

Weihnachten 2024

Valrhona öffnet
die Türen seiner
Schokoladenfabrik

Die Weihnachtskollektion
2024 mit edlen Schokoladen


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Valrhona öffnet die Türen seiner Schokoladenfabrik mit einer köstlichen Schokoladenkollektion

Die Weihnachtstage sind eine besondere Zeit, die ganz im Zeichen der Gemeinsamkeit und Wiedersehensfreude stehen. Zur Feier des Weihnachtsfestes enthüllt das Haus Valrhona **eine Kollektion in limitierter Auflage**, mit der es seine Geschichte und seine Leidenschaft für die Exzellenz der Schokoladenherstellung teilen möchte.

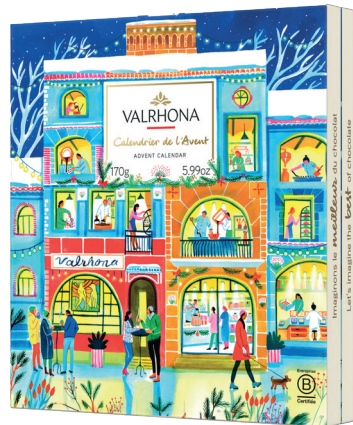
Mit der Kollektion 2024 **lädt Valrhona Feinschmecker dazu ein, in die Schokoladenfabrik einzutreten**. Ein Ort, an dem **das einzigartige Know-how der Chocolatiers** zum Ausdruck kommt und der geprägt ist von hohen Ansprüchen bei der Auswahl der besten Kakaobohnen, perfekt beherrschten Handgriffen und Präzision bei der Herstellung jeder einzelnen Praline.

Diese Kollektion **begleitet die schönsten Momente der Weihnachtszeit**, sei es, um **seine Lieben zu verwöhnen**, sich einen besonderen Moment der Verkostung zu gönnen oder vielleicht auch, um sich mit dem Adventskalender die Wartezeit bis zum großen Fest zu versüßen. Klingt das nicht wundervoll? **Mehrere neue Formate ergänzen das Sortiment in diesem Jahr**: eine Geschenkpackung mit Trüffeln, eine kleine Schachtel mit Orangetten oder auch eine neue Geschenkpackung mit Schokoladentafeln.

Zu Weihnachten 2024 erstrahlt die Kollektion in fröhlichen Farbtönen, die wir der **Künstlerin Maguelone du Fou** verdanken, der es gelungen ist, das historische Know-how des Hauses in Farben umzusetzen und den Zauber der Feiertage sowie die Freude darüber, Schönes und Gutes zum Teilen zu entwerfen, einzufangen.



Valrhona-Kollektion mit außergewöhnlichen Schokoladen in limitierter Auflage



DER ADVENTSKALENDER

170g - Empfohlener Verkaufspreis:
27,20 € inkl. MwSt.

Um die Wartezeit bis zum großen Tag zu versüßen, hat Valrhona eine Auswahl an Schokoladensorten zusammengestellt, die Groß und Klein begeistern werden: Mandeln und Haselnüsse mit Milkschokolade und Blond Dulcey, Croustibilles mit dunkler oder Milkschokolade, die Form Weihnachtsspirit mit dunkler Schokolade Caraïbe 66 % und weißer Schokolade Ivoire 35 %, Pralinen mit Mandel-Haselnuss-Praliné oder knackiger Nuss, Quadrate aus dunkler Schokolade Guanaja 70 % oder auch Mini-Täfelchen aus Milkschokolade Jivara 40 %.



NEU GESCHENKPACKUNG MIT 12 TRÜFFELN

155g - Empfohlener Verkaufspreis:
26,10 € inkl. MwSt.

Eine unumgängliche Leckerei für die Festtage mit einem Schokoladenüberzug für noch mehr Genuss, in 3 Rezepten: dunkle Schokolade Guanaja 70 %, Milkschokolade Tanariva 33 % Karamell und blonde Schokolade Dulcey-Praliné.



ZUBEREITUNG FÜR HEISSE SCHOKOLADE

250g - Empfohlener Verkaufspreis:
16,20 € inkl. MwSt.

Was könnte es Besseres geben als eine Tasse heiße Schokolade, um sich an langen Winternachmittagen aufzuwärmen! Diese köstliche Zubereitung ehrt Kalingo, eine dunkle Schokolade 65 % aus herkunftreinen Kakaobohnen aus Grenada, die durch ihre fruchtigen und vanilligen Noten besticht.

SCHACHTEL MIT WEIHNACHTLICHEN KÖSTLICHKEITEN

140g - Empfohlener Verkaufspreis:
16,00 € inkl. MwSt.

