sistema agroforestale moderno** che prevede la coltivazione degli alberi del cacao all'ombra degli alberi della gomma. Oggi le loro piantagioni sono certificate **Rainforest Alliance**.

Per saperne di più sul nostro partner M. Libânio e sulle azioni sociali e ambientali, date un'occhiata al sito partners.valrhona.com.



NOME	CODICE	% MIN. CACAO	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
HUKAMBI	49787	53%	Zucchero 25% Latte 21% Mat. Gr. 45%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 mesi	Sacchetto fave 3 kg

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

BLOND

CREAZIONE DEL PRIMO CIOCCOLATO DI COLORE BIONDO NEL 2012

Con Dulcey, abbiamo voluto distinguerci dal mondo tradizionale del cioccolato bianco. Un'ode alla creatività e all'audacia che rivoluzionano il mondo della pasticceria. Il nome Dulcey evoca la dolcezza che caratterizza questo cioccolato.



31870 BLOND DULCEY 35%

BISCOTTATO E PIZZICO DI SALE

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

CONCENTRATO DI CIOCCOLATO

CREAZIONE NEL 2008

Proveniente dalla stessa miscela di cacao fini di Guanaja, P125 Coeur di Guanaja 80% è meno dolce di una copertura convenzionale e la sua potenza aromatica è rinforzata da una quantità di materia secca di cacao maggiore. Questo concentrato di cioccolato non contiene burro di cacao aggiunto.

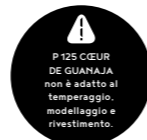


6360 P 125 CŒUR DE GUANAJA

Assemblaggio

AL CACAO E TOSTATO

P125 Coeur de Guanaja 80% vi permetterà di rafforzare l'intensità del cioccolato e di apportare una consistenza più morbida e fondente a numerose ricette (gelati, ganache).



NOME	CODICE	% MIN. CACAO	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
BLOND DULCEY	31870 27008	35% burro di cacao	Zucchero 29% Latte 24% Mat. Gr. 43%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg
P125 CŒUR DE GUANAJA	6360 8234	80%	Zucchero 19% Mat. Gr. 38% Senza burro di cacao aggiunto	-	-	-	☺	☺	☺	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg

DOPPIA FERMENTAZIONE

CREAZIONE DELLA DOPPIA FERMENTAZIONE NEL 2015

Per creare una nuova caratteristica distintiva a livello di sapore, Valrhona ha rivoluzionato il processo di trasformazione del cacao in piantagione, grazie a oltre dieci anni di lavoro a fianco dei suoi partner coltivatori.



12219 ITAKUJA 55%

Cacao Puro Brasile

FRUTTATO E FRUTTO DELLA PASSIONE

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



13757 KIDAVOA 50%

Cacao Puro Madagascar

AL CACAO, FRUTTATO E BANANA

L'abbinamento delle note di cacao e banana rende Kidavoa un cioccolato dalle note calde e armoniose come le voci dei cori a cappella del Madagascar.

I nostri cioccolati Itakuja, con polpa di frutto della passione, e Kidavoa, le cui fave di cacao sono associate alla banana, non contengono aromi aggiunti.

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



INSPIRATION

L'ALTRO VOLTO DELLA FRUTTA

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

RICETTA

FRUTTA



BURRO DI CACAO
E UN PIZZICO DI LECITINA



ZUCCHERO

L'ECCEZIONE INSPIRATION



SAPORE E COLORE
100% NATURALI

Senza conservanti, senza aggiunta di coloranti o di aromi artificiali



SAPORE INTENSO
DI FRUTTA

Sviluppato con l'esperienza delle équipes R&S Valrhona



LA TEXTURE UNICA
DI UNA COPERTURA

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

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



14029
INSPIRATION
MANDORLA

FRUTTA SECCA E
MANDORLA DOLCE

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



15391
INSPIRATION
FRAGOLA

CONFETTURA DI
FRUTTA E FRAGOLA

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



15390
INSPIRATION
PASSIONE

FRUTTI TROPICALI E
FRUTTO DELLA PASSIONE

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



19999
INSPIRATION
LAMPONE

CONFETTURA DI
FRUTTA E LAMPONE

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

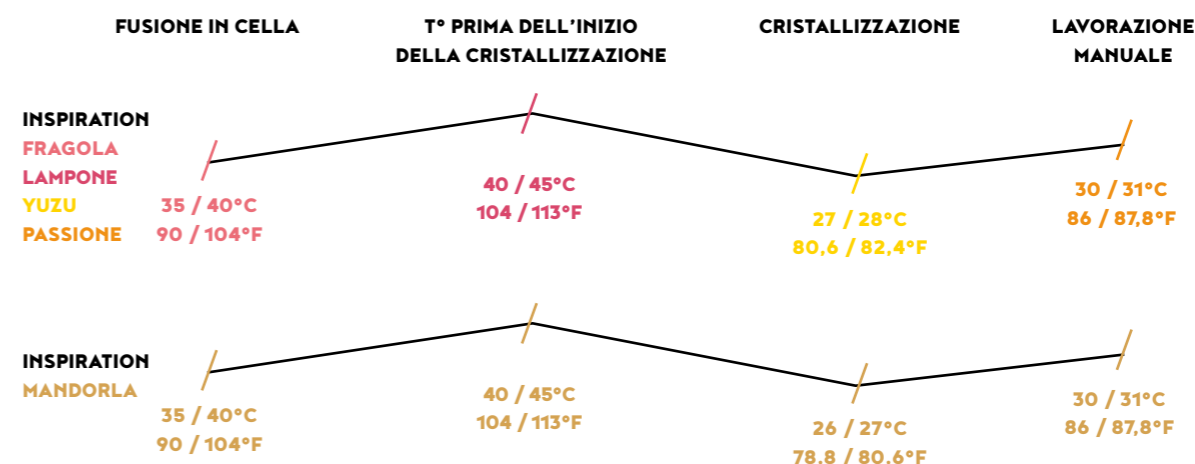


19998
INSPIRATION
YUZU

AGRUMI E YUZU

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

CURVE DI TEMPERAGGIO MANUALE



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



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

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



CIOCCOLATI DI COPERTURA

CUVÉES P. 17

GRAND CRU P. 18-21

I PRODOTTI CERTIFICATI E SPECIFICI P. 22-23

GOLOSI P. 24-25

FIRMA PROFESSIONALE P. 26-27

Cioccolati di copertura

L'esperienza di Valrhona con le coperture consente agli artigiani del gusto di esplorare infiniti campi espressivi e di creare la loro firma personale.

Distinguiamo i cioccolati pura origine, il cui cacao è selezionato all'interno di una piantagione o di un Paese, dagli esclusivi cioccolati d'assemblaggio, che aprono il campo delle possibilità grazie alla sottile e controllata associazione di profili aromatici di cacao rari.

Cercate un cioccolato dal gusto intenso che sia l'espressione di uno o più terroir? Scoprite i cioccolati della nostra cacaoteca.



Piantagione Repubblica Dominicana

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

Julien Desmedt
Esperto di sourcing

CUVÉES

Create nel 2008, le Cuvées du Sourceur rivelano un terroir e una nuova identità con una storia speciale. Sono cacao eccezionali, che gli esperti di sourcing selezionano nel mondo in base al loro singolare potenziale aromatico. Queste cuvée provengono da piccole produzioni e sono quindi disponibili in quantità limitate.

CIOCCOLATO FONDENTE



12830 MORANT BAY 70%

Cacao Pura Giamaica

NOTE AMARE, DI SPEZIE DOLCI E FRUTTA MATURA

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



19264 KILTI HAÏTI 66%

Cacao Puro Haiti

EQUILIBRATO, CON NOTE DI FRUTTA MATURA E GRUÉ DI CACAO

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



27661 XIBUN 64%

Cacao Puro Belize

EQUILIBRATO, FRUTTATO E FRESCO

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



CIOCCOLATO AL LATTE



12829 LIMEIRA 50%

Cacao Puro Brasile

AL CACAO, AMARO E ACIDULO

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

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

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

GRAND CRU

Questi cioccolati possono essere l'espressione di uno o più terroir. Come nel caso dell'indicazione geografica protetta, i **Grand Cru Pura Origine** provengono da un unico Paese, il che permette loro di rivelare tutta la finezza e l'intensità di un terroir. I **Grand Cru d'Assemblaggio** offrono un connubio di vari cacao con profili aromatici diversi ma complementari.

CIOCCOLATO FONDENTE



25295 TULAKALUM 75%

Cacao Puro Belize
FRUTTATO, ACIDULO
E GRUÉ DI CACAO

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



4656 ARAGUANI 72%

Cacao Puro Venezuela
CORPOSO, CON NOTE
DI SPEZIE DOLCI E AROMI
DI BOSCO

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



6085 NYANGBO 68%

Cacao Puro Ghana
TOSTATO, CON NOTE DI
SPEZIE DOLCI E VANIGLIA

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



5572 ALPACO 66%

Cacao Puro Ecuador
NOTE DI SPEZIE DOLCI,
FRUTTA SECCA E AROMI
DI BOSCO

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

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

CIOCCOLATO FONDENTE



9789 KALINGO 65%

Cacao Puro Grenada
EQUILIBRATO,
CON NOTE DI FRUTTA
MATURA E VANIGLIA

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



4655 MANJARI 64%

Cacao Puro Madagascar
FRUTTATO, ACIDULO
E FRUTTI ROSSI

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



5571 TAÏNORI 64%

Cacao Puro Repubblica Dominicana
EQUILIBRATO,
FRUTTATO E CON NOTE
DI FRUTTA GIALLA

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



9559 ILLANKA 63%

Cacao Puro Perù
FRUTTATO, DOLCE E
CON NOTE DI FRUTTA
SECCA TOSTATA

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



6221 MACAÉ 62%

Cacao Puro Brasile
FRUTTATO, CON NOTE
DI FRUTTA SECCA
TOSTATA E TÈ NERO

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



GRAND CRU

CIOCCOLATO FONDENTE



5614 ABINAO 85%

Assemblaggio

CON NOTE AMARE, AROMI DI BOSCO E CACAO GREZZO

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



4653 GUANAJA 70%

Assemblaggio

EQUILIBRATO, TOSTATO E AMARO

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



4654 CARAÏBE 66%

Assemblaggio

TOSTATO, CON NOTE AMARE E DI SPEZIE DOLCI

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



4657 EXTRA BITTER 61%

Assemblaggio

NOTE DI SPEZIE DOLCI, FRUTTA SECCA E COCCO

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



102 CARAQUE 56%

Assemblaggio

DOLCE, CON NOTE DI SPEZIE DOLCI E FRUTTA SECCA

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

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

KOMUNTU 80%

Creato con voi e per voi

100^{ans}
d'engagement

Per festeggiare insieme i nostri 100 anni, abbiamo creato insieme a voi Komuntu 80%. Produttori partner di cacao, fornitori, collaboratori e clienti, tutti abbiamo contribuito a creare questo cioccolato fondente, incarnazione di 100 anni di impegno.



