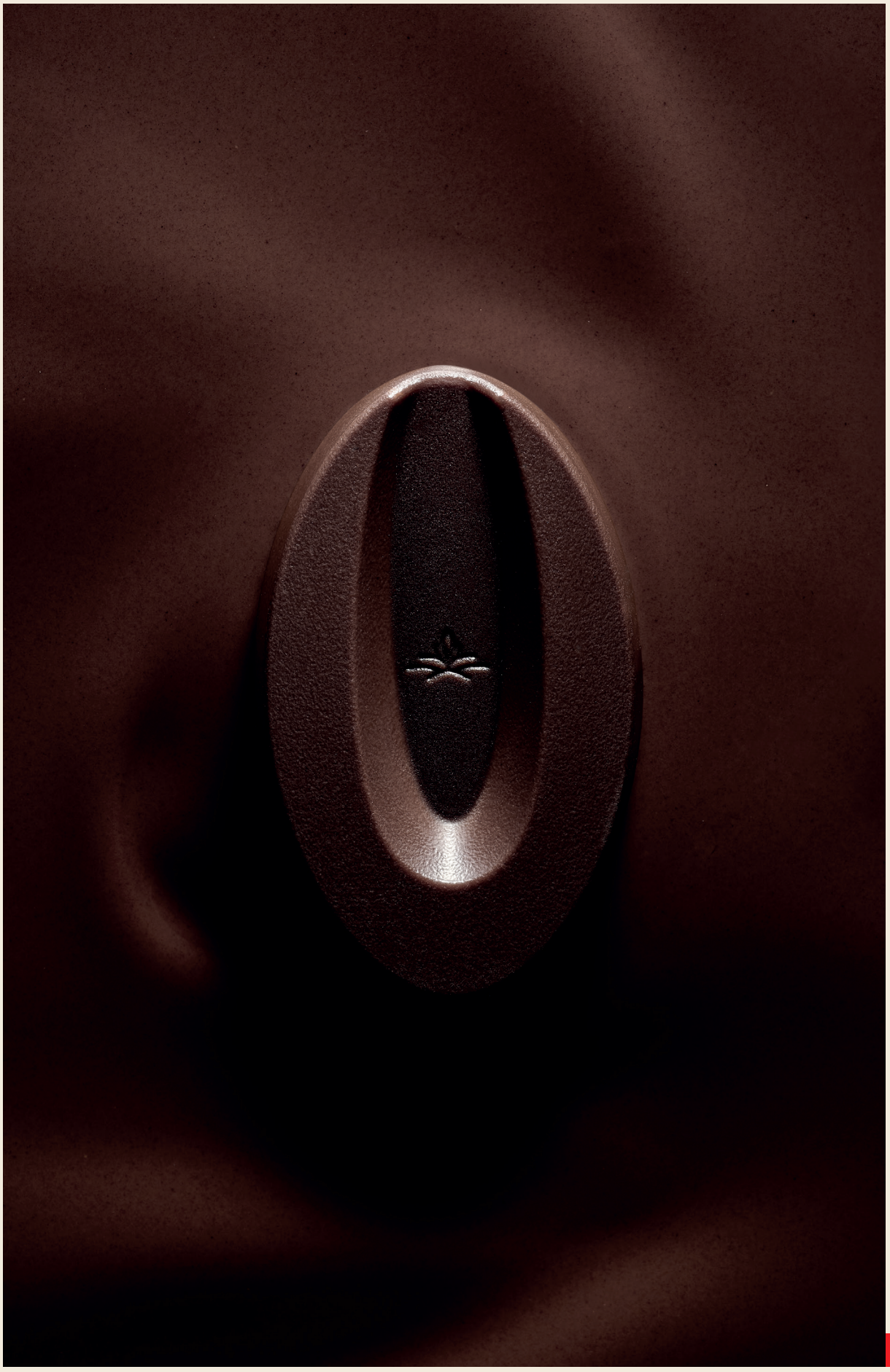


Catálogo de productos de obrador 2024

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Empresa B Certificada

Comprometidos

por una misión

Ingredientes procedentes del otro extremo del mundo, agricultura sin controlar, deforestación... ¿Y si la exquisitez y, de manera más específica, la que es a base de chocolate, atravesara un periodo difícil frente a los retos medioambientales, sociales y sanitarios?

La cuestión del impacto de nuestra actividad y de nuestros productos sobre las personas y el planeta nos la planteamos desde hace mucho tiempo en Valrhona. Y no hemos tardado en posicionarnos al respecto. Desde ese momento, nos definimos como una empresa cuya misión («Juntos, hagamos bien lo que es bueno») expresa la fuerza de su compromiso.

El sector del cacao por el que trabajamos cada día es justo y sostenible: respeta a las personas, los recursos y el planeta. El 100 % de nuestras habas de cacao son trazadas desde los productores, lo que nos permite ser el vínculo con nuestros 16 979 productores para mejorar sus condiciones de vida, participar en el acceso a la educación de sus hijos, acompañarles hacia prácticas agrícolas sostenibles y para construir una cadena de abastecimiento que no contribuya a la deforestación.

En ese mismo sentido, nos comprometemos cada día por una gastronomía más responsable. Nuestra misión consiste en crear un movimiento colectivo, que federa a todas las partes implicadas de la gastronomía para desafiar los estándares e inventar juntos nuevas maneras de trabajar.

Elección de lo local y respeto por la temporalidad, reciclaje de los residuos, economía circular, reducción del gasto energético y alimentario, respeto por la biodiversidad, valorización de la comunidad... Tantas prácticas cuestionadas de nuevo bajo el eje del futuro de nuestra alimentación.

Se crea así una gastronomía de lo bueno, lo bello y lo beneficioso. Para que cada uno sea agente de este cambio y pueda participar, la Guía de la gastronomía responsable, auténtica referencia de buenas prácticas, acompaña a nuestros socios en esta transición. En esta misma dinámica de compartir una nueva visión de la gastronomía, Frédéric Bau, Explorador Pastelero de la Firma Valrhona, nos propone en su libro Gula Razonada recetas en torno a una pastelería más sana y honesta, pero tan deliciosa como siempre.

Estos continuos esfuerzos han dado como resultado para Valrhona una certificación exigente que estamos orgullosos de haber obtenido por primera vez en enero de 2022 y renovado en octubre de 2023: B Corporation®. Este certificado recompensa las empresas más comprometidas del mundo que ponen al mismo nivel sus resultados económicos, sociales y medioambientales. La prueba tangible de un chocolate comprometido.

Hacer bien lo que es bueno nunca había tenido tanto sentido.

Empresa B® Certificada

Fechas clave

1922

Pastelero-confitero en Ardèche, Albéric Guironnet crea la «Chocolaterie du Vivarais» en una antigua carpintería de Tain l'Hermitage. Preocupado por la calidad, tuesta él mismo las habas y se convierte así en proveedor de los artesanos y pasteleros.

1948

Primera referencia emblemática de la Marca Valrhona, el bombón Rinette no ha envejecido para nada: sigue realizándose a mano en Tain l'Hermitage. En lo que respecta al nombre, Rinette, viene del nombre de la hija de Albert Gonnet, Catherine.

1986

Fruto de una receta elaborada a partir de un maridaje de Grands Crus, Varhona crea Guanaja 70 %, el chocolate más amargo del mundo. Su éxito es casi inmediato entre los profesionales y los consumidores. Ideal para acompañar el café, está presente en «carrés» de 5 gramos para degustar, en una caja de metal inspirada en las cajas de puros.

1989

Se crea la École du Grand Chocolat en Tain l'Hermitage. Permite compartir el saber hacer de Valrhona con los artesanos y los chefs. Verdadero centro de maestría del chocolate, la École Valrhona se ha convertido en un lugar de creatividad e innovación donde emergen las inspiraciones del mañana. Desde 1989, otras tres Écoles han visto la luz: Tokio en 2007, Viroflay en 2010, que ahora se encuentra en París, y Brooklyn en 2015.

1990

Primer Grand Cru de Terroir Puro Origen Madagascar, Varhona crea Manjari 64 %, fruto de colaboraciones sólidas que Valrhona ha sabido crear con los productores locales para garantizar la ética y la calidad.

1992

Situada a los pies de los Andes, la plantación El Pedregal figura entre las cunas del cacao fino, con la variedad singular Porcelana. Valrhona crea esta plantación en 1992 para salvaguardar la variedad, convirtiéndose así en productor.

2001

Lanzamiento del concepto «haba» de chocolate.

2006

La Fundación de Empresa Valrhona, conocida hoy en día como Fondo Solidario Valrhona, nace con un doble objetivo: concienciar a los niños y sus familias sobre la diversidad de sabores y sobre una alimentación sana y variada, así como despertar en los jóvenes vocaciones para los oficios de la gastronomía dulce e iniciar sus formaciones.

fonds solidaire
VALRHONA

2012

Durante una demostración pastelera, Frédéric Bau dejó cociendo chocolate blanco al baño María más tiempo del necesario. El chocolate, de un color rubio, había desarrollado aromas de galleta y leche caramelizada. Fueron necesarios 8 años de investigación para tener lista la receta de Dulcey.

2013

Desde 2013, la Cité du Chocolat Valrhona tiene como objetivo transmitir el amor por el buen chocolate a todas las generaciones a través de experiencias sensoriales, talleres culinarios, un viaje virtual a las plantaciones o incluso los secretos de fabricación del chocolate.

2020

Valrhona obtiene la certificación B Corporation. Uniéndose al movimiento B Corp®, Valrhona confirma su voluntad de crear un modelo de impacto positivo sobre las personas y el planeta. Porque las empresas no deben ser solamente las mejores del mundo, sino también las mejores para el mundo.

Empresa
B
Certificada

2021

En colaboración con Food Made Goody el programa de la Asociación de la Restauración Sostenible más reconocido del mundo en materia de sostenibilidad, Valrhona lanza la guía de la gastronomía responsable, así como una herramienta de autoevaluación. Están disponibles de manera gratuita en linea y tienen por objetivo acompañar a los profesionales en su transición hacia un proceso más responsable.

2022

Socios de cacao, proveedores, colaboradores, gourmets, artesanos y chefs del mundo entero, todos participan con su compromiso y su implicación, junto a Valrhona, en hacer bien lo que es bueno desde hace 100 años.

100 ans d'engagement

2023

Valrhona hace volar en pedazos los códigos de la chocolatería con 0q0, la primera cobertura negra, realizada con habas de cacao enteras, sin descascarillar. Su crujiente natural, su sabor intenso y su imagen marmolada auténticamente natural abren la vía a vibrantes sensaciones gustativas.

El 100% de los cacaos Valrhona se pueden trazar hasta el productor

EN VALRHONA, LOS EXPERTOS RECORREN EL MUNDO PARA SELECCIONAR EN LAS PLANTACIONES LOS CACAOS MÁS SINGULARES Y FINOS.

A lo largo de los años, los expertos de Valrhona han construido una relación de confianza privilegiada y sostenible con los productores y, gracias a ellos, han adquirido un conocimiento único en el oficio.
Para imaginar lo mejor del chocolate, Valrhona ha lanzado el programa Live Long, materialización de su política RSE. El programa RSE Live Long de Valrhona encuentra su identidad en el suroeste de Ghana. En mayo de 2015, Cédric, experto en cacao de Valrhona, visita la comunidad de Wassa Nkran, donde Valrhona financia la construcción de un centro comunitario, con biblioteca y sala de informática destinada a los niños, así como una sala de formación para los productores. Fue recibido calurosamente por la gente con carteles «We are all Valrhonas», «Live Long Valrhona». Es el detonante: Valrhona adopta «Live Long» para expresar su compromiso de RSE a largo plazo en todas sus dimensiones.

© Pierre Ollier
«En el corazón de Millot», Plantación Millot en Madagascar

ÍNDICE

1.
INNOVACIONES

P. 8 CONCENTRADO DE CHOCOLATE

P. 9 DOBLE FERMENTACIÓN

P. 10 INSPIRATION OMBRÉ

P. 11 COBERTURA DE HABAS ENTERAS CONFECTION

2.
CHOCOLATES

P. 19-21 RECOMENDACIONES TÉCNICAS

P. 22 CUVÉES

P. 23-29 GRANDS CRUS PURO ORIGEN Y MEZCLAS EXCEPCIONALES

P. 30-31 CRÉATIONS GOURMANDES

P. 32-33 SIGNATURE PROFESSIONNELLE

3.
PRALINÉS & CO

P. 36 PRALINÉS AL NATURAL

P. 37 PRALINÉS CARAMELIZADOS

P. 38-39 PRALINÉS AFRUTADOS

P. 40 TIPO GIANDUJA

P. 41 PASTAS DE ALMENDRAS

4.
ABSOLUTAMENTE CACAO

P. 44 PURAS PASTAS

P. 45 GRUÉS DE CACAO
CACAO EN POLVO
MANTECA DE CACAO

P. 46-47 ZUMO CONCENTRADO DE CACAO

5.
COMPLEMENTOS DE OBRADOR

P. 50-51 ESTRUCTURAR

P. 52-53 RELLENAR

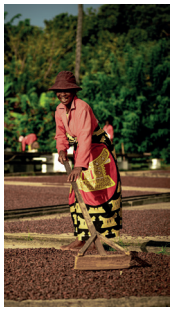
P. 54-55 DECORAR

P. 56 BEBIDAS

6.
PARA ACOMPAÑAR EL CAFÉ

P. 60 CARRÉS

P. 61 SECRETS, ÉCLATS
LINGOT, INSTANT



7.
LA MARCA Y SUS SERVICIOS

P. 64-65 LA MARCA VALRHONA

P. 66-67 NUESTRA MISIÓN
LA ÉCOLE VALRHONA

P. 68-69 SERVICIOS PARA HACERLE LA VIDA MÁS FÁCIL

P. 70-71 PERSONALIZACIÓN

8.
CACAOTECA Y GUÍA DEL SABOR

P. 74-76 CACAOTECA

P. 78-79 LA GUÍA DEL SABOR

INNOVACIONES

CONCENTRADO DE CHOCOLATE **P. 8**
BLOND **P. 8**
DOBLE FERMENTACIÓN **P. 9**
INSPIRATION **P. 10**
OMBRÉ **P. 10**
COBERTURA DE HABAS ENTERAS **P. 11**
CONFECTION **P. 11**

Innovaciones

Socio de los artesanos del sabor desde hace más de 100 años, pionero y referente en el mundo del chocolate, Valrhona no deja de innovar para inspirarle y acompañarle en su creatividad.

2008 CONCENTRADO DE CHOCOLATE

Surgido de la misma mezcla de cacaos finos que Guanaja, P125 Cœur de Guanaja 80 % es menos dulce que una cobertura clásica y su potencia aromática se refuerza por una cantidad de materia seca de cacao más importante. Este concentrado de chocolate no contiene manteca de cacao añadida.

P125 CŒUR DE GUANAJA

Mezcla

CON NOTAS A CACAO Y TOSTADO

¿SABÍA QUE...?

¿POR QUÉ CŒUR DE GUANAJA SE LLAMA TAMBIÉN P125?

Cuando se comercializó en Japón, se consideró un 25 % más potente que Guanaja y pasó a llamarse P125.

P = potencia

100 = la intensidad aromática de Guanaja

25 = un 25 % más intenso que Guanaja

2012 BLOND

Con Dulcey, hemos querido diferenciarnos del universo tradicional del chocolate blanco. Es una oda a la creatividad y a la audacia que revoluciona el mundo de la pastelería. El nombre de Dulcey evoca el dulzor característico de este chocolate de color rubio.

BLOND DULCEY 35 %

NOTAS A GALLETA
Y TOQUE DE SAL

2015 DOBLE FERMENTACIÓN

Para crear una nueva identidad gustativa, Valrhona ha revolucionado el proceso de transformación del cacao en plantación, gracias a más de 10 años de trabajo mano a mano con los productores colaboradores.

NEGRO

ITAKUJA 55 %
Habas de cacao de Brasil

AFRUTADO Y FRUTA
DE LA PASIÓN

LECHE

KIDAVOA 50%
Habas de cacao de Madagascar

CON NOTAS A CACAO,
AFRUTADO Y PLÁTANO

Nuestros chocolates Itakuja, con pulpa de fruta de la pasión, y Kidavoa, cuyas habas de cacao se combinan con plátano, **no contienen aromas añadidos**.

Plantación

Cosecha y desgrane

Una vez maduras, las mazorcas son recolectadas y abiertas manualmente para liberar las habas cubiertas de mucílago, una pulpa blanca y dulce.

Fermentación

La fermentación es un proceso natural y específico para cada cacao que permite el desarrollo de sus aromas. Las habas se colocan en cajones de madera, de ratán o de cemento, cubiertas generalmente con hojas de bananero y removidas regularmente para una fermentación de 4 a 6 días.

Doble fermentación

Una vez la primera fermentación acabada y los primeros aromas de cacao revelados, una nueva materia prima se añade al cajón para iniciar una segunda fase de fermentación.

Secado

El secado solar permite reducir la humedad de las habas. A continuación, se limpian y seleccionan para ser enviadas a la chocolatería.

2017 INSPIRATION

Inspiration es la primera gama de coberturas de frutas creada por Valrhona con un sabor y un color naturales. Descubra todo el saber hacer chocolatero de Valrhona puesto en marcha para desarrollar esta proeza técnica que combina la textura única de una cobertura con el sabor y el color intensos de las frutas.

INSPIRATION FRESA

FRUTAS EN CONFITURA Y FRESA

INSPIRATION FRAMBUESA

FRUTAS EN CONFITURA Y FRAMBUESA

INSPIRATION PASIÓN

FRUTAS TROPICALES Y PASIÓN

INSPIRATION YUZU

CÍTRICOS Y YUZU

INSPIRATION ALMENDRA

FRUTOS SECOS Y ALMENDRA DULCE

2022 OMBRÉ

El chocolate que rompe con los códigos establecidos de la gastronomía y que intriga por su exquisiez y la intensidad de su cacao. Desvele lo que nunca se atrevió a expresar y redefina su creatividad.

HUKAMBI 53 %

Habas de cacao de Brasil

CON NOTAS A CACAO, CEREALES Y AMARGOR

2023 COBERTURA DE HABAS ENTERAS

Valrhona hace volar en pedazos los códigos de la chocolatería con Oqo, la primera cobertura negra, realizada con habas de cacao enteras, sin descascarillar. Su crujiente natural, su sabor intenso y su imagen marmolada auténticamente natural abren la vía a vibrantes sensaciones gustativas.

OQO 73 %

Habas enteras de Madagascar

AFRUTADO, HABAS TOSTADAS Y CRUJIENTE

¿Qué son las habas de cacao enteras?

