



Catalogo praline e golosità 2021-2022

Il nostro impegno



*Insieme, facciamo del bene
con del buono*

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

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

Tutto ciò è possibile grazie a Live Long, il nostro programma di sviluppo sostenibile. Oltre ad essere il piano d'azione a sostegno della nostra missione, **Live Long** è il nostro impegno a favore delle emissioni zero, dalla piantagione al piatto, entro il 2025.

Azienda



Certificata

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



RITROVATE
I NOSTRI PARTNER
SULLA MAPPA
INTERATTIVA

I nostri obiettivi



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

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

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

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

Lo stesso gusto di sempre, ma più naturale

Poiché la nostra missione aziendale è sempre stata **quella di fare insieme del bene con del buono**, cerchiamo costantemente di offrirvi i migliori prodotti possibili in un approccio rispettoso dell'ambiente e della salute del consumatore. Questo è il motivo per cui ci siamo impegnati a **riformulare le ricette delle nostre praline** e a migliorarle costantemente per offrirvi **una gamma golosa e responsabile**.

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

UNA PRALINA GOLOSA E RESPONSABILE

Lecitina di girasole

Un colore rosa naturale ottenuto dalla barbabietola

Aroma naturale di lampone

Cœur framboise
Ref. 33 786



DI COSA STIAMO PARLANDO?

Gli aromi

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

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

I coloranti

Possono essere sintetici o naturali.

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

ENTRO LA FINE DEL 2022 IL 100% DELLE NOSTRE PRALINE DI CIOCCOLATO CONTERRÀ LECITINA DI GIRASOLE, AROMI NATURALI E INGREDIENTI NATURALI CON PROPRIETÀ COLORANTI.



INDICE

7

NOVITÀ

- P 8 PALET GOLOSI
- P 9 PALET AL CACAO

11

GLI INDISPENSABILI
PER TUTTO L'ANNO

- P 12 GANACHE
- P 16 PRALINATI
- P 20 FRUTTATI
- P 22 ESCLUSIVI

25

PER DISTINGUervi

- P 26 PROMESSES

29

PER LE FESTE

- P 30 SCINTILLANTES
- P 31 ÉTINCELLES
- P 33 ESPRITS DE NOËL
- P 34 CONFISEUR
- P 35 CHARDON
- P 36 TARTUFI
- P 37 CUORI

39

PER UNO SPUNTINO

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

47

PER LA PAUSA

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

51

PER VENDERE MEGLIO

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

57

INDICE







NOVITÀ



PALET GOLOSI **P8**
PALET AL CACAO **P9**

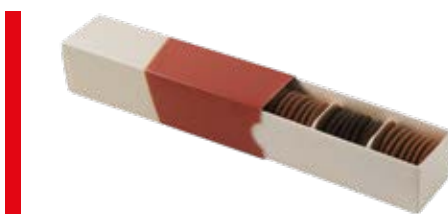
Collezione Novità Palet fin

A Natale 2021, lasciatevi sedurre dall'eleganza dei palet fin con i loro quattro gusti senza tempo. La loro finezza è unica, proprio come la loro delicatezza. Da lasciar sciogliere in bocca o da mordere, ognuno li gusta come preferisce!

PALET GOLOSI

Due delizie da gustare con il caffè (o anche senza)!

NOVITÀ  31394 AL LATTE PALET PRALINÉ PÉCAN PRALINATO PECAN Note fresche e intense di noci pecan. Rivestimento sottile di cioccolato al latte.	NOVITÀ  31397 AL LATTE PALET JIVARA PALET PIENO AL CIOCCOLATO AL LATTE JIVARA 40% Note di malto e vaniglia.
--	---



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

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

Ref. 31455

PALET AL CACAO

Due palet unici che rivelano gli aromi di coperture iconiche.

NOVITÀ



31392
FONDENTE

PALET MANJARI

Puro Madagascar
GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE MANJARI 64%

Note di frutti rossi.
Copertura sottile al cioccolato
fondente Manjari 64%.

NOVITÀ



31393
FONDENTE

PALET GUANAJA

PALET PIENO
AL CIOCCOLATO FONDENTE
GUANAJA 70%

Note di grué di cacao amaro.



GRAND CRU PURA ORIGINE

MANJARI 64% PURO MADAGASCAR

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

Ref. 4655







GLI INDISPENSABILI

per tutto l'anno

GANACHE P12
PRALINATI P16
FRUTTATI P20
ESCLUSIVI P22

Collezione Ganache

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

GANACHE FRUTTATE

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



33 406
FONDENTE



GANACHE CASSIS

GANACHE CON POLPA
DI RIBES NERO

Decorata con la forchetta.
Note acidule di frutti rossi.



375
FONDENTE



GANACHE MANDARINE

GANACHE AROMATIZZATA
AL MANDARINO

Decorazione soffiata.
Note raffinate di agrumi.



33 412
FONDENTE



GANACHE POIRE

GANACHE AROMATIZZATA
ALLA PERA

Note intense di frutta.



33 411
FONDENTE



CARAFRUTTI ABRICOT

GANACHE AL CIOCCOLATO
AL LATTE CON POLPA DI
ALBICOCCA CAMELLATA

Decorata con un motivo
a freddo negativo.
Note fruttate e di caramello.



33 691
FONDENTE



CARAFRUTTI POIRE

GANACHE CON POLPA
DI PERA WILLIAMS

Decorata con un motivo
a freddo negativo.
Note di frutta gialla matura.



33 463
AL LATTE

CARAFRUTTI COCO

GANACHE AL CIOCCOLATO
AL LATTE CON POLPA
DI COCCO CAMELLATO

Decorata con un motivo
a freddo negativo.
Note fruttate e di caramello.



9 305
AL LATTE



CARAFRUTTI CITRON

GANACHE AL CAMELLO
E POLPA DI LIMONE

Decorata con un motivo
a freddo negativo.
Note acidule della frutta e note
dolci del caramello cremoso.



33 801
DULCEY



BANANE PASSION

GANACHE ALLA BANANA
E FRUTTO DELLA PASSIONE

Decorata con tratti neri e arancioni
realizzati con il cornetto.



33 600
BIANCO



IVOIRE CASSIS

GANACHE CON POLPA
DI RIBES NERO

Decorata con la forchetta.
Note acidule di frutti rossi.



GANACHE PURE GRAND CRU

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



33 658
FONDATE

GUANAJA AMER

GANACHE GUANAJA 70%

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



33 660
AL LATTE

GUANAJA LACTÉE

GANACHE GUANAJA LACTÉE 41%

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



33 626
FONDATE

CARAÏBE

GANACHE CARAÏBE 66%

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



33 627
AL LATTE

JIVARA ALIZÉ

GANACHE JIVARA 40%

Decorata con la forchetta.
Note di malto e vaniglia.



33 185
FONDATE

PALET OR

GANACHE GUANAJA 70%

Decorata con foglia d'oro.
Note di grué di cacao amaro.



33 405
AL LATTE

PALET ARGENT

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDATE E AL LATTE

Decorata con foglia d'argento.
Note di latte e caramello.

I GRAND CRU

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

Questi cioccolati dal sapore eccezionale possono provenire:

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

www.valrhona.com

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



33 630
FONDATE

GANACHE MACAÉ

Puro Brasile

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDATE MACAÉ 62%

Profilo fruttato, note caratteristiche di frutta secca tostata.
Note di tè nero.



33 604
FONDATE

GANACHE MANJARI

Puro Madagascar

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDATE MANJARI 64%

Profilo fruttato, note caratteristiche acidule.
Note di frutti rossi.



33 621
FONDATE

GANACHE NYANGBO

Puro Ghana

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDATE NYANGBO 68%

Profilo di spezie dolci, note caratteristiche tostate.
Note di vaniglia.



33 605
FONDATE

GANACHE ABINAO

Assemblaggio

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDATE ABINAO 85%

Profilo amaro, note caratteristiche boisées.
Note di cacao grezzo.

Collezione Ganache

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

GANACHE SPEZIATE E GOLOSE

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



33 832
FONDENTE

MYRIADE

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

Decorata con granelli di frutta
e cioccolato al caffè.

Note di arabica e leggermente
acidule.



33 897
FONDENTE

CAFÉ NOIR

GANACHE AL CAFFÈ

Decorata con cioccolato al caffè.

Note di arabica.



33 840
BIANCO

CAFÉ CRÈME

GANACHE AL CAFFÈ

Decorata con cioccolato al caffè.

Note di arabica.



33 700
FONDENTE

GANACHE THÉ JASMIN

**GANACHE INFUSA
AL TÈ VERDE CINESE
AL GELSOMINO**

Decorata con un trasferibile che
evoca le foglie di tè.

Note molto fiorite.



33 701
FONDENTE

GANACHE MOKA

**GANACHE AL CAFFÈ MOKA
D'ETIOPIA**

Decorata con un trasferibile
raffigurante i chicchi di caffè.

Note aromatiche.



33 692
AL LATTE

GANACHE CANNELLE

**GANACHE AROMATIZZATA
ALLA CANNELLA**

Decorata con un trasferibile
raffigurante i bastoncini
di cannella.

Note speziate.



33 689
AL LATTE

GANACHE VANILLE

**GANACHE AROMATIZZATA
ALL'ESTRATTO DI VANIGLIA**

Decorata con un trasferibile
raffigurante i baccelli di vaniglia.

Note speziate.



33 668
FONDENTE

GANACHE THÉ EARL GREY

**UNIONE ARMONIOSA DI
GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE MACAÉ E TÈ VERDE**

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

Note fresche e fiorite di tè.



33 744
FONDENTE

GANACHE PIMENT D'ESPELETTE

**ABBINAMENTO ORIGINALE DI
GANACHE AL CIOCCOLATO E
NOTE CALDE CARATTERISTICHE
DEL PEPERONCINO DI ESPELETTE**

Decorazione gialla.

Note calde e speziate.



33 402
FONDENTE

CHAPKA NOIR

**GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE**

Decorata con granelli di mandorle.

Grande persistenza di gusto.



33 413
AL LATTE

CHAPKA LAIT

**GANACHE AL CIOCCOLATO
AL LATTE**

Decorata con granelli di mandorle.

Note raffinate di caramello
e vaniglia.



33 619
AL LATTE

DOUCE AMANDE

**GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE E AL LATTE
AROMATIZZATA ALLA
MANDORLA**

Decorata con la forchetta.
Presentata a forma di mandorla.



33 599
FONDENTE

MENTHE VIVE

**GANACHE AROMATIZZATA
ALLA MENTA**

Decorata con la forchetta.
Note fresche e intense.