NOVITÀ

48579 KOMUNTU 80%

Assemblaggio

CON NOTE AMARE, AROMI DI BOSCO E DI GRUÉ TOSTATO

Come il diario di bordo di un viaggio dai mille scali, Komuntu racconta gusti e incontri del mondo attraverso l'assemblaggio delle sue varietà di cacao, rivelando una potenza tannica e amara sostenuta da note di grué tostato.

La copertura Komuntu è il risultato del lavoro di un gruppo di persone impegnate e l'espressione stessa di un cioccolato responsabile. Poiché il suo gusto è il frutto del coinvolgimento di tutta la filiera, racconta questi incontri di donne e uomini in tutto il mondo. L'assemblaggio delle sue varietà di cacao rivela così una singolarità aromatica: una potenza tannica e amara sostenuta da note di grué tostato.

Komuntu è la prova concreta del nostro impegno per una filiera equa e sostenibile e per una gastronomia creativa e

responsabile: per questo redistribuiamo ai produttori di cacao tutti gli utili raccolti grazie a questo cioccolato durante l'anno del nostro centenario.

Il suo nome evoca la forza del legame che unisce il nostro gruppo, dà un senso e un ritmo al nostro impegno. Komuntu è l'unione di *Komunumo*, che significa "comunità" in esperanto, e *Ubuntu*, concetto africano basato sulla filosofia del "Io sono perché noi siamo".

« Il carattere di Komuntu sarà apprezzato dagli amanti dei cioccolati intensi sia nelle preparazioni di pasticceria che di cioccolateria. Il suo profilo dagli aromi di bosco e grué tostato si sposa bene anche con frutta secca, frutti rossi, aciduli e dolci. »

Mélanie Morea
Maestro pasticciere Supporto tecnico
Ecole Valrhona

NOME	CODICE	% MIN. CACAO	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
KOMUNTU	48579	80%	Zucchero 21% Mat. Gr. 45%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 mesi	Sacchetto fave 3 kg

GRAND CRU

CIOCCOLATO AL LATTE

9997
BAHIBÉ 46%

Cacao Puro Repubblica Dominicana
AL CACAO, CEREALI E FRUTTA MATURA

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



4659
TANARIVA 33%

Cacao Puro Madagascar

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



7547
GUANAJA LACTÉE 41%

Assemblaggio
CON NOTE DI LATTE FRESCO E CACAO

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



4658
JIVARA 40%

Assemblaggio
CON NOTE DI LATTE, MALTO E VANIGLIA

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



6640
ORIZABA 39%

Assemblaggio
CON NOTE DI LATTE CRUDO E CARMELLO

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



6591
BITTER LACTÉ 39%

Assemblaggio
CON NOTE DI LATTE FRESCO E UNA PUNTA DI VANIGLIA

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

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

GOLOSI

Scoprite una gamma di sapori prelibati e originali attraverso questa gamma di cioccolati. Offrono nuovi gusti e invitano alla creatività.

CIOCCOLATO FONDENTE



122
NOIR ORANGE 56%

CON NOTE GOLOSE DI ARANCIA

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

CIOCCOLATO AL LATTE



7098
CARAMÉLIA 36%

CON NOTE GOLOSE DI CARMELLO SALATO

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



11603
AZÉLIA 35%

CON NOTE GOLOSE DI NOCCIOLE

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

CIOCCOLATO BIANCO

4660
IVOIRE 35%

EQUILIBRATO E CON NOTE DI LATTE COTTO

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



8118
OPALYS 33%

VANIGLIA E LATTE FRESCO

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



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

I PRODOTTI CERTIFICATI E SPECIFICI

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

CIOCCOLATO BIO



31508 MILLOT 74%

Cacao Puro Madagascar

FRUTTATO, ACIDULO E CORPOSO

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



12515 ANDOA FONDENTE 70%

Cacao Puro Perù

FRUTTATO, CON NOTE AMARE E AROMI DI BOSCO

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



12164 ORIADO 60%

Assemblaggio

EQUILIBRATO, VANIGLIATO CON NOTE DI COCCO

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



15001 ANDOA LACTÉE 39%

Cacao Puro Perù

CON NOTE DI LATTE, LATTE CRUDO E UNA PUNTA DI ACIDITÀ

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



15002 WAINA 35%

VANIGLIA E LATTE CRUDO

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



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

CIOCCOLATO VEGETALE



28074 AMATIKA 46%

Cacao Puro Madagascar

CACAO, CEREALI E MANDORLE TOSTATE

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



NOME	CODICE	% MIN. CACAO	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
AMATIKA	28074	46%	Zucchero 38% Mat. Gr. 43%	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 mesi	Blocchi 3 x 1 kg

I CIOCCOLATI CON EDULCORANTI



5904 XOCOLINE 65%

NOTE AMARE, DI SPEZIE DOLCI E UN PIZZICO DI ACIDITÀ

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



6972 XOCOLINE LACTÉE 41%

CON NOTE DI LATTE, CACAO E UNA PUNTA DI AMAREZZA

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

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

FIRMA PROFESSIONALE

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

CIOCCOLATO FONDENTE

			
8517 TROPILIA AMER 70%	4663 EXTRA AMER 67%	4661 ÉQUATORIALE NOIRE 55%	4664 EXTRA NOIR 53%
-	-	-	-
ROTONDO E AMARO	ROTONDO E FRUTTA SECCA TOSTATA	ROTONDO E VANIGLIATO	ROTONDO E FRUTTA SECCA TOSTATA
			
12144 ARIAGA NOIRE 66%	7346 SATILIA NOIRE 62%	12143 ARIAGA NOIRE 59%	8515 TROPILIA NOIRE 53%
-	-	-	-
ROTONDO E AMARO	ROTONDO E FRUTTA SECCA TOSTATA	ROTONDO E VANIGLIATO	ROTONDO E VANIGLIATO

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

CIOCCOLATO AL LATTE

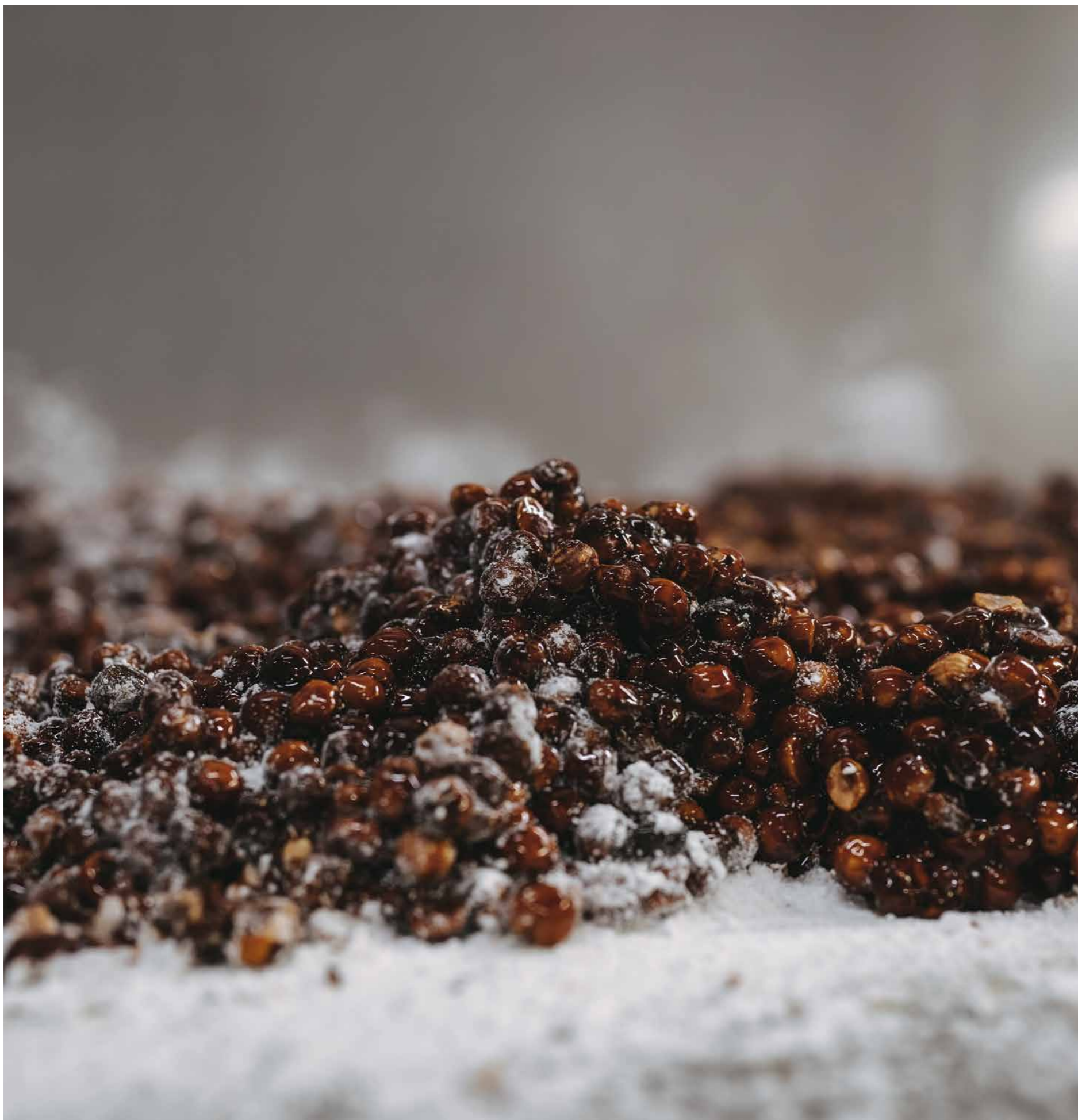
			
4662 ÉQUATORIALE LACTÉE 35%	12142 ARIAGA LACTÉE 38%	7347 SATILIA LACTÉE 35%	8516 TROPILIA LACTÉE 29%
-	-	-	-
ROTONDO	ROTONDO	ROTONDO	ROTONDO