2024 CONFECTION

Con Confection 80 %, estará seguro de haber elegido el chocolate más adaptado al uso y a la intensidad de cacao deseadas. Una gama de 4 chocolates Puro Origen, sin manteca de cacao añadida, que concentra toda la maestría de Valrhona, para confeccionar y sublimar sus interiores (ganaches, cremas pasteleras), mousses, bizcochos, soufflés, helados. Ghana, Équateur, République Dominicaine y Madagascar: chocolates puro origen con perfiles aromáticos, auténticos reflejos de sus terruños.

GHANA 80 %

Habas de cacao de Ghana

VAINILLA, FRUTOS SECOS TOSTADOS, AMARGOR Y NOTAS DE CACAO

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80 %

Habas de cacao de la República Dominicana

ACIDULADO, FRUTAS MADURAS, AMARGOR Y NOTAS DE CACAO

ÉQUATEUR 80 %

Habas de cacao de Ecuador

AMARGOR, VEGETAL, ASTRINGENTE Y ESPECIAS DULCES

MADAGASCAR 80 %

Habas de cacao de Madagascar

FRUTOS ROJOS, ÁCIDO, GRUÉ TOSTADO Y AMARGOR

INSPIRATION

OTRA FORMA DE VER LA FRUTA

Inspiration es la primera gama de coberturas de frutas creada por Valrhona con un sabor y un color naturales. Descubra todo el saber hacer chocolatero de Valrhona puesto en marcha para desarrollar esta proeza técnica que combina la textura única de una cobertura con el sabor y el color intensos de las frutas.

COBERTURAS DE FRUTA

INSPIRATION FRESA

FRUTAS EN CONFITURA Y FRESA

Las notas de confitura de Inspiration Fresa recuerdan la alegría de tomar una cucharada de mermelada directamente del tarro.

Manteca de cacao 38 %
Fresa en polvo 14 %
Azúcar 47 %
Mat. Gr. 39 %

Bolsa gotas 3 kg
1123231

INSPIRATION FRAMBUESA

FRUTAS EN CONFITURA Y FRAMBUESA

Inspiration Frambuesa, con una pizca de acidez, evoca el perfume alegre del coulis de frambuesa cocido.

Manteca de cacao 36 %
Frambuesa en polvo 12 %
Azúcar 52 %
Mat. Gr. 37 %

Bolsa gotas 3 kg
1123234

INSPIRATION PASIÓN

FRUTAS TROPICALES Y PASIÓN

Las notas tropicales y aciduladas de Inspiration Pasión hacen soñar con el frescor de un sorbete de fruta de la pasión bajo el sol de verano.

Manteca de cacao 32 %
Zumo de fruta de la pasión en polvo 17 %
Azúcar 60 %
Mat. Gr. 34 %

Bolsa habas 3 kg
15390

INSPIRATION YUZU

CÍTRICOS Y YUZU

Inspiration Yuzu expresa de maravilla el dulzor y el amargor del Yuzu, cítrico emblemático de Japón, deslumbrante como los rayos del sol naciente.

Manteca de cacao 34 %
Zumo de yuzu en polvo 2 %
Azúcar 55 %
Mat. Gr. 35 %

Bolsa habas 3 kg
19998

INSPIRATION ALMENDRA

FRUTOS SECOS Y ALMENDRA DULCE

Las notas suaves y dulces de almendra fresca de Inspiration Almendra nos llevan de paseo por los campos de almendros en un bonito día de verano.

Manteca de cacao 31 %
Almendras prensadas en polvo 31 %
Azúcar 39 %
Mat. Gr. 42 %

Bolsa habas 3 kg
14029

⚠ ESTAS COBERTURAS DE FRUTAS (FRESA, FRAMBUESA, PASIÓN, YUZU) NO SON APTAS PARA EL BAÑO PERO SÍ PARA EL MOLDEADO.

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

Baño/Moldeado · Tabletas · Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses · Helados/Sorbetes

FRUTA AZÚCAR
+
MANTECA DE CACAO
y una pizca de lecitina

SABOR Y COLOR 100 % NATURALES
Sin conservantes, ni colorantes ni aromas artificiales

SABOR INTENSO DE LA FRUTA
Desarrollado con la maestría de los equipos I+D Valrhona

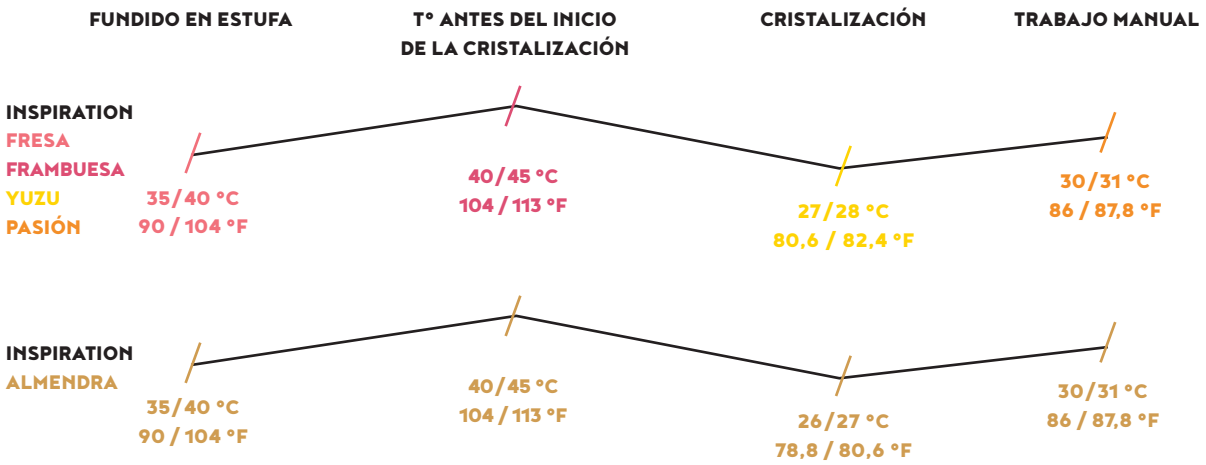
LA TEXTURA ÚNICA DE UNA COBERTURA
Inspiration se trabaja como una cobertura y posee sus propias curvas de atemperado

RECETAS PARA INSPIRARSE

Encuentre la inspiración con nuestras recetas golosas y afrutadas.

CURVAS DE ATEMPERADO MANUAL

Descubra esta información y las particularidades de uso en la etiqueta-folleto de las bolsa de 3 kg.



CONFECTION

AÑADA INTENSIDAD A SUS CREACIONES

Con Confection 80 %, estará seguro de haber elegido el chocolate más adaptado al uso y a la intensidad de cacao deseadas. Una gama de 4 chocolates Puro Origen, sin manteca de cacao añadida, que concentra toda la maestría de Valrhona, para confeccionar y sublimar sus interiores (ganaches, cremas pasteleras), mousses, bizcochos, soufflés, helados.

NOVEDADES

GHANA 80 %

Habas de cacao de Ghana, distritos de Tarkwa y Assin Fosu

VAINILLA, FRUTOS SECOS TOSTADOS, AMARGOR Y NOTAS DE CACAO

Ghana 80 %, con sus notas dulces de vainilla y de coco, frutos secos tostados y de cacao, nos hace viajar al corazón de las plantaciones ghanesas.

Sin manteca de cacao añadida

Azúcar 20 %
Mat. Gr. 43 %

Bolsa habas
3 kg
46174

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80 %

Habas de cacao de la República Dominicana, provincia Duarte

ACIDULADO, FRUTAS MADURAS, AMARGOR Y NOTAS DE CACAO

République Dominicaine 80 %, con sus notas de frutas maduras y ligeros toques de cacao, expresa el carácter de la isla de Santo Domingo.

Sin manteca de cacao añadida

Azúcar 20 %
Mat. Gr. 43 %

Bolsa habas
3 kg
46176

ÉQUATEUR 80 %

Habas de cacao de Ecuador, 9 terruños*

AMARGOR, VEGETAL, ASTRINGENTE Y ESPECIAS DULCES

Équateur 80 % nos transporta al corazón del ecosistema de la Amazonia con sus notas amargas, vegetales y de especias dulces.

Sin manteca de cacao añadida

Azúcar 20 %
Mat. Gr. 43 %

Bolsa habas
3 kg
46175

MADAGASCAR 80 %

Habas de cacao de Madagascar, distrito de Ambanja

FRUTOS ROJOS, ÁCIDO, GRUÉ TOSTADO Y AMARGOR

Madagascar 80 % es el perfecto reflejo del terruño malgache con sus notas de frutos rojos ácidos, grué tostado y un ligero amargor.

Sin manteca de cacao añadida

Azúcar 20 %
Mat. Gr. 43 %

Bolsa habas
3 kg
46173

⚠ LOS CHOCOLATES CONFECTION NO SON APTOS PARA EL ATEMPERADO, MOLDEADO Y BAÑO.

*Vinces, Quinindé, Simón Bolívar, La Unión, Mata de cacao, Ricaurte, San José del Tambo, Naranjal, Lagarto. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

Baño/Moldeado · Tabletas · Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses · Helados/Sorbetes

ÚNICAMENTE 2 INGREDIENTES

80 % de habas de cacao puro origen y 20 % de azúcar.

Sin manteca de cacao añadida, sin lecitina, sin vainilla.

APLICACIONES ESPECÍFICAS

Esta gama de chocolates está diseñado para «confeccionar» interiores (ganaches, cremas pasteleras), mousses, bizcochos, soufflés, helados...

POTENCIA DE CACAO

Un alto porcentaje de cacao del 80 % que otorga un sabor intenso a las recetas.

PERFILES AROMÁTICOS TÍPICOS DE LOS TERRUÑOS

Chocolates puro origen con carácter, auténtico reflejo de los terruños.

RECETAS PARA INSPIRARSE

Encuentre la inspiración con nuestras recetas con un sabor intenso a cacao.

NUESTRAS ACCIONES SOCIALES Y MEDIOAMBIENTALES EN REPÚBLICA DOMINICANA:

Creada en 1985, la CONOCADO (Confederación nacional de cacaocultores dominicanos), es una de las más importantes organizaciones de productores de cacao del país.

La visión, la historia y la posición respetada de la cooperativa en el sector cacaotero en República Dominicana lo han convertido en un socio preferente para Valrhona desde 2016.

En 2017, COOPROAGRO y Valrhona empiezan una estrecha colaboración a largo plazo con el objetivo de mejorar las condiciones de vida de los miembros de la cooperativa. La colaboración está basada en la producción de un cacao de alta calidad, llamado Hispaniola.

Desde 2022, Valrhona financia un proyecto de cartografía de las parcelas de todos los productores de estas dos cooperativas para garantizar un cacao producido fuera de las áreas protegidas y no procedente de zonas deforestadas.

NUESTRAS ACCIONES SOCIALES Y MEDIOAMBIENTALES EN GHANA:

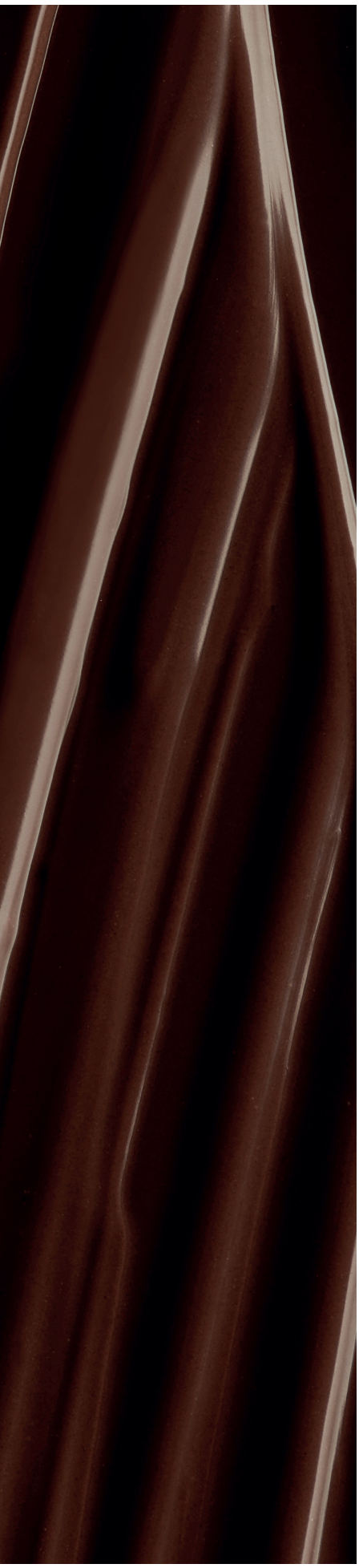
Fundado en 1997, nuestro socio FEDCO es uno de los principales compradores de cacao en Ghana. Su cacao procede de más de 50 000 productores del país.

La empresa pone a los productores en el centro de sus objetivos, para mejorar sus condiciones de vida y proteger el medioambiente.

Valrhona trabaja con FEDCO desde 2013. Nuestro cacao procede del distrito de Tarkwa en el que se encuentran once comunidades productoras.

Desde 2017, Valrhona y FEDCO, juntos, llevan a cabo un programa de mejora de las condiciones de educación en las 11 comunidades.

*Habas de cacao puro origen



CHOCOLATES

RECOMENDACIONES TÉCNICAS **P. 19-21**

CUVÉES **P. 22**

GRANDS CRUS PURO ORIGEN*
Y MEZCLAS EXCEPCIONALES **P. 23-29**

CRÉATIONS GOURMANDES **P. 30-31**

SIGNATURE PROFESSIONNELLE **P. 32-33**

Chocolates

Los conocimientos como creadora de cobertura de Valrhona permite a los artesanos del sabor explorar un terreno de creatividad infinito y crear su propia firma.

Todo empieza por la **selección de las materias primas** y principalmente por las **habas de cacao**, cuando los expertos de Valrhona recorren el mundo para **seleccionar en las plantaciones los cacaos más singulares**, los más finos.

Diferenciamos **los chocolates de mezcla de los chocolates puro origen**. Para los chocolates de mezcla, nuestros expertos del sabor caracterizan el perfil sensorial de cada lote de cacao y **mezclan con precisión los perfiles aromáticos típicos de los orígenes** hasta **conseguir un sabor constante y singular**.

En cuanto a los chocolates Puro Origen*, distinguimos 2 tipos: los Grands Crus Puro Origen, disponibles de manera permanente, y los Cuvées, procedentes de pequeñas plantaciones y en cantidades limitadas. Son **representativos del perfil aromático de un solo país.**

Gracias al dominio del saber hacer y al cuidado aportado en cada etapa de fabricación, la calidad y la constancia del sabor están garantizadas a lo largo del tiempo.

¿Busca un chocolate con un carácter que exprese uno o varios terruños? Descubra los chocolates de nuestra cacaoteca.

« Ser socio implica apoyar una agricultura diversificada en la que el cacao forma parte integrante, acompañado por otras producciones (frutales, cítricos...) que diversifican y aseguran los beneficios de los productores. »

Julien Desmedt
Experto en cacao

*Habas de cacao puro origen

¿QUÉ COBERTURAS UTILIZAR PARA EL BAÑO?

Todas las coberturas han sido elegidas por sus sabores y sus características técnicas que permiten **realizar un baño fino, brillante y de calidad.**

PURO ORIGEN*

COBERTURAS	ORIGEN	COMPOSICIÓN
TULAKALUM 75 %	BELICE	Azúcar 25 % Mat. Gr. 43 %
MILLOT 74 % BIO	MADAGASCAR	Azúcar 26 % Mat. Gr. 44 %
ARAGUANI 72 %	VENEZUELA	Azúcar 27 % Mat. Gr. 44 %
ANDOA NOIRE 70 % BIO	PERÚ	Azúcar 29 % Mat. Gr. 42 %
★ NYANGBO 68 %	GHANA	Azúcar 31 % Mat. Gr. 41 %
ALPACO 66 %	ECUADOR	Azúcar 32 % Mat. Gr. 41 %
KALINGO 65 %	GRANADA	Azúcar 34 % Mat. Gr. 39 %
★ MANJARI 64 %	MADAGASCAR	Azúcar 35 % Mat. Gr. 39 %
TAÏNORI 64 %	REPÚBLICA DOMINICANA	Azúcar 35 % Mat. Gr. 38 %
MACAÉ 62 %	BRASIL	Azúcar 37 % Mat. Gr. 39 %
HUKAMBI 53 %	BRASIL	Azúcar 25 % Leche 21 % Mat. Gr. 45 %
AMATIKA 46 %	MADAGASCAR	Azúcar 38 % Mat. Gr. 43 %
BAHIBÉ 46 %	REPÚBLICA DOMINICANA	Azúcar 30 % Leche 23 % Mat. Gr. 43 %
ANDOA LACTÉE 39 % BIO	PERÚ	Azúcar 33 % Leche 26 % Mat. Gr. 42 %
★ TANARIVA 33 %	MADAGASCAR	Azúcar 38 % Leche 28 % Mat. Gr. 36 %

MEZCLAS EXCEPCIONALES

COBERTURAS	COMPOSICIÓN
GUANAJA 70 %	Azúcar 29 % Mat. Gr. 42 %
★ CARAÏBE 66 %	Azúcar 32 % Mat. Gr. 40 %
XOCOLINE 65 %	Maltitol 34 % Mat. Gr. 43 %
★ EXTRA BITTER 61 %	Azúcar 38 % Mat. Gr. 40 %
ORIADO 60 % BIO	Azúcar 39 % Mat. Gr. 39 %
GUANAJA LACTÉE 41 %	Azúcar 34 % Leche 24 % Mat. Gr. 41 %
XOCOCOLINE LACTÉE 41 %	Maltitol 34 % Leche 24 % Mat. Gr. 41 %
★ JIVARA 40 %	Azúcar 35 % Leche 23 % Mat. Gr. 41 %
ORIZABA 39 %	Azúcar 37 % Leche 18 % Mat. Gr. 39 %
★ BITTER LACTÉ 39 %	Azúcar 41 % Leche 18 % Mat. Gr. 38 %

SIGNATURE PROFESSIONNELLE

COBERTURAS	COMPOSICIÓN
SATILIA NOIRE 62 %	Azúcar 37 % Mat. Gr. 38 %
ÉQUATORIALE NOIRE 55 %	Azúcar 43 % Mat. Gr. 38 %
SATILIA LACTÉE 38 %	Azúcar 42 % Leche 19 % Mat. Gr. 37%
ÉQUATORIALE LACTÉE 35 %	Azúcar 43 % Leche 19 % Mat. Gr. 39 %
SATILIA BLANCHE 31 %	Azúcar 41 % Leche 27 % Mat. Gr. 38 %

CRÉATIONS GOURMANDES

COBERTURAS	COMPOSICIÓN
BLOND DULCEY 35 %	Azúcar 29 % Leche 24 % Mat. Gr. 43 %
AMATIKA BLANCHE 35 %	Azúcar 42 % Mat. Gr. 41 %
IVOIRE 35 %	Azúcar 43 % Leche 22 % Mat. Gr. 41 %
OPALYS 33 %	Azúcar 32 % Leche 32 % Mat. Gr. 44 %

★ = Nuestros best-sellers

*Habas de cacao puro origen

¿QUÉ CHOCOLATES UTILIZAR PARA LOS HELADOS Y SORBETES?

