

Ostern 2023

Ein
Osterspaziergang
voller Süße
und Poesie mit
Valrhona

Eine Kollektion von Eiern und
schokoladigen Leckereien



VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Ostern 2023

Zu Ostern verzaubert Valrhona kleine Feinschmecker und große Naschkatzen mit 3 Kreationen in limitierter Auflage.

Diese neue Schokoladenkollektion lässt uns in eine luftig leichte Pflanzenwelt eintauchen. Sie lädt uns zu einem Frühlingsspaziergang ein, auf dem uns fröhliche Tiere begleiten, die durch hohes Gras und Wildblumen streifen. Auf den pastellfarbenen Verpackungen, die eine lebhaft und poetische Natur in Szene setzen, erwachen staunende Küken, ein charmanter Fuchs oder auch ein über die Felder galoppierender Hase zum Leben. Eine Produktreihe von 3 Geschenkpäckungen mit Schokoladen, die Ihren Gaumen zu verwöhnen wissen und die köstliche Euphorie des erwachenden und lebendigen Frühlings vermitteln.



SCHACHTEL



EIER ZUM VERKOSTEN

Dunkle, Vollmilch- & Weiße Schokolade

180 g - 16€ Empfohlener Verkaufspreis

Nach einem Frühlingsspaziergang ist es an der Zeit, in dieses kleine Feinschmeckersäckchen mit Schokoladeneiern zu greifen, die in drei Sorten zubereitet wurden: dunkle Ganache, Vollmilch-Praliné, weißes Praliné... eines leckerer als das andere!

GESCHENKPACKUNG

SCHOKOLADENEIER ZUM TEILEN

Dunkle & Vollmilchschokolade

300 g - 27,50€ Empfohlener Verkaufspreis

Eine hübsche Geschenkpäckung in österlichen Farben, um (sich) einen köstlichen Moment des gemeinsamen Genusses zu schenken. Ein Sortiment Eier: Vollmilch-Praliné, „Nach Gianduja-Art“ mit Biskuitstückchen, dunkler Ganache, Karamellherzen mit dunkler und Vollmilchschokolade.



Eine poetische Welt, entworfen in Zusammenarbeit mit Benjamin Flouw

Der in Marseille ansässige junge Illustrator kreiert Werke, die bunte geometrische Formen, Texturen und Muster miteinander kombinieren. Für diese Osterkollektion 2023 wollte er in seinen Illustrationen der Freude und Leichtigkeit, die die Ankunft des Frühlings in uns auslöst, Ausdruck verleihen.

„Durch lebhaft, frische Farben und verspielte Figuren habe ich versucht, die Begeisterung der Kleinen und Großen am Osterfest darzustellen.“

Über Valrhona

VALRHONA, GEMEINSAM MIT GUTEM GUTES TUN

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

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

Dank seines kontinuierlichen Engagements ist es Valrhona im Januar 2020 gelungen, die sehr anspruchsvolle Zertifizierung als B Corporation® zu erhalten. Diese zeichnet die engagiertesten Unternehmen der Welt aus, die Wirtschaftsleistung in gleichem Maße mit Gemeinwohl und Umweltschutz in Einklang bringen. Die Zertifizierung bestätigt zudem Valrhonas nachhaltige Entwicklungsstrategie „Live Long“, die darauf abzielt, ein gemeinschaftliches Modell mit positiver Auswirkung für Produzenten, Mitarbeiter, die Handwerker des guten Geschmacks und alle Schokoladenliebhaber zu entwickeln.

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

www.valrhona.com

Ansprechpartner Presse:

KERN.

Wiesenstraße 23 - 60385 Frankfurt am Main

T. +49 (0)69 6500 8865

M. hello@kern.consulting

Link zum Herunterladen von Bildmaterial:

<https://bit.ly/Paques2023>