380
FONDENTE

GANACHE MARRONS

**GANACHE ALLA CREMA
DI MARRONI**

Presentata a forma di castagna.
Note vanigliate.



33 957
BIANCO

GANACHE COGNAC

**GANACHE AL COGNAC
AROMATIZZATA
ALL'ARANCIA AMARA**

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



33 409
FONDENTE

CARAMEL SALÉ NOIR

**GANACHE AL CARAMELLO
SALATO**

Decorata con zucchero.
Note di caramello.



33 415
AL LATTE

CARAMEL SALÉ LAIT

**GANACHE AL CARAMELLO
SALATO**

Decorata con zucchero.
Note di caramello.



Collezione Pralinati

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

PRALINATI PURI

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



33 296
FONDENTE

PRALINÉ INTENSE NOIR

PRALINATO INTENSO MANDORLE E NOCCIOLE

Decorato con una punta
di cioccolato Ivoire.

Note intense di frutta secca
caramellata.



33 311
AL LATTE

PRALINÉ INTENSE LAIT

PRALINATO INTENSO MANDORLE E NOCCIOLE

Decorato con una punta
di cioccolato fondente.

Gusto intenso di frutta secca
e note tostate.



33 401
BIANCO

PRALINÉ INTENSE IVOIRE

PRALINATO INTENSO MANDORLE E NOCCIOLE

Decorato con una punta
di cioccolato fondente.

Gusto intenso di frutta secca
e note tostate.



33 433
BIANCO

CARRÉ PRALINÉ IVOIRE

PRALINATO MANDORLE

Decorato con un tratto nero
realizzato con il cornetto.
Gusto equilibrato di frutta secca
e caramello.



33 303
FONDENTE

PRALINÉ DOUCEUR NOIR

PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE

Decorato con la forchetta.

Gusto equilibrato di frutta secca
con un pizzico di caramello.



33 301
FONDENTE

PRALINÉ NOISETTE 55% NOIR

PRALINATO FRUTTATO ALLE NOCCIOLE ITALIANE 55%

Decorato con la forchetta.

Aromi intensi di nocciole fresche.



9 219
AL LATTE

PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT

PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE AL FONDENTE ECCEZIONALE

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

La sua texture croccante svela
note intense di mandorle
e nocciole delicatamente tostate.



33 515
BIANCO

PRALINÉ AMANDE NOISETTE 60% IVOIRE

PRALINATO FRUTTATO MANDORLE E NOCCIOLE

Decorato con la forchetta.

Armonia di note fruttate
e fondente intenso.



33 180
FONDENTE

MALAKOFF NOIR

PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE

Decorato con granelli di mandorle.

Note di frutta secca.



33 237
AL LATTE

MALAKOFF LAIT

PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE

Decorato con granelli di mandorle.

Note di frutta secca.



33 666
FONDENTE

GRETA NOIR

PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE

Decorato con granelli di mandorle.

Note di frutta secca.



33 669
AL LATTE

GRETA LAIT

PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE

Decorato con granelli di mandorle.

Note di frutta secca.



33 422
AL LATTE

PRALINÉ PISTACHE

PRALINATO PISTACCHIO E CRÊPE DENTELLE

Decorato con un tratto verde
realizzato con il cornetto.

Texture croccante.



33 371
AL LATTE

PRALINÉ PÉCAN

PRALINATO PECAN

Decorato con un tratto nero
realizzato con il cornetto.

Texture liscia e cremosa.

PRALINATI INEDITI

PECAN 50%

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

Ref. 11937

PISTACCHIO

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

Ref. 11936



Collezione Pralinati

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

PRALINATI GOLOSI

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



1869
FONDENTE

RINETTE NOIRE

PRALINATO NOCCIOLE E
GRANELLI DI MANDORLE

Decorato con un tratto di cioccolato
al latte realizzato con il cornetto.

Texture molto fine e croccante.



33 236
AL LATTE

RINETTE LAIT

PRALINATO NOCCIOLE E
GRANELLI DI MANDORLE

Decorato con cioccolato fondente.

Texture molto fine e croccante.



33 525
DULCEY

RINETTE DULCEY

PRALINATO NOCCIOLE E
GRANELLI DI MANDORLE

Decorato con cioccolato fondente.

Texture molto fine e croccante.



34 055
BIANCO

RINETTE IVOIRE

PRALINATO NOCCIOLE E
GRANELLI DI MANDORLE

Decorato con cioccolato fondente.

Texture molto fine e croccante.



33 367
FONDENTE

PRALIFEUILLETÉ NOIR

PRALINATO MANDORLE
E CRÊPE DENTELLE

Decorato con la forchetta.

Note tostate.

Texture croccante.



33 358
AL LATTE

PRALIFEUILLETÉ LAIT

PRALINATO MANDORLE
E CRÊPE DENTELLE

Decorato con la forchetta.

Note tostate.

Texture croccante.



33 240
FONDENTE

PRALINOUGAT

PRALINATO MANDORLE
E SCAGLIE DI TORRONCINO
DI MONTÉLIMAR

Decorato con la forchetta.

Note di miele.

Texture croccante.



33 283
AL LATTE

PRALINÉ NOUGATINE

PRALINATO INTENSO
MANDORLE E GRANELLI DI
TORRONCINO CROCCANTE

Decorato con la forchetta.

Note di frutta secca e caramello.

Texture croccante.

NUOVA DECORAZIONE



33 866
AL LATTE

PRALIGOURMAND

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

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

Gusto intenso di frutta secca
delicatamente sublimato dalla cannella.

Texture croccante.



33 567
AL LATTE

PRALINÉ TONKA

PRALINATO MANDORLE
E NOCCIOLE ALLA
FAVA TONKA

Decorato con grué di cacao.

Texture liscia e cremosa.



33 312
FONDENTE

PRALINÉ CRAQUANT

PRALINATO INTENSO
MANDORLE E NOCCIOLE
CON CEREALI CROCCANTI

Decorato con cioccolato al latte.

Note intense di frutta secca
tostata.

Texture croccante.



33 302
FONDENTE

ARWEN

GIANDUJA AL LATTE
CON PEZZETTI
DI GALETTE BRETONE

Note di frutta secca.

Texture fondente e croccante.

PRALINATI FRUTTATI

La dolcezza del pralinato associata alla potenza della frutta.



33 298
FONDENTE

PRALICOCO

PRALINATO MANDORLE E COCCO

Decorato con cioccolato bianco
(Ivoire 35%).

Gusto di frutta secca
e note fruttate.



34 054
AL LATTE

PRALINÉ YUZU

PRALINATO MANDORLE A BASE DI INSPIRATION YUZU

Decorato con tratti gialli realizzati
con il cornetto.



33 278
AL LATTE

GIANDUJA CITRON

GIANDUJA AL LATTE AROMATIZZATO AL LIMONE

Decorato con la forchetta.

Note acidule.
Texture cremosa.



Collezione Fruttati

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

FRUTTA SECCA E CANDITA

La varietà della frutta secca e candita offre nuove sensazioni gustative.



33 181
FONDENTE

MÉDITERRANÉEN NOIR

PALET AL CIOCCOLATO
FONDENTE CON SCORZE
DI ARANCIA, ALBICOCCHE,
NOCCIOLE E PISTACCHI

Note di frutta secca e fruttate.
Croccante.



33 368
AL LATTE

MÉDITERRANÉEN LAIT

PALET AL CIOCCOLATO
AL LATTE CON SCORZE DI
ARANCIA, ALBICOCCHE,
NOCCIOLE E PISTACCHI

Note di frutta secca e fruttate.
Croccante.



33 359
DULCEY

MÉDITERRANÉEN DULCEY

PALET DULCEY CON SCORZE
DI ARANCIA, ALBICOCCHE,
NOCCIOLE E PISTACCHI

Note di frutta secca e fruttate.
Croccante.



33 281
FONDENTE

NOUGAT

TORRONE DI MONTÉLIMAR

Note di miele e di frutta.
Morbido.



33 179
FONDENTE

ALICANTE

CREMA DI MANDORLE
E PISTACCHI

Decorata con tratti verdi
realizzati con il cornetto.
Gusto equilibrato di frutta secca.
Texture cremosa.



33 297
FONDENTE

BRIN D'AMANDE NOIR

PASTA DI MANDORLE 50%

Gusto di frutta secca e
note di mandorle amare.



33 177
FONDENTE

ORANGETTE

BASTONCINI DI SCORZA
DI ARANCIA CANDITA

Note fruttate e acidule.



33 304
FONDENTE

CITRONNETTE

BASTONCINI DI SCORZA
DI LIMONE CANDITA

Piacevole amarezza e
note di scorze agrumate.



33 299
FONDENTE

GINGEMBRETTE

BASTONCINI DI ZENZERO
CANDITO

Freschezza e piccantezza
dello zenzero.



Collezione Esclusivi

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

GRANITÉ

Una consistenza morbida e rinfrescante.



33 702
FONDENTE

GRANITÉ FRUITS ROUGES - VIOLETTE

**GANACHE CON POLPA DI RIBES
ROSSO E NERO AROMATIZZATA
ALLA VIOLETTA**

Decorata con pezzetti di violetta.

Note fruttate e acidule.

Texture fondente.



33 872
FONDENTE

GRANITÉ GRUÉ

**GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE INFUSA CON
GRUÉ DI CACAO**

Decorata con grué di cacao.

Note di cacao e persistenza
di gusto.



33 421
FONDENTE

GRANITÉ FRAMBOISE - LITCHI

**GANACHE CON POLPA
DI LAMPONE E LITCHI**

Decorata con paillettes
di frutti rossi.

Note fruttate e acidule.

Texture fondente.



33 927
AL LATTE

GRANITÉ PRALINÉ FRUITÉ

**PRALINATO FRUTTATO
MANDORLE E NOCCIOLE**

Decorato con granelli di mandorle.

Note di frutta secca.



33 928
AL LATTE

GRANITÉ PASSION

**GANACHE CON POLPA
DI FRUTTO DELLA PASSIONE**

Decorata con paillettes.

Note fresche e acidule
di frutto della passione.

Texture incredibilmente fondente.



9 848
DULCEY

GRANITÉ DULCEY

**GANACHE AL CIOCCOLATO
AL LATTE JIVARA 40%**

Decorata con granelli
di noci pecan caramellati.

Note di malto e biscottate
di cioccolato Dulcey 35%.

POP

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



33 671
FONDENTE

POP FRAMBOISE

**GANACHE CON POLPA
DI LAMPONE**

Decorata con un trasferibile.