La École Valrhona le recomienda una selección de chocolates y pralinés que se pueden utilizar en heladería.

CHOCOLATES	SORBETES	HELADOS DE LECHE	CREMAS HELADAS	HELADOS SOFT
P125 CŒUR DE GUANAJA	● ● ●	● ● ●	● ●	● ●
MILLOT 74 % BIO	● ● ●	● ●	●	●
GUANAJA 70 %	● ●	● ●	●	●
NYANGBO 68 %	●	● ●	●	●
EXTRA AMER 67 %	● ●	●	●	●
CARAÏBE 66 %	● ●	● ●	●	●
ILLANKA 63 %	● ● ●	● ● ●	● ●	● ●
MACAÉ 62 %	●	● ● ●	● ● ●	● ●
ORIADO 60 % BIO	●	● ● ●	● ●	● ●
HUKAMBI 53 %		● ● ●	● ●	● ●
BAHIBÉ 46 %		● ● ●	● ●	● ●
JIVARA 40 %		● ● ●	● ●	● ●
CARAMÉLIA 36 %		● ●	●	● ●
BLOND DULCEY 35 %		● ● ●	●	● ●
IVOIRE 35 %		● ●	● ● ●	● ●
OPALYS 33 %		● ●	● ●	● ●

● Aplicación posible ● ● Aplicación recomendada ● ● ● Producto ideal para esta aplicación

¿QUÉ CHOCOLATES UTILIZAR PARA LOS INTERIORES?

La École Valrhona le recomienda estos chocolates sin manteca de cacao añadida, adaptados para la realización de ganaches y cremas pasteleras.

PURO ORIGEN*

CHOCOLATES	ORIGEN	COMPOSICIÓN
GHANA 80 %	GHANA	Azúcar 20 % Mat. Gr. 43 %
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80 %	REPÚBLICA DOMINICANA.	Azúcar 20 % Mat. Gr. 43 %
MADAGASCAR 80 %	MADAGASCAR	Azúcar 20 % Mat. Gr. 43 %
ÉQUATEUR 80 %	ECUADOR	Azúcar 20 % Mat. Gr. 43 %

Descubra estos chocolates en la página 23

MEZCLAS EXCEPCIONALES

CHOCOLATES	COMPOSICIÓN
P125 CŒUR DE GUANAJA	Azúcar 19% Mat. Gr. 38 %

Descubra este chocolate en la página 27

SIGNATURE PROFESSIONNELLE

CHOCOLATES	COMPOSICIÓN
EXTRA AMER 67 %	Azúcar 32 % Mat. Gr. 38 %
EXTRA NOIR 53 %	Azúcar 46 % Mat. Gr. 31 %

Descubra estos chocolates en la página 33

*Habas de cacao puro origen

CUVÉES

Asuma el riesgo de la excelencia con las coberturas puros orígenes únicos, con cacaos singulares cultivados en el corazón de pequeñas plantaciones. Hemos descubierto y dado forma a estas **perlas** de sabores singulares e inesperados, surgidas de encuentros con hombres y mujeres, de flechazos de nuestros expertos en cacao, por terruños inéditos y prometedores. Jamaica, Vanuatu, Santo Tomé... **Con los Cuvées du Sourceur, haga viajar a sus clientes con un chocolate de un sabor excepcional.**

NEGRO

SÃO TOMÉ 76 %

Habas de cacao de Santo Tomé, isla de Santo Tomé

AMARGO, GRUÉ DE CACAO Y AMADERADO

A imagen del relieve volcánico de Santo Tomé y su selva tropical, este chocolate cautiva por su amargor incentivado por notas amaderadas y de grué de cacao.

Sin lecitina

Azúcar 24 %
Mat. Gr. 43 %

Bloque 1 kg
40959

JAMAÏQUE 70 %

Habas de cacao de Jamaica, isla de Jamaica

AVAINILLADO, AMARGO Y FRUTAS MADURAS

El amargor de este chocolate destaca por las notas de vainilla y fruta madura, como las brillantes cascadas a la luz del sol en el corazón de las selvas jamaicanas.

Sin vainilla

Azúcar 28 %
Mat. Gr. 43 %

Bloque 1 kg
12830

HAÏTI 66 %

Habas de cacao de Haití, Plaine du Nord

GRUÉ DE CACAO, AFRUTADO Y ESPECIAS

Las notas de fruta madura y grué de cacao, asociadas a un toque de especias, evocan los vistosos colores del crepúsculo sobre la flora salvaje haitiana.

Azúcar 34 %
Mat. Gr. 40 %

Bloque 1 kg
19264

NOVEDAD

VANUATU 66 %

Habas de cacao de Vanuatu, isla de Malekula

GRUÉ TOSTADO, ESPECIAS CÁLIDAS Y FRUTOS SECOS

Las notas de grué tostado, de especias cálidas y de fruta seca nos transportan al corazón del océano Pacífico, a la isla de Vanuatu, para darnos a conocer un cacao singular y único.

Azúcar 32 %
Mat. Gr. 40 %

Bolsa habas 3 kg
44722

LECHE

NOVEDAD

CÔTE D'IVOIRE 56 %

Habas de cacao de Costa de Marfil, Guémon

CON NOTAS A CACAO, COCO TOSTADO Y CREMA DE LECHE

A imagen de la abundante vegetación de Costa de Marfil, este chocolate nos sorprende por sus intensas notas a cacao, de coco tostado y ligeramente lacteadas.

Azúcar 17 %
Mat. Gr. 49 %
Leche 25,8 %

Bolsa habas 3 kg
44772

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

Baño/Moldeado · Tabletas · Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses · Helados/Sorbetes

GRANDS CRUS PURO ORIGEN*

Estos chocolates son la expresión de uno o varios terruños. A imagen de una denominación de origen protegida, los **Grands Crus Puro Origen* representan un perfil aromático de un solo país**, lo que permite revelar toda la finura y la intensidad de una región.

NEGRO

NOVEDADES

GHANA 80 %

Habas de cacao puro Ghana, distritos de Tarkwa y Assin Fosu

VAINILLA, FRUTOS SECOS TOSTADOS, AMARGOR Y NOTAS DE CACAO

Ghana 80 %, con sus notas dulces de vainilla y de coco, frutos secos tostados y de cacao, nos hace viajar al corazón de las plantaciones ghanesas.

Sin manteca de cacao añadida

Azúcar 20 %
Mat. Gr. 43 %

Bolsa habas 3 kg
46174

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80 %

Habas de cacao de la República Dominicana, provincia Duarte

ACIDULADO, FRUTAS MADURAS, AMARGOR Y NOTAS DE CACAO

République Dominicaine 80 %, con sus notas de frutas maduras y ligeros toques de cacao, expresa el carácter de la isla de Santo Domingo.

Sin manteca de cacao añadida

Azúcar 20 %
Mat. Gr. 43 %

Bolsa habas 3 kg
46176

ÉQUATEUR 80 %

Habas de cacao de Ecuador, 9 terruños**

AMARGOR, VEGETAL, ASTRINGENTE Y ESPECIAS DULCES

Équateur 80 % nos transporta al corazón del ecosistema de la Amazonia con sus notas amargas, vegetales y de especias dulces.

Sin manteca de cacao añadida

Azúcar 20 %
Mat. Gr. 43 %

Bolsa habas 3 kg
46175

MADAGASCAR 80 %

Habas de cacao de Madagascar, distrito de Ambanja

FRUTOS ROJOS, ÁCIDO, GRUÉ TOSTADO Y AMARGOR

Madagascar 80 % es el perfecto reflejo del terruño malgache con sus notas de frutos rojos ácidos, grué tostado y un ligero amargor.

Sin manteca de cacao añadida

Azúcar 20 %
Mat. Gr. 43 %

Bolsa habas 3 kg
46173

NUESTRO SOCIO OSELLA EN ECUADOR

En 2017, Valrhona conoce al director de Osella: Jacinto Andrade. Después de diferentes conversaciones sobre nuestros enfoques respectivos, nace una colaboración a largo plazo hasta 2027: el proyecto Guardianes. Este proyecto se reparte en 8 provincias a través del país y busca mejorar las prácticas agrícolas de 296 productores beneficiarios: poda, fertilización, renovación de las parcelas, mejora de la fermentación y del secado. Este proyecto se concentra en el cacao «Nacional» y tiene como objetivo proteger esta riqueza nacional.

NUESTRO SOCIO MILLOT EN MADAGASCAR

Valrhona mantiene una colaboración exclusiva con la Plantación Millot en Madagascar desde hace más de 30 años. En 2016, estos vínculos privilegiados se reforzaron gracias a la participación de Valrhona. Símbolo de un compromiso mutuo y valores compartidos, esta inversión ha permitido construir un plan de desarrollo a largo plazo, en torno a ambiciones comunes medioambientales y sociales. Actualmente, la propiedad Millot cuenta con cerca de 1300 hectáreas de explotación y unos 500 empleados.

*Habas de cacao puro origen. **Vinces, Quinindé, Simón Bolívar, La Unión, Mata de cacao, Ricaurte, San José del Tambo, Naranjal, Lagarto.

TULAKALUM 75 %

Habas de cacao de Belice, distrito de Cayo

AFRUTADO, ACIDULADO
Y GRUÉ DE CACAO

La intensidad afrutada y del grué de cacao de Tulakalum es un sueño de la bella biodiversidad de Belice, país de múltiples culturas, historias y colores.

Sin lecitina

Azúcar 25 %
Mat. Gr. 43 %

Bolsa habas 3 kg
25295

MILLOT 74 %

Habas de cacao de Madagascar, distrito de Ambanja

AFRUTADO, ACIDULADO Y POTENTE

El chocolate Millot, por la fuerza de sus sabores ácidos y amargos y de sus notas de frutas y de grué, refleja la intensidad de la naturaleza virgen de Madagascar.

Sin lecitina Sin vainilla

Azúcar 26 %
Mat. Gr. 44 %

Bolsa habas 3 kg
31508
Caja habas 12 kg
30357

OQO 73 %

Habas de cacao de Madagascar, distrito de Ambanja

AFRUTADO, HABAS TOSTADAS
Y CRUJIENTE

Como el crepitar del fuego, las habas enteras de Oqo nos transportan a los orígenes del cacao.

Sin lecitina Sin vainilla

Azúcar 27 %
Mat. Gr. 44 %

Bloques 3 x 1 kg
40981

ARAGUANI 72 %

Habas de cacao de Venezuela, región Sur del Lago

ESPECIAS DULCES,
AMADERADO Y POTENTE

El toque de vainilla, las notas amaderadas y la pizca de amargor de Araguani son como una aventura a través de los paisajes de montañas, de bosques y de lagos de agua salada de Venezuela.

Azúcar 27 %
Mat. Gr. 44 %

Bolsa habas 3 kg
4656

ANDOA NOIRE 70 %

Habas de cacao de Perú, región de Piura, San Martín, Amazonas

AFRUTADO, AMADERADO Y AMARGOR

Las notas afrutadas de Andoa Noire evocan el aire cálido y perfumado de Perú, mientras que las notas amaderadas y el amargor parecen fundirse en la atmósfera tranquila de la tarde.

Sin vainilla

Azúcar 29 %
Mat. Gr. 42 %

Bolsa habas 3 kg
12515

NYANGBO 68 %

Habas de cacao de Ghana, distritos de Tarkwa y Assin Fosu

ESPECIAS DULCES, TOSTADO Y VAINILLA

El despliegue de las notas especiadas, tostadas y avainilladas de Nyangbo le hará soñar con los colores ocres de la fascinante tierra de Ghana.

Azúcar 31 %
Mat. Gr. 41 %

Bolsa habas 3 kg
6085

ALPACO 66 %

Habas de cacao de Ecuador, 9 terruños**

ESPECIAS DULCES, FRUTOS SECOS
Y AMADERADO

Alpaco, con su toque de frutos secos y notas amaderadas, nos invita a navegar por el Amazonas en plena naturaleza salvaje ecuatoriana.

Azúcar 32 %
Mat. Gr. 41 %

Bolsa habas 3 kg
5572
Caja habas 12 kg
19851

KALINGO 65 %

Habas de cacao de Granada, isla de Granada

EQUILIBRADO, FRUTAS MADURAS
Y VAINA DE VAINILLA

Granada, isla de las Antillas de aromas embriagadores de especias y plantas aromáticas, ofrece a Kalingo un cacao de notas singulares de fruta madura, de alcanfor y de vaina de vainilla.

Azúcar 34 %
Mat. Gr. 39 %

Bolsa habas 3 kg
9789

Eligiendo el sello Fairtrade/Max Havelaar, los productores pueden beneficiarse de una mejor remuneración y condiciones de trabajo decentes al mismo tiempo que se preserva el medioambiente. Para más información: http://www.maxhavelaarfrance.org

*Vinces, Quinindé, Simón Bolívar, La Unión, Mata de cacao, Ricaurte, San José del Tambo, Naranjal, Lagarto. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

Baño/Moldeado Tabletas Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses Helados/Sorbetes

MANJARI 64 %

Habas de cacao de Madagascar, distrito de Ambanja

AFRUTADO, ACIDULADO Y FRUTOS ROJOS

Manjari, con sus notas de frutos rojos acidulados y carnosos, es un sueño de viaje a Madagascar, llamada «La isla de los perfumes», donde crecen cacaoteros excepcionales, frutas deliciosas y especias maravillosas.

Azúcar 35 %
Mat. Gr. 39 %

Bolsa habas 3 kg
4655
Bloques 3 x 1 kg
117

TAÏNORI 64 %

Habas de cacao de la República Dominicana, provincia Duarte

EQUILIBRADO, AFRUTADO Y FRUTAS AMARILLAS

Las frutas generosas de los mercados de la República Dominicana de las primeras horas del día se encuentran en las notas de frutas amarillas aciduladas de Taïnori.

Azúcar 35 %
Mat. Gr. 38 %

Bolsa habas 3 kg
5571

ILLANKA 63 %

Habas de cacao de Perú, región de Piura

AFRUTADO, FRUTOS SECOS TOSTADOS Y DULZOR

Inspirándose en el relieve de los Andes peruanos, el sabor singular de Illanka oscila entre el dulzor y las notas de frutas y frutos secos.

Azúcar 36 %
Mat. Gr. 37%

Bolsa habas 3 kg
9559

NUESTRO SOCIO M. LIBÂNIO EN BRASIL

A finales de los 2000, Valrhona conoce la empresa M. Libânio, en el estado de Bahía. M. Libânio está animada por una filosofía que preconiza la armonía entre las personas, la tierra y las plantas en un entorno sostenible. La empresa se sitúa en uno de los ecosistemas más ricos del mundo: la Mata Atlantica, clasificada como Reserva de la Biosfera por la UNESCO. Los trabajadores de M. Libânio utilizan el sistema de «Cabruca», que consiste en dejar árboles dominantes, tales como los frutales, por encima de árboles más pequeños, como el cacaotero. Últimamente M. Libânio ha puesto en marcha un sistema agroforestal moderno que asocia el cultivo de los cacaoteros a la sombra del árbol del caucho. Actualmente, sus plantaciones tienen el certificado Rainforest Alliance.

MACAÉ 62 %

Habas de cacao de Brasil, sur de Bahía

AFRUTADO, FRUTOS SECOS TOSTADOS Y TÉ NEGRO

Macaé y sus notas profundas de té negro y frutos secos tostados es como un viaje envolvente, fuera de toda época, al corazón de la Mata Atlántica, bosque ancestral de Brasil.

Azúcar 37 %
Mat. Gr. 39 %

Bolsa habas 3 kg
6221

ITAKUJA 55 %

Habas de cacao de Brasil, sur de Bahía

AFRUTADO Y FRUTA DE LA PASIÓN

Como una samba apasionada, las notas de cacao y de fruta de la pasión de Itakuja bailan al ritmo del famoso carnaval de Bahía.

Azúcar 44 %
Mat. Gr. 37%

Bolsa habas 3 kg
12219

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

Baño/Moldeado · Tabletas · Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses · Helados/Sorbetes

GRANDS CRUS PURO ORIGEN*

LECHE

HUKAMBI 53 %

Habas de cacao de Brasil, sur de Bahía

CON NOTAS A CACAO, CEREALES Y AMARGOR

La sorprendente combinación de notas de cacao, amargor y un toque ligero a galleta de Hukambi nos invita a descubrir los misterios de la fauna y la flora que viven a la sombra del bosque milenario de Brasil.

Sin lecitina

Azúcar 25 %
Leche 21 %
Mat. Gr. 45 %

Bolsa habas 3 kg
49787

KIDAVOA 50%

Habas de cacao de Madagascar, distrito de Ambanja

CON NOTAS A CACAO, AFRUTADO Y PLÁTANO

El maridaje de las notas de cacao y de plátano hace de Kidavoa un chocolate de notas cálidas y armoniosas como las voces de los coros a capela de Madagascar.

Azúcar 34 %
Leche 15 %
Mat. Gr. 39 %

Bolsa habas 3 kg
13757

VEGAN

AMATIKA 46 %

Habas de cacao de Madagascar, distrito de Ambanja

CON NOTAS A CACAO, CEREALES Y ALMENDRAS TOSTADAS

La textura fundente de Amatika desvela notas de cacao, de almendra tostada y una pizca de acidez, que invitan a una pausa dulce en el ambiente apacible de un jardín malgache.

Azúcar 38 %
Mat. Gr. 43 %

Bloques 3 x 1 kg
28074

BAHIBÉ 46 %

Habas de cacao de la República Dominicana, provincia Duarte

CON NOTAS A CACAO, CEREALES Y FRUTA MADURA

Bahibé despliega notas de fruta madura asociadas con una nota de cacao que expresa la potencia de las cascadas y de la vegetación de la República Dominicana.

Azúcar 30 %
Leche 23 %
Mat. Gr. 43 %

Bolsa habas 3 kg
9997

ANDOA LACTÉE 39 %

Habas de cacao de Perú, región de Piura, San Martín, Amazonas

LACTEADO, TIPO LECHE DE GRANJA Y PUNTA DE ACIDEZ

Andoa Lactée despliega notas de leche de granja, cálidas como la melodía de una flauta andina en el aire puro de las colinas en el corazón de la cordillera de los Andes peruana.