CIOCCOLATO BIANCO

	
19959 SATILIA BLANCHE 31%	12141 ARIAGA BLANCHE 30%
-	-
ROTONDO	ROTONDO



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



PRALINATI & CO

PRODUZIONE DEI PRALINATI P. 30

INEDITI P. 31

CLASSICI P. 32-33

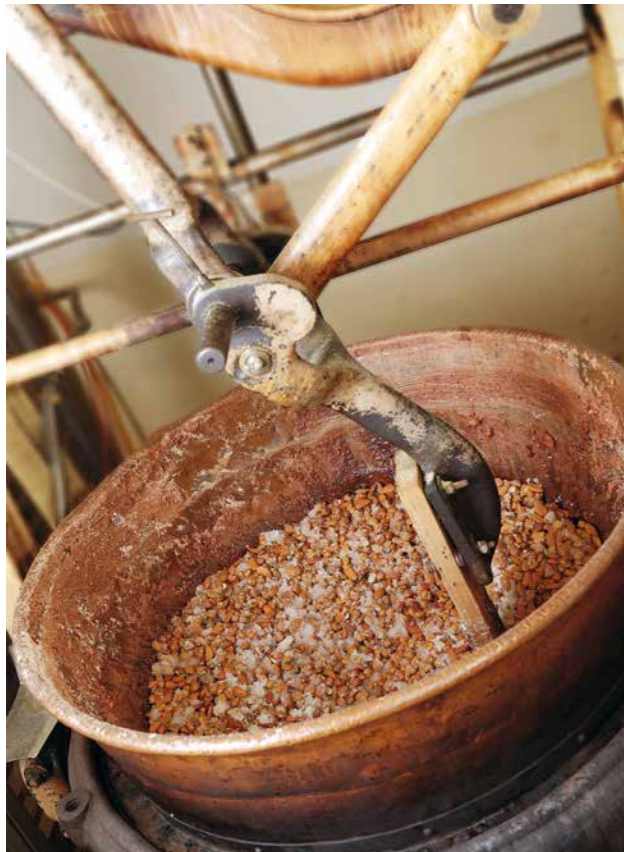
“FAÇON GIANDUJA” P. 34

PASTA DI MANDORLE P. 35

Pralinati & Co

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

Pralinato fruttato: cottura della frutta secca e dello zucchero nel calderone.



I PRALINATI VALRHONA

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

QUALI SONO LE DIFFERENZE TRA UN PRALINATO CAMELLATO E UNO FRUTTATO?

FRUTTATO PRALINATI DAL GUSTO DI FRUTTA

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

Pralinato classico: scaglie di frutta secca legate con il caramello cotto nel calderone.



CAMELLATO PRALINATI DAL GUSTO INTENSO DI CAMELLO

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

INEDITI

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

FRUTTATO



19864 PASTA DI ARACHIDI 70%

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



19822 MANDORLA 55% COCCO 12,5%

Ritrovate l'esotismo del cocco. Questo pralinato si fa notare per le sue note di cocco tostato e la consistenza liscia.



11937 PECAN 50%

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



11936 PISTACCHIO 42%

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



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

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

CLASSICI

Per scegliere i pralinati classici, disponete di 3 parole chiave: il gusto (caramellato o fruttato), il frutto (mandorla, nocciola o mandorla e nocciola) e l'intensità (note tostate o cottura al caramello).

CARAMELLATO



2260 MANDORLA 60%

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



2259 MANDORLA 50%

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



2258 NOCCIOLA 60%

Nocciole romane d'Italia
Intense note di caramello cotto e una percezione poco dolce.



2257 NOCCIOLA 50%

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



2261 MANDORLA NOCCIOLA 50%

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



IL FORMATO DA 2 KG

PECAN 50% / MANDORLA NOCCIOLA 50% FRUTTATO / MANDORLA NOCCIOLA 50% FRUTTATO CROCCANTE

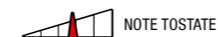
NOME	CODICE	GUSTO	% FRUTTA SECCA	COMPOSIZIONE	MOUSSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
MANDORLA	2260	Caramellato	60%	Mandorle 60% Zucchero 40% - Mat. Gr. 36%	👤	👤	👤	12 mesi	Secchio 5 kg
MANDORLA	2259	Caramellato	50%	Mandorle 50% Zucchero 50% - Mat. Gr. 30%	👤	👤	👤	12 mesi	Secchio 5 kg
NOCCIOLA	2258	Caramellato	60%	Nocciole 60% Zucchero 40% - Mat. Gr. 39%	👤	👤	👤	12 mesi	Secchio 5 kg
NOCCIOLA	2257	Caramellato	50%	Nocciole 50% Zucchero 50% - Mat. Gr. 30%	👤	👤	👤	12 mesi	Secchio 5 kg
MANDORLA NOCCIOLA	2261	Caramellato	50%	Mandorle 25% Nocciole 25% Zucchero 50% - Mat. Gr. 30%	👤	👤	👤	12 mesi	Secchio 5 kg

FRUTTATO



9015 MANDORLA 70%

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



7531 NOCCIOLA 66%

Nocciole romane d'Italia
Una forza fruttata rara: un gusto netto di nocciola molto persistente.



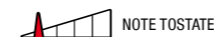
11309 NOCCIOLA 55%

Nocciole romane d'Italia
Note pure e autentiche di nocciola, che si intensificano durante la degustazione.



11307 MANDORLA NOCCIOLA 60%

**Mandorle Valencia di Spagna
Nocciole romane d'Italia**
Una delicata armonia di note fruttate tra il sottile profumo di mandorla verde e la potenza aromatica della nocciola fresca.



4697 MANDORLA NOCCIOLA 50%

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



5621 MANDORLA NOCCIOLA 50% CROCCANTE

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



47202 MANDORLA NOCCIOLA 50% GREZZO

Realizzato senza fase di cottura dello zucchero, semplicemente mescolando alla frutta tostata e tritata grossolanamente. Consistenza granulosa e gusto goloso.



NOME	CODICE	GUSTO	% FRUTTA SECCA	COMPOSIZIONE	MOUSSE	CREMOSI, GANACHE	GELATI E SORBETTI	TMC*	CONFEZIONAMENTO
MANDORLA	9015	Fruttato	70%	Mandorle 70% Zucchero 30% - Mat. Gr. 36%	👤	👤	👤	12 mesi	Secchio 5 kg
NOCCIOLA	7531	Fruttato	66%	Nocciole 53% - Mandorle 14% Zucchero 33% - Mat. Gr. 39%	👤	👤	👤	12 mesi	Secchio 5 kg
NOCCIOLA	11309	Fruttato	55%	Nocciole 55% Zucchero 45% - Mat. Gr. 33%	👤	👤	👤	12 mesi	Secchio 5 kg
MANDORLA NOCCIOLA	11307	Fruttato	60%	Mandorle 30% - Nocciole 30% Zucchero 40% - Mat. Gr. 33%	👤	👤	👤	12 mesi	Secchio 5 kg
MANDORLA NOCCIOLA	4697 19971	Fruttato	50%	Mandorle 25% - Nocciole 25% Zucchero 49% - Mat. Gr. 29%	👤	👤	👤	12 mesi	Secchio 5 kg Secchio 2 kg
MANDORLA NOCCIOLA FRUTTATO CROCCANTE	5621 19973	Fruttato	50%	Mandorle 25% - Nocciole 25% Zucchero 49% - Mat. Gr. 28%	👤	👤	👤	12 mesi	Secchio 5 kg Secchio 2 kg
MANDORLE NOCCIOLE GREZZE	47202	Fruttato	50%	Mandorle 25% - Nocciole 25% Zucchero 49% - Mat. Gr. 29%	-	-	-	12 mesi	Secchio 5 kg

“FAÇON GIANDUJA”

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



Scaglie di Gianduja e nocciole



2266 NOCCIOLA CHIARO 39%

Pasta di nocciole, composta da burro di cacao.



6993 NOCCIOLA LATTE 35%

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



2264 NOCCIOLA FONDENTE 34%

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

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

PASTA DI MANDORLE

Per la nostra pasta di mandorle, le mandorle vengono sbollentate, sbucciate e quindi cotte in uno sciroppo di zucchero. Il composto viene quindi macinato più o meno finemente secondo l'uso del prodotto. Scoprite, tra le nostre quattro referenze, due prodotti a base di mandorle con origine in Provenza. E varie percentuali per rispondere a diverse esigenze di utilizzo.



Campi di mandorli in fiore



3212 PASTA DI MANDORLE DI PROVENZA 70%

Percentuale di frutta elevata. Sapore classico delle mandorle di Provenza, poco dolce.



7942 PASTA DI MANDORLE 55%

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



3211 PASTA DI MANDORLE DI PROVENZA 50%

Sapore classico delle mandorle di Provenza, equilibrato.



5090 PASTA DI MANDORLE 33%

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

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

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



SEMPLICE- MENTE CACAO

MASSA DI CACAO P. 38

GRUÉ DI CACAO P. 39

CACAO IN POLVERE P. 39

BURRO DI CACAO P. 39

CONCENTRATO DI SUCCO DI CACAO P. 40-41

Semplicemente cacao

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



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

MASSA DI CACAO



5568
ARAGUANI
Puro Venezuela



5570
TAINORI
Pura Repubblica Dominicana



5569
ALPACO
Puro Ecuador



5567
MANJARI
Puro Madagascar



25426
MACA 
Puro Brasile



134
MASSA DI CACAO
EXTRA 100%

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

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

GRU  DI CACAO



3285
GRU  DI CACAO

Puro Ghana

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

CONFEZIONAMENTO
Sacchetto 1 kg

TMC*
12 mesi

CACAO IN POLVERE



159
CACAO IN POLVERE

COMPOSIZIONE
Cacao in polvere
Mat. Gr. 21%

CONFEZIONAMENTO
Scatola 3 sacchetti da 1 kg

TMC*
24 mesi

BURRO DI CACAO



160
BURRO DI CACAO

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

CONFEZIONAMENTO
Secchio 3 kg

TMC*
8 mesi



28047
BURRO DI CACAO IN PASTIGLIE

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

CONFEZIONAMENTO
Cartone 10 kg

TMC*
8 mesi

CONCENTRATO DI SUCCO DI CACAO 72° BRUX

Oabika è un concentrato di succo di cacao, anch'esso prodotto dalla **mucillagine di cacao**, questa polpa bianca ancora poco valorizzata che protegge le fave nella cabossa. Il suo profilo aromatico ricco di sfumature, che oscilla tra **note fruttate e acidule**, ci fa viaggiare nel cuore delle piantagioni alla scoperta del gusto unico ed eccezionale della cabossa. La sua consistenza sciropposa e il suo colore ambrato ne fanno una materia d'eccezione, il nuovo ingrediente di punta per i pasticci e artigiani di tutto il mondo.