33 766
FONDENTE

POP MACAÉ

Puro Brasile

**GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE MACAÉ 62%**

Decorata con un trasferibile.

Note di tè nero.



33 673
AL LATTE

POP PASSION

**GANACHE AL FRUTTO
DELLA PASSIONE**

Decorata con un trasferibile.



33 667
AL LATTE

POP NOISETTE

GANACHE ALLA NOCCIOLA

Decorata con un trasferibile.

PETITS DÉLICES

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

PER TUTTO L'ANNO



33 721
FONDENTE

TARTE AU CHOCOLAT

GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE RICOPERTA DA
SCAGLIE DI BISCOTTO

Note di grué di cacao.

Texture fondente e croccante.

NUOVA DECORAZIONE



34 156
FONDENTE

FORÊT NOIRE

Puro Brasile

GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE MANJARI 64%
E AMARENE

Note di frutti rossi e liquore.



33 687
FONDENTE

OPÉRA

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

Decorata con foglia d'oro.



33 524
FONDENTE

CRÈME CARAMEL

GANACHE AL CARAMELLO
AROMATIZZATA
ALLA VANIGLIA

Decorata con granelli
di zucchero grezzo.



33 313
FONDENTE

SUCCÈS

PRALINATO MANDORLE
E NOCCIOLE FRUTTATO
CON BISCOTTO SUCCÈS

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

Note di frutta secca.

Texture croccante.



33 603
FONDENTE

INSPIRATION PAIN D'ÉPICES

PASTA DI MANDORLE,
SCORZE DI ARANCIA
CANDITE, MIELE E 7 SPEZIE

Decorata con granelli di frutta.

Texture morbida.

Note fruttate e speziate.

NUOVA DECORAZIONE



33 865
AL LATTE

TIRAMISU

GANACHE AL CIOCCOLATO
IVOIRE AROMATIZZATA
AL TIRAMISÙ

Decorata con un tratto nero
realizzato con il cornetto.

Texture fondente.



33 926
AL LATTE

CRUMBLE FRAMBOISE

GANACHE ALLA POLPA
DI LAMPONE RICOPERTA
DA SCAGLIE DI BISCOTTO

Note fruttate.

Texture fondente e croccante.



33 693
AL LATTE

TARTE TATIN

GANACHE CON POLPA
DI MELA CARAMELLATA
AROMATIZZATA
ALLA VANIGLIA

Texture fondente.



33 688
DULCEY

TARTE POIRE CANNELLE

GANACHE CON POLPA
DI PERA AROMATIZZATA
ALLA CANNELLA

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



33 716
BIANCO

MILLEFEUILLE

GANACHE AROMATIZZATA
ALLA VANIGLIA SU STRATO
DI GIANDUJA AL LATTE
E CRÊPE DENTELLE

Decorata con tratti neri
realizzati con il cornetto.

Texture cremosa e croccante.





PER DISTINGUERVSI

e per innovare la vostra
offerta di praline

PROMESSES P26

Collezione Promesses

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

PROMESSES

Questa delicata collezione esalta il cioccolato in tutta la sua finezza.



**33 745
FONDENTE**

PROMESSE PRALINÉ CRÊPE DENTELLE

INTERNO PRALINATO
FONDENTE ABBINATO
AL CROCCANTE DELLA
CRÊPE DENTELLE

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



**33 718
FONDENTE**

PROMESSE CASSIS

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

Decorata con tratti neri e rosa
realizzati con il cornetto.



**33 753
FONDENTE**

PROMESSE MANJARI FRAMBOISE

Puro Madagascar

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

Decorata con tratti neri e rosa
realizzati con il cornetto.



**33 514
FONDENTE**

PROMESSE GUANAJA

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

Decorata con tratti neri realizzati
con il cornetto.



**33 867
FONDENTE**

PROMESSE GRIOTTE TONKA

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

Decorata con tratti rossi e neri
realizzati con il cornetto.



**33 769
FONDENTE**

PROMESSE CITRON VERT

GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE CON POLPA DI
LIME DEL MESSICO

Decorata con tratti verdi realizzati
con il cornetto.



**33 505
FONDENTE**

PROMESSE CAFÉ ARABICA

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

Decorata con tratti neri realizzati
con il cornetto.



**33 503
FONDENTE**

PROMESSE PRALINÉ NOIR 70%

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

Decorazione soffiata.

Scoprite il savoir-faire artigianale dietro alle praline di alta gamma.

INQUADRATURA MANUALE: Inquadratura manuale e taglio alla chitarra per delicate praline da 9 g.

PRODOTTI "FRESCHI": Ricette realizzate con frutta in purea e panna, senza aromi.



33 748
AL LATTE



PROMESSE KALAMANSI

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

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



33 752
AL LATTE



PROMESSE GIANDUJA PASSION

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

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



33 500
AL LATTE

PROMESSE OPALYS VANILLE

GANACHE AL CIOCCOLATO
BIANCO OPALYS E
BACCELLI DI VANIGLIA
DEL MADAGASCAR

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



33 518
AL LATTE

PROMESSE JIVARA

GANACHE CREMOSA DI
CIOCCOLATO AL LATTE
JIVARA 40%

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



33 495
AL LATTE

PROMESSE PRALINÉ 66%

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

Decorazione soffiata.



33 636
DULCEY

PROMESSE DULCEY CARAMÉLIA

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

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







PER LE FESTE

che impreziosiscono
il nostro anno



SCINTILLANTES P30

ÉTINCELLES P31

ESPRITS DE NOËL P33

CONFISEUR P34

CHARDON P35

TARTUFI P36

CUORI P37

Collezione Natale

La gamma festiva di Valrhona, imperdibile per celebrare le feste di fine anno!

SCINTILLANTES

Per illuminare i vostri momenti golosi.



FONDENTE

CARAÏBE NOIR

GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE CARAÏBE 66%

Intense note amare e
di frutta secca tostata.



AL LATTE

JIVARA LAIT

GANACHE AL CIOCCOLATO
AL LATTE JIVARA 40%

Note di malto e vaniglia.
Texture fondente.



FONDENTE

PRALIFEUILLETÉ NOIR

PRALINATO MANDORLE
E NOCCIOLE CON
CRÊPE DENTELLE

Note di frutta secca.
Texture croccante.



AL LATTE

PRALINÉ LAIT

PRALINATO MANDORLE
E NOCCIOLE

Note di frutta secca.



AL LATTE

AMANDE LAIT

GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE E AL LATTE
AROMATIZZATA ALLA MANDORLA

Note dolci e fruttate.



BIANCO

CASSIS IVOIRE

GANACHE CON POLPA
DI RIBES NERO

Note acidule.

ASSORTIMENTO DI 5 KG DI SCINTILLANTES

CIOCCOLATI, GANACHE
E PRALINATI CONFEZIONATI
A FORMA DI CAREMELLA

11504



FONDENTE



AL LATTE



BIANCO



ÉTINCELLES

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



8393
FONDENTE

OCTANS

**GANACHE AL CIOCCOLATO
AL LATTE JIVARA 40%
CON CARAMELLO SALATO**

Decorata con paillettes
d'oro e d'argento.
Note di malto e caramello.



2394
FONDENTE

ANTHARÈS

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

Decorata con paillettes
d'oro e d'argento.



2397
FONDENTE

ARIÈS

**GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE CARAÏBE 66%**

Decorata con un tocco di argento.
Aromatica e persistente.



33414
FONDENTE

ALTAÏR

**PRALINATO NOCCIOLA 60%
CON SCAGLIE DI
NOCI PECAN**

Finemente decorata con
tratti neri e argento.
Gusto intenso
di frutta secca tostata.
Texture croccante.



6823
FONDENTE

ATRIA

**GIANDUJA AL LATTE
CON PEZZETTI
DI GALETTE BRETONE**

Decorato con paillettes
d'oro e d'argento.
Texture croccante.



4687
FONDENTE

PERSEA

**PRALINATO NOCCIOLE
E COCCO GRATUGIATO**

Decorato con un tocco
di argento.
Texture fondente.



33601
FONDENTE

TRUFFE CARAÏBE

**GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE CARAÏBE 66%**

Ricoperta di cacao.
Intense note amare e
di frutta secca tostata.
Texture fondente.



2864
AL LATTE

ORIANA

**PRALINATO NOCCIOLA 60%
E CRÊPE DENTELLE
CON 5 SPEZIE**

Decorato con un tocco di argento.
Gusto intenso di frutta secca
e note speziate.
Texture croccante.



2867
AL LATTE

ANDROMA

**GIANDUJA AL LATTE CON
SCAGLIE DI NOCCIOLA**

Decorato con paillettes
d'argento.
Note golose.
Texture croccante.



2863
AL LATTE

VEGA

PRALINATO NOCCIOLA 60%

Decorato con un tocco di argento.
Gusto intenso di frutta secca
tostata e note di caramello.



4285
AL LATTE

LYRA

**GANACHE CON POLPA DI
FRUTTO DELLA PASSIONE**

Decorata con foglia d'oro.
Texture cremosa.
Giusto equilibrio tra note di frutto
della passione e latte.



2861
BIANCO

AURIGA

**GANACHE AI FRUTTI ROSSI
CON UN ACCENNO DI
LIQUORE ALLE MORE**

Decorata con paillettes
d'oro e d'argento.