Es ist unmöglich, diesen kleinen weihnachtlichen Köstlichkeiten in Form von Sternen, Weihnachtskugeln und Lebkuchenmännchen zu widerstehen, die in einem Sortiment aus drei Schokoladenfarben vereint sind: dunkle Schokolade mit Caraïbe 66 %, Milkschokolade mit Caramélia 36 % und blonde Dulcey-Schokolade.





NEU
BALLOTIN-SCHACHTEL MIT
ORANGETTES

130g - Empfohlener Verkaufspreis:
 22,20 € inkl. MwSt.

Köstliche mit dunkler Schokolade überzogene kandierte Orangenschalenstreifen. Eine Ballotin-Schachtel, die Liebhaber dunkler Schokolade, die an die Weihnachtstradition anknüpfen möchten, zum Schmelzen bringen wird!



NEU
GESCHENCKPACKUNG MIT
6 TAFELN

420g - Empfohlener Verkaufspreis:
 32,80 € inkl. MwSt.

Für diejenigen, die auf Schokoladentafeln schwören, hat Valrhona in einer farbenfrohen Geschenkpackung eine Auswahl an Kreationen aus dunkler, Milch- und blonder Dulcey-Schokolade zusammengestellt. Die ideale Gelegenheit, um die einzigartige Geschmackspalette der Schokoladen des Hauses wie Tulakalum 75 %, Guanaja 70 %, Manjari 64 %, Bahibe 46 %, Jivara 40 % und die blonde Schokolade Dulcey zu entdecken.



BALLOTIN-SCHACHTEL
MISCHSORTIMENT

230g - Empfohlener Verkaufspreis:
 36,70 € inkl. MwSt.

Wenn Sie sichergehen möchten, genau das richtige Geschenk unter den Weihnachtsbaum zu legen, entscheiden Sie sich für dieses vielfältige Sortiment aus 25 edlen Schokoladensorten: Ganaches, Pralines, Streifen aus kandierte Orangenschalen und viele andere Überraschungen warten darauf, entdeckt zu werden.



Über Valrhona

VALRHONA, GEMEINSAM MIT GUTEM GUTES TUN

Valrhona ist seit 1922 Partner der „Handwerker:innen des guten Geschmacks“, Pionier und Referenz in der Welt der Schokolade. Heute definiert Valrhona sich als ein Unternehmen, dessen Mission „Gemeinsam mit Gutem Gutes tun“ die Stärke seines Engagements zum Ausdruck bringt. Mit seinen Mitarbeitern, den Küchenchefs und -chefinnen und den Kakaoproduzent:innen, arbeitet Valrhona an der permanenten Weiterentwicklung aller Bereiche rund um die Schokolade, um die Kakaoproduktion fairer und nachhaltiger zu gestalten und um die Gastronomie zu inspirieren, damit sie mit Gutem und Schönerem Gutes tun kann.

Der Aufbau direkter und langfristiger Beziehungen zu den Produzent:innen, die Suche nach der nächsten Schokoladen-Innovation und der Austausch von Know-how sind alltägliche Impulse für Valrhona. An der Seite der Küchenchefs und -chefinnen unterstützt Valrhona das Handwerk und begleitet Patissiers und Patissières auf der Suche nach Einzigartigkeit dabei, die Grenzen der Kreativität ständig weiter zu verschieben.

Seit Januar 2020 ist Valrhona eine B Corporation®. Das Haus ist stolz darauf, dieses anspruchsvolle Siegel im Januar 2024 zum zweiten Mal erhalten zu haben. Diese zeichnet die engagiertesten Unternehmen der Welt aus, die Wirtschaftsleistung in gleichem Maße mit Gemeinwohl und Umweltschutz in Einklang bringen. Die Zertifizierung bestätigt zudem Valrhonas nachhaltige Entwicklungsstrategie „Live Long“, die darauf abzielt, ein gemeinschaftliches Modell mit positiver Auswirkung für Produzent:innen, Mitarbeiter, die Handwerker:innen des guten Geschmacks und alle Schokoladenliebhaber:innen zu entwickeln.

Wer sich für Valrhona entscheidet, engagiert sich für eine verantwortungsvolle Schokolade. Die 100-prozentige Rückverfolgung des Kakaos bis zu unseren Produzent:innen gibt die beruhigende Gewissheit über die Herkunft des Kakaos, die Menschen, die ihn geerntet haben und die guten Bedingungen, unter denen er produziert wurde. Wer sich für Valrhona entscheidet, entscheidet sich für eine Schokolade, die Menschen und Umwelt respektiert.

www.valrhona.com

Ansprechpartner Presse:

Karoline Fenske

Otto-Hahn Strasse 5, D-77694 Kehl Auenheim

T. +33 680 34 75 10 – M.karoline.fenske@valrhona.fr

Link zum Herunterladen von Bildmaterial:

<https://bit.ly/ValrhonaNoel2024>