**34200
OABIKA**

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

CONFEZIONAMENTO
Bag in box da 5 kg**

TMC*
12 mesi

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

Il gusto eccezionale del frutto del cacao

Assaggiare Oabika significa vivere l'esperienza del gusto eccezionale della cabossa: potente acidità e aromi sorprendenti. Un profilo ricco di sfumature, che oscilla tra sottili note di fermentazione, note fruttate di bacche acidule come il ribes nero e note più golose di confettura di frutta.

Oabika è un'ode all'evasione creativa. Il suo gusto unico ci fa viaggiare nel cuore delle piantagioni alla scoperta di un frutto misterioso, un tesoro d'eccezione nascosto all'interno della cabossa.

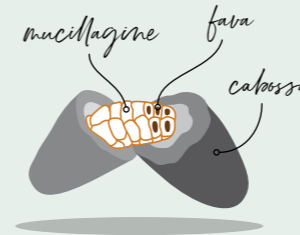
Valorizzare una materia prima d'eccezione

Il succo fresco viene raccolto in modo sostenibile e responsabile direttamente nelle piantagioni di cacao in Ghana, quindi filtrato, pastorizzato e ridotto delicatamente a 72 gradi Brix per ottenere un concentrato 100% proveniente dalla polpa di cacao.

Il suo nome, ispirato al corrispondente di "oro della cabossa" in lingua Twi, una lingua del Ghana, fa eco alla risorsa insospettabile e ancora poco valorizzata che è la mucillagine di cacao.

Valorizzando questa materia prima d'eccezione, Valrhona porta avanti il suo impegno per una filiera del cacao equa e sostenibile, trasformando un ulteriore elemento della cabossa e consentendo ai produttori di cacao di incrementare il reddito grazie alla vendita di questo prodotto.

COME VIENE PRODOTTO OABIKA?



1. La raccolta

LE CABOSSE DI CACAO SONO RACCOLTE E POI APERTE.

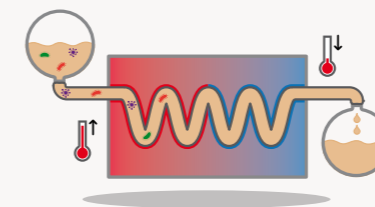


2. L'estrazione

LE FAVE E LA MUCILLAGINE VENGONO PRESSED PER ESTRARRE IL SUCCO TRAMITE UN'UNITÀ MOBILE CHE SI SPOSTA DIRETTAMENTE NELLA PIANTAGIONE.

3. Il trasporto

IL SUCCO RECUPERATO VIENE MESSO IN DEI SECCHI CHE VENGONO POI TRASPORTATI RAPIDAMENTE IN MOTO-TAXI FINO ALLO STABILIMENTO.



4. La pastorizzazione

IL SUCCO È PASTORIZZATO.

5. La concentrazione



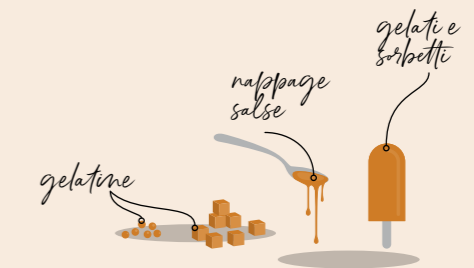
IL SAPORE DEL PRODOTTO È PRESERVATO CON UNA CONCENTRAZIONE DELICATA FINO A 72° BRUX. L'ACQUA EVAPORA. GLI AROMI VOLATILI E FLOREALI VENGONO RECUPERATI E REINIETATI NEL CONCENTRATO FINALE.

6. Il prodotto

IL SUCCO DI CACAO CONCENTRATO OABIKA È CONFEZIONATO IN BAG-IN-BOX* DA 5 KG.



*SACCHETTO METALLIZZATO CON APPOSITO TAPPO, COLLOCATO ALL'INTERNO DI UNA SCATOLA



7. Le applicazioni

UN PRODOTTO CHE CONSENTE DI CREARE NUMEROSE PREPARAZIONI (GELATINE, SALSE, GANACHE, GELATI, SORBETTI, MOUSSE, NAPPAGE, GLASSE, CREME, BEVANDE).



PRODOTTI DI SERVIZIO

STRUTTURARE P. 44-45

GUARNIRE P. 46-47

DECORARE P. 48-49

BEVANDE P. 50

Prodotti di servizio

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

Volete strutturare, guarnire, decorare?

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

STRUTTURARE

PRALINE DI CIOCCOLATO



1732 SFERA CAVA FONDENTE
CIOCCOLATO FONDENTE 55%

COMPOSIZIONE

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

CONFEZIONAMENTO

1 scatola 504 pezzi

TMC*

12 mesi

PESO

Circa 2,6 g/pezzo



1733 SFERA CAVA AL LATTE
CIOCCOLATO AL LATTE 35%

COMPOSIZIONE

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

CONFEZIONAMENTO

1 scatola 504 pezzi

TMC*

10 mesi

PESO

Circa 2,6 g/pezzo



1734 SFERA CAVA IVOIRE
CIOCCOLATO BIANCO 35%

COMPOSIZIONE

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

CONFEZIONAMENTO

1 scatola 504 pezzi

TMC*

8 mesi

PESO

Circa 2,6 g/pezzo



4325 PALET FONDENTE
CIOCCOLATO FONDENTE 55%

COMPOSIZIONE

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

CONFEZIONAMENTO

1 scatola 630 pezzi

TMC*

12 mesi

PESO

Circa 2,2 g/pezzo



4326 PALET AL LATTE
CIOCCOLATO AL LATTE 35%

COMPOSIZIONE

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

CONFEZIONAMENTO

1 scatola 630 pezzi

TMC*

10 mesi

PESO

Circa 2,2 g/pezzo



MONOPORZIONI



4751 SPHERIS

CIOCCOLATO FONDENTE 55%

COMPOSIZIONE

Zucchero 43%
Mat. Gr. 38%

CONFEZIONAMENTO

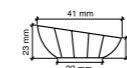
1 scatola 270 pezzi

TMC*

12 mesi

PESO

Circa 3,1 g/pezzo



DESSERT



4320 OVALIS

CIOCCOLATO FONDENTE 55%

COMPOSIZIONE

Zucchero 43%
Mat. Gr. 38%

CONFEZIONAMENTO

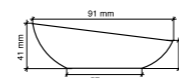
1 scatola 45 pezzi

TMC*

12 mesi

PESO

Circa 12 g/pezzo



6409 SOLSTIS

CIOCCOLATO FONDENTE 55%

COMPOSIZIONE

Zucchero 43%
Mat. Gr. 38%

CONFEZIONAMENTO

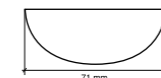
1 scatola 45 pezzi

TMC*

12 mesi

PESO

Circa 9,6 g/pezzo



14645 SOLSTIS IVOIRE

CIOCCOLATO BIANCO 35%

COMPOSIZIONE

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

CONFEZIONAMENTO

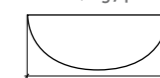
1 scatola 45 pezzi

TMC*

8 mesi

PESO

Circa 9,6 g/pezzo



GUARNIRE

DOLCI DA FORNO



BASTONCINI PETITS PAINS FONDENTI 55%

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

12789

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

TMC* 18 mesi



BASTONCINI PETITS PAINS FONDENTI 48%

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

12062

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

TMC* 24 mesi

12061

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

TMC* 24 mesi

12087

Bastoncino da 15,4 g - 36 cm
Scatola da 5 kg
(300 pezzi circa)

TMC* 24 mesi



12140 CHIPS FONDENTI 60%

- Una composizione equilibrata: un'alta percentuale di cacao che dà al prodotto un gusto potente di cacao accompagnato da un sapore naturale di vaniglia.
- Un formato adatto alle vostre esigenze: cartone da 5 kg contenente 20.000 chips.

CONFEZIONAMENTO

Cartone da 5 kg
(4.000 pezzi/kg circa)

TMC* 24 mesi



12060 PEPITE FONDENTI 52%

- Una ricetta ottimale: pensata per combinare facilità di utilizzo in pasticceria e immediatezza del gusto, per piacere a tutti.
- Un formato adatto a tutte le esigenze (cartone da 6 kg).

CONFEZIONAMENTO

Scatola da 6 kg
(7.500 pepite / kg circa)

TMC* 24 mesi



12139 PEPITE AL LATTE 32%

- Con il loro profilo aromatico equilibrato tra il cacao e il latte sottolineato da lievi note di caramello, queste pepite porteranno golosità e delicatezza alle vostre creazioni.
- Un formato adatto a tutte le esigenze (cartone da 6 kg).

CONFEZIONAMENTO

Scatola da 6 kg
(7.500 pezzi/kg circa)

TMC* 18 mesi



15073 PEPITE BIANCHE 24%

- Delicatamente dolce con un pizzico di vaniglia, la pepita bianca Valrhona è realizzata a partire da un cioccolato bianco classico ed equilibrato.
- Un formato adatto a tutte le esigenze (cartone da 6 kg).