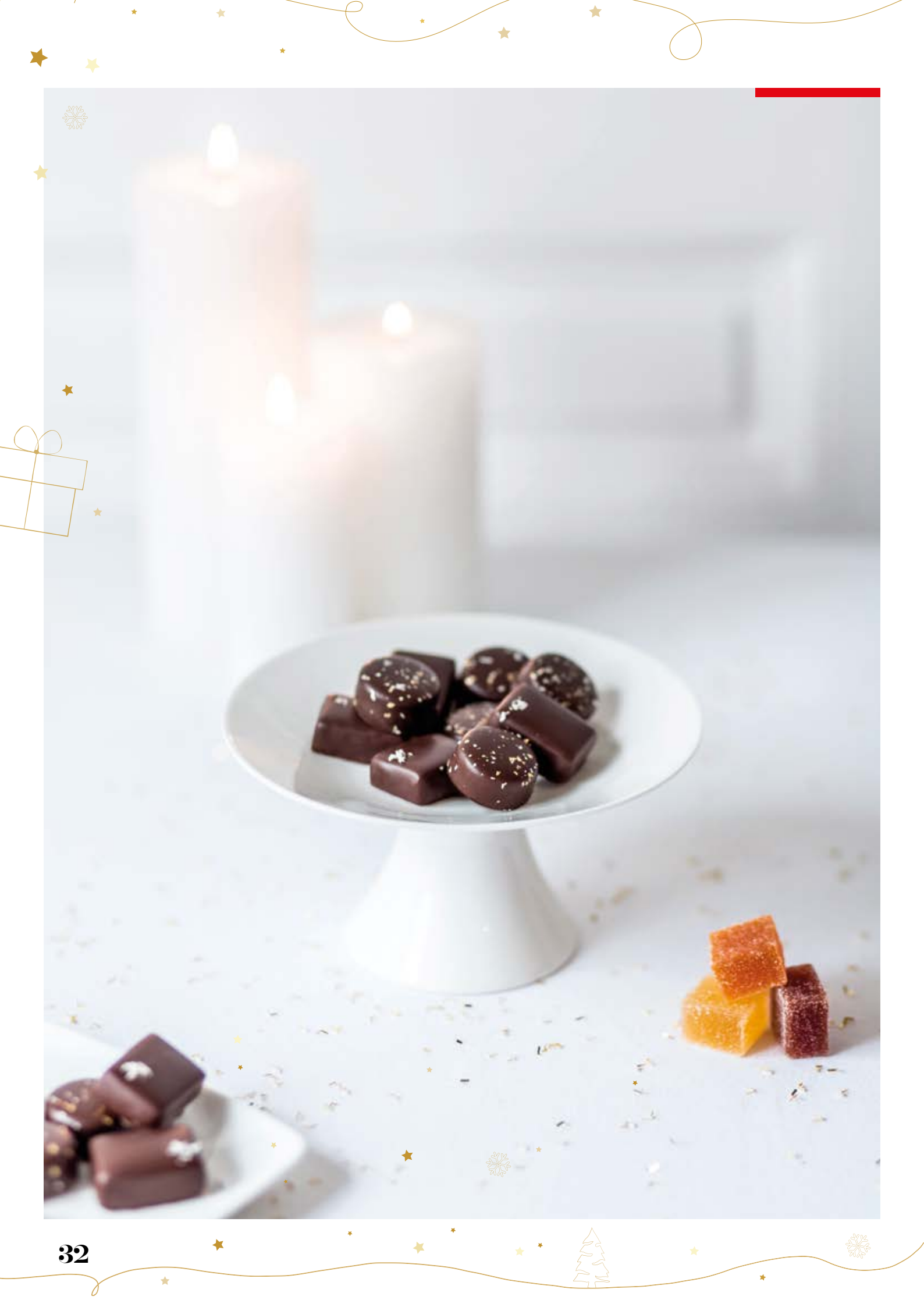
4284
BIANCO

POLARIS

**GANACHE AL CIOCCOLATO
AL LATTE E CAFFÈ
CON NOTE DI WHISKY**

Decorata con un tocco di argento.
Texture fondente.

PER LE FESTE



Collezione Natale

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

ESPRITS DE NOËL

Il Natale prende forma con questi simpatici assortimenti.



11 206
FONDENTE

ESPRIT DE NOËL CARAÏBE

AL CIOCCOLATO FONDENTE CARAÏBE 66%
PERSISTENTE E AROMATICO



12 013
AL LATTE

ESPRIT DE NOËL CARAMÉLIA

AL CIOCCOLATO AL LATTE CARAMÉLIA 36%
DELICATO, GOLOSO E GENEROSO



11 207
DULCEY

ESPRIT DE NOËL DULCEY

AL CIOCCOLATO BLOND DULCEY 35%
CREMOSO E BISCOTTATO



13 008
BIANCO

ESPRIT DE NOËL IVOIRE

AL CIOCCOLATO BIANCO IVOIRE 35%

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



RITROVATE TUTTE LE NOSTRE CONFEZIONI A PAG. 54-55

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

SCATOLA DORATA

Ref. 26 869

SCATOLA LAMPONE

Ref. 26 862

LOTTO DA 10

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



Collezione Liquore

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

CONFISEUR

Praline al liquore, presentate in carta brillante colorata.



33 238
FONDENTE



CONFISEUR FRAMBOISE

ACQUAVITE DI LAMPONE
(60°)

Presentato in una carta brillante
rosa fucsia.
Note fruttate.



486
FONDENTE



CONFISEUR KIRSCH

ACQUAVITE DI KIRSCH
(50°)

Presentato in una carta brillante
rossa.
Gusto intenso e note di ciliegia.



487
FONDENTE



CONFISEUR POIRE

ACQUAVITE DI PERE WILLIAMS
(45°)

Presentato in una carta brillante dorata.
Note fruttate.
Intenso.



481
FONDENTE



CONFISEUR CHARTREUSE

CHARTREUSE VERDE (70°)

Presentato in una carta brillante
verde.
Note aromatiche di piante verdi.



482
FONDENTE



CONFISEUR COGNAC

ACQUAVITE DI COGNAC (60°)

Presentato in una carta brillante
color albicocca.
Intensità, dolcezza e note ambrate.



3301
FONDENTE



PANACHÉ CONFISEURS

ASSORTIMENTO DI 2 KG:
LAMPONE, KIRSCH, PERA

Presentati in una carta brillante.
Note fruttate.



381
FONDENTE



CERISE & KIRSCH

CILIEGIA, ACQUAVITE
DI KIRSCH (50%)
E FONDENTE

Guscio di cioccolato fondente.
Presentato in una carta brillante
rossa.
Gusto intenso e note di ciliegia.



PRESENTAZIONE: VALORIZZATE I VOSTRI CONFISEUR

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

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

CHARDON

Una gamma di praline dedicata agli amanti del liquore, a forma di chardon e ricoperte con decorazioni colorate.

NUOVA DECORAZIONE



33 475

CHARDON MIRABELLE

ACQUAVITE DI PRUGNA
MIRABELLE INVECCHIATA (60°)

Ricoperto di cioccolato giallo.
Note fruttate.

NUOVA DECORAZIONE



33 635

CHARDON DULCEY WHISKY CAFÉ

WHISKY (60°)
ED ESTRATTO DI CAFFÈ

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

NUOVA DECORAZIONE



33 953

CHARDON COGNAC

COGNAC E ARANCIA AMARA

Ricoperto di cioccolato arancione.
Note di arancia amara.

NUOVA DECORAZIONE



33 474

CHARDON FRAMBOISE

ACQUAVITE DI LAMPONE
(60°)

Ricoperto di cioccolato rosa.
Note fruttate.



33 282

CHARDON ARMAGNAC

ARMAGNAC (60°)

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

NUOVA DECORAZIONE



33 473

CHARDON KIRSCH

ACQUAVITE DI KIRSCH
(50°)

Ricoperto di cioccolato blu.
Gusto intenso e note di ciliegia.



33 239

CHARDON POIRE

ACQUAVITE DI PERE
WILLIAMS (45°)

Ricoperto di cioccolato fondente.
Note fruttate.
Intenso.

NUOVA DECORAZIONE



33 955

CHARDON ALCOOLAT PLANTES

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

Ricoperto di cioccolato verde.
Note di piante aromatiche.

NUOVA DECORAZIONE



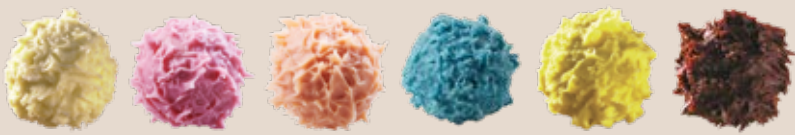
33 956

CHARDON CASSIS

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

Ricoperto di cioccolato color malva.
Note intense di frutti rossi.

NUOVA DECORAZIONE



33 300

PANACHÉ CHARDONS

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

Ricoperti di cioccolato colorato.
Note fruttate.
Intenso.

NOVITÀ



3 298

PANACHÉ CHARDONS

ASSORTIMENTO DI 2 KG: ARMAGNAC, LAMPONE, KIRSCH

Ricoperti di cioccolato colorato.
Note fruttate.

NUOVA DECORAZIONE



33 802

CHARDON PRALINÉ BLEU

PRALINATO NOCCIOLE E GRANELLI
DI MANDORLE CARAMELLATE

Ricoperto di cioccolato blu.
Note di caramello.
Croccante.

PER LE FESTE

Tartufi

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



33 910
FONDENTE

TRUFFE GUANAJA

GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE GUANAJA 70%

Note di grué di cacao amaro.
Cuore fondente.



33 852
DULCEY

TRUFFE DULCEY PRALINÉ

PRALINATO FRUTTATO ALLE
MANDORLE 70%

Note biscottate e di frutta secca
in un cuore fondente.



33 850
FONDENTE

TRUFFE CROUSTIPRALINÉ

PRALINATO FRUTTATO
MANDORLE E NOCCIOLE
CON CEREALI CROCCANTI

Texture croccante.
Cuore fondente.

NUOVA DECORAZIONE



33 848

FAÇON TRUFFE CITRON

GANACHE CON POLPA
DI LIMONE

Note dolci e acidule.
Cuore fondente.



33 615
AL LATTE

TRUFFE TANARIVA CAMEL

GANACHE AL CARAMELLO
E CIOCCOLATO AL LATTE
TANARIVA 33%

Note di caramello mou.
Cuore fondente.



34 256
FONDENTE

TRUFFE GUANAJA ORANGE

GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE GUANAJA 70%
AROMATIZZATA ALL'ARANCIA

Note di grué di cacao amaro.
Cuore cremoso.



33 797
FONDENTE

TRUFFE RHUM COCO

GANACHE AROMATIZZATA
AL RUM

Note intense.
Cuore fondente.



RITROVATE TUTTE LE NOSTRE CONFEZIONI A PAG. 54-55

Presentate i tartufi in una confezione raffinata.

ASTUCCIO TARTUFI

Ref. 13 623

6 TARTUFI

LOTTO DA 10

22 x 6 x 3 cm

Cuori

Fate innamorare i vostri clienti!



33 786
FONDENTE



CŒUR FRAMBOISE

**GANACHE CON POLPA
DI LAMPONE**

Decorata con un tratto rosa
realizzato con il cornetto.



33 527
AL LATTE

CŒUR NOISETTE

GANACHE ALLA NOCCIOLA

Decorata con un tratto nero
realizzato con il cornetto.



33 746
AL LATTE



CŒUR PASSION

**GANACHE AL FRUTTO
DELLA PASSIONE**

Decorata con un tratto arancione
realizzato con il cornetto.



33 498
BIANCO

CŒUR VANILLE

GANACHE ALLA VANIGLIA

Decorata con un tratto nero
realizzato con il cornetto.



