

Noël 2020

Partez sur la route
enneigée des fêtes
de Noël !

Collection Noël 2020 de
chocolats fins



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Noël 2020

Pour ce Noël 2020, VALRHONA propose une collection pour le grand public inspirée des paysages hivernaux des forêts nordiques !

Les écrins révèlent une véritable histoire d'un moment enneigé et festif dévoilant des chocolats fins aux arômes subtils. Une invitation à partager des instants gourmands et de plaisir !



“ Pour cette nouvelle collection, l'idée était d'imaginer trois illustrations qui se déploieraient tels un grand décor hivernal intégrant des végétaux et des animaux qui reflète parfaitement Noël. ”

Anne-Lise Boutin, Auteure et illustratrice



LE COFFRET 16 CHOCOLATS FINS - NOIR, LAIT, BLANC 155g - 21,95€ PVC

Une nouvelle sélection gourmande de chocolats fins aux notes aromatiques uniques : Carré praliné, Granité passion, Grand cru macaé, Thé Earl Grey.

LE COFFRET 16 SPÉCIALITÉS - FAÇON TRUFFES 210g - 25,40€ PVC

Véritables incontournables des fêtes de fin d'année, Valrhona revisite les truffes et propose une sélection raffinée et originale : Citron, Dulcey praliné amande, Caramel & Grand cru Tanariva.

L'ÉTUI DOUCEURS DE NOËL - NOIR, LAIT, BLOND DULCEY 140g - 13,15€ PVC

Les sujets de Noël se déclinent en chocolat noir, lait ou blond Dulcey dans ce nouvel assortiment gourmand et ludique, qui ravira les petits comme les plus grands.

LE BALLOTIN - ASSORTIMENTS DE CHOCOLATS FINS 230g - 25,47€ PVC

Pour Noël, Valrhona vous offre un délicieux ballotin de chocolats fins paré d'un papier cadeau festif et raffiné.





A propos de Valrhona...

VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnier et référent dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement.

Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien.

Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagner dans leur quête de singularité.

Grâce à sa mobilisation continue autour de cette raison d'être, Valrhona est fière d'avoir obtenu en Janvier 2020 la très exigeante certification B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable

« Live Long », marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100% des cacaos sont tracés depuis le producteur ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

www.valrhona.com

CONTACT PRESSE

TERRE DE ROSES

Laurence Gamboni

Tél 04 72 69 42 93

l.gamboni@terrederoses.com

Lien pour télécharger les images :

<https://we.tl/t-4iYdsv3vXA>