Sin vainilla

Azúcar 33 %
Leche 26 %
Mat. Gr. 42 %

Bolsa habas 3 kg
15001

TANARIVA 33 %

Habas de cacao de Madagascar, distrito de Ambanja

GOLOSO Y CARAMELO BLANDO

Tanariva Lactée es un chocolate con leche de un gran dulzor, con notas de caramelo blando. Su sabor soleado es como una escala a lo largo del río Sambirano.

Azúcar 38 %
Leche 28 %
Mat. Gr. 36 %

Bolsa habas 3 kg
4659
Bloques 3 x 1 kg
3692

Eligiendo el sello Fairtrade/Max Havelaar, los productores pueden beneficiarse de una mejor remuneración y condiciones de trabajo decentes al mismo tiempo que se preserva el medioambiente. Para más información: http://www.maxhavelaarfrance.org

*Habas de cacao puro origen. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto. Baño/Moldeado Tabletas Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses Helados/Sorbetes

MEZCLAS EXCEPCIONALES

Las mezclas excepcionales son representativas de los **perfiles aromáticos típicos de los orígenes** hasta alcanzar **un sabor constante y singular.**

NEGRO

ABINAO 85 %

Mezcla

AMARGO, AMADERADO Y CACAO AL NATURAL

Por su intensidad natural y amaderada, Abinao evoca una noche sin luna envolviendo la inmensidad de la selva tropical africana.

Azúcar 14 %
Mat. Gr. 48 %

Bolsa habas 3 kg
5614

KOMUNTU 80 %

Mezcla

AMARGO, AMADERADO Y GRUÉ TOSTADO

Igual que un diario de viaje con múltiples escalas, Komuntu cuenta sabores y encuentros por todo el mundo a través de la mezcla de sus cacaos, revelando así una potencia amaderada y amarga mantenida por notas de gruè tostado.

Sin lecitina

Azúcar 21 %
Mat. Gr. 45 %

Bolsa habas 3 kg
48579

P125 CŒUR DE GUANAJA

Mezcla

CON NOTAS A CACAO Y TOSTADO

Con P125 Cœur de Guanaja 80 % podrá intensificar el sabor del chocolate y aportar una textura más flexible y fundente a numerosas recetas (cremas heladas, ganaches, etc.).

⚠ P125 CŒUR DE GUANAJA no es apto para el atemperado, moldeado o baño.

Sin manteca de cacao añadida

Azúcar 19%
Mat. Gr. 38 %

Bolsa habas 3 kg
6360
Caja habas 12 kg
8234

GUANAJA 70 %

Mezcla

EQUILIBRADO, TOSTADO Y AMARGO

Las notas reconfortantes de grué de cacao amargo, la fuerza y la acidez de Guanaja se corresponden como los sonidos cálidos y armoniosos de una orquesta de instrumentos de madera de ébano mezclados con los ritmos suaves de percusiones y cantos festivos.

Azúcar 29 %
Mat. Gr. 42 %

Bolsa habas 3 kg
4653
Bloque 3 x 1 kg
106
Caja habas 12 kg
19849

CARAÏBE 66 %

Mezcla

ESPECIAS DULCES, TOSTADO Y AMARGO

Caraïbe, con sus intensas notas amargas y de frutos secos tostados y su toque amaderado, le hará soñar con un baile cautivador a la sombra de los cacaoteros.

Azúcar 32 %
Mat. Gr. 40 %

Bolsa habas 3 kg
4654
Bloque 3 x 1 kg
107
Caja habas 12 kg
19843

XOCOLINE 65 %

Mezcla

ESPECIAS DULCES, AMARGO Y PUNTA DE ACIDEZ

Las notas amargas, aciduladas y avainilladas de Xocoline se expresan con ligereza como los sonidos alegres de una guitarra.

Con edulcorante

Maltitol 34%
Mat. Gr. 43 %

Bloque 3 x 1 kg
5904

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

Baño/Moldeado · Tabletas · Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses · Helados/Sorbetes

MEZCLAS EXCEPCIONALES

NEGRO

EXTRA BITTER 61 %

Mezcla

ESPECIAS DULCES, FRUTOS SECOS Y COCO

Las notas de cacao ligeramente amargas, de vainilla y de coco carnoso de Extra Bitter evocan el calor de un viento ardiente sobre las dunas del desierto.

Azúcar 38 %
Mat. Gr. 40 %

Bolsa habas 3 kg
4657
Bloque 3 x 1 kg
100
Caja habas 12 kg
19846

ORIADO 60%

Mezcla

EQUILIBRADO, AVAINILLADO Y COCO

El dulzor untuoso y avainillado de Oriado invita a una siesta sobre la arena caliente, con la caricia envolvente del sol sobre la piel.

Azúcar 39 %
Mat. Gr. 39 %

Bolsa habas 3 kg
12164

CARAQUE 56 %

Mezcla

ESPECIAS DULCES, FRUTOS SECOS Y DULZOR

Las suaves notas de frutos secos tostados de Caraque, combinados con un toque de vainilla, evocan el tradicional pastel de cumpleaños de nuestra infancia.

Azúcar 43 %
Mat. Gr. 37%

Bloque 3 x 1 kg
102
Caja habas 12 kg
19850

Eligiendo el sello Fairtrade/Max Havelaar, los productores pueden beneficiarse de una mejor remuneración y condiciones de trabajo decentes al mismo tiempo que se preserva el medioambiente. Para más información: http://www.maxhavelaarfrance.org

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

Baño/Moldeado · Tabletas · Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses · Helados/Sorbetes

MEZCLAS EXCEPCIONALES

LECHE

GUANAJA LACTÉE 41 %

Mezcla

LACTEADO, TIPO LECHE FRESCA
Y CON NOTAS A CACAO

Evocando los sonidos relajantes de una pieza de jazz y las cálidas vibraciones de los contrabajos, las notas características de leche fresca de Guanaja Lactée se mezclan con el dulzor de su intensidad de cacao.

Azúcar 34 %
Leche 24 %
Mat. Gr. 41 %

Bolsa habas 3 kg
7547
Caja habas 12 kg
19894

XOCOLINE LACTÉE 41 %

Mezcla

LACTEADO, CON NOTAS A CACAO
Y PUNTA DE AMARGOR

Xocoline Lactée desvela notas sutiles, chocolateadas y ligeramente amargas, como las flores blancas brillantes de un cacaotero.

Con edulcorante

Maltitol 34%
Leche 24 %
Mat. Gr. 41 %

Bloque 3 x 1 kg
6972

JIVARA 40 %

Mezcla

LACTEADO, MALTEADO Y VAINILLA

Jivara, por su dulzor de cacao y malta, es un chocolate cálido como los rayos dorados del sol al alba de una mañana de verano.

Azúcar 35 %
Leche 23 %
Mat. Gr. 41 %

Bolsa habas 3 kg
4658
Bloque 3 x 1 kg
189
Caja habas 12 kg
19848

ORIZABA 39 %

Mezcla

LACTEADO, TIPO LECHE DE GRANJA
Y NOTAS CARAMELIZADAS

Orizaba se distingue por su textura fundente y sus notas de leche de granja que evocan la brisa tranquila de verano en los pastos de alta montaña.

Sin vainilla

Azúcar 37 %
Leche 18 %
Mat. Gr. 39 %

Bolsa habas 3 kg
6640

BITTER LACTÉE 39 %

Mezcla

LACTEADO, TIPO LECHE FRESCA
Y TOQUE DE VAINILLA

Bitter Lacté desvela notas típicas de leche fresca y avainilladas, que dejan paso a una dulce nota de cacao que se prolonga en la degustación como la nota final grave de piano de una pieza de música.

Azúcar 41 %
Leche 18 %
Mat. Gr. 38 %

Bloque 3 x 1 kg
6591
Caja habas 12 kg
19893

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

Baño/Moldeado · Tabletas · Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses · Helados/Sorbetes

CRÉATIONS GOURMANDES

Descubra una paleta de sabores exquisitos y originales a través de esta gama de chocolates y coberturas. que ofrece nuevos sabores e invita a la creatividad.

NEGRO

NOIR ORANGE 56 %

GOLOSO Y NARANJA

Noir Orange, chocolate con notas de naranjas confitadas, es una armonía intemporal que nos arrastra al ambiente goloso de las fiestas de fin de año.

Azúcar 43 %
Aroma naranja 0,3%
Mat. Gr. 38 %

Bloque 3 x 1 kg
122

LECHE

CARAMÉLIA 36 %

GOLOSO Y CARAMELO SALADO

Caramélia, por su dulzor chocolateado y un delicioso toque de caramelo salado, despierta una sonrisa al momento y nos sumerge en recuerdos felices entre amigos.

Sin vainilla

Azúcar 34 %
Leche 20 %
Mat. Gr. 38 %

Bolsa habas 3 kg
7098

AZÉLIA 35 %

GOLOSO Y AVELLANA

Las exquisitas notas de avellanas tostadas de Azélia son dulces como esa sensación de calidez bajo una suave manta en una mañana de frío.

Azúcar 30 %
Leche 21 %
Mat. Gr. 44 %

Bolsa habas 3 kg
11603

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

Baño/Moldeado · Tabletas · Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses · Helados/Sorbetes

BLOND

BLOND DULCEY 35 %

NOTAS A GALLETA Y TOQUE DE SAL

Dulcey, por su dulzor de galleta ligeramente salada y su sabor de leche caramelizada, tiene ese don de hacernos volver a la infancia, de hacernos viajar en un torbellino a los deliciosos recuerdos de cada uno.

Azúcar 29 %
Leche 24 %
Mat. Gr. 43 %

Bolsa habas 3 kg
31870
Caja habas 12 kg
27008

BLANCO

AMATIKA BLANCHE 35 %

FRUTOS SECOS Y ALMENDRA

El dulzor de la almendra y las notas de frutos secos de Amatika Blanche invitan a contemplar los reflejos ondulantes de un río en calma en verano.

VEGAN

Azúcar 42 %
Mat. Gr. 41 %

Bolsa habas 3 kg
43096

WAINA 35 %

AVAINILLADO Y TIPO LECHE DE GRANJA

El dulzor del azúcar de caña y de la vainilla bourbon de Waina desvela un chocolate blanco particularmente suave, como una flor blanca que acaba de abrirse en los primeros días de primavera.

Azúcar 43 %
Leche 21 %
Mat. Gr. 42 %

Bolsa habas 3 kg
15002

IVOIRE 35 %

EQUILIBRADO Y LECHE COCIDA

Las notas reconfortantes de leche cocida del chocolate blanco Ivoire se hacen eco de las risas de los niños que comparten grandes momentos de felicidad.

Azúcar 43 %
Leche 22 %
Mat. Gr. 41 %

Bolsa habas 3 kg
4660
Bloque 3 x 1 kg
140
Caja habas 12 kg
19741

OPALYS 33 %

AVAINILLADO Y TIPO LECHE FRESCA

Opalys es un chocolate blanco poco dulce con un sabor lacteado y avainillado delicado que evoca la pureza de la nieve en primavera en las más altas cumbres.

Azúcar 32 %
Leche 32 %
Mat. Gr. 44 %

Bolsa gotas 3 kg
44155

Eligiendo el sello Fairtrade/Max Havelaar, los productores pueden beneficiarse de una mejor remuneración y condiciones de trabajo decentes al mismo tiempo que se preserva el medioambiente. Para más información: http://www.maxhavelaarfrance.org

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

Baño/Moldeado · Tabletas · Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses · Helados/Sorbetes

SIGNATURE PROFESSIONNELLE

Le ofrecemos chocolates que garantizan una aplicación fácil y un resultado excelente. Estos chocolates de mezcla, elaborados con exigencia, se diferencian por su redondez y su perfecto equilibrio.

NEGRO

SATILIA NOIRE 62 %

REDONDO Y FRUTOS SECOS TOSTADOS

Azúcar 37 %
Mat. Gr. 38 %

Caja habas 12 kg
7346

ÉQUATORIALE NOIRE 55 %

REDONDO Y AVANILLADO

Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %

Bolsa habas 3 kg
4661
Caja habas 12 kg
19836

TROPILIA NOIRE 53 %

REDONDO Y AVANILLADO

Azúcar 45 %
Mat. Gr. 35 %

Caja habas 12 kg
8515

LECHE

NOVEDAD

SATILIA LACTÉE 38 %

REDONDO

Sin vainilla

Azúcar 42 %
Leche 19 %
Mat. Gr. 37%

Caja habas 12 kg
45894

ÉQUATORIALE LACTÉE 35 %

REDONDO

Azúcar 43 %
Leche 19 %
Mat. Gr. 39 %

Bolsa habas 3 kg
4662
Caja habas 12 kg
19844

TROPILIA LACTÉE 29 %

REDONDO

Sin vainilla

Azúcar 46 %
Leche 23 %
Mat. Gr. 33 %

Caja habas 12 kg
8516

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

Baño/Moldeado · Tabletas · Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses · Helados/Sorbetes

BLANCO

SATILIA BLANCHE 31 %

REDONDO

Azúcar 41 %
Leche 27 %
Mat. Gr. 38 %

Caja habas 12 kg
19959

SIN MANTECA DE CACAO AÑADIDA

EXTRA AMER 67 %

REDONDO Y FRUTOS SECOS TOSTADOS

Una buena consistencia en la cocción.

Sin manteca de cacao añadida

Azúcar 32 %
Mat. Gr. 38 %

Bolsa habas 3 kg
4663

EXTRA NOIR 53 %

REDONDO Y FRUTOS SECOS TOSTADOS

Una buena consistencia en la cocción.

Sin manteca de cacao añadida · Sin vainilla

Azúcar 46 %
Mat. Gr. 31 %

Bolsa habas 3 kg
4664

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

Baño/Moldeado · Tabletas · Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses · Helados/Sorbetes

PRALINÉS & CO

PRALINÉS AL NATURAL **P. 36**
PRALINÉS CARAMELIZADOS **P. 37**
PRALINÉS AFRUTADOS **P. 38-39**
TIPO GIANDUJA **P. 40**
PASTAS DE ALMENDRAS **P. 41**

Pralinés & Co

La gama de frutos secos de Valrhona agrupa 3 grandes familias indispensables: los pralinés, los tipo gianduja y las pastas de almendras.

Los pralinés aparecieron en los talleres Valrhona hace más de 90 años. El saber hacer y la presencia humana intervienen en cada etapa de su fabricación. De esta manera, nuestros operadores garantizan la constancia del sabor y de la textura de cada uno de los pralinés. Pioneros en el método de cocción caramelizada, también ofrecemos una amplia gama de pralinés de perfil afrutado. Esta cocción tipo garrapiñada revela el sabor auténtico de la almendra verde y de la avellana fresca.

PRALINÉS AL NATURAL

¿CÓMO SE FABRICA

EL PRALINÉ AL NATURAL?

El praliné al natural es un praliné afrutado. Se realiza sin etapas de cocción del azúcar. Es una mezcla de frutos secos tostados y azúcar glas triturados toscamente, con **una textura granulosa y un sabor exquisito.**

FRUTOS SECOS TOSTADOS

PRIMERA TRITURACIÓN

INCORPORACIÓN DEL AZÚCAR GLAS

NOTAS TOSTADAS

5621 ALMENDRA AVELLANA 50 % CRUJIENTE

-

Notas armoniosas de almendras y de avellanas ligeramente tostadas. Frutos secos delicadamente triturados para una textura crujiente y equilibrada.

NOTAS TOSTADAS

47202 ALMENDRA AVELLANA 50 % AL NATURAL

-

Se prepara sin cocer el azúcar, simplemente mezclándolo con los frutos tostados y triturados en trozos grandes. Textura granulosa y sabor goloso.

NOMBRE	CÓDIGO	SABOR	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN	FCP*	PRESENTACIÓN
ALMENDRA AVELLANA CRUJIENTE	5621 19973	Afrutado	50 %	Almendras 25 % - Avellanas 25 % Azúcar 49 % - Mat. Gr. 28 %	12 meses	Cubo 5 kg Cubo 2 kg
ALMENDRA AVELLANA AL NATURAL	47202	Afrutado	50 %	Almendras 25 % - Avellanas 25 % Azúcar 49 % - Mat. Gr. 29 %	12 meses	Cubo 5 kg

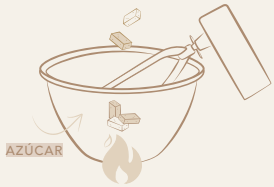
Intensidad (tostado o cocción caramelo) de los pralinés · Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses · Helados/Sorbetes · Pralinés para enmarcar

PRALINÉS CARAMELIZADOS

¿CÓMO SE FABRICA

EL PRALINÉ CARAMELIZADO?

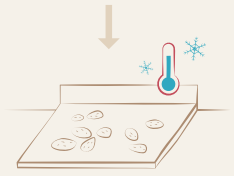
Un auténtico caramelo se prepara en un caldero de cobre. Después de un tueste intenso, se incorporan los frutos secos. La mezcla se enfría sobre una mesa y, a continuación, se tritura y refina. **Este procedimiento es el sello de identidad de los pralinés Valrhona desde hace más de 90 años y permite obtener pralinés caramelizados intensos.**



CARAMELIZACIÓN DEL AZÚCAR

+

FRUTOS SECOS TOSTADOS



ENFRIAMIENTO EN MESA

y ROTURA

2260 ALMENDRA 60 %

-

Almendras de Valencia (España)

Un buen equilibrio entre las notas del caramelo y las de la almendra.

COCCIÓN CARAMELO

2259 ALMENDRA 50%

-

Un buen equilibrio entre las notas del caramelo y las de la almendra.

COCCIÓN CARAMELO

2261 ALMENDRA AVELLANA 50 %

-

Notas ligeras de caramelo a la vez suaves y dulces que preservan el sabor original de las almendras y las avellanas.

COCCIÓN CARAMELO

2258 AVELLANA 60 %

-

Avellanas romanas de Italia

Notas de caramelo cocido muy intenso y percepción poco dulce.

COCCIÓN CARAMELO

2257 AVELLANA 50 %

-

Potentes acentos de caramelo cocido con notas de avellana al final de la degustación.

COCCIÓN CARAMELO

NOMBRE	CÓDIGO	SABOR	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN	FCP*	PRESENTACIÓN
ALMENDRA	2260	Caramelizado	60 %	Almendras 60 % Azúcar 40 % - Mat. Gr. 36 %	12 meses	Cubo 5 kg
ALMENDRA	2259	Caramelizado	50 %	Almendras 50 % Azúcar 50 % - Mat. Gr. 30 %	12 meses	Cubo 5 kg
ALMENDRA AVELLANA	2261	Caramelizado	50 %	Almendras 25 % Avellanas 25 % Azúcar 50 % - Mat. Gr. 30 %	12 meses	Cubo 5 kg
AVELLANA	2258	Caramelizado	60 %	Avellanas 60 % Azúcar 40 % - Mat. Gr. 39 %	12 meses	Cubo 5 kg
AVELLANA	2257	Caramelizado	50 %	Avellanas 50 % Azúcar 50 % - Mat. Gr. 30 %	12 meses	Cubo 5 kg

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto. **FCP*** Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación.