33 624
FONDENTE

CŒUR MANJARI

**GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE MANJARI 64%**

Note di frutti rossi.



33 614
AL LATTE

CŒUR JIVARA

**GANACHE AL CIOCCOLATO
AL LATTE JIVARA 40%**

Note di malto e vaniglia.



33 952
BIANCO



CŒUR COGNAC

**GANACHE AL COGNAC
AROMATIZZATA
ALL'ARANCIA AMARA**

Note liquorose.

PER LE FESTE



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

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

SCATOLA AMORE

Ref. 28 098

9 CUORI
LOTTO DA 25

15 x 15 x 3,7 cm





PER UNO SPUNTINO

a qualsiasi ora
del giorno

CROUSTIBILLES **P40**

FANTAISIES **P40**

CHOCO'BAR **P42**

GELATINE DI FRUTTA **P44**

TAVOLETTE **P45**

Collezione Fantaisies

CROUSTIBILLES

Un cuore di cereali croccanti ricoperti di cioccolato.



33 853
FONDENTE

CROUSTIBILLES NOIR

CEREALI CROCCANTI

Ricoperti di cioccolato
fondente.



33 849
AL LATTE

CROUSTIBILLES CARAMÉLIA

CEREALI CROCCANTI

Ricoperti di cioccolato
Caramélia 36%.



33 846
DULCEY

CROUSTIBILLES DULCEY

CEREALI CROCCANTI

Ricoperti di cioccolato
Dulcey 35%.



26 690
LAMPONE

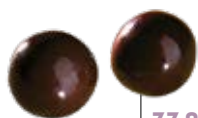
CROUSTIBILLES INSPIRATION FRAMBOISE

CEREALI CROCCANTI

Ricoperti di Inspiration Lampone.

FANTAISIES

Frutta secca e candita ricoperta di cioccolato o Gianduja, per uno spuntino goloso.



33 841
FONDENTE

AVELINAS NOIR

NOCCIOLE TOSTATE

Note di frutta secca tostata.
Texture croccante.



33 836
AL LATTE

AVELINAS LAIT

NOCCIOLE TOSTATE

Note di frutta secca tostata.
Texture croccante.



33 833
DULCEY

AVELINAS DULCEY

NOCCIOLE TOSTATE

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



33 844
BIANCO

AVELINAS IVOIRE

NOCCIOLE TOSTATE

Note di frutta secca tostata.
Texture croccante.



33 835
FONDENTE

AMANDAS NOIR

MANDORLE TOSTATE

Note di frutta secca tostata.
Texture croccante.



33 831
AL LATTE

AMANDAS LAIT

MANDORLE TOSTATE

Note di frutta secca tostata.
Texture croccante.



33 824
DULCEY

AMANDAS DULCEY

MANDORLE TOSTATE

Note golose e intense
di cioccolato Dulcey 35%.



11 705
BIANCO

AMANDAS IVOIRE

MANDORLE TOSTATE

Note di frutta secca tostata.
Texture croccante.

FANTAISIES



33 279

AMANDAS "FAÇON GIANDUJA" CACAO

MANDORLE TOSTATE

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



33 280

AMANDAS "FAÇON GIANDUJA" SUCRE GLACE

MANDORLE TOSTATE

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



8 188
FONDENTE

GALET NOIR

MANDORLE TOSTATE

Ricoperte da un sottile strato di zucchero.
Decorazione grigio scuro.
Note di frutta secca tostata.
Texture croccante.



8 187
AL LATTE

GALET LAIT

MANDORLE TOSTATE

Ricoperte da un sottile strato di zucchero.
Decorazione grigio chiaro.
Note di frutta secca tostata.
Texture croccante.



33 838
AL LATTE

BISCUITS LAIT

BISCOTTI CROCCANTI PURO BURRO

Gusto dolce e di cacao.



33 842
FONDENTE

CARRÉS NOUGATINE NOIR

TORRONCINO ALLE NOCCIOLE

Note di frutta secca.
Croccante.



33 837
AL LATTE

CARRÉS NOUGATINE LAIT

TORRONCINO ALLE NOCCIOLE

Note di frutta secca.
Croccante.



33 828
BIANCO

HARICOTS BLANCS

TORRONCINO ALLE MANDORLE

Note vanigliate.
Croccante.



33 775
FONDENTE

MINI ORANGETTES

SCORZE DI ARANCIA CANDITE

Note fruttate e acidule.



33 784
FONDENTE

GRAINS DE CAFÉ CHOCOLAT

CIOCCOLATO FONDENTE AROMATIZZATO AL CAFFÈ. A FORMA DI CHICCO DI CAFFÈ

Note di arabica.

Collezione Per uno spuntino

CHOCO'BAR

Varie ricette dal formato generoso per uno spuntino a qualsiasi ora del giorno.
Peso unitario: circa 35 g. Formato unitario: circa 8,5 x 2,5 x 1,5 cm



33 618
FONDENTE

BAR'GUANAJA

**GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE GUANAJA 70%**

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

Note di grué di cacao amaro.

Scatola da 36 pezzi.



33 644
AL LATTE

BAR'JIVARA

**GANACHE AL CIOCCOLATO
AL LATTE JIVARA 40%**

Decorata con tratti neri realizzati con il cornetto.

Note di malto e vaniglia.

Scatola da 36 pezzi.



33 369
FONDENTE

BAR'BIGOUDINE NOIR

**GIANDUJA AL LATTE CON
SCAGLIE DI GALETTE BRETONE**

Decorato con scaglie di mandorle.

Note di frutta secca.

Scatola da 36 pezzi.



33 360
AL LATTE

BAR'BIGOUDINE LAIT

**PRALINATO MANDORLE E
CRÊPE DENTELLE**

Decorato con scaglie di mandorle.

Note di frutta secca.

Scatola da 36 pezzi.



33 523
FONDENTE

BAR'CAMEL

**BARRETTA RIPIENA DI
CAREMELLO SALATO**

Decorata con la forchetta.

Gusto equilibrato con una punta di caramello salato.

Scatola da 36 pezzi.



33 717
FONDENTE

BAR'SICILIA

**PASTA DI MANDORLE
E PISTACCHI**

Decorata con tratti verdi realizzati con il cornetto.

Gusto equilibrato di frutta secca.

Scatola da 36 pezzi.



33 520
AL LATTE

CROUSTI BAR'LAIT

**GIANDUJA AL LATTE CON
CEREALI CROCCANTI**

Decorato con cioccolato fondente.

Note di frutta secca.

Scatola da 36 pezzi.



33 869
BIANCO

CROUSTI BAR'IVOIRE

**GIANDUJA E CEREALI
CROCCANTI**

Decorato con cioccolato fondente.

Note di frutta secca.

Scatola da 36 pezzi.

ANIMAZIONE

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

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

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

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



33 845
FONDENTE

BAR'CAFÉ ORANGE

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

Decorata con granelli di frutta
e cioccolato al caffè.

Note di arabica e leggermente
acidule.

Scatola da 36 pezzi.



33 462
FONDENTE

BAR'ROC NOIR

**PRALINATO INTENSO
MANDORLE E NOCCIOLE**

Ricoperto con granelli di mandorle.

Gusto intenso di frutta secca
e note tostate.

Scatola da 36 pezzi.



33 720
AL LATTE

BAR'ROC LAIT

RIPIENO GIANDUJA

Ricoperto con granelli di mandorle.

Note di nocciola.

Scatola da 36 pezzi.



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

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

ASTUCCIO BARRETTA

LOTTO DA 30 - 3 COLORI

Ref. 28 861

9,5 x 3,4 x 2 cm



PER UNO SPUNTINO

Collezione Per uno spuntino

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

GELATINE DI FRUTTA

ASSORTIMENTO DI GELATINE DI FRUTTA - 6 VARIETÀ

19 826

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

Texture morbida.

192 pz.



**RIBES NERO
DI BORGOGNA**

32 pz.



**LAMPONE
DI NORMANDIA**

32 pz.



**PESCA DI VIGNA
DELLA DRÔME**

32 pz.



**ALBICOCCA
DELLA DRÔME**

32 pz.



**PRUGNA MIRABELLE
DI LORENA**

32 pz.



**LIMONE
DI CORSICA**

32 pz.

UN GUSTO D'ECCEZIONE

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

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

Ricette a base
di frutta fresca.

COLORI E GUSTI NATURALI AL 100%

Senza aromi
artificiali.

Senza coloranti.

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

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



SCATOLA PICCOLA

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

LOTTO DA 10 PUÒ
CONTENERE
9 GELATINE
DI FRUTTA



SCATOLA GRANDE

Ref. 13 621
17 x 10 x 2 cm

LOTTO DA 10 PUÒ
CONTENERE
18 GELATINE
DI FRUTTA

Generose Tavolette

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

ABINAO 85%

AMARO E AROMATICO

Zucchero 14% Grassi 48%.

Scatola da 20 pezzi.

33 628
FONDENTE

CARAÏBE 66%

SPEZIE DOLCI E TOSTATE

Zucchero 33% Grassi 40%.

Scatola da 20 pezzi.

33 602
FONDENTE

MANJARI 64%

Puro Madagascar

FRUTTATO E ACIDULO

Grand Cru Madagascar.

Zucchero 35% Grassi 39%.

Scatola da 20 pezzi.

33 620
FONDENTE

TANARIVA 33%

GOLOSO E CARAMELLATO

Zucchero 37% Grassi 36%.

Scatola da 20 pezzi.

33 629
AL LATTE



PER UNO SPUNTINO



86
10
96
uros
(7Fr)





PER LA PAUSA

con tè o caffè



ÉCLATS, INSTANT E LINGOTTI **P48**

CARRÉ E SECRET **P49**

Collezione Pausa golosa

ÉCLATS

Una gamma ideale per la pausa caffè o tè.



5 112
FONDENTE

ÉCLAT NOIR

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



8 197
FONDENTE

ÉCLAT ANDOA NOIR

Puro Perù

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

Note intense amare e agrumate.



7 457
AL LATTE

ÉCLAT LACTÉ

Note intense di cacao e latte si uniscono con grande armonia al cuore di ÉCLAT LACTÉ (39%), per sublimare tutta la generosità.

DEGUSTAZIONE

LASCIATE IL SEGNO

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

INSTANT

Un formato più leggero con un profilo di spezie dolci.



11 161
FONDENTE

INSTANT NYANGBO 68%

Puro Ghana

Cioccolato fondente pura origine Ghana.

Profilo di spezie dolci.