CONFEZIONAMENTO

Scatola da 6 kg
(7.500 pezzi/kg circa)

TMC* 18 mesi

CIOCCOLATINI



14760 ETNAO GUANAJA

Ganache al cioccolato
fondente Guanaja



14756 ETNAO PRALINATO

Ganache al cioccolato al
latte e nocciole tostate



14755 ETNAO PASSIONE

Ganache al cioccolato al latte e
purea di frutto della passione



14754 ETNAO COCCO

Ganache al cioccolato al
latte profumato al cocco

CONFEZIONAMENTO

Scatola da 40 pezzi

TMC*

8 mesi

PESO

Circa 18 g/pezzo



14592 ÉCLAT D'OR

Scaglie di crêpe
croccante

CONFEZIONAMENTO

1 sacchetto da 2,5 kg

TMC*
15 mesi



49062 BURRO LIQUIDO CHIARIFICATO

COMPOSIZIONE
Materia grassa del latte
anidra 99,9%
Umidità massima 0,1%

CONFEZIONAMENTO

Scatola 2 kg

TMC*
12 mesi

DECORARE

DA COSPARGERE



4341
PERLE RIPIENE
CIOCCOLATO
FONDENTE



4719
PERLE CROCCANTI
CIOCCOLATO
FONDENTE
CEREALI BISCOTTATI
RICOPERTI DI CIOCCOLATO
FONDENTE



8425
PERLE CROCCANTI
CARAMÉLIA
CEREALI BISCOTTATI
RICOPERTI ALL'87% DI
CIOCCOLATO AL LATTE



10840
PERLE CROCCANTI
DULCEY
CEREALI BISCOTTATI
RICOPERTI ALL'87% DI
CIOCCOLATO BIANCO



10843
PERLE CROCCANTI
OPALYS
CEREALI BISCOTTATI
RICOPERTI ALL'87% DI
CIOCCOLATO BIANCO



26689
PERLE CROCCANTI
INSPIRATION
LAMPONE
CEREALI BISCOTTATI
RICOPERTI ALL'88%
DI SPECIALITÀ A BASE
DI BURRO DI CACAO
E LAMPONE



NOME	CODICE	% MIN. CACAO	TMC*	CONFEZIONAMENTO
PERLE RIPIENE CIOCCOLATO FONDENTE	4341	55%	14 mesi	Sacchetto 4 kg
PERLE CROCCANTI CIOCCOLATO FONDENTE	4719	55%	14 mesi	Sacchetto 3 kg
PERLE CROCCANTI CARAMÉLIA	8425	36%	12 mesi	Sacchetto 3 kg
PERLE CROCCANTI DULCEY	10840	35%	12 mesi	Sacchetto 3 kg
PERLE CROCCANTI OPALYS	10843	34%	10 mesi	Sacchetto 3 kg
PERLE CROCCANTI INSPIRATION LAMPONE	26689	31%	7 mesi	Sacchetto 1 kg

NAPPAGE E GLASSATURA



11820
PASTA PER
GLASSARE
FONDENTE



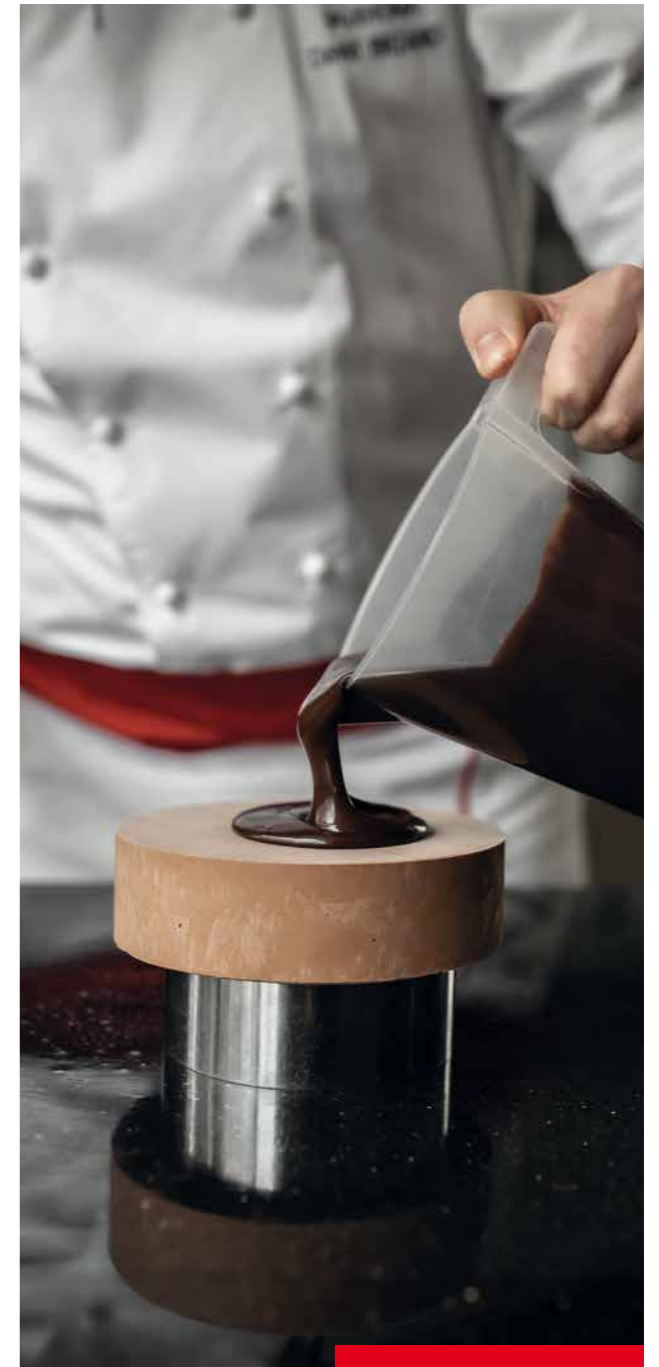
11821
PASTA PER
GLASSARE
AL LATTE



5010
ABSOLU CRISTAL
NAPPAGE NEUTRO



2051
ABSOLU NAPPAGE
MORBIDO



NOME	CODICE	% MIN. CACAO	TMC*	CONSERVAZIONE	CONFEZIONAMENTO
CREMA PER GLASSARE FONDENTE	11820	18%	12 mesi	In luogo fresco e asciutto tra i 16°C e i 18°C	Cartone 10 kg con sacchetto sigillato
CREMA PER GLASSARE AL LATTE	11821	7%	12 mesi	In luogo fresco e asciutto tra i 16°C e i 18°C	Cartone 10 kg con sacchetto sigillato
ABSOLU CRISTAL NAPPAGE NEUTRO	5010	-	12 mesi	Prima dell'apertura: 12 mesi in luogo fresco e asciutto Dopo l'apertura: 1 mese in frigorifero	Secchio 5 kg sigillato
ABSOLU NAPPAGE MORBIDO	2051	39%	9 mesi	Prima dell'apertura: Temperatura < 20°C Dopo l'apertura: frigorifero / utilizzare entro 4 giorni	Vaso 1 kg

BEVANDE

BEVANDA LIQUIDA



3209 CELAYA CIOCCOLATA CALDA

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

CONFEZIONAMENTO

6 x 1 Litro

TMC*

8 mesi

UTILIZZO:

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

CIOCCOLATO FINEMENTE GRATTUGIATO



47814

GROUND CHOCOLATE FONDENTE PURA ORIGINE GHANA

CORPOSO, CON NOTE DI SPEZIE DOLCI E AROMI DI BOSCO



47813

GROUND CHOCOLATE FONDENTE PURA ORIGINE GRENADA

EQUILIBRATO, CON NOTE DI FRUTTA MATURA E VANIGLIA

UTILIZZO:

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

NOME	CODICE	% MIN. CACAO	COMPOSIZIONE	DECORAZIONE, DA COSPARGERE	COME RIPIENO	BEVANDA	STRACCIATELLA	TMC*	CONFEZIONAMENTO
GROUND CHOCOLATE FONDENTE PURA ORIGINE GHANA	47814	68%	Cacao MS 68% Mat. Gr. 41% Zucchero 31%	☹	☹	☹	☹	14 mesi	Sacchetto 3 kg
GROUND CHOCOLATE FONDENTE PURA ORIGINE GRENADA	47813	65%	Cacao MS 65% Mat. Gr. 39% Zucchero 34%	☹	☹	☹	☹	14 mesi	Sacchetto 3 kg





CACAOTECA E GUIDA DEL GUSTO

CACAOTECA P. 54-55
GUIDA DEL GUSTO P. 56-57

Cacaoteca

COLORE	% MIN. CACAO	PURA ORIGINE	PRODOTTO	GAMMA	SOTTO-GAMMA	CONFEZIONAMENTO	CODICE	PAGINA
FONDATE	85%	-	ABINAO	Ciocolati di copertura	Grand cru	Sacchetto fave 3 kg	5614	20
	80%	-	KOMUNTU	Ciocolati di copertura	Grand cru	Sacchetto fave 3 kg	48579	21
	80%	-	P125 Cœur de Guanaja	Pionieri	P125 Cœur de Guanaja	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	6360 8234	10
	75%	BELIZE	TULAKALUM	Ciocolati di copertura	Grand cru	Sacchetto fave 3 kg	25295	18
	74%	MADAGASCAR	MILLOT	Ciocolati di copertura	Grand cru	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	31508 30357	24
	72%	VENEZUELA	ARAGUANI	Ciocolati di copertura	Grand cru	Sacchetto fave 3 kg	4656	18
	70%	GIAMAICA	MORANT BAY	Ciocolati di copertura	Cuvées	Blocco 1 kg	12830	17
	70%	-	GUANAJA	Ciocolati di copertura	Grand cru	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	4653 106 19849	20
	70%	PERÙ	ANDOA NOIRE	Ciocolati di copertura	I prodotti certificati e specifici	Sacchetto fave 3 kg	12515	24
	70%	-	TROPILIA AMER	Ciocolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 12 kg	8517	26
	68%	GHANA	NYANGBO	Ciocolati di copertura	Grand cru	Sacchetto fave 3 kg	6085	18
	67%	-	EXTRA AMER	Ciocolati di copertura	Firma Professionale	Sacchetto fave 3 kg	4663	26
	66%	HAITI	KILTI HAÏTI	Ciocolati di copertura	Cuvées	Blocco 1 kg	19264	17
	66%	ECUADOR	ALPACO	Ciocolati di copertura	Grand cru	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	5572 19851	18
	66%	-	CARAÏBE	Ciocolati di copertura	Grand cru	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	4654 107 19843	20
	66%	-	ARIAGA NOIRE	Ciocolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 5 kg	12144	26
	65%	GRENADA	KALINGO	Ciocolati di copertura	Grand cru	Sacchetto fave 3 kg	9789	19
	65%	-	XOCOLINE	Ciocolati di copertura	I prodotti certificati e specifici	Blocchi 3 x 1 kg	5904	25
	64%	BELIZE	XIBUN	Ciocolati di copertura	Cuvées	Blocchi 3 x 1 kg	27661	17
	64%	MADAGASCAR	MANJARI	Ciocolati di copertura	Grand cru	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg	4655 117	19
	64%	REPUBBLICA DOMINICANA	TAÏNORI	Ciocolati di copertura	Grand cru	Sacchetto fave 3 kg	5571	19
	63%	PERÙ	ILLANKA	Ciocolati di copertura	Grand cru	Sacchetto fave 3 kg	9559	19
	62%	BRASILE	MACAÉ	Ciocolati di copertura	Grand cru	Sacchetto fave 3 kg	6221	19
	62%	-	SATILIA NOIRE	Ciocolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 12 kg	7346	26
	61%	-	EXTRA BITTER	Ciocolati di copertura	Grand cru	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	4657 100 19846	20
	60%	-	ORIADO	Ciocolati di copertura	I prodotti certificati e specifici	Sacchetto fave 3 kg	12164	24
	59%	-	ARIAGA NOIRE	Ciocolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 5 kg	12143	26
	56%	-	CARAQUE	Ciocolati di copertura	Grand cru	Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	102 19850	20
56%	-	NOIR ORANGE	Ciocolati di copertura	Golosi	Sacchetto fave 3 kg	122	23	
55%	-	ÉQUATORIALE NOIRE	Ciocolati di copertura	Firma Professionale	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	4661 19836	26	
55%	BRASILE	ITAKUJA	Pionieri	Doppia fermentazione	Sacchetto fave 3 kg	12219	11	