PRALINÉS AFRUTADOS

INÉDITOS

¿CÓMO SE FABRICA

EL PRALINÉ AFRUTADO?

En el inicio de la cocción, los frutos secos y el azúcar se vierten en un caldero para cocerlos juntos. Esta cocción artesanal, llamada «sablage» (arenado), **otorga a la gama de pralinés afrutados Valrhona toda la intensidad y la elegancia de las redondas y cálidas notas de los frutos secos.**

19864 PASTA DE CACAHUETE 70 %

-

La pasta de cacahuete está concebida como un praliné, se distingue por su sabor intenso de cacahuete con notas de garrapiñada y su textura crujiente.

NOTAS TOSTADAS

19822 ALMENDRA 55 % Y COCO 12,5 %

-

Descubra el exotismo del coco. Este praliné se distingue por sus notas de coco tostadas y su textura lisa.

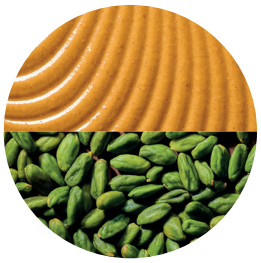
NOTAS TOSTADAS

11937 PECÁN 50 %

-

Sabor fresco e intenso de nueces pecanas con un toque final de amargor.

NOTAS TOSTADAS



11936 PISTACHO 42 %

-

Notas dulces y golosas de pistacho. Un color diferenciador y luminoso.

NOTAS TOSTADAS

NOMBRE	CÓDIGO	SABOR	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN	FCP*	PRESENTACIÓN
CACAHUETE	19864	Afrutado	70 %	Cacahuetes 70 % Azúcar 30 % Mat. Gr. 34 %	12 meses	Cubo 5 kg
ALMENDRA COCO	19822	Afrutado	55 %	Almendras 55 % Coco 12,5 % Azúcar 32,5 % Mat. Gr. 36 %	12 meses	Cubo 5 kg
PECÁN	11937 19972	Afrutado	50 %	Nueces pecanas 50 % Azúcar 50 % Mat. Gr. 37 %	12 meses	Cubo 5 kg Cubo 2 kg
PISTACHO	11936	Afrutado	42 %	Pistachos 42 % Almendras 18 % Azúcar 40 % Mat. Gr. 28 %	12 meses	Cubo 5 kg

Intensidad (tostado o cocción caramelo) de los pralinés · Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses · Helados/Sorbetes

PRALINÉS AFRUTADOS

CLÁSICOS

9015 ALMENDRA 70 %

-

Almendras de Valencia (España)

Un sabor poco dulce surgido de notas de almendra ricamente tostadas.

7531 AVELLANA 66 %

-

Avellanas romanas de Italia

Una fuerza afrutada inusual: un sabor auténtico de avellana muy persistente en boca.

11309 AVELLANA 55 %

-

Avellanas romanas de Italia

Notas puras y auténticas de avellana que se intensifican a lo largo de la degustación.

11307 ALMENDRA AVELLANA 60 %

-

Almendras de Valencia (España) y avellanas romanas de Italia

Una bonita armonía de notas afrutadas entre el sabor sutil de la almendra verde y la potencia aromática de la avellana fresca.

4697 ALMENDRA AVELLANA 50 %

-

Notas de frutos secos tostados para una percepción en boca poco dulce. Un color castaño y cálido.

FORMATOS DISPONIBLES: 2 KG** Y 5 KG

NOMBRE	CÓDIGO	SABOR	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN	FCP*	PRESENTACIÓN
ALMENDRA	9015	Afrutado	70 %	Almendras 70 % Azúcar 30 % - Mat. Gr. 36 %	12 meses	Cubo 5 kg
AVELLANA	7531	Afrutado	66 %	Avellanas 53 % - Almendras 14 % Azúcar 33 % - Mat. Gr. 39 %	12 meses	Cubo 5 kg
AVELLANA	11309	Afrutado	55 %	Avellanas 55 % Azúcar 45 % - Mat. Gr. 33 %	12 meses	Cubo 5 kg
ALMENDRA AVELLANA	11307	Afrutado	60 %	Almendras 30 % - Avellanas 30 % Azúcar 40 % - Mat. Gr. 33 %	12 meses	Cubo 5 kg
ALMENDRA AVELLANA	4697 19971	Afrutado	50 %	Almendras 25 % - Avellanas 25 % Azúcar 49 % - Mat. Gr. 29 %	12 meses	Cubo 5 kg Cubo 2 kg

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto. **FCP*** Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. **Según el producto

TIPO GIANDUJA

La gianduja es una mezcla de avellanas tostadas, de habas de cacao y de azúcar conchada durante varias horas, triturada finamente. Las habas de cacao y las avellanas se tuestan separadamente a temperaturas específicas.

Trocitos de Gianduja y avellanas

2266 NOISETTE CLAIR 39 %

-

Pasta de avellanas con manteca de cacao.

6993 NOISETTE LAIT 35 %

-

Mezcla de cacaos finos, de avellanas y de leche. Textura fundente.

2264 NOISETTE NOIR 34 %

-

Sabor auténtico de chocolate negro y avellanas. Gran potencia aromática.

NOMBRE	CÓDIGO	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN		FCP*	PRESENTACIÓN
NOISETTE CLAIR	2266	39 %	Avellanas 39 % Azúcar 50 % Manteca de cacao 11 % Mat. Gr. 35 %		9 meses	Cubo 5 kg
NOISETTE LAIT	6993 7112	35 %	Avellanas 35 % Azúcar 35 % Cacao 16 % Leche 13 % Mat. Gr. 40 %		9 meses	Bloques 3 x 1 kg Bloque 1 kg
NOISETTE NOIR	2264	34 %	Avellanas 34 % Azúcar 34 % Cacao 28 % Leche 3 % Mat. Gr. 41 %		9 meses	Bloques 3 x 1 kg

PASTA DE ALMENDRAS

Para nuestras pastas de almendras, las almendras son blanqueadas, peladas y cocidas en un sirope de azúcar. La mezcla, a continuación, se tritura más o menos finamente según el uso del producto. Entre nuestras cuatro referencias, encontrará dos productos con almendras de origen provenzal y varios porcentajes para responder a diferentes necesidades de aplicaciones.

Campos de almendros en flor

3212 PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA 70 %

-

Porcentaje de frutos secos elevado. Sabor típico de las almendras de Provenza, poco dulce.

7942 PASTA DE ALMENDRAS 55 %

-

Sabor puro e intenso de almendra, poco dulce. Excelente tecnicidad.

3211 PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA 50 %

-

Sabor típico de las almendras de Provenza, equilibrado.

5090 PASTA DE ALMENDRAS 33 %

-

Facilidad de moldeado y de uso, color claro apto para la coloración.

NOMBRE	CÓDIGO	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN		FCP*	PRESENTACIÓN
PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA	3212	70 %	Almendras 70 %		5 meses	Tarrina 4 kg
PASTA DE ALMENDRAS	7942	55 %	Almendras 55 %		12 meses	Tarrina 3,5 kg
PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA	3211	50 %	Almendras 50 %		9 meses	Tarrina 4 kg
PASTA DE ALMENDRAS	5090	33 %	Almendras 33 %		12 meses	Tarrina 4 kg

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto. **FCP*** Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses Helados/Sorbetes Modelaje

ABSOLUTAMENTE CACAO

PURAS PASTAS **P. 44**

GRUÉS DE CACAO **P. 45**

CACAO EN POLVO **P. 45**

MANTECA DE CACAO **P. 45**

ZUMO CONCENTRADO DE CACAO **P. 46-47**

Absolutamente cacao

Descubra toda la riqueza del cacao al natural en todas sus formas: pura pasta, grué, cacao en polvo, manteca de cacao y zumo concentrado de cacao.

PURAS PASTAS

Cree su chocolate de origen del porcentaje que desee eligiendo entre los 5 chocolates de origen: Venezuela, República Dominicana, Ecuador, Madagascar y Brasil.

5568
ARAGUANI
Puro Venezuela
-

5570
TAÏNORI
Puro República Dominicana
-

5569
ALPACO
Puro Ecuador
-

5567
MANJARI
Puro Madagascar
-

25426
MACAÉ
Puro Brasil
-

134
PASTA DE CACAO
EXTRA 100 %
-

La pasta de cacao extra 100 % refuerza singularmente el sabor del chocolate en numerosas recetas y lo enriquece aportando potencia.

NOMBRE	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN		FCP*	PRESENTACIÓN
PURAS PASTAS	100 %	Azúcar 0 % Mat. Gr. 54 %		14 meses	Bloques 3 x 1 kg

GRUÉS DE CACAO

FORMATO PEQUEÑO

3285 GRUÉ DE CACAO

Puro Ghana

-

COMPOSICIÓN
100 % habas de cacao
Mat. Gr. 54 %

PRESENTACIÓN
Bolsa 1 kg

FCP*
12 meses

FORMATO GRANDE

Realice su propio chocolate a partir de grués que proceden de los cacaos más finos y singulares, expresando su terruño: Haití, Venezuela, Perú, Brasil, Ghana, Madagascar.

27632 GRUÉ

Puro Haití

-

CON NOTAS A CACAO, ÁCIDO

27631 GRUÉ

Puro Venezuela

-

TOSTADO, FUERTE, ESPECIADO CÁLIDO

27630 GRUÉ

Puro Perú

-

ACIDEZ, AMARGOR, CÍTRICOS

27634 GRUÉ

Puro Brasil

-

TOSTADO, AMARGOR Y FRUTA SECA

27583 GRUÉ

Puro Ghana

-

ESPECIAS DULCES, FRUTOS SECOS TOSTADOS

27633 GRUÉ

Puro Madagascar

-

ACIDEZ, AFRUTADO, FRUTOS SECOS TOSTADOS

CACAO EN POLVO

159 CACAO EN POLVO

-

COMPOSICIÓN
Cacao en polvo
Mat. Gr. 21%

PRESENTACIÓN
Caja 3 bolsas de 1 kg

FCP*
24 meses

MANTECA DE CACAO

160 MANTECA DE CACAO

-

COMPOSICIÓN
100 % manteca de cacao
Mat. Gr. 100 %

PRESENTACIÓN
Cubo 3 kg

FCP*
8 meses

28047 GOTAS DE MANTECA DE CACAO

-

COMPOSICIÓN
100 % manteca de cacao
Mat. Gr. 100 %

PRESENTACIÓN
Caja 10 kg

FCP*
8 meses

NOMBRE	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	FCP*	PRESENTACIÓN
GRUÉS DE CACAO	100 %	Azúcar 0 % Mat. Gr. 54 %	18 meses	Caja 11 kg

Eligiendo el sello Fairtrade/Max Havelaar, los productores pueden beneficiarse de una mejor remuneración y condiciones de trabajo decentes al mismo tiempo que se preserva el medioambiente. Para más información: http://www.maxhavelaarfrance.org

FCP* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

ZUMO CONCENTRADO DE CACAO 72° BRIX

Oabika es un zumo concentrado de cacao, procedente del **mucílago**, esta pulpa blanca aún poco valorizada que protege las habas en la mazorca. Su perfil aromático repleto de matices que **oscilan entre notas afrutadas y aciduladas** nos hace viajar de manera instantánea al corazón de las plantaciones para descubrir el sabor singular y excepcional del fruto del cacaotero.Su textura de jarabe y su color ámbar hacen de este producto una materia excepcional, el nuevo ingrediente estrella de los chefs y artesanos del mundo entero.

34200
OABIKA
-

COMPOSICIÓN
100 % pulpa de cacao
Mat. Gr. 0,15 %

PRESENTACIÓN
Bag-in-box de 5 kg**

FCP*
12 meses

Aplicaciones recomendadas con este producto: glaseados, salsas, ganaches, gelées, mousses, cremas, helados, sorbetes y bebidas.

El sabor excepcional del fruto del cacaotero

Probar Oabika es vivir la experiencia del sabor excepcional del fruto del cacaotero: una potente acidez y aromas sorprendentes. Un perfil repleto de matices, que oscilan entre sutiles notas de fermentación, notas afrutadas de pequeñas bayas aciduladas, como la grosella, y notas más golosas, como frutas en confitura.

Oabika es una oda a la evasión creativa. Su sabor singular nos hace viajar de manera instantánea al corazón de las plantaciones para descubrir un fruto misterioso, un tesoro excepcional escondido en el interior de la mazorca.

La valorización de una materia prima excepcional

El zumo fresco se recoge de manera sostenible y responsable directamente en las plantaciones de cacao en Ghana, después es filtrado, pasteurizado y reducido en dulzor a 72 grados Brix para obtener un concentrado 100 % procedente de la pulpa de cacao.

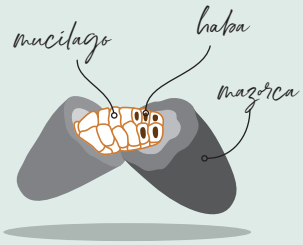
Su nombre, traducción inspirada en «el oro de la mazorca» en Twi, una lengua hablada en Ghana, se hace eco del recurso insospechado y aún poco valorizado que es el mucílago de cacao.

Valorizando esta materia prima excepcional, Valrhona mantiene sus compromisos por un sector del cacao justo y sostenible transformando un elemento extra de la mazorca y permitiendo a los productores de cacao generar ingresos adicionales procedentes de la venta de este producto.

FCP* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

¿CÓMO SE FABRICA OABIKA?

EN EL CORAZÓN DE LA PLANTACIÓN



1. Cosecha

LAS MAZORCAS DE **CACAO** SE **RECOGEN** Y **SE ABREN**.

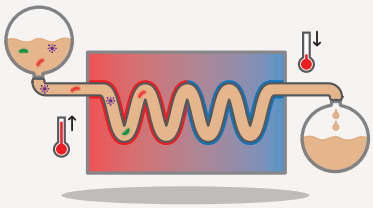
2. Extracción

GRACIAS A UNA **UNIDAD MÓVIL** QUE SE DESPLAZA DIRECTAMENTE A LA PLANTACIÓN, SE **PRENSAN** LAS **HABAS** Y EL **MUCÍLAGO** PARA EXTRAER EL ZUMO.

3. Transporte

EL ZUMO EXTRAÍDO SE COLOCA EN **CUBOS** QUE LUEGO SE **TRANSPORTAN** RÁPIDAMENTE EN **MOTOTAXI** HASTA LA FÁBRICA.

FABRICACIÓN



4. Pasteurización

SE **PASTEURIZA** EL ZUMO.

5. Concentración

SE PRESERVA EL **SABOR** DEL PRODUCTO MEDIANTE UNA CONCENTRACIÓN SUAVE DE HASTA 72° BRIX. EL AGUA SE EVAPORA. LOS **AROMAS VOLÁTILES Y FLORALES** SE RECUPERAN Y SE REINYECTAN EN EL **CONCENTRADO FINAL**.

UTILIZACIÓN

6. Producto

SE ENVASA EL ZUMO CONCENTRADO DE CACAO OABIKA EN **BAG-IN-BOX*** DE 5 KG.

** BOLSA METALIZADA EQUIPADA CON UN TAPÓN Y DISPUESTA EN UNA CAJA.*

7. Aplicaciones

ESTE PRODUCTO PERMITE **NUMEROSAS APLICACIONES** *(GELÉES, SALSAS, GANACHES, HELADOS, SORBETES, MOUSSES, GLASEADOS, CREMAS, BEBIDAS).*

COMPLEMENTOS DE OBRADOR

ESTRUCTURAR **P. 50-51**

RELLENAR **P. 52-53**

DECORAR **P. 54-55**

BEBIDAS **P. 56**

Complementos de obrador

Valrhona le propone una gama de productos para ayudarle en sus creaciones y optimizar su tiempo conservando la calidad de sus fabricaciones.
¿Desea estructurar, rellenar, decorar?
Encuentre el producto que necesita según sus usos.

ESTRUCTURAR

BOMBONES

1732
BOLA VACÍA NEGRA

CHOCOLATE NEGRO 55 %

-

COMPOSICIÓN
Cacao 55 % mín.
Azúcar añadido 43 %
Mat. Gr. 38 %

PRESENTACIÓN
1 caja, 504 unidades

FCP*
12 meses

PESO
Aproximadamente 2,6 g/unidad

1733
BOLA VACÍA LECHE

CHOCOLATE CON LECHE 35 %

-

COMPOSICIÓN
Cacao 35 % mín.
Azúcar 43 % Leche 19 %
Mat. Gr. 36 %

PRESENTACIÓN
1 caja, 504 unidades

FCP*
10 meses

PESO
Aproximadamente 2,6 g/unidad

1734
BOLA VACÍA IVOIRE

CHOCOLATE BLANCO 35 %

-

COMPOSICIÓN
Manteca de cacao 35 % mín.
Azúcar 43 % Leche 21 %
Mat. Gr. 40 %

PRESENTACIÓN
1 caja, 504 unidades

FCP*
8 meses

PESO
Aproximadamente 2,6 g/unidad

4325
PALET CHOCOLATE NEGRO

CHOCOLATE NEGRO 55 %

-

COMPOSICIÓN
Cacao 55 % mín. Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %

PRESENTACIÓN
1 caja, 630 unidades

FCP*
12 meses

PESO
Aproximadamente 2,2 g/unidad

4326
PALET CHOCOLATE CON LECHE

CHOCOLATE CON LECHE 35 %

-

COMPOSICIÓN
Cacao 35 % mín. Azúcar 43 %
Leche 19 % Mat. Gr. 36 %

PRESENTACIÓN
1 caja, 630 unidades

FCP*
10 meses

PESO
Aproximadamente 2,2 g/unidad

MIGNARDISES

4751
SPHERIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

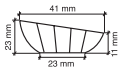
-

COMPOSICIÓN
Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %

PRESENTACIÓN
1 caja, 270 unidades

FCP*
12 meses

PESO
Aproximadamente 3,1 g/unidad



POSTRES

4320
OVALIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

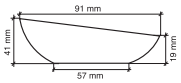
-

COMPOSICIÓN
Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %

PRESENTACIÓN
1 caja, 45 unidades

FCP*
12 meses

PESO
Aproximadamente 12 g/unidad



6409
SOLSTIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

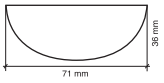
-

COMPOSICIÓN
Azúcar 43 %
Mat. Gr. 38 %

PRESENTACIÓN
1 caja, 45 unidades

FCP*
12 meses

PESO
Aproximadamente 9,6 g/unidad



14645
SOLSTIS IVOIRE

CHOCOLATE BLANCO 35 %

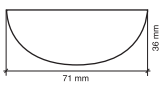
-

COMPOSICIÓN
Manteca de cacao 35 % mín.
Azúcar 43 % Leche 21 %
Mat. Gr. 40 %

PRESENTACIÓN
1 caja, 45 unidades

FCP*
8 meses

PESO
Aproximadamente 9,6 g/unidad



FCP* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

RELLENAR

BOLLERÍA

BARRITAS PARA BOLLERÍA NEGRAS 55 %

-

- Un porcentaje de cacao elevado (55 %) con un sabor intenso a cacao y notas redondas y golosas.
- Un chocolate perfectamente resistente al calor y fundente durante la degustación.
- Una forma de barritas moldeada que ya no corta la masa.