Note tostate e di vaniglia.

LINGOTTO

Una ricetta golosa avvolta nei colori Valrhona.



3 782
AL LATTE

LINGOTTO

**GIANDUJA AL LATTE
E CRÊPE DENTELLE**

Note dolci di frutta secca.

Consistenza fondente e croccante.



CARRÉ

Scoprite e riscoprite i nostri carré di cioccolato Grand Cru.



510
FONDENTE

GUANAJA 70%

EQUILIBRATO E TOSTATO

Note di cacao amaro,
intensità e acidità.



511
FONDENTE

CARAÏBE 66%

SPEZIE DOLCI

Note amare intense, accenti tannici
e frutta secca tostata.



1895
FONDENTE

MANJARI 64%

Puro Madagascar

FRUTTATO E ACIDULO
Note acidule di frutti rossi.



1896
AL LATTE

JIVARA 40%

AL LATTE E AL MALTO

Dolcezza del cacao e del malto,
note di vaniglia.

SECRET

Golosità in confezioni preziose.



33 742
AL LATTE

SECRET FAÇON GIANDUJA

LATTE E CRÊPE DENTELLE

Ricoperto di cioccolato al latte.
Texture fondente e croccante.



33 566
AL LATTE

SECRET PRALINÉ AMANDES NOISETTES 50%

Ricoperto di cioccolato al latte.
Texture fondente.



33 564
FONDENTE

SECRET CAFÉ ARABICA

**GANACHE AL CIOCCOLATO
FONDENTE INFUSA CON
CHICCHI DI CAFFÈ ARABICA**

Ricoperta di cioccolato fondente.
Texture fondente.



33 565
AL LATTE

SECRET PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT

MANDORLE E NOCCIOLE 50%

Ricoperto di cioccolato al latte.
Texture croccante.

RITROVATE TUTTE LE NOSTRE CONFEZIONI A PAG. 54-55

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



**SCATOLA
24 PZ.**
Ref. 14 963
14 × 12,5 × 1,7 cm



**SCATOLA
6 PZ.**
Ref. 14 962
7,1 × 6,3 × 1,7 cm



**SCATOLA
2 PZ.**
Ref. 14 961
4,2 × 3,6 × 1,7 cm





PER ACCOMPAGNARE LE VENDITE

e sviluppare
il vostro negozio

INCREMENTARE
LE VENDITE DI PRALINE **P52**

REALIZZARE
CONFEZIONI DI SUCCESSO **P54**

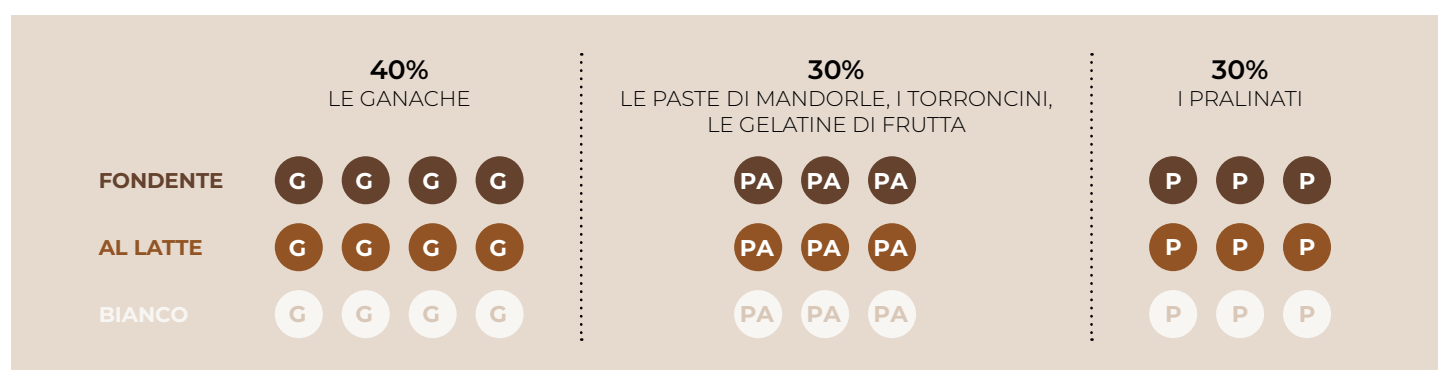
Incrementare le vendite di praline

in negozio

Ottimizzate il vostro assortimento

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

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



Suggerimenti per la presentazione

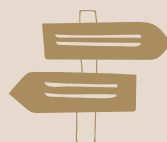
Il vostro intervento potrà aiutare i clienti nella loro scelta e innescare l'acquisto. Per fidelizzarli, potete condividere con loro delle informazioni sul prodotto.

I 3 OBIETTIVI DELLA PRESENTAZIONE:



Raccontare

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



Guidare

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



Far scoprire

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

1. Presentate il rivestimento

fondente

“Un cioccolato intenso e persistente”



al latte

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



bianco

“Un cioccolato delicato per valorizzare il ripieno delle praline”



2. Descrivete il ripieno

Ciascun ripieno è diverso per soddisfare ogni palato.

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

3. Date risalto alle vostre decorazioni

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

Aggiunta di ingredienti Frutta secca, arancia candita...	Decorazione con il cornetto Per creare motivi in rilievo.	Decorazione con la forchetta Per realizzare striature sul cioccolato.	Decorazione con trasferibile Applicazione di una pellicola trasparente.

Realizzare confezioni di successo

per offrire ai clienti
un'esperienza unica

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

GLI INDISPENSABILI

Scatole colorate per valorizzare
e proteggere le vostre praline.

SCATOLA DA 4 PEZZI*

Ref. 12 489
9,4 × 9,4 × 1,55 cm
LOTTO DA 10



SCATOLA DA 6 PEZZI

Ref. 13 620
15,2 × 15,2 × 1,55 cm
LOTTO DA 10



SCATOLA DA 10 PEZZI

Ref. 13 621
17 × 10 × 2 cm
LOTTO DA 10



SCATOLA DA 16 PEZZI*

Ref. 12 488
11 × 11 × 2 cm
LOTTO DA 10



NOVITÀ



PER I PALET FIN

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

ASTUCCIO PALET

Ref. 31 455
14,4 × 3,65 × 3,6 cm
LOTTO DA 25

PER LE BARRETTE

Utilizzate confezioni moderne e
di tendenza per le vostre barrette.



ASTUCCIO BARRETTA

Ref. 26 861
3,4 × 2 × 9,5 cm

LOTTO DA 30 - 3 COLORI

FABBRICATO IN
FRANCIA

PER I SECRET

Confezionate i Secret negli astucci dedicati.



**SCATOLA
24 PEZZI****

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



**SCATOLA
6 PEZZI****

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



**SCATOLA
2 PEZZI****

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

PER I CUORI

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



SCATOLA AMORE

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

PER FANTAISIES E PRALINE

Svelate con raffinatezza tutte le delizie della collezione.



**SCATOLA
DORATA**

Ref. 26 869
12 × 8,6 × 4,4 cm

200 G AMANDAS
AVELINAS
LOTTO DA 10

FABBRICATO IN
FRANCIA



SCATOLA LAMPONE

Ref. 26 862
12 × 8,6 × 4,4 cm

200 G AMANDAS
AVELINAS
LOTTO DA 10

PER I TARTUFI

Presentate i tartufi in una confezione raffinata.

ASTUCCIO TARTUFI

Ref. 13 623
22 × 6 × 3 cm

6 TARTUFI - LOTTO DA 10



L'ASTUCCIO TRASPARENTE

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



**ASTUCCIO
TRASPARENTE
PRALINE**

Ref. 10 659
20,5 × 3,3 × 2,5 cm

6 PEZZI - LOTTO DA 50





INDICE

per orientarvi
meglio



	PAGINA	NOME PRODOTTO	REF	COCO LATO	CONFEZIONAMENTO	RESO UNITARIO MEDIO (mg)	SHELF-LIFE (mesi)	DISPONIBILITÀ	AROMA COLORANTE	ALCOL
Palet Fin										
	8	PALET PRALINÉ PÉCAN	31394	AL LATTE	320 PZ	3	2			
	8	PALET JIVARA	31397	AL LATTE	320 PZ	3	6			
	9	PALET MANJARI	31392	FONDENTE	320 PZ	3	6			
	9	PALET GUANAJA	31393	FONDENTE	320 PZ	3	9			
Ganache										
	12	GANACHE CASSIS	33 406	FONDENTE	2 KG	11	4			
	12	GANACHE MANDARINE	375	FONDENTE	2 KG	10	4			
	12	GANACHE POIRE	33 412	FONDENTE	2 KG	11	5			
	12	CARAFUTTI ABRICOT	33 411	FONDENTE	2 KG	11	5			
	12	CARAFUTTI POIRE	33 691	FONDENTE	2 KG	11	3			
	12	CARAFUTTI COCO	33 463	AL LATTE	2 KG	11	5			
	12	CARAFUTTI CITRON	9 305	AL LATTE	2 KG	11	3			
	12	BANANE PASSION	33 801	DULCEY	2 KG	10,5	4			
	12	IVOIRE CASSIS	33 600	BIANCO	2 KG	10	2			
	13	GUANAJA AMER	33 658	FONDENTE	2 KG	11	4			
	13	GUANAJA LACTÉE	33 660	AL LATTE	2 KG	11	4			
	13	CARAÏBE	33 626	FONDENTE	2 KG	11	4			
	13	JIVARA ALIZÉ	33 627	AL LATTE	2 KG	11	4			
	13	PALET OR	33 185	FONDENTE	2 KG	11	4			
	13	PALET ARGENT	33 405	AL LATTE	2 KG	11	4			
	13	GANACHE GRAND CRU MACAÉ	33 630	FONDENTE	2 KG	10,4	7			
	13	GANACHE GRAND CRU MANJARI	33 604	FONDENTE	2 KG	10,4	4			
	13	GANACHE GRAND CRU NYANGBO	33 621	FONDENTE	2 KG	10,4	4			
	13	GANACHE GRAND CRU ABIHAO	33 605	FONDENTE	2 KG	10,4	4			
	14	MYRIADE	33 832	FONDENTE	2 KG	10	3			