COLORE	% MIN. CACAO	PURA ORIGINE	PRODOTTO	GAMMA	SOTTO-GAMMA	CONFEZIONAMENTO	CODICE	PAGINA
FONDATE	53%	-	EXTRA NOIR	Ciocolati di copertura	Firma Professionale	Sacchetto fave 3 kg	4664	26
	53%	-	TROPILIA NOIRE	Ciocolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 12 kg Cartone fave 12 kg MO	8515 19852	26

COLORE	% MIN. CACAO	PURA ORIGINE	PRODOTTO	GAMMA	SOTTO-GAMMA	CONFEZIONAMENTO	CODICE	PAGINA
OMBRE	53%	BRASILE	HUKAMBI	Pionieri	Grand cru	Sacchetto fave 3 kg	49787	9

COLORE	% MIN. CACAO	PURA ORIGINE	PRODOTTO	GAMMA	SOTTO-GAMMA	CONFEZIONAMENTO	CODICE	PAGINA
AL LATTE	50%	BRASILE	LIMEIRA	Ciocolati di copertura	Cuvées	Blocco 1 kg	12829	17
	50%	MADAGASCAR	KIDAVOA	Pionieri	Doppia fermentazione	Sacchetto fave 3 kg	13757	11
	46%	REPUBBLICA DOMINICANA	BAHIBE	Ciocolati di copertura	Grand cru	Sacchetto fave 3 kg	9997	22
	41%	-	GUANAJA LACTÉE	Ciocolati di copertura	Grand cru	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	7547 19894	22
	41%	-	XOCOLINE LACTÉE	Ciocolati di copertura	I prodotti certificati e specifici	Blocchi 3 x 1 kg	6972	25
	40%	-	JIVARA	Ciocolati di copertura	Grand cru	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	4658 189 19848	22
	39%	-	ORIZABA	Ciocolati di copertura	Grand cru	Sacchetto fave 3 kg	6640	22
	39%	-	BITTER LACTÉE	Ciocolati di copertura	Grand cru	Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	6591 19893	22
	39%	PERÙ	ANDOA LACTÉE	Ciocolati di copertura	I prodotti certificati e specifici	Sacchetto fave 3 kg	15001	24
	38%	-	ARIAGA LACTÉE	Ciocolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 5 kg	12142	27
	36%	-	CARAMÉLIA	Ciocolati di copertura	Golosi	Sacchetto fave 3 kg	7098	23
	35%	-	AZÉLIA	Ciocolati di copertura	Golosi	Sacchetto fave 3 kg	11603	23
	35%	-	ÉQUATORIALE LACTÉE	Ciocolati di copertura	Firma Professionale	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	4662 19844	27
	35%	-	SATILIA LACTÉE	Ciocolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 12 kg	7347	27
	33%	MADAGASCAR	TANARIVA	Ciocolati di copertura	Grand cru	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg	4659 3692	22
	29%	-	TROPILIA LACTÉE	Ciocolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 12 kg	8516	27

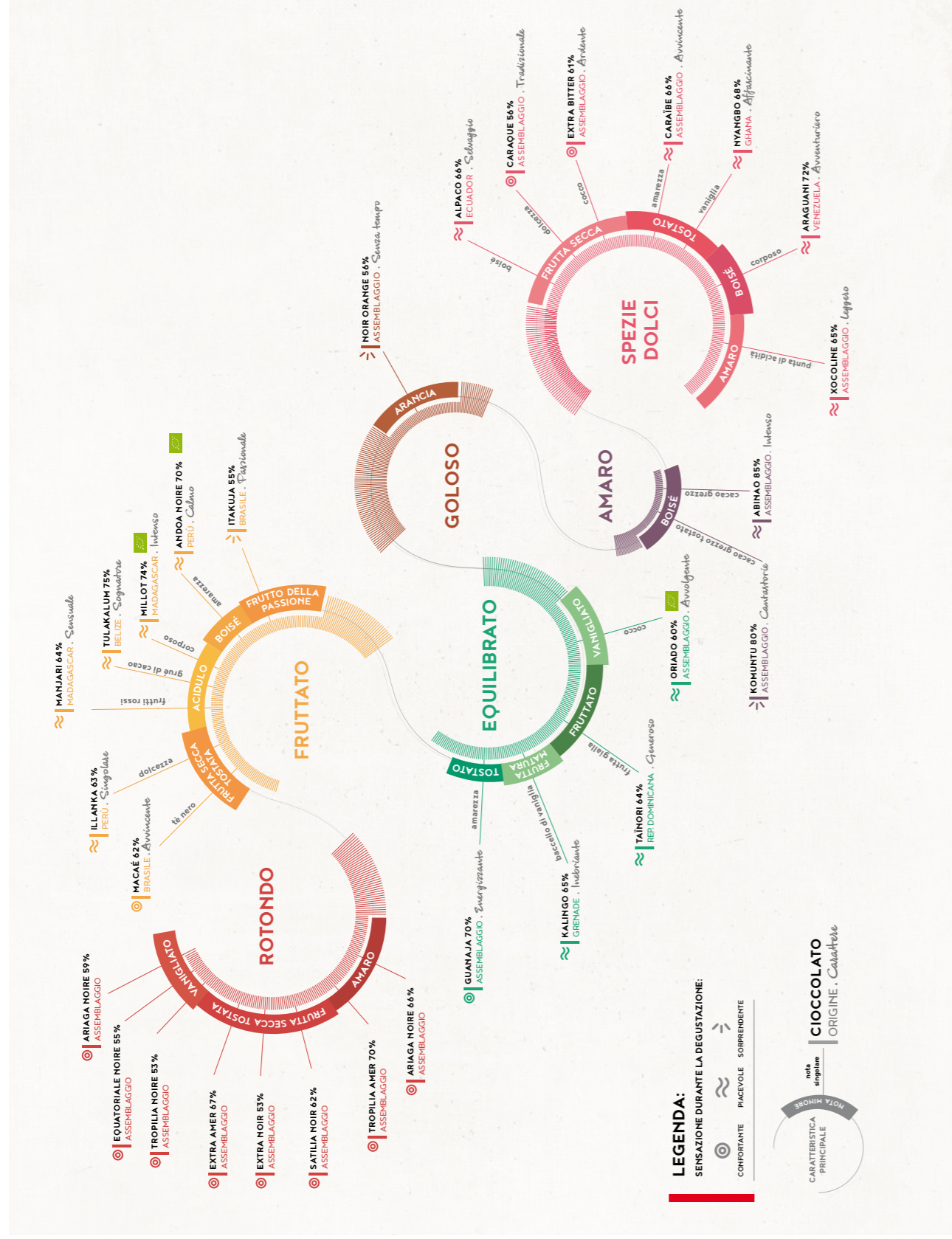
COLORE	% MIN. CACAO	PURA ORIGINE	PRODOTTO	GAMMA	SOTTO-GAMMA	CONFEZIONAMENTO	CODICE	PAGINA
BIANCO	35% burro di cacao	-	WAINA	Ciocolati di copertura	I prodotti certificati e specifici	Sacchetto fave 3 kg	15002	24
	35% burro di cacao	-	IVOIRE	Ciocolati di copertura	Golosi	Sacchetto fave 3 kg Blocchi 3 x 1 kg Cartone fave 12 kg	4660 140 19741	23
	33% burro di cacao	-	OPALYS	Ciocolati di copertura	Golosi	Sacchetto fave 3 kg	8118	23
	31% burro di cacao	-	SATILIA BLANCHE	Ciocolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 12 kg	19959	27
	30% burro di cacao	-	ARIAGA BLANCHE	Ciocolati di copertura	Firma Professionale	Cartone fave 5 kg	12141	27

COLORE	% MIN. CACAO	PURA ORIGINE	PRODOTTO	GAMMA	SOTTO-GAMMA	CONFEZIONAMENTO	CODICE	PAGINA
DI COLORE BIONDO	35% burro di cacao	-	BLOND DULCEY	Pionieri	Blond	Sacchetto fave 3 kg Cartone fave 12 kg	31870 27008	10