12789

-

Barrita de 5,5 g - 8 cm
Caja de 1,6 kg (300 unidades aprox.)

FCP*: 18 meses

BARRITAS PARA BOLLERÍA NEGRAS 48 %

-

- Un porcentaje de cacao equilibrado (48 %) con potentes notas a cacao y extracto natural de vainilla.
- Un chocolate que resiste perfectamente a la cocción.
- Una forma de barritas extrudida que ya no corta la masa.
- 3 formatos diferentes para responder a todas las necesidades: un formato ideal para bollería mini o maxi con la barrita de 36 cm.

12062

-

Barrita de 3,2 g - 8 cm
Caja de 1,6 kg
(500 unidades aprox.)

FCP*: 24 meses

12061

-

Barrita de 5,3 g - 8 cm
Caja de 1,6 kg
(300 unidades aprox.)

FCP*: 24 meses

12087

-

Barrita de 15,4 g - 36 cm
Caja de 5 kg
(300 unidades aprox.)

FCP*: 24 meses

12140 CHIPS NEGRAS 60 %

-

- Un porcentaje de cacao elevado (60 %) con potentes notas a cacao y vainilla.
- Un formato adaptado a todas las necesidades (caja de 5 kg, unas 20 000 chips).

-

PRESENTACIÓN
Caja de 5 kg
(4000 unidades aprox.)

FCP*: 24 meses

12060 PEPITAS NEGRAS 52%

-

- Una receta pensada para combinar facilidad de uso en bollería y sabor consensuado (notas de cacao potentes y extracto natural de vainilla).
- Un formato adaptado a todas las necesidades (caja de 6kg).

-

PRESENTACIÓN
Caja de 6 kg
(7500 pepitas/kg aprox.)

FCP*: 24 meses

12139 PEPITAS LECHE 32 %

-

- Un perfil aromático equilibrado con ligeras notas caramelizadas.
- Un formato adaptado a todas las necesidades (caja 6 kg).

-

PRESENTACIÓN
Caja de 6 kg
(7500 unidades/kg aprox.)

FCP*: 18 meses

15073 PEPITAS BLANCAS 24%

-

- Una receta de pepitas blancas creadas con un chocolate blanco con suaves notas avainilladas.
- Un formato adaptado a todas las necesidades (caja 6 kg).

-

PRESENTACIÓN
Caja de 6 kg
(7500 unidades/kg aprox.)

FCP*: 18 meses

FCP* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación.

Descubra nuestra gama de interiores para colocar en el centro de sus coulants para obtener un corazón siempre fluido.

14760 ETNAO GUANAJA

-

Ganache de chocolate negro Guanaja.

14756 ETNAO PRALINÉ

-

Ganache de chocolate con leche y avellanas tostadas.

14755 ETNAO PASIÓN

-

Ganache de chocolate con leche y puré de fruta de la pasión.

14754 ETNAO COCO

-

Ganache de chocolate con leche aromatizada con coco.

PRESENTACIÓN	FCP*	PESO
Caja de 40 unidades	8 meses	Aproximadamente 18 g/unidad

14592 ÉCLAT D'OR

-

Trocitos de barquillo crujiente

-

PRESENTACIÓN
1 bolsa de 2,5 kg

FCP*
15 meses

49062 MANTEQUILLA LÍQUIDA CLARIFICADA

-

COMPOSICIÓN
Materia grasa lechera anhídrida 99,9 %
Humedad máxima 0,1%

PRESENTACIÓN
Caja 2 kg

FCP*
12 meses

FCP* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación.

DECORAR

PARA ESPOLVOREAR

¡Perlas crujientes en 5 colores! El producto ideal para decorar y aportar un toque crujiente a sus creaciones (helados, pasteles...). Una cobertura generosa y un interior de cereales inflados ligeramente tostados.

4341 PERLAS DE CHOCOLATE NEGRO

4719 PERLAS CRUJIENTES CHOCOLATE NEGRO

CEREALES CRUJIENTES BAÑADOS CON CHOCOLATE NEGRO

8425 PERLAS CRUJIENTES CARAMÉLIA

CEREALES CRUJIENTES BAÑADOS CON UN 87 % DE CHOCOLATE CON LECHE

10840 PERLAS CRUJIENTES DULCEY

CEREALES CRUJIENTES BAÑADOS CON UN 87 % DE CHOCOLATE BLANCO

10843 PERLAS CRUJIENTES OPALYS

CEREALES CRUJIENTES BAÑADOS CON UN 87 % DE CHOCOLATE BLANCO

26689 PERLAS CRUJIENTES INSPIRATION FRAMBUESA

CEREALES CRUJIENTES BAÑADOS CON UN 88 % DE UNA ESPECIALIDAD A BASE DE MANTECA DE CACAO Y FRAMBUESA

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	FCP*	PRESENTACIÓN
PERLAS DE CHOCOLATE NEGRO	4341	55 %	14 meses	Bolsa 4 kg
PERLAS CRUJIENTES CHOCOLATE NEGRO	4719	55 %	14 meses	Bolsa 3 kg
PERLAS CRUJIENTES CARAMÉLIA	8425	36 %	12 meses	Bolsa 3 kg
PERLAS CRUJIENTES DULCEY	10840	35 %	12 meses	Bolsa 3 kg
PERLAS CRUJIENTES OPALYS	10843	34 %	10 meses	Bolsa 3 kg
PERLAS CRUJIENTES INSPIRATION FRAMBUESA	26689	31 %	7 meses	Bolsa 1 kg

FCP* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación.

GLASEADO

11820 PASTA DE GLASEAR NEGRA

11821 PASTA DE GLASEAR CON LECHE

5010 ABSOLU CRISTAL GLASEADO NEUTRO

-

El ingrediente de base para todos sus glaseados (listo para usar, transparente, uso en frío o en caliente, sabor neutro, apto para la congelación).

2051 ABSOLU GLASEADO TIERNO

-

Un glaseado de chocolate, goloso y listo para usar (glaseado de chocolate negro 39 %, uso con pistola, con cazo o en mojado, garantiza una textura excepcional).

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	FCP*	CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN
PASTA DE GLASEAR NEGRA	11820	18 %	12 meses	En un lugar fresco y seco entre 16 y 18 °C	Caja 10 kg con bolsa sellada
PASTA DE GLASEAR CON LECHE	11821	7 %	12 meses	En un lugar fresco y seco entre 16 y 18 °C	Caja 10 kg con bolsa sellada
ABSOLU CRISTAL GLASEADO NEUTRO	5010	-	12 meses	Sin abrir: 12 meses en un lugar fresco y seco Una vez abierto: 1 mes en la nevera	Cubo 5 kg termosellado
ABSOLU GLASEADO TIERNO	2051	39 %	9 meses	Sin abrir: temperatura < 20 °C Una vez abierto: conservar en la nevera o utilizar en 4 días	Bote 1 kg

FCP* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación.

BEBIDAS

BEBIDA LÍQUIDA

3209
CELAYA CHOCOLATE CALIENTE

BEBIDA DE CHOCOLATE CON UN 17,5 % DE CHOCOLATE NEGRO

-

PRESENTACIÓN
6 × 1 litro

FCP*
8 meses

USO:
Puede calentarlo como prefiera: en el microondas,
el percolador, la chocolatera o la cacerola.
Celaya también puede declinarse en chocolate frío, aromatizado
(con canela, café, etc.) o infusionado (menta, verbena, etc.),
así como en cóctel o en helado.

CHOCOLATE RALLADO FINAMENTE

47814
GROUND CHOCOLATE NEGRO PURO ORIGEN GHANA

ESPECIAS DULCES, AMADERADO Y POTENTE

47813
GROUND CHOCOLATE NEGRO PURO ORIGEN GRANADA

EQUILIBRADO, FRUTAS MADURAS Y VAINA DE VAINILLA

USO:
Con una boquilla de vapor: en una jarra, diluir 30 g de Ground chocolate en 20 g de agua caliente.
Añadir 100 ml de leche de vaca o 120 ml de bebida vegetal de avena y calentar la mezcla con la boquilla de vapor durante 15 segundos.
Ground chocolate también se puede preparar con una cacerola o una chocolatera.

NOMBRE	CÓDIGO	CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	FCP*	PRESENTACIÓN
GROUND CHOCOLATE NEGRO PURO ORIGEN GHANA	47814	68 %	Cacao MS 68 % Mat. Gr. 41 % Azúcar 31 %	14 meses	Bolsa 3 kg
GROUND CHOCOLATE NEGRO PURO ORIGEN GRANADA	47813	65 %	Cacao MS 65 % Mat. Gr. 39 % Azúcar 34 %	14 meses	Bolsa 3 kg

Estos chocolates pueden servir como decoración y para espolvorear, como inclusión, servirse como bebida o stracciatella.

FCP* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

VALRHONA
Caraïbe
CHOCOLAT NOIR
DARK CHOCOLATE
66%
CACAO
VALRHONA

PARA ACOMPAÑAR EL CAFÉ

CARRÉS **P. 60**

SECRETS, ÉCLATS,
LINGOT, INSTANT **P. 61**

Para acompañar el café

CARRÉS

PRODUCTOS PERSONALIZABLES

NEGRO

510
CARRÉ GUANAJA 70 %

Mezcla

EQUILIBRADO, TOSTADO Y AMARGO

Las notas reconfortantes de grué de cacao amargo, la fuerza y la acidez de Guanaja se corresponden como los sonidos cálidos y armoniosos de una orquesta de instrumentos de madera de ébano mezclados con los ritmos suaves de percusiones y cantos festivos.

511
CARRÉ CARAÏBE 66 %

Mezcla

ESPECIAS DULCES, TOSTADO Y AMARGO

Caraïbe, con sus intensas notas amargas y de frutos secos tostados y su toque amaderado, le hará soñar con un baile cautivador a la sombra de los cacaoteros.

1895
CARRÉ MANJARI 64 %

Habas de cacao de Madagascar

AFRUTADO, ACIDULADO Y FRUTOS ROJOS

Manjari, con sus notas de frutos rojos acidulados y carnosos, es un sueño de viaje a Madagascar, llamada «La isla de los perfumes», donde crecen cacaoteros excepcionales, frutas deliciosas y especias maravillosas.

LECHE

1896
CARRÉ JIVARA 40 %

Mezcla

LACTEADO, MALTEADO Y VAINILLA

Jivara, por su dulzor de cacao y malta, es un chocolate cálido como los rayos dorados del sol al alba de una mañana de verano.

SECRETS

33742
TIPO GIANDUJA
CHOCOLATE CON LECHE
LECHE Y CRÊPE CRUJIENTE

33566
PRALINÉ ALMENDRAS Y AVELLANAS 50 %
CHOCOLATE CON LECHE

33564
CAFÉ ARABICA
CHOCOLATE NEGRO
GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO INFUSIONADA CON GRANOS DE CAFÉ ARÁBICA

33565
PRALINÉ AFRUTADO CRUJIENTE 50 %
CHOCOLATE CON LECHE
ALMENDRAS AVELLANAS 50 %

ÉCLATS

5112
NEGRO

7457
LECHE

8197
ANDOA NOIRE 70 %
Habas de cacao de Perú

LINGOT

25170
LINGOT
CHOCOLATE CON LECHE
GIANDUJA CON LECHE
Y CRÊPE CRUJIENTE

INSTANT

11161
INSTANT NYANGBO 68 %
Habas de cacao de Ghana
CHOCOLATE NEGRO 68 %

PARA ACOMPAÑAR EL CAFÉ

Eligiendo el sello Fairtrade/Max Havelaar, los productores pueden beneficiarse de una mejor remuneración y condiciones de trabajo decentes al mismo tiempo que se preserva el medioambiente. Para más información: http://www.maxhavelaarfrance.org

LA MARCA Y SUS SERVICIOS

LA MARCA VALRHONA **P. 64-65**

NUESTRA MISIÓN **P. 66**

LA ÉCOLE VALRHONA **P. 67**

SERVICIOS **P. 68**

PARA HACERLE LA VIDA MÁS FÁCIL **P. 69**

PERSONALIZACIÓN **P. 70-71**

Imaginemos lo mejor del chocolate... en cada etapa

SOCIO DE LOS ARTESANOS DEL SABOR DESDE 1922, PIONERO Y REFERENTE EN EL MUNDO DEL CHOCOLATE, VALRHONA IMAGINA LO MEJOR DEL CHOCOLATE EN CADA ETAPA DE LA CADENA DE VALOR PARA CREAR UN SECTOR DEL CACAO JUSTO Y SOSTENIBLE E INSPIRAR UNA GASTRONOMÍA DE LO BUENO, DE LO BELLO Y DE LO BENEFICIOSO.

LA SELECCIÓN Y EL CULTIVO DE LOS CACAOS MÁS FINOS DEL PLANETA

Es la misión de nuestros expertos Valrhona, que seleccionan los cacaos más singulares y crean relaciones sostenibles con los productores. Esta colaboración permite a Valrhona enriquecer sin cesar su conocimiento del cacao, convertirse ella misma en productora de algunas plantaciones y así innovar en cada etapa (el cultivo, la fermentación, el secado). El futuro de todo el sector depende de la plantación, por lo que Valrhona se compromete con los colaboradores productores de cacao, invirtiendo en el bienestar de las comunidades locales y en la creación del cultivo del cacao del mañana. Con Valrhona, cada uno se convierte en agente del desarrollo sostenible del cacao.

> « Con Valrhona, usted también participa en el desarrollo sostenible del cacao. »

DEL ENRIQUECIMIENTO DE LA PALETA AROMÁTICA A LA REVOLUCIÓN DEL CHOCOLATE

Valrhona rompe los límites de la creatividad para ampliar la paleta aromática del mundo del chocolate responsable y crear la próxima revolución. Por ello, el equipo ensaya, prueba, se equivoca (a veces) y recomienza (siempre) para proponer algo innovador y creativo. Así nació Guanaja (el chocolate más amargo del mundo cuando se lanzó en 1986), el primer chocolate de color rubio (Dulcey) o incluso Inspiration, la primera gama de cobertura de frutas.

Es también un grupo de degustadores que, cada día, asegura la excelencia, la calidad irreprochable y la constancia del sabor de esta increíble biblioteca de sabores.

Con Valrhona, los artesanos del sabor dan una nueva dimensión a sus creaciones.

COMPARTIR EL SABER HACER

Inspirar una gastronomía creativa y responsable e impulsar un movimiento colectivo que una a todos los agentes del cacao, del chocolate y de la gastronomía pasa obligatoriamente por compartir los conocimientos. Saber hacer y saber estar.

¿Qué mejor lugar para compartir que una École? Creada en Tain l'Hermitage hace 30 años por el chef pastelero Frédéric Bau, la École Valrhona acoge cada año a cientos de profesionales de toda Francia y de todo el mundo, desde Tain l'Hermitage a París pasando por Nueva York y Tokio, se perfeccionan y dan rienda suelta a su creatividad en un lugar de intercambio dedicado a la práctica del chocolate y la gastronomía dulce en general.

Compartir también es implicarse en bellos y grandes proyectos que rinden homenaje a las mujeres y hombres apasionados por esta materia. Ya sean grandes chefs o pasteleros de renombre (Copa del Mundo de la Pastelería, Concurso C3) o que deseen serlo. La vocación del programa GraineS de Pâtissier ha visto la luz gracias al Fondo Solidario Valrhona. Este programa da una segunda oportunidad profesional a jóvenes de entre 16 y 25 años sin empleo en el mundo de la pastelería, la panadería y la chocolatería, sectores que buscan trabajadores. Con Valrhona, el círculo de los apasionados del chocolate se amplía y la profesión puede continuar creciendo.

«Trabajamos mano a mano con nuestros productores y nuestros clientes para crear un sector del cacao justo y sostenible y una gastronomía de lo bueno, de lo bonito y de lo beneficioso.»

Juntos, hagamos bien lo que es bueno

EN VALRHONA, QUEREMOS IMPULSAR UN MOVIMIENTO COLECTIVO DE TODOS AQUELLOS QUE INTERVIENEN EN EL MUNDO DEL CACAO, DEL CHOCOLATE Y DE LA GASTRONOMÍA PARA IR MÁS ALLÁ Y CREAR UN SECTOR DEL CACAO JUSTO Y SOSTENIBLE Y UNA GASTRONOMÍA DE LO BUENO, DE LO BONITO Y DE LO BENEFICIOSO.

ESTA MISIÓN ESTÁ EN EL CENTRO DE TODO LO QUE HACEMOS EN VALRHONA

Concretamente significa que trabajamos con nuestros socios de cacao para mejorar las condiciones de vida en las comunidades productoras para aumentar los ingresos de los productores, proteger los derechos de las personas, luchar contra la deforestación y promover prácticas agrícolas sostenibles. Trabajamos también para construir una nueva visión de la gastronomía en la que la creatividad rima con la responsabilidad, ya sea a través de los productos y servicios innovadores, la promoción de prácticas sostenibles a través de la École Valrhona o el suministro de herramientas y acompañamiento para ayudar a nuestros clientes a ser ellos mismos más sostenibles. Nos comprometemos a hacer todo todo al mismo tiempo que intentamos, en la medida de lo posible, alcanzar la neutralidad global en materia de carbono.

DESCUBRA LAS BUENAS PRÁCTICAS SOSTENIBLES DE LA GASTRONOMÍA Y LA HERRAMIENTA DE AUTOEVALUACIÓN AQUÍ

CREAR UN SECTOR DEL CACAO JUSTO Y SOSTENIBLE

La industria del cacao se enfrenta a múltiples retos. Por ello, Valrhona ha decidido estructurar su programa en torno a 3 pilares: la preservación de los terruños y de los sabores, la mejora de las condiciones de vida y de trabajo de los productores, y la protección del medioambiente. Estos grandes ejes concentran compromisos principales, como la mejora de los ingresos de las familias de productores, la lucha contra toda forma de trabajo forzado y principalmente el de la infancia, la protección de zonas forestales y de la biodiversidad, o incluso alinearse en la trayectoria mundial de neutralidad en carbono. Para alcanzar estos objetivos, Valrhona extiende colaboraciones a largo plazo con mujeres y hombres comprometidos sobre el terreno en empresas o cooperativas productoras de cacao, con quienes la empresa comparte los mismos valores. Así ha desarrollado relaciones directas en 14 países a través del mundo.