	PAGINA	NOME PRODOTTO	REF	COCO LATO	CONFEZIONAMENTO	RESO UNITARIO MEDIO (mg)	SHELF-LIFE (mesi)	DISPONIBILITÀ	AROMA COLORANTE	ALCOL
	14	CAFÉ NOIR	33 897	FONDENTE	2 KG	11	4			
	14	CAFÉ CRÈME	33 840	BIANCO	2 KG	11	4			
	14	GANACHE THÉ JASMIN	33 700	FONDENTE	2 KG	11	4			
	14	GANACHE MOKA	33 701	FONDENTE	2 KG	11	4			
	14	GANACHE CANNELLE	33 692	AL LATTE	2 KG	11	4			
	14	GANACHE VANILLE	33 689	AL LATTE	2 KG	11	4			
	14	GANACHE THÉ EARL GREY	33 668	FONDENTE	2 KG	10,2	8			
	14	GANACHE PIMENT D'ESPELETTE	33 744	FONDENTE	2 KG	10,2	8			
	14	CHAPKA NOIR	33 402	FONDENTE	2 KG	10,5	4			
	14	CHAPKA LAIT	33 413	AL LATTE	2 KG	10,5	4			
	15	DOUCE AMANDE	33 619	AL LATTE	2 KG	11	4			
	15	MENTHE VIVE	33 599	FONDENTE	2 KG	11	5			
	15	GANACHE MARRONS	380	FONDENTE	2 KG	11	3			
	15	GANACHE COGNAC	33 957	BIANCO	2 KG	11	4			
	15	CARAMEL SALÉ NOIR	33 409	FONDENTE	2 KG	10,5	3			
	15	CARAMEL SALÉ LAIT	33 415	AL LATTE	2 KG	10,5	3			
Pralinati										
	16	PRALINÉ INTENSE NOIR	33 296	FONDENTE	2 KG	10	2			
	16	PRALINÉ INTENSE AL LATTE	33 311	AL LATTE	2 KG	10	2			
	16	PRALINÉ INTENSE IVOIRE	33 401	BIANCO	2 KG	10	5			
	16	CARRÉ PRALINÉ IVOIRE	33 433	BIANCO	2 KG	11	5			
	16	PRALINÉ DOUCEUR NOIR	33 303	FONDENTE	2 KG	10	2			
	16	PRALINÉ NOISETTE 55% NOIR	33 301	FONDENTE	2 KG	10,5	2			
	16	PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT	9 219	AL LATTE	2 KG	10	2			
	16	PRALINÉ AMANDE NOISETTE 60% IVOIRE	33 515	BIANCO	2 KG	10,5	3			
	16	MALAKOFF NOIR	33 180	FONDENTE	2 KG	11	2			

	PAGINA	NOME PRODOTTO	REF	COCOLATO	CONFEZIONAMENTO	PESO UNITARIO MEDIO (mg)	SHELF-LIFE (mesi)	DISPONIBILITÀ	AROMA COLORANTE	ALCOL
	16	MALAKOFF LAIT	33 237	AL LATTE	2 KG	11	2			
	16	GRETA NOIR	33 666	FONDENTE	2 KG	11	3			
	16	GRETA LAIT	33 669	AL LATTE	2 KG	11	4			
	17	PRALINÉ PISTACHE	33 422	AL LATTE	2 KG	11	2			
	17	PRALINÉ PÉCAN	33 371	AL LATTE	2 KG	11	2			
	18	RINETTE NOIRE	1869	FONDENTE	2 KG	10	2			
	18	RINETTE LAIT	33 236	AL LATTE	2 KG	10	4			
	18	RINETTE DULCEY	33 525	DULCEY	2 KG	10	2			
	18	RINETTE IVOIRE	34 055	BIANCO	2 KG	10	4			
	18	PRALIFEUILLETÉ NOIR	33 367	FONDENTE	2 KG	11	2			
	18	PRALIFEUILLETÉ LAIT	33 358	AL LATTE	2 KG	11	4			
	18	PRALINOUGAT	33 240	FONDENTE	2 KG	10,5	2			
	18	PRALINÉ NOUGATINE	33 283	AL LATTE	2 KG	10,5	2			
	18	PRALIGOURMAND	33 866	AL LATTE	2 KG	10,5	2			
	18	PRALINÉ TONKA	33 567	AL LATTE	2 KG	10,5	2			
	18	PRALINÉ CRAQUANT	33 312	FONDENTE	2 KG	10,5	2			
	18	ARWEN	33 302	FONDENTE	2 KG	9,5	2			
	19	PRALICOCO	33 298	FONDENTE	2 KG	10	2			
	19	PRALINÉ YUZU	34 054	AL LATTE	2 KG	10,5	2			
	19	GIANDUJA CITRON	33 278	AL LATTE	2 KG	10	2			
Fruttati										
	20	MÉDITERRANÉEN NOIR	33 181	FONDENTE	1 KG	9	3			
	20	MÉDITERRANÉEN LAIT	33 368	AL LATTE	1 KG	9	3			
	20	MÉDITERRANÉEN DULCEY	33 359	DULCEY	1 KG	9	3			
	20	NOUGAT	33 281	FONDENTE	2 KG	12	2			
	20	ALICANTE	33 179	FONDENTE	2 KG	11	3			

	PAGINA	NOME PRODOTTO	REF	COCOLATO	CONFEZIONAMENTO	PESO UNITARIO MEDIO (mg)	SHELF-LIFE (mesi)	DISPONIBILITÀ	AROMA COLORANTE	ALCOL
	20	BRIN D'AMANDE NOIR	33 297	FONDENTE	2 KG	10	2			
	20	ORANGETTE	33 177	FONDENTE	2 KG	4,5	4			
	20	CITRONNETTE	33 304	FONDENTE	2 KG	4,6	3			
	20	GINGEMBRETE	33 299	FONDENTE	2 KG	6,3	3			
Esclusivi										
	22	GRANITÉ FRUITS ROUGES VIOLETTE	33702	FONDENTE	2 KG	9,4	9			
	22	GRANITÉ GRUÉ	33872	FONDENTE	2 KG	9,4	6			
	22	GRANITÉ FRAMBOISE LITCHI	33 421	FONDENTE	2 KG	9,4	4			
	22	GRANITÉ PRALINÉ FRUITÉ	33 927	AL LATTE	2 KG	9,4	6			
	22	GRANITÉ PASSION	33 928	AL LATTE	2 KG	9,4	4			
	22	GRANITÉ DULCEY	9 848	DULCEY	2 KG	9,4	4			
	22	POP FRAMBOISE	33 671	FONDENTE	2 KG	10	3			
	22	POP MACAÉ	33 766	FONDENTE	2 KG	10	3			
	22	POP PASSION	33 673	AL LATTE	2 KG	10	3			
	22	POP NOISETTE	33 667	AL LATTE	2 KG	10	3			
	23	TARTE AU CHOCOLAT	33 721	FONDENTE	2 KG	10,5	3			
	23	FORÊT NOIRE	34 156	FONDENTE	2 KG	10,5	3			
	23	OPÉRA	33 687	FONDENTE	2 KG	11	2			
	23	CRÈME CARAMEL	33 524	FONDENTE	2 KG	9,5	4			
	23	SUCCÈS	33 313	FONDENTE	2 KG	10	2			
	23	INSPIRATION PAIN D'ÉPICES	33 603	FONDENTE	2 KG	10	3			
	23	TIRAMISU	33 865	AL LATTE	2 KG	10	7			
	23	CRUMBLE FRAMBOISE	33 926	AL LATTE	2 KG	11	5			
	23	TARTE TATIN	33 693	AL LATTE	2 KG	10	3			
	23	TARTE POIRE CANNELLE	33 688	DULCEY	2 KG	11	4			
	23	MILLEFEUILLE	33 716	BIANCO	2 KG	10	3			

	PAGINA	NOME PRODOTTO	REF	COCCOLATO	CONFEZIONAMENTO	RESO UNITARIO MEDIO (g/ing)	SHELF-LIFE (mesi)	DISPONIBILITÀ	AROMA COLORANTE	ALCOL
Promesses										
	26	PROMESSE PRALINÉ CRÊPE DENTELLE	33 745	FONDENTE	1KG	9	2			
	26	PROMESSE CASSIS	33 718	FONDENTE	1KG	9	5 SETTIMANE			
	26	PROMESSE MANJARI FRAMBOISE	33 753	FONDENTE	1KG	9	2			
	26	PROMESSE GUANAJA	33 514	FONDENTE	1KG	9	2			
	26	PROMESSE GRIOTTE TONKA	33 867	FONDENTE	1KG	9	5 SETTIMANE			
	26	PROMESSE CITRON VERT	33 769	FONDENTE	1KG	9	2			
	26	PROMESSE CAFÉ ARABICA	33 505	FONDENTE	1KG	9	3			
	26	PROMESSE PRALINÉ 70% NOIR	33 503	FONDENTE	1KG	9	5 SETTIMANE			
	27	PROMESSE KALAMANSI	33 748	AL LATTE	1KG	9	3			
	27	PROMESSE GIANDUJA PASSION	33 752	AL LATTE	1KG	9	2			
	27	PROMESSE OPALYS VANILLE	33 500	AL LATTE	1KG	9	2			
	27	PROMESSE JIVARA	33 518	AL LATTE	1KG	9	2			
	27	PROMESSE PRALINÉ 66% LAIT	33 495	AL LATTE	1KG	9	5 SETTIMANE			
	27	PROMESSE DULCEY CARAMÉLIA	33 636	DULCEY	1KG	9	2			

Scintillantes										
	30	CARAÏBE NOIR	11504	FONDENTE	5 KG	11	2			
	30	JIVARA LAIT		AL LATTE						
	30	PRALIFEUILLETÉ NOIR		FONDENTE						
	30	PRALINÉ LAIT		AL LATTE						
	30	AMANDE LAIT		AL LATTE						
	30	CASSIS IVOIRE		BIANCO						

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

	PAGINA	NOME PRODOTTO	REF	COCCOLATO	CONFEZIONAMENTO	RESO UNITARIO MEDIO (g/ing)	SHELF-LIFE (mesi)	DISPONIBILITÀ	AROMA COLORANTE	ALCOL
	31	ALTAÏR	33 414	FONDENTE	2 KG	10,5	3			
	31	ATRIA	6 823	FONDENTE	2 KG	10,5	3			
	31	PERSEA	4 687	FONDENTE	2 KG	10	3			
	31	TRUFFE CARAÏBE	33 601	FONDENTE	2 KG	8,3	1			
	31	ORIANA	2 864	AL LATTE	2 KG	10,5	3			
	31	ANDROMA	2 867	AL LATTE	2 KG	10,5	3			
	31	VEGA	2 863	AL LATTE	2 KG	10	3			
	31	LYRA	4 285	AL LATTE	2 KG	10	3			
	31	AURIGA	2 861	BIANCO	2 KG	11	3			
	31	POLARIS	4 284	BIANCO	2 KG	11	1			