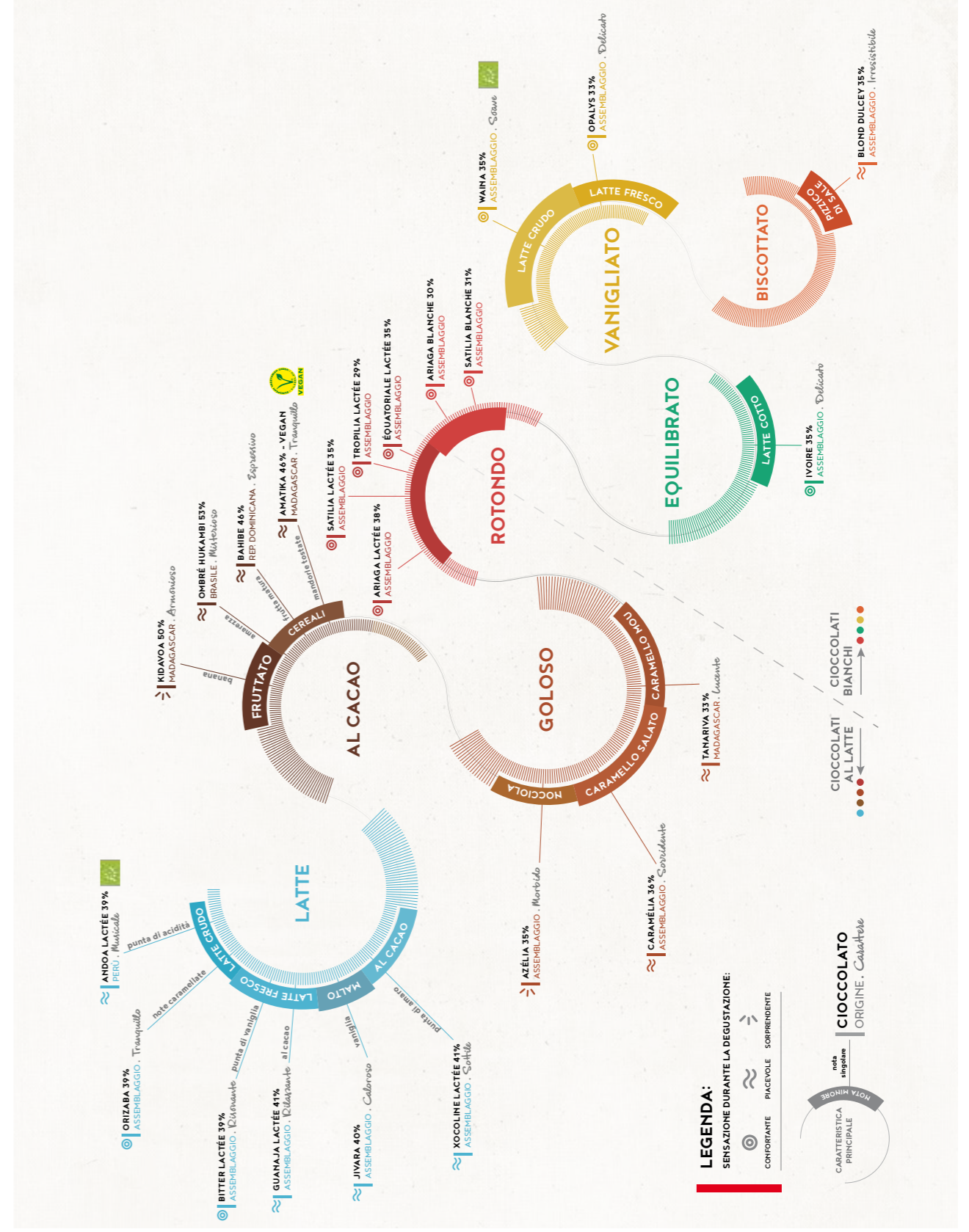
COLORE	% MIN. CACAO	PURA ORIGINE	PRODOTTO	GAMMA	SOTTO-GAMMA	CONFEZIONAMENTO	CODICE	PAGINA
VEGETALE	46%	-	AMATIKA	Ciocolati di copertura	Grand cru	Blocchi 3 x 1 kg	28074	25

CIOCCOLATO BIO

Cioccolati fondenti



Cioccolati al latte, bianchi e vegani





IL MARCHIO E I SUOI SERVIZI

IL MARCHIO VALRHONA P. 60-61

LA NOSTRA MISSIONE P. 62-63

I SERVIZI P. 64

SEMPLIFICARSI LA VITA P. 65

LA PERSONALIZZAZIONE P. 66-67

L'ÉCOLE VALRHONA P. 68

Immaginiamo il meglio del cioccolato... ad ogni passo

PARTNER DEGLI ARTIGIANI DEL GUSTO DAL 1922, PIONIERE E PUNTO DI RIFERIMENTO NEL MONDO DEL CIOCCOLATO, VALRHONA IMMAGINA IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO IN OGNI FASE DELLA CATENA DEL VALORE PER CREARE UNA FILIERA DEL CACAO EQUA E SOSTENIBILE E PER ISPIRARE UNA GASTRONOMIA DEL BUONO, DEL BELLO E DEL BENE.

LA SELEZIONE E LA COLTIVAZIONE DEI CACAO PIÙ PREGIATI DEL PIANETA.

È la missione dei nostri esperti di sourcing Valrhona che selezionano le varietà di cacao più singolari e creano rapporti duraturi con i produttori. Questa collaborazione consente a Valrhona di arricchire costantemente la propria conoscenza del cacao, di produrre cacao in nuove piantagioni e quindi di innovare ogni fase (coltivazione, fermentazione, essiccazione). Dato che il futuro del settore dipende dalle piantagioni, Valrhona si impegna localmente insieme ai nostri partner produttori di cacao e investe per il benessere delle collettività locali e la creazione della coltivazione futura del cacao. Con Valrhona, tutti diventano attori dello sviluppo sostenibile del cacao.



LA CONDIVISIONE DEL SAVOIR-FAIRE.

Ispirare una gastronomia creativa e responsabile e guidare un movimento collettivo che riunisca tutti gli attori del cacao, del cioccolato e della gastronomia implica necessariamente la condivisione della conoscenza. *Savoir-faire* e *savoir-être*.

E quale posto migliore di un'École per la condivisione? Creata a Tain L'Hermitage 30 anni fa dal maestro pasticcere Frédéric Bau, L'École Valrhona accoglie ogni anno centinaia di professionisti provenienti da tutta la Francia e più in generale da tutto il mondo, da Tain L'Hermitage a Parigi, passando per New York e Tokyo, per perfezionare le proprie capacità e dare libero sfogo alla propria creatività in un luogo di scambio e condivisione dedicato al cioccolato e alla gastronomia dolce in generale.

Condividere significa anche essere coinvolti in progetti che valorizzano le donne e gli uomini che lavorano con passione. Che si tratti di chef famosi o pasticceri rinomati (Coppa del Mondo di Pasticceria, concorso C3), o che vogliono diventarlo. Questo è lo scopo del programma *Graines de Pâtissier*, creato grazie al Fondo di solidarietà Valrhona. Questo programma offre una seconda opportunità professionale ai giovani francesi dai 16 ai 25 anni senza occupazione, nei settori della pasticceria, panetteria, e cioccolateria. Con Valrhona, la cerchia degli appassionati di cioccolato si espande ulteriormente, consentendo alla professione di continuare a evolvere.



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



DALL'ARRICCHIMENTO DELLA GAMMA AROMATICA ALLA RIVOLUZIONE DEL CIOCCOLATO.

Valrhona oltrepassa costantemente i limiti della creatività per ampliare la gamma aromatica del mondo del cioccolato responsabile e creare la prossima rivoluzione. Quella per cui la squadra prova, testa, sbaglia (a volte) e ricomincia da capo (sempre) per offrire qualcosa di nuovo e creativo. Così sono nati Guanaja (il cioccolato più amaro del mondo quando fu lanciato nel 1986), il cioccolato di colore biondo Dulcey (il 4° colore di cioccolato) e Inspiration, la prima copertura di frutta.

Una squadra di degustatori garantisce quotidianamente l'eccellenza, la qualità impeccabile e la costanza del gusto di questa incredibile biblioteca dei sapori.

Con Valrhona, gli artigiani del gusto danno una nuova dimensione alle loro creazioni.

Il 100%
dei cacao
Valrhona è
tracciato a
partire dal
produttore

GLI ESPERTI DI SOURCING VALRHONA VIAGGIANO IN TUTTO IL MONDO PER SELEZIONARE I CACAO PIÙ PARTICOLARI E PIÙ DELICATI NELLE PIANTAGIONI.

Nel corso del tempo, gli esperti di sourcing Valrhona hanno instaurato un rapporto privilegiato e duraturo con i produttori e hanno acquisito attraverso di essi una conoscenza unica del mestiere.

Per immaginare il meglio del cioccolato, Valrhona ha lanciato il programma *Live Long*, l'incarnazione della sua politica RSI. Il programma RSI *Live Long* di Valrhona ha trovato la sua identità nel sud-ovest del Ghana. A maggio 2015, Cédric, esperto di sourcing Valrhona, visita la comunità di Wassa Nkran, dove Valrhona finanzia la costruzione di un centro sociale con una biblioteca e una sala computer per i bambini, nonché una sala di formazione per i produttori. Cédric viene accolto calorosamente dalla folla con dei cartelli con le scritte "We are all Valrhonas", "Live Long Valrhona". Da allora, Valrhona adotta "Live Long" per esprimere il suo impegno RSI a lungo termine in tutte le sue dimensioni.

© Pierre Ollier
"Au cœur de Millot", Piantagione Millot, Madagascar

Insieme, facciamo del bene con del buono

NOI DI VALRHONA VOGLIAMO CREARE UN MOVIMENTO COLLETTIVO CHE RIUNISCA TUTTI I SOGGETTI CHE OPERANO NEL MONDO DEL CACAO, DEL CIOCCOLATO E DELLA GASTRONOMIA, PER ORIENTARCI VERSO UNA FILIERA EQUA E SOSTENIBILE, E UNA GASTRONOMIA ALL'INSEGNA DEL BUONO, DEL BELLO E DEL BENE.

QUESTA MISSIONE È AL CENTRO DI TUTTO CIÒ CHE FACCIAMO NOI DI VALRHONA.

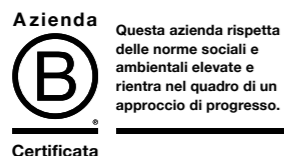
In termini concreti, ciò significa che Valrhona collabora con i suoi partner di cacao per migliorare le condizioni di vita delle comunità produttrici, aumentare i redditi dei produttori, proteggere i diritti umani, combattere la deforestazione e promuovere pratiche agricole sostenibili. Lavoriamo per costruire una nuova visione della gastronomia in cui creatività fa rima con responsabilità, sia attraverso prodotti e servizi innovativi, sia attraverso la promozione di pratiche sostenibili attraverso l'École Valrhona o la fornitura di strumenti e supporto per aiutare i propri clienti a diventare essi stessi più sostenibili. Ci impegniamo a farlo, contribuendo il più possibile agli sforzi per raggiungere la neutralità carbonica globale.



RITROVATE LE BUONE
PRATICHE SOSTENIBILI
DELLA GASTRONOMIA
E LO STRUMENTO DI
AUTOVALUTAZIONE QUI

CREARE UNA FILIERA DEL CACAO EQUA E SOSTENIBILE.

La filiera del cacao deve affrontare diverse sfide. Ecco perché Valrhona ha deciso di strutturare il suo approccio attorno a 3 pilastri: la conservazione del territorio e dei sapori, il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro dei produttori, la protezione dell'ambiente. Queste aree principali racchiudono grandi impegni, come il miglioramento dei redditi delle famiglie dei produttori, la lotta contro qualsiasi forma di lavoro forzato e in particolare quello minorile, la tutela delle aree forestali e della biodiversità, o la nostra ambizione di raggiungere la neutralità carbonica nel 2025. Per concretizzare questi obiettivi, Valrhona si impegna in partnership a lungo termine con donne e uomini che lavorano sul campo, all'interno di aziende o cooperative di produzione del cacao, aziende che condividono gli stessi valori della Maison. In questo modo, Valrhona ha sviluppato relazioni dirette in 15 Paesi del mondo.