Empresa B Certificada

Esta empresa respeta normas sociales y medioambientales elevadas y se inscribe en un programa de progreso.

HACER DE LAS PERSONAS Y DE LA INNOVACIÓN LOS MOTORES DE LA EMPRESA

Valrhona es, ante todo, una historia humana. Su fuerza reside en los vínculos que crea entre los productores del cacao, los trabajadores y los clientes. En esta fuerza reside nuestra capacidad de innovar. Valrhona forma parte de una comunidad. Innovando con todas las partes implicadas, escuchando sus necesidades y colaborando con ellos, Valrhona podrá realizar su misión: «Juntos, hagamos bien lo que es bueno». Valrhona construye y mantiene estas relaciones de varias maneras: encuestas de satisfacción habituales, grupos de discusión con colaboradores, los clientes y los proveedores, conversaciones con ONG, organismos profesionales y otras empresas.

DESARROLLAR UNA GASTRONOMÍA CREATIVA Y RESPONSABLE

Valrhona piensa que la gastronomía es una fuente de placer. La empresa cree también que la manera de nutrirnos tiene un impacto sobre la biodiversidad, el clima y la salud pública. Su profunda convicción es que los chefs tienen la capacidad de influir en nuestra manera de consumir. Gracias a este poder podremos juntos tener un impacto positivo sobre nuestro planeta, nuestra alimentación y nuestro futuro. Cada vez más, los chefs toman medidas para integrar su impacto social y medioambiental en sus creaciones. Valrhona quiere apoyarles en este proceso y crear así una gastronomía de lo bueno, de lo bello y de lo beneficioso.

CONTRIBUIR A LA NEUTRALIDAD DE CARBONO

Las actividades -desde el cultivo del cacao hasta la venta de chocolate- tienen un impacto en el medioambiente. Valrhona se compromete a minimizar estos impactos. Por ello, la empresa se concentra principalmente en el curso de los próximos años en la contribución a los esfuerzos mundiales por alcanzar la trayectoria mundial de neutralidad en carbono y llegar al objetivo en toda la cadena de valor en 2025. Se esfuerza en disminuir sus emisiones de gas de efecto invernadero reduciendo la huella de su chocolatería en Tain l'Hermitage; en reducir de un 30 % las emisiones vinculadas a los transportes, así como en luchar contra la deforestación y en promover prácticas agrícolas sostenibles. Valrhona trabaja activamente en minimizar su impacto medioambiental, principalmente reduciendo un 50 % de la producción global de residuos, utilizando energías renovables y diseñando ecológicamente el 100 % de sus productos. Valrhona controla que su chocolatería respete las reglamentaciones medioambientales más exigentes. Gracias a las certificaciones ISO 14001 y ISO 5001, Valrhona puede estructurar la manera de gestionar la huella medioambiental y el consumo de energía en sus operaciones y garantizar la calidad de los sistemas utilizados.

La École Valrhona

LA ÉCOLE VALRHONA, EL FUTURO DEL CHOCOLATE SE INVENTA AQUÍ.

L'École VALRHONA

Creada en 1989 en Tain l'Hermitage y concebida como un centro de maestría de chocolate, la École Valrhona se ha convertido hoy en día en un espacio de transmisión, de creación, de innovación y de perfeccionamiento de donde surgen las inspiraciones del mañana. Una escuela de creatividad, de maestría técnica, un lugar de intercambios en torno al chocolate.

Tain l'Hermitage, París, Brooklyn, Tokio... Actualmente, hay 4 Écoles Valrhona en todo el mundo y 36 pasteleros Valrhona acogen y acompañan cada año en formación a profesionales apasionados, virtuosos de la exquisitez. Laboratorio de ideas, vivero de innovación, red de valiosas relaciones, la École Valrhona ofrece una oportunidad única de perfeccionarse en chocolatería, pastelería, panadería, heladería, postres de restaurante... La École propone también asistir a formaciones impartidas por los chefs de a École o profesionales de la gastronomía dulce, conocidos internacionalmente.

Más allá de los cursos, la École acoge regularmente momentos de intercambio gracias a talleres y conferencias.

> « La École Valrhona, centro de maestría del chocolate, se ha convertido en un lugar de creatividad e innovación donde emergen las inspiraciones de mañana. »

Servicios

Los Esenciales

EL SERVICIO CONECTADO QUE PERMITE EQUILIBRAR TODAS SUS CREACIONES DULCES

Compañero de obrador de miles de artesanos y restauradores del mundo, es un recopilatorio de recetas básicas perfectamente equilibradas con todos los productos Valrhona.

Creados por los chefs de la École Valrhona, ‹‹Los Esenciales›› pone a disposición (en línea y en versión impresa) 7 categorías de recetas: galletas y masas, texturas cremosas, texturas tipo mousse, preparaciones con fruta, heladería, chocolatería e incluso emplatados. Hay más de 120 recetas detalladas acompañadas de vídeos a disposición de los profesionales de la gastronomía.

Accesible a través de nuestro sitio web, Los Esenciales en línea aportan nuevas funcionalidades para gestionar sus recetas. Cree sus recetas en línea y ajústelas automáticamente en función del chocolate seleccionado y del número de porciones (u otra unidad de medida) que quiera preparar. Le proponemos modelos de recetas preestablecidos a modo de inspiración: tronco, pastel, tarta o tableta. Gracias a esta herramienta sencilla e instantánea, le será más fácil crear, personalizar, compartir, producir y guardar todas sus recetas.

El programa de fidelidad Cercle V

El programa de fidelidad Cercle V ha sido creado para todos los profesionales de la gastronomía dulce. Entrar en esta comunidad de chefs y de artesanos es tener la posibilidad de intercambiar ideas, innovar, inspirarse y disfrutar de ventajas exclusivas (productos de vanguardia, recetas exclusivas, eventos y conferencias en exclusiva...).

Existen 3 niveles de acceso al Cercle V (Bronze, Silver, Gold) definidos según una cifra de negocio anual mínima en función del oficio ejercido. Cada etapa ofrece diferentes ventajas.

Cercle V
VALRHONA

DESCUBRA NUESTRO PROGRAMA CERCLE V EN LA WEB VALRHONA.COM

Para hacerle la vida más fácil

DESCUBRA DIFERENTES ESPACIOS DE VENTA Y CONSEJOS DE ANIMACIÓN PARA SU TIENDA.

¡DESCUBRA LA TIENDA Y EL HOTEL-RESTAURANTE VIRTUALES!

Espacios virtuales

LA TIENDA VIRTUAL ES LA HERRAMIENTA QUE ACOMPAÑA A LOS PROFESIONALES A DESARROLLAR SU OFERTA.

Ya sea para **su tienda o su hotel/restaurante**, le presentamos varias **sugerencias de animación** para completar sus ofertas permanentes o de temporada.

En tan solo unos clics, descubra **nuestros kits de activación listos para usar**, así como nuestras sugerencias de productos e ideas de animación que le ayudarán a **responder a las expectativas de sus clientes**.

Servicio de impresión en línea Valrhona

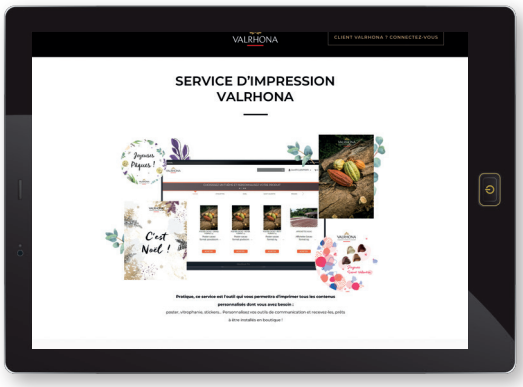
¡PERSONALICE E IMPRIMA TODAS SUS HERRAMIENTAS DE COMUNICACIÓN!

¡Contenidos totalmente personalizables!

Este práctico servicio es la herramienta que le permitirá imprimir todos los contenidos personalizados que necesita: pósters, vitrofanías, pegatinas, etc. Personalice sus herramientas de comunicación y recíbalas listas para instalarlas en la tienda.

Un servicio exclusivo e intuitivo para ambientar su establecimiento en los momentos importantes del año:

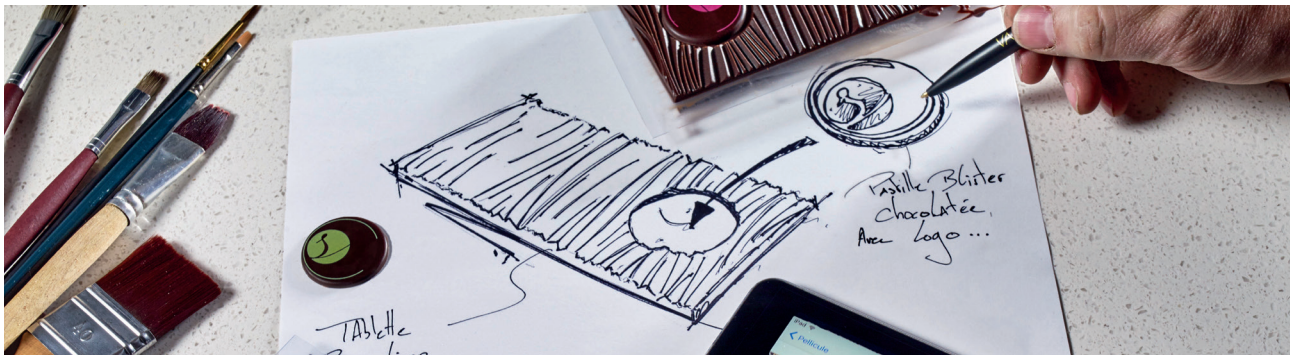
1. Elija un tema, un evento o el tipo de herramienta.
2. Elija el logotipo que desee incluir (opcional).
3. Personalice el texto de la herramienta: el nombre de la tableta, un mensaje para escribir en un póster, etc.
4. Pague y reciba las herramientas listas para instalarlas en la tienda.



DESCUBRA EL SERVICIO DE IMPRESIÓN EN LÍNEA EN
PRINTED.VALRHONA.COM

El taller de personalización

NUESTROS EQUIPOS COMPARTEN SUS MAESTRÍAS PARA GUIARLE EXPRESANDO SU SINGULARIDAD. DESDE EL CHOCOLATE DE COBERTURA A LA ASISTENCIA TÉCNICA, RESPONDEMOS A TODAS SUS NECESIDADES CON PRODUCTOS Y SERVICIOS A MEDIDA PARA IMAGINAR SUS CREACIONES Y DESARROLLAR SUS VENTAS.



Definir la combinación perfecta

EL SABOR
Para definir la combinación perfecta, seleccionamos los mejores ingredientes (habas de cacao, azúcares, especias, etc.) y trabajamos con diferentes maquetas hasta encontrar la que le corresponde.

La maestría de nuestro equipo le permitirá aliar tecnicidad y sabor. También podemos asesorarle en la creación de su praliné o sus bombones.

OFERTA ACCESIBLE A PARTIR DE 500 KG DE COBERTURA EN BLOQUES. MOLDEADO EN HABAS DISPONIBLE A PARTIR DE 3 T. TIEMPO MEDIO DE DESARROLLO: DE 3 A 9 MESES.

Descubra también esta oferta en nuestros Pralinés & Co y complementos de obrador.

Dar relieve a las creaciones

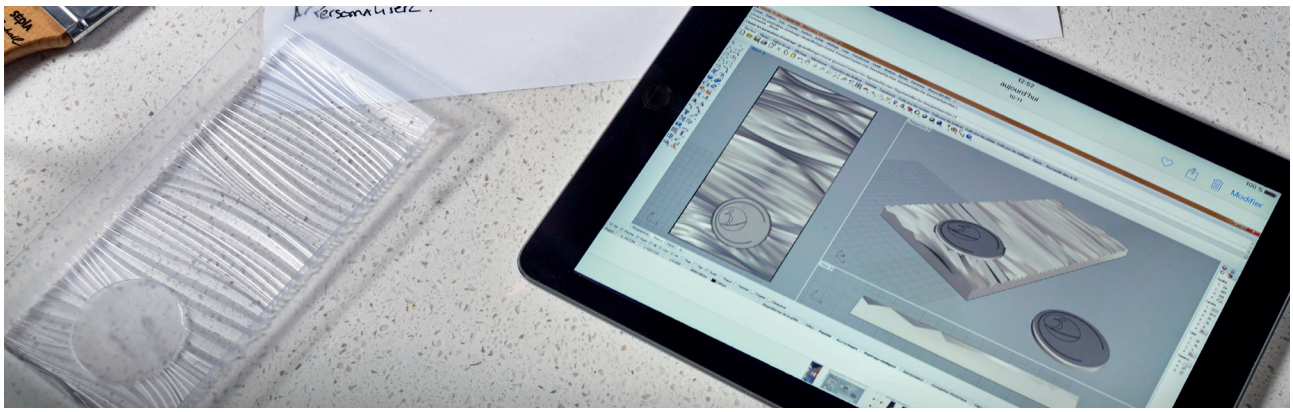
SU MOLDE
Ponemos a su disposición un verdadero centro de asesoramiento para la creación y el desarrollo de moldes para chocolate y pastelería.

Tabletas, bombones, troncos, moldeados festivos o para eventos... Exprese su personalidad en tres dimensiones.

GRACIAS AL EQUIPO DEL ATELIER CRÉATION, ¡TRABAJEMOS LAS FORMAS SIN LÍMITES! ESTE EQUIPO DE DISEÑADORES ENCONTRARÁ LA SOLUCIÓN QUE MEJOR SE ADAPTE A SUS NECESIDADES PARA RECREAR SU FIRMA EN UN MOLDE.

Reportaje

SIMON ATTRIDGE
Chef pastelero ejecutivo en el Hotel Gleneagles, Escocia



Productos envasados pensados para usted

SU PACKAGING

Semi a medida:
A partir de un packaging existente (carrés, barritas, tabletas), añadimos su logotipo y/o el universo gráfico que desee promover.

A medida:
Desarrollo de packaging específico para sus productos. Estudiamos su proyecto y evaluamos su viabilidad.

Asesoramiento personalizado

ASESORAMIENTO

Consejo técnico
¿Tiene un problema de uso de nuestros productos con sus equipos? Un técnico le asesora para afinar sus ajustes.

Asistencia pastelera
¿Tiene una pregunta sobre una técnica o el uso de un producto? Nuestros chefs intervienen aportando su experiencia y su creatividad.

Marketing
¿Necesita de asesoramiento para potenciar sus creaciones? Nuestros equipos especializados le ayudan en términos de merchandising, storytelling y comunicación externa.

PARA MÁS INFORMACIÓN, PÓNGASE EN CONTACTO CON SU COMERCIAL.

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE: +34 934121999

E-MAIL: SERVICIOCLIENTE@VALRHONA-SELECTION.COM

«A Phill se le ocurrió la idea de crear nuestro propio chocolate. Tuvimos claro que queríamos trabajar con Valrhona. Somos el mayor complejo hotelero de Escocia y uno de los más grandes del Reino Unido. Queríamos encontrar algo que nos diferenciara de la competencia. y Valrhona era la clave para todo esto. Creo que, como chef joven, es una idea increíble trabajar con una empresa como Valrhona para crear tu propio chocolate. Esta experiencia, desde la idea inicial hasta el diseño y el desarrollo, ha sido una excelente oportunidad para aprender. Todos los chefs, el personal de recepción y, en definitiva, todo el mundo ha mostrado interés y esto nos ha abierto muchas oportunidades. Nos aporta una verdadera identidad y contribuye a la imagen de la empresa. Me gustaron las degustaciones y, aunque con la segunda cobertura tenía una idea inicial en mente, desde Valrhona me reorientaron. Se crea una sinergia entre las dos empresas, que trabajan codo a codo y comparten ideas. Se puede aprender mucho de todo esto, no solo sobre la creación de una cobertura, sino también sobre todo el proceso de degustación. Se ha creado un vínculo que nos ha llevado a donde estamos hoy en día».