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

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

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



	PAGINA	NOME PRODOTTO	REF	COCOLATO	CONFEZIONAMENTO	PESO UNITARIO MEDIO (g)	SHELF-LIFE (mesi)	DISPONIBILITÀ	AROMA COLORANTE	ALCOL
	35	CHARDON COGNAC	33 953		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON FRAMBOISE	33 474		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON ARMAGNAC	33 282		2 KG	11,5	5			
	35	CHARDON KIRSCH	33 473		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON POIRE	33 239		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON ALCOOLAT PLANTES	33 955		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON CASSIS	33 956		2 KG	11,5	6			
	35	PANACHÉ CHARDONS	3300		4 KG	11,5	6			
	35	PANACHÉ CHARDONS	3 298		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON PRALINÉ BLEU	33 802		2 KG	11,5	4			

Tartufi

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

Cuori

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

Fantaisies										
	40	CROUSTIBILLES NOIR	33 853	FONDENTE	2 KG	1,5	5			
	40	CROUSTIBILLES CARAMÉLIA	33 849	AL LATTE	2 KG	1,5	5			
	40	CROUSTIBILLES DULCEY	33 846	DULCEY	2 KG	1,5	5			
	40	CROUSTIBILLES INSPIRATION FRAMBOISE	26 690	LAMPONE	1KG	1,5	3			
	40	AVELINAS NOIR	33 841	FONDENTE	2 KG	3	9			
	40	AVELINAS LAIT	33 836	AL LATTE	2 KG	3	9			
	40	AVELINAS DULCEY	33 833	DULCEY	2 KG	3	6			
	40	AVELINAS IVOIRE	33 844	BIANCO	2 KG	3	7			
	40	AMANDAS NOIR	33 835	FONDENTE	2 KG	3,1	9			
	40	AMANDAS LAIT	33 831	AL LATTE	2 KG	3,1	9			
	40	AMANDAS DULCEY	33 824	DULCEY	2 KG	3,1	6			
	40	AMANDAS IVOIRE	11705	BIANCO	2 KG	3,1	7			
	41	AMANDAS "FAÇON GIANDUJA" CACAO	33 279		2 KG	3,4	9			
	41	AMANDAS "FAÇON GIANDUJA" SUCRE GLACE	33 280		2 KG	3,4	9			
	41	GALET NOIR	8 188	FONDENTE	2 KG	4	7			
	41	GALET LAIT	8 187	AL LATTE	2 KG	4	7			
	41	BISCUITS LAIT	33 838	AL LATTE	2 KG	1,3	6			
	41	CARRÉS NOUGATINE NOIR	33 842	FONDENTE	2 KG	3,6	6			
	41	CARRÉS NOUGATINE AL LATTE	33 837	AL LATTE	2 KG	3,6	6			
	41	HARICOTS BLANCS	33 828	BIANCO	2 KG	4	5			
	41	MINI ORANGETTES	33 775	FONDENTE	2 KG	0,7	5			
	41	GRAINS DE CAFÉ CHOCOLAT	33 784	FONDENTE	1KG	0,5	6			

Choco'bar

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

	PAGINA	NOME PRODOTTO	REF	COCCOLATO	CONFEZIONAMENTO	RESO UNITARIO MEDIO (mg)	SHELF-LIFE (mesi)	DISPONIBILITÀ	AROMA COLORANTE	ALCOL
	42	BAR' BIGOUDINE NOIR	33 369	FONDENTE	36 PEZZI	34	2			
	42	BAR' BIGOUDINE LAIT	33 360	AL LATTE	36 PEZZI	34	4			
	42	BAR' CARAMEL	33 523	FONDENTE	36 PEZZI	34	3			
	42	BAR' SICILIA	33 717	FONDENTE	36 PEZZI	34	2			
	42	CROUSTI BAR' LAIT	33 520	AL LATTE	36 PEZZI	35	2			
	42	CROUSTI BAR' IVOIRE	33 869	BIANCO	36 PEZZI	35	4			
	43	BAR' CAFÉ ORANGE	33 845	FONDENTE	36 PEZZI	34	3			
	43	BAR' ROC NOIR	33 462	FONDENTE	36 PEZZI	34	2			
	43	BAR' ROC LAIT	33 720	AL LATTE	36 PEZZI	24	3			

Gelatine di Frutta

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

Tavolette

	45	ABINAO 85%	33 628	FONDENTE	2 KG	100	5			
	45	CARAÏBE 66%	33 602	FONDENTE	2 KG					
	45	MANJARI 64%	33 620	FONDENTE	2 KG					
	45	TANARIVA 33%	33 629	AL LATTE	2 KG		4			

Éclats, Instant e Lingotti

	48	ÉCLAT NOIR	5 112	FONDENTE	1 KG	4,1	8			
	48	ÉCLAT ANDOA NOIR	8 197	FONDENTE	1 KG	4,1	8			
	48	ÉCLAT LACTÉ	7 457	AL LATTE	1 KG	4,1	6			
	48	INSTANT NYANGBO 68%	11 161	FONDENTE	1600 PEZZI	3,3	8			
	48	LINGOTTO	3 782	AL LATTE	2 KG	10,3	4			

	PAGINA	NOME PRODOTTO	REF	COCCOLATO	CONFEZIONAMENTO	RESO UNITARIO MEDIO (mg)	SHELF-LIFE (mesi)	DISPONIBILITÀ	AROMA COLORANTE	ALCOL
Carré e Secret										
	49	GUANAJA 70%	510	FONDENTE	1 KG	5	8			
	49	CARAÏBE 66%	511	FONDENTE	1 KG	5	8			
	49	MANJARI 64%	1895	FONDENTE	1 KG	5	8			
	49	JIVARA 40%	1896	AL LATTE	1 KG	5	8			
	49	SECRET FAÇON GIANDUJA	33 742	AL LATTE	216 PZ	10,2	5			
	49	SECRET PRALINÉ AMANDES NOISETTES 50%	33 566	AL LATTE	216 PZ	10,2	5			
	49	SECRET CAFÉ ARABICA	33 564	FONDENTE	216 PZ	10,2	5			
	49	SECRET PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT	33 565	AL LATTE	216 PZ	10,2	5			

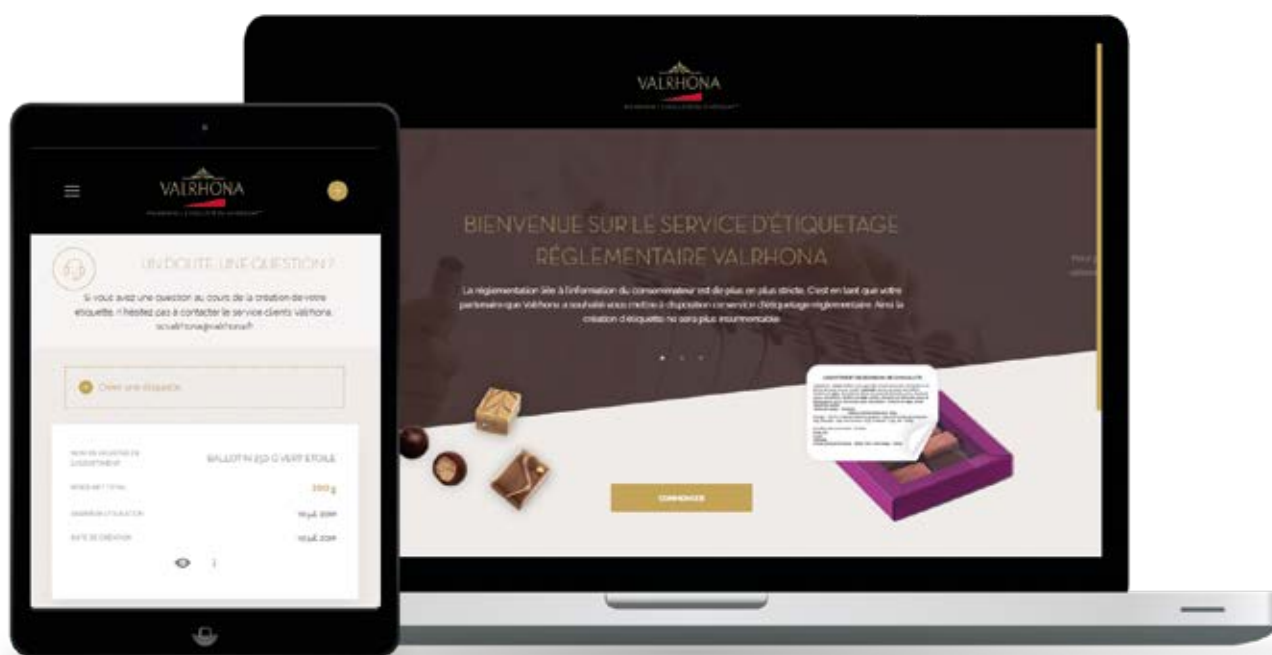
Confezioni

	54	SCATOLA 4 PRALINE	12 489		10 SCATOLE					
	54	SCATOLA 6 PRALINE	13 620		10 SCATOLE					
	54	SCATOLA 10 PRALINE	13 621		10 SCATOLE					
	54	SCATOLA 16 PRALINE	12 488		10 SCATOLE					
	54	ASTUCCIO PALET FIN	31 455		25 ASTUCCI					
	54	ASTUCCIO BARRETTA	26 861		30 SCATOLE					
	55	SCATOLA AMORE	28 098		25 SCATOLE					
	55	SCATOLA DORATA	26 869		10 SCATOLE					
	55	SCATOLA LAMPONE	26 862		10 SCATOLE					
	55	ASTUCCIO TARTUFI	13 623		10 SCATOLE					
	55	ASTUCCIO TRASPARENTE	10 659		50 SCATOLE					
	55	SCATOLA 2 PEZZI	14 961		10 SCATOLE					
	55	SCATOLA 6 PEZZI	14 962		10 SCATOLE					
	55	SCATOLA 24 PEZZI	14 963		10 SCATOLE					

Scoprite

il servizio di etichettatura regolamentare Valrhona

**Vi permetterà di vendere i vostri assortimenti di praline
e golosità in tutta serenità!**



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

DISPONIBILE ORA IN ITALIA



Valrhona
VIALE ACHILLE PAPA, 30 - 20149 MILANO - ITALIA
SERVIZIOCLIENTI@VALRHONA-SELECTION.COM
SERVIZIO CLIENTI ITALIA: +39 02317336

www.valrhona.com