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

Certificata

FARE DELLE PERSONE E DELL'INNOVAZIONE IL MOTORE DELL'AZIENDA.

Valrhona è innanzitutto una storia umana. La sua forza sta nei legami che crea con i produttori di cacao, i dipendenti e i clienti. È in questa forza che risiede la nostra capacità di innovare. Valrhona fa parte di una comunità. È solo attraverso l'innovazione e con l'aiuto di tutti gli attori del settore, ascoltando i loro bisogni e collaborando con loro che Valrhona potrà realizzare la sua missione: "Insieme, facciamo del bene con del buono." Valrhona costruisce e mantiene queste relazioni in vari modi: sondaggi regolari sul livello di soddisfazione, gruppi di discussione con i collaboratori, i clienti e i fornitori, scambi con le ONG, le organizzazioni professionali e altre aziende.

SVILUPPARE UNA GASTRONOMIA CREATIVA E RESPONSABILE.

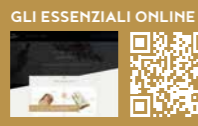
Per Valrhona, la gastronomia è fonte di piacere. Secondo la filosofia della Maison, il nostro modo di mangiare ha un impatto sulla biodiversità, sul clima e sulla salute pubblica. La sua profonda convinzione è che i professionisti possono influenzare le nostre abitudini di consumo. È proprio grazie a questo potere che insieme possiamo avere un impatto positivo sul nostro pianeta, sulla nostra alimentazione e sul nostro futuro. Sempre più spesso, i professionisti della gastronomia adottano misure per integrare il loro impatto sociale e ambientale nelle loro creazioni. Valrhona vuole sostenerli in questo processo e creare così una gastronomia del buono, del bello e del bene.

CONTRIBUIRE ALLA NEUTRALITÀ GLOBALE.

Le attività, dalla coltivazione del cacao alla vendita del cioccolato, hanno un impatto sull'ambiente. L'azienda s'impegna a ridurre al minimo tale impatto. Questo è il motivo per cui nei prossimi anni l'azienda si concentrerà principalmente sul contributo agli sforzi mondiali per raggiungere la neutralità carbonica sull'intera catena del valore entro il 2025. Si impegna a ridurre le emissioni di gas serra nello stabilimento di Tain l'Hermitage, che ha raggiunto la neutralità carbonica nel 2020; a ridurre le emissioni legate ai trasporti, oltre a combattere la deforestazione e a promuovere pratiche agricole sostenibili. Valrhona lavora attivamente per ridurre al minimo il proprio impatto ambientale, in particolare riducendo i rifiuti, utilizzando energie rinnovabili sviluppando i propri prodotti in maniera ecologica. Valrhona garantisce che il suo stabilimento rispetti le più severe normative ambientali. Grazie alle nostre certificazioni ISO 14001 e ISO 5001, Valrhona è in grado di strutturare il modo in cui gestisce l'impronta ambientale e il consumo di energia nelle sue operazioni e di garantire la qualità dei sistemi attuali.



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



Cyfl Essenziali

IL SERVIZIO ONLINE PER BILANCIARE TUTTE LE VOSTRE CREAZIONI PASTICCERE.

Insostituibili per tantissimi artigiani e ristoratori in tutto il mondo, gli "Essenziali" sono una collezione di ricette di base perfettamente equilibrate da realizzare con i prodotti Valrhona.

Creati dai maestri pasticceri dell'École Valrhona, "Gli Essenziali" rendono accessibili online (e in versione stampata) 7 categorie di preparazioni: biscotti e paste, consistenze cremose, consistenze spumose, frutta, gelateria, cioccolateria e finiture. Sono una raccolta di oltre 120 ricette dettagliate accompagnate da video che vengono messe a disposizione dei professionisti della gastronomia.

"Gli Essenziali" online mettono a vostra disposizione nuove funzionalità per la gestione delle ricette. Centralizzate il vostro ricettario online ed equilibrate le ricette automaticamente in base al cioccolato desiderato e al numero di porzioni (o unità di misura a scelta) da produrre. Vi proponiamo modelli di ricette prestabiliti come ispirazione: tronchetti, entremets, torte o tavolette. Grazie a questo strumento intuitivo e istantaneo semplificherete la creazione, la personalizzazione, la condivisione e il salvataggio di tutte le vostre ricette.

Il programma fedeltà Cercle V

Il programma fedeltà Cercle V è stato creato per tutti i professionisti della gastronomia dolce. Far parte di questa community di maestri pasticceri e artigiani significa avere l'opportunità di discutere, innovare, trarre ispirazione e beneficiare di vantaggi esclusivi (prodotti in anteprima, ricette riservate, eventi e conferenze in esclusiva, ecc.).

Esistono 3 livelli di accesso al programma Cercle V (bronzo, argento, oro) definiti secondo un fatturato annuo minimo a seconda della professione esercitata. Ogni fascia apre a vantaggi diversi.



Semplificarsi la vita

RITROVATE VARI UNIVERSI DI VENDITA E CONSIGLI DI ANIMAZIONE.



SCOPRITE IL NEGOZIO E L'HOTEL-RISTORANTE VIRTUALI!

Il nostro universo virtuale

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

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

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

Il servizio di stampa online Valrhona

PERSONALIZZATE E STAMPATE TUTTI I VOSTRI STRUMENTI DI COMUNICAZIONE!

Contenuti completamente personalizzabili!

Questo pratico servizio vi permetterà di stampare tutti i contenuti personalizzati di cui avete bisogno: poster, vetrofanie, adesivi... Personalizzate i vostri strumenti di comunicazione e riceverli, pronti per essere esposti in negozio!

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

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



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



L'atelier della personalizzazione

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



Definire l'accordo perfetto



IL VOSTRO GUSTO

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

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

OFFERTA DISPONIBILE A PARTIRE DA 500 KG DI COPERTURA IN BLOCCHI, MODELLAGGIO IN FAVE A PARTIRE DA 3 T. TEMPO MEDIO DI SVILUPPO: DA 3 A 9 MESI.

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

Dare risalto alle vostre creazioni



IL VOSTRO STAMPO

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

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

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

Prodotti in confezioni pensate per voi



IL VOSTRO PACKAGING

Semi-personalizzato:

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

Totalmente personalizzata:

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

Personalizzate il tipo di accompagnamento



LA NOSTRA ASSISTENZA

Consulenza tecnica

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

Assistenza in tema di pasticceria

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

Marketing

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



PER ULTERIORI INFORMAZIONI
CONTATTATE IL VOSTRO
RAPPRESENTANTE COMMERCIALE



SERVIZIO CLIENTI
AL 02317336



E-MAIL
SERVIZIOCLIENTI@VALRHONA-SELECTION.COM



Reportage



SIMON ATTRIDGE

Maestro pasticcere esecutivo
Hôtel Gleneagles, Scozia

"Phill ha deciso di creare il proprio cioccolato. Lavorare con Valrhona ci è sembrato ovvio. Siamo sicuramente il più grande complesso alberghiero della Scozia e uno dei più grandi del Regno Unito. Si trattava di trovare un punto di divergenza con tutti questi altri concorrenti. Valrhona era al centro di tutto questo. Penso che, in quanto giovane maestro pasticcere, sia un'idea incredibile lavorare con un'azienda come la vostra per creare il proprio cioccolato. L'esperienza che ho acquisito dalle idee, passando per la progettazione, fino ad arrivare allo sviluppo è stata per tutti un'ottima occasione per imparare. Tutti

gli chef, il personale di accoglienza... Tutti hanno mostrato interesse e questo ha aperto numerose opportunità. Tutto ciò dà una vera identità e contribuisce all'immagine dell'azienda. Ho apprezzato le degustazioni e, riguardo alla seconda copertura, ero partito per una strada, poi mi avete riorientato. È un po' come una sinergia tra due aziende che lavorano fianco a fianco e che condividono delle idee. Dobbiamo imparare molto da tutto questo. Non solo sulla creazione delle coperture ma anche su tutto il processo di degustazione. Si sono creati legami, ed è questo che ci ha portati al punto in cui siamo oggi".



Creata nel 1989 a Tain L'Hermitage e poi pensata come un centro di esperienza dedicato al cioccolato, l'École Valrhona è diventata oggi un luogo di trasmissione, creazione, innovazione e perfezionamento da cui emergono le ispirazioni di domani. Una scuola di creatività, di competenza tecnica, un luogo di scambio e condivisione sul cioccolato.

Tain L'Hermitage, Parigi, Brooklyn, Tokyo... Oggi, 4 École Valrhona in tutto il mondo e 30 maestri pasticceri accolgono e accompagnano ogni anno in formazione professionisti appassionati, virtuosi della golosità.

Laboratorio di idee, fonte di innovazione, preziosa rete di relazioni, l'École Valrhona offre un'opportunità unica per perfezionare le proprie abilità sul cioccolato in cioccolateria, pasticceria, panetteria, gelateria, dessert per ristorazione, ecc. L'École propone anche dei laboratori tematici tenuti dai maestri pasticceri dell'École o da professionisti della gastronomia dolce di fama internazionale. Oltre agli stage, l'École si presta regolarmente a momenti di scambio grazie a giornate di ispirazione, workshop e conferenze.

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



KOMUNTU 80%

CREATO CON VOI E PER VOI



Cetut Pantiana Sophie Maigne Michel
cchiotti Aoki Yusuke Susun Rojas Lino
César Garcia Dominique Ducroix Thalia
Lynn Liddicoat Eric Rousseau Mingler
Imazina Sanchez Pérez Jean-Baptiste
Michel Guito Gil Ramecourt Mo
Lase Dominique Clayton Willia
Samuel Gueriz Dummaire Cél
Duhamel Dom Luis Man
Marie Müller Junji Patri
Demess Paul A. Young Olga Campos Fla
Lillet Raul Ramiron Luis Emily Bo
José Del Valle Hernández Eva Martin
Iabate Vafing Nora Valson Nancy L
duardo Espinoza Tamasiz Catherine Bois

100^{ans}
d'engagement

VALRHONA



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



Hukambi 53%

GAMMA OMBRÉE, SFIDATE L'IGNOTO

Il cioccolato liberato dai codici della gastronomia consolidata che unisce la golosità del latte alla potenza del cacao del Brasile. Svelate ciò che non avete mai osato esprimere e ridefinite la vostra creatività.

PER SCOPRIRE HUKAMBI, VISITATE IL SITO VALRHONA.COM
O CONTATTATECI AL +39 02317336

Certificazione