Essentiels
VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat
COUVERTU
Explorer. Cho
ROND
FRUITÉ
ÉQUILIBRÉ
GOURMAND
AMER
ÉPICES SUCRÉES
ARIAGA NOIRE 59%
ASSEMBLAGE
ÉQUATORIALE NOIRE 55%
ASSEMBLAGE
TROPILIA NOIRE 53%
ASSEMBLAGE
EXTRA AMER 67%
ASSEMBLAGE
EXTRA NOIR 53%
ASSEMBLAGE
SATILIA NOIR 62%
ASSEMBLAGE
TROPILIA AMER 70%
ASSEMBLAGE
ARIAGA NOIRE 66%
ASSEMBLAGE
MACAÉ 62%
BRÉSIL . Envoûtant
ILLANKA 63%
PÉROU . Singulier
000 73%*
MADAGASCAR . Original
MANJARI 64%
MADAGASCAR . Séduisant
TULAKALUM 75%
BELIZE . Rêveur
MILLOT 74%
MADAGASCAR . Intense
ANDOA NOIRE 70%
PÉROU . Calme
ITAKUJA 55%
BRÉSIL . Patrimonial
GUANAJA 70%
ASSEMBLAGE . Vibrant
KALINGO 65%
GRENADE . Enivrant
TAÏNORI 64%
RÉP DOMINICAINE . Généreux
ORIADO 60%
ASSEMBLAGE . Enveloppant
KOMUNTU 80%
ASSEMBLAGE . Contour
ABINAO 85%
ASSEMBLAGE . Profond
NOIR ORANGE 56%
ASSEMBLAGE . Intemporel
XOCOLINE 65%
ASSEMBLAGE . Léger
ARAGUANI 72%
VENEZUELA . Aventurier
LÉGENDE :
RESSENTI À LA DÉGUSTATION :
RÉCONFORTANT
PLAISANT
SURPRENANT
PROFIL MAJEUR
COUVERTURE
ORIGINE . Caractère
*Ogo n'est pas un chocolat par sa composition (fèves entières non décoquées)

CACAOTECA Y GUÍA DEL SABOR

CACAOTECA **P. 74-76**

LA GUÍA DEL SABOR **P. 78-79**

Cacaoteca

COLOR	% CACAO MÍN.	ORIGEN	PRODUCTO	COMPOSICIÓN	APLICACIONES	FCP*	PRESENTACIÓN	CÓDIGO
NEGRO	85 %	-	ABINAO	Azúcar 14 % Mat. Gr. 48 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg	5614
	80 %	MADAGASCAR	MADAGASCAR	Azúcar 20 % Mat. Gr. 43 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg	46173
	80 %	GHANA	GHANA	Azúcar 20 % Mat. Gr. 43 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg	46174
	80 %	ECUADOR	ÉQUATEUR	Azúcar 20 % Mat. Gr. 43 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg	46175
	80 %	REPÚBLICA DOMINICANA	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	Azúcar 20 % Mat. Gr. 43 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg	46176
	80 %	-	KOMUNTU	Azúcar 21 % Mat. Gr. 45 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg	48579
	80 %	-	P125 CŒUR DE GUANAJA	Azúcar 19% Mat. Gr. 38 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	6360 8234
	76 %	SANTO TOMÉ	CUVÉE SAO TOMÉ	Azúcar 24 % Mat. Gr. 43 %		18 meses	Bloque 1 kg	40959
	75 %	BELICE	TULAKALUM	Azúcar 25 % Mat. Gr. 43 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg	25295
	74%	MADAGASCAR	MILLOT	Azúcar 26 % Mat. Gr. 44 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	31508 30357
	73	MADAGASCAR	OQO	Azúcar 27 % Mat. Gr. 44 %		18 meses	Bloques 3 x 1 kg	40981
	72 %	VENEZUELA	ARAGUANI	Azúcar 27 % Mat. Gr. 44 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg	4656
	70 %	JAMAICA	CUVÉE JAMAÏQUE	Azúcar 28 % Mat. Gr. 43 %		18 meses	Bloque 1 kg	12830
	70 %	-	GUANAJA	Azúcar 29 % Mat. Gr. 42 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg	4653 106 19849
	70 %	PERÚ	ANDOA NOIRE	Azúcar 29 % Mat. Gr. 42 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg	12515
	68 %	GHANA	NYANGBO	Azúcar 31 % Mat. Gr. 41 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg	6085
	67 %	-	EXTRA AMER	Azúcar 32 % Mat. Gr. 38 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg	4663
	66 %	HAITÍ	CUVÉE HAÏTI	Azúcar 34 % Mat. Gr. 40 %		18 meses	Bloque 1 kg	19264
	66 %	VANUATU	CUVÉE VANUATU	Azúcar 32 % Mat. Gr. 40 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg	44722
	66 %	ECUADOR	ALPACO	Azúcar 32 % Mat. Gr. 41 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	5572 19851
	66 %	-	CARAÏBE	Azúcar 32 % Mat. Gr. 40 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg	4654 107 19843
	65 %	GRANADA	KALINGO	Azúcar 34 % Mat. Gr. 39 %		14 meses	Bolsa habas 3 kg	9789
	65 %	-	XOCOLINE	Maltitol 34% Mat. Gr. 43 %		18 meses	Bloques 3 x 1 kg	5904

*Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. Azúcar añadido / Baño/Moldeado Tabletas Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses Helados/Sorbetes
El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

COLOR	% CACAO MÍN.	ORIGEN	PRODUCTO	COMPOSICIÓN	APLICACIONES	FCP*	PRESENTACIÓN	CÓDIGO
NEGRO	64 %	MADAGASCAR	MANJARI	Azúcar 35 % Mat. Gr. 39 %		14 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg	4655 117
	64 %	REPÚBLICA DOMINICANA	TAÏNORI	Azúcar 35 % Mat. Gr. 38 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg	5571
	63 %	PERÚ	ILLANKA	Azúcar 36 % Mat. Gr. 37%		14 meses	Bolsa habas 3 kg	9559
	62 %	BRASIL	MACAÉ	Azúcar 37 % Mat. Gr. 39 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg	6221
	62 %	-	SATILIA NOIRE	Azúcar 37 % Mat. Gr. 38 %		18 meses	Caja habas 12 kg	7346
	61 %	-	EXTRA BITTER	Azúcar 38 % Mat. Gr. 40 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg	4657 100 19846
	60 %	-	ORIADO	Azúcar 39 % Mat. Gr. 39 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg	12164
	56 %	-	CARAQUE	Azúcar 43 % Mat. Gr. 37%		18 meses	Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg	102 19850
	56 %	-	NOIR ORANGE	Azúcar 43 % Aroma naranja 0,3% Mat. Gr. 38 %		10 meses	Bloques 3 x 1 kg	122
	55 %	-	ÉQUATORIALE NOIRE	Azúcar 43 % Mat. Gr. 38 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	4661 19836
	55 %	BRASIL	ITAKUJA	Azúcar 44 % Mat. Gr. 37%		18 meses	Bolsa habas 3 kg	12219
	53 %	-	EXTRA NOIR	Azúcar 46 % Mat. Gr. 31 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg	4664
	53 %	-	TROPILIA NOIRE	Azúcar 45 % Mat. Gr. 35 %		18 meses	Caja habas 12 kg	8515
OMBRÉ	56 %	COSTA DE MARFIL	CUVÉE CÔTE D'IVOIRE	Azúcar 17 % Leche 25,8 % Mat. Gr. 49 %		15 meses	Bolsa habas 3 kg	44772
	53 %	BRASIL	HUKAMBI	Azúcar 25 % Leche 21 % Mat. Gr. 45 %		12 meses	Bolsa habas 3 kg	49787
LECHE	50 %	MADAGASCAR	KIDAVOA	Azúcar 34 % Leche 15 % Mat. Gr. 39 %		14 meses	Bolsa habas 3 kg	13757
	46 %	REPÚBLICA DOMINICANA	BAHIBÉ	Azúcar 30 % Leche 23 % Mat. Gr. 43 %		15 meses	Bolsa habas 3 kg	9997
	41 %	-	GUANAJA LACTÉE	Azúcar 34 % Leche 24 % Mat. Gr. 41 %		15 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	7547 19894
	41 %	-	XOCOLINE LACTÉE	Maltitol 34% Leche 24 % Mat. Gr. 41 %		15 meses	Bloques 3 x 1 kg	6972
	40 %	-	JIVARA	Azúcar 35 % Leche 23 % Mat. Gr. 41 %		15 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg	4658 189 19848
	39 %	-	ORIZABA	Azúcar 37 % Leche 18 % Mat. Gr. 39 %		15 meses	Bolsa habas 3 kg	6640
	39 %	-	BITTER LACTÉE	Azúcar 41 % Leche 18 % Mat. Gr. 38 %		15 meses	Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg	6591 19893

BIO

SIN MANTECA DE CACAO AÑADIDA

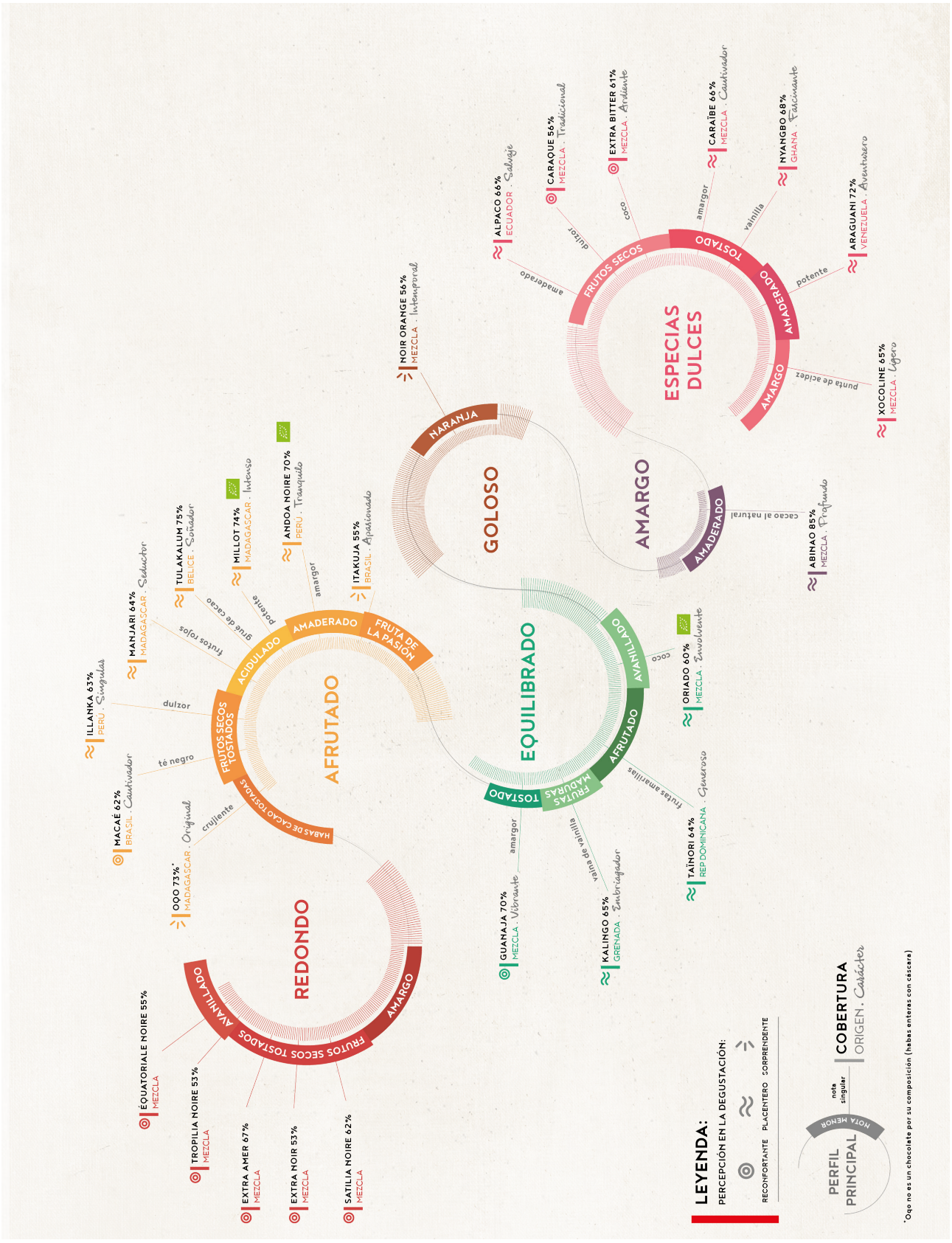
CON EDULCORANTE

COLOR	% CACAO MÍN.	ORIGEN	PRODUCTO	COMPOSICIÓN	APLICACIONES	FCP*	PRESENTACIÓN	CÓDIGO
LECHE	39 %	PERÚ	ANDOA LACTÉE 39 %	Azúcar 33 % Leche 26 % Mat. Gr. 42 %		15 meses	Bolsa habas 3 kg	15001
	38 %	-	SATILIA LACTÉE 38 %	Azúcar 42 % Leche 19 % Mat. Gr. 37%		15 meses	Caja habas 12 kg	45894
	36 %	-	CARAMÉLIA 36 %	Azúcar 34 % Leche 20 % Mat. Gr. 38 %		15 meses	Bolsa habas 3 kg	7098
	35 %	-	ÉQUATORIALE LACTÉE 35 %	Azúcar 43 % Leche 19 % Mat. Gr. 39 %		15 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	4662 19844
	35 %	-	AZÉLIA 35 %	Azúcar 30 % Leche 21 % Mat. Gr. 44 %		12 meses	Bolsa habas 3 kg	11603
	33 %	MADAGASCAR	TANARIVA 33 %	Azúcar 38 % Leche 28 % Mat. Gr. 36 %		15 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg	4659 3692
	29 %	-	TROPILIA LACTÉE 29 %	Azúcar 46 % Leche 23 % Mat. Gr. 33 %		15 meses	Caja habas 12 kg	8516
BLANCO	35 % manteca de cacao	-	WAINA 35 %	Azúcar 43 % Leche 21 % Mat. Gr. 42 %		15 meses	Bolsa habas 3 kg	15002
	35 % manteca de cacao	-	IVOIRE 35 %	Azúcar 43 % Leche 22 % Mat. Gr. 41 %		15 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg	4660 140 19741
	33 % manteca de cacao	-	OPALYS 33 %	Azúcar 32 % Leche 32 % Mat. Gr. 44 %		12 meses	Bolsa gotas 3 kg	44155
	31 % manteca de cacao	-	SATILIA BLANCHE 31 %	Azúcar 41 % Leche 27 % Mat. Gr. 38 %		12 meses	Caja habas 12 kg	19959
BLOND	35 % manteca de cacao	-	BLOND DULCEY 35 %	Azúcar 29 % Leche 24 % Mat. Gr. 43 %		12 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	31870 27008
VEGETAL	46 %	MADAGASCAR	AMATIKA 46 %	Azúcar 38 % Mat. Gr. 43 %		12 meses	Bloques 3 x 1 kg	28074
	35 %	-	AMATIKA BLANCHE 35 %	Azúcar 42 % Mat. Gr. 41 %		12 meses	Bolsa habas 3 kg	43096
INSPIRATION	38 % manteca de cacao	-	INSPIRATION FRESA	Fresa en polvo 14 % Azúcar 47 % Mat. Gr. 39 %		10 meses	Bolsa gotas 3 kg	1123231
	36 % manteca de cacao	-	INSPIRATION FRAMBUESA	Frambuesa en polvo 12 % Azúcar 52 % Mat. Gr. 37 %		10 meses	Bolsa gotas 3 kg	1123234
	32 % manteca de cacao	-	INSPIRATION PASIÓN	Zumo de fruta de la pasión en polvo 17 % Azúcar 60 % Mat. Gr. 34 %		10 meses	Bolsa habas 3 kg	15930
	34 % manteca de cacao	-	INSPIRATION YUZU	Zumo de yuzu en polvo 2 % Azúcar 55 % Mat. Gr. 35 %		10 meses	Bolsa habas 3 kg	19998
	31 % manteca de cacao	-	INSPIRATION ALMENDRA	Almendras prensadas en polvo 31 % Azúcar 39 % Mat. Gr. 42 %		14 meses	Bolsa habas 3 kg	14029

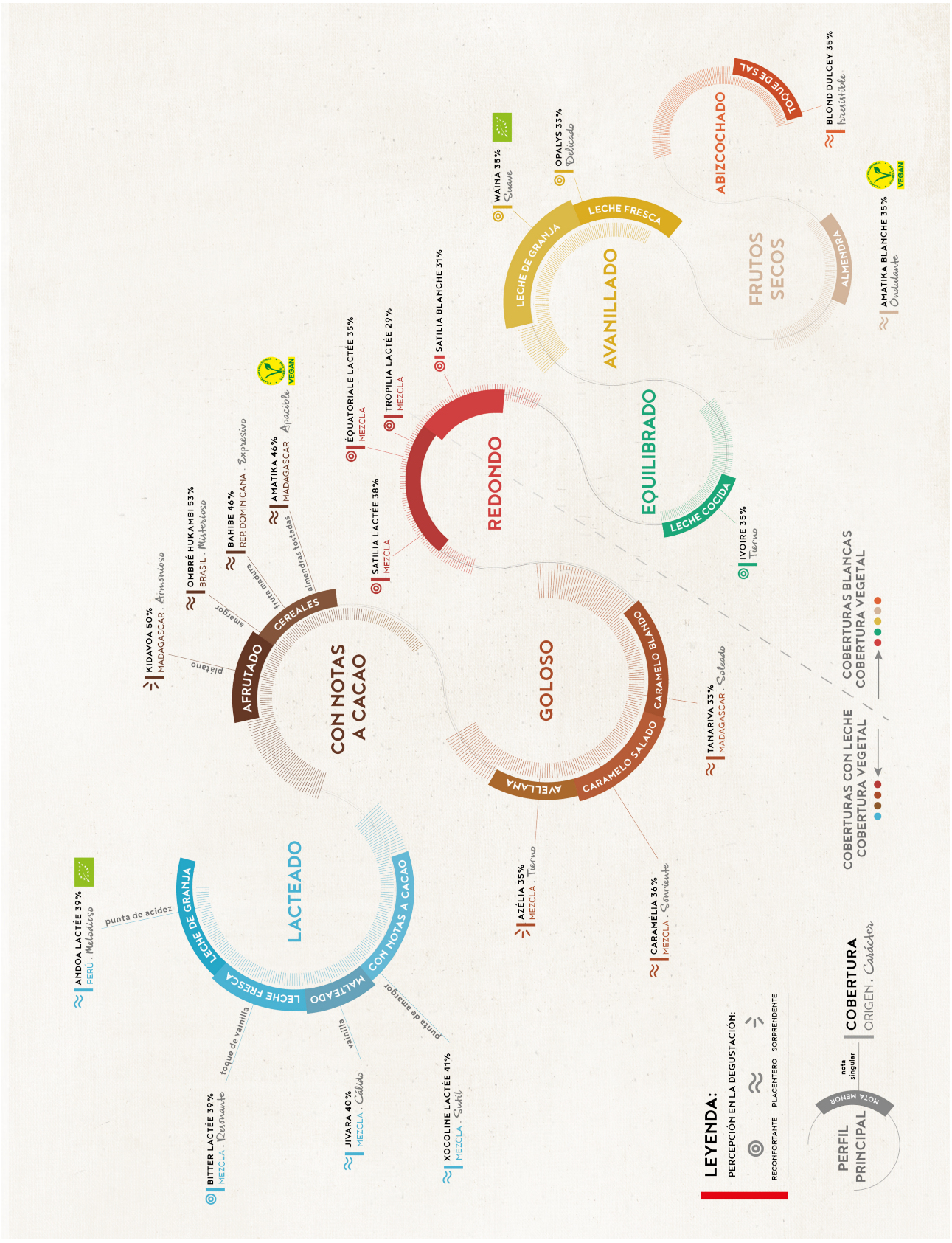
BIO

*Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. **Azúcar añadido / Baño/Moldeado Tabletas Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses Helados/Sorbetes
El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

Coberturas negras



Coberturas blancas, con leche y vegetales



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Confection 80%

AÑADA INTENSIDAD A SUS CREACIONES

Con Confection 80 %, estará seguro de haber elegido el chocolate más adaptado al uso y a la intensidad de cacao deseadas. Una gama de 4 chocolates Puro Origen, sin manteca de cacao añadida, que concentra toda la maestría de Valrhona, para confeccionar y sublimar sus interiores (ganaches, cremas pasteleras), mousses, bizcochos, soufflés, helados.

PARA SABER MÁS SOBRE CONFECTION, CONÉCTESE A VALRHONA.COM
O CONTACTE CON NOSOTROS EN EL +34 934121999

Empresa B Certificada

ES - XXXXX - 07/2024 - Créditos fotográficos: Insign - Ginko - L. Fau - S. De Bourgies - E. Matthos - P.Barret - J. Bryon - N. Bouchut - Pixabay - P. Le Goff - A different story - P. Ollier - L. Vu - C. Robin - All Studio - L. Muller -S. Branström - P. Lippman - T.Valla - Y. Geoffray - O.Boulet - R.House - AC. Héraud - Maya Communication, StudioB.
Diseño/Realización: Studio Eco. Queda prohibida la reproducción, todos los derechos reservados.