

# Schokoladige Schachteln

Die neue  
Kollektion von  
Schokoladen-  
Schachteln zum  
Verschenken und  
zum Teilen

---

Für eine außergewöhnliche  
Schokolade braucht es keine  
Entschuldigung

  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat

---



## Die ikonischen Geschenkpackungen von Valrhona bekommen einen neuen Look

Entdecken Sie eine brandneue Kollektion köstlicher Schokoladen zum Verschenken und zum Teilen. Eine einzigartige Geschmackspalette, die auf Grundlage handwerklichen Savoir-faires aus komplett zu den Produzenten zurückverfolgbaren Kakaobohnen entstanden ist und jede Verkostung zu einem außergewöhnlichen Moment macht.

Neue recycelbare und umweltfreundliche Schachteln, neue, farbenfrohere Designs, Rezepte, die überarbeitet wurden, um den Menschen und den Planeten noch besser zu schützen ... Auch im stolzen Alter von 100 Jahren erfindet sich Valrhona unablässig neu.



## Genussmomente das ganze Jahr über

Warum auf Ostern oder Weihnachten warten, um Genuss zu erleben? Mit dieser neuen Kollektion möchte Valrhona daran erinnern, dass es keinen Vorwand braucht, um eine außergewöhnliche Schokolade zu genießen.

Eine Kollektion aus feinen Pralinen, umhüllten Mandeln und Haselnüssen sowie Schokoladentäfelchen, die Schokoladenliebhabern zu jeder Jahres- und Tageszeit das Leben versüßen.

## Ein Angebot, das den Menschen und der Umwelt gegenüber respektvoller ist

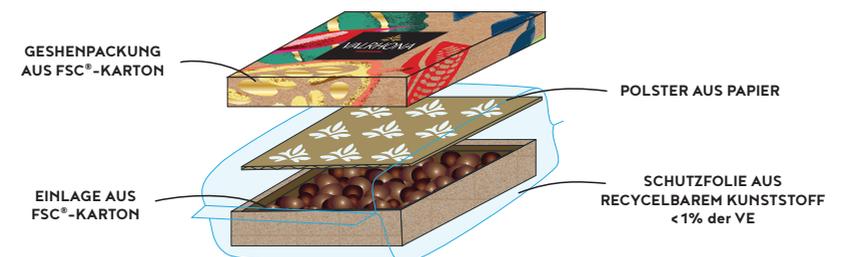
„Gemeinsam mit Gutem Gutes tun“, so lautet die Mission von Valrhona. Dieser Leitsatz bringt ein starkes Engagement zum Ausdruck: gemeinsam ein Modell mit positiver Auswirkung auf die gesamte Wertschöpfungskette, von den Kakaoproduzenten über die Umwelt bis hin zu den Endverbrauchern, schaffen. Deshalb hat Valrhona alle Verpackungen der neuen Kollektion überarbeitet und die Rezepte vor dem Hintergrund des Clean Labelling verändert.

### EINE NEUE, UMWELTFREUNDLICHE SCHACHTEL

Alle neuen Verpackungen werden in Europa aus Karton, Papier und recycelbarem Kunststoff hergestellt und verfügen über das FSC-Siegel, das eine nachhaltige, umweltgerechte Waldbewirtschaftung garantiert. Dank der neuen verwendeten Materialien können wir durchschnittlich:

- 93 % Kunststoff einsparen, d. h. 10 Tonnen weniger Kunststoff pro Jahr\*,
- pro Jahr 4 Tonnen Karton einsparen\*.

*\*Berechnungen auf Grundlage der Umsatzprognosen 2022.*



Gleichzeitig hat die Marke das Design der Schachteln vollkommen überarbeitet und handelt so im Einklang mit ihrem Engagement und ihren Werten im Bereich Umweltschutz und Umweltbewusstsein, die auch das Label B-Corp zum Ausdruck bringt.

Insbesondere der Rohstoff Kakao sowie die Pflanzen der Agroforstwirtschaft werden in den Vordergrund gerückt, um das nachhaltige Anbaumodell von Kakao zu illustrieren, für das Valrhona eintritt. Die verwendeten Farben lehnen sich an die Farben der Natur an.



Auch die Schokoladentäfelchen wurden modernisiert: Auf jedem Täfelchen werden die verschiedenen Etappen der Schokoladenherstellung abgebildet - von der Kakaoschote bis zur Schokolade-Kuvertüre. Und die Banderolen zeigen die neue visuelle Identität der Marke, die von der Agroforstwirtschaft inspiriert ist.



## MEHR ZUTATEN MIT „CLEAN LABEL“

Um in seinem Engagement noch einen Schritt weiterzugehen, hat Valrhona auch die Zutatenliste bestimmter Rezepte überarbeitet und gesündere sowie umweltfreundlichere Rohstoffalternativen gewählt. Zum ersten Mal bietet Valrhona für die Produktreihe der Geschenkpackungen zertifizierte biologische Produkte.

Auch die Rezeptur der berühmten Equinoxe-Kugeln (die nunmehr „Moments Craquants“ heißen) wurde überarbeitet und der Schellack (Zusatzstoff) durch Milchprotein (natürliche Zutat) ersetzt. Darüber hinaus wurde Sojalecithin durch Lecithin ohne Allergene ersetzt.

## Eine Einführung in die Schokoladenverkostung

Mit diesen neuen Geschenkpackungen möchte Valrhona sein Know-how im Bereich der sensorischen Analyse mit möglichst vielen Menschen teilen und alle in die Kunst der Verkostung einführen.

In jeder der Geschenkpackungen „Instants Dégustation“ vermitteln Texte und Illustrationen dem Verbraucher die Geschmacksbeschreibung, die von den Teams von Valrhona entwickelt wurde, und erzeugen eine emotionale und kreative Welt für jede einzelne Schokolade.

**ERLERNEN SIE DIE KUNST DES SCHOKOLADENVERKOSTUNG**

- Kosten Sie mit des Augen, überprüfen Sie die Optik**
- Hören sie, wie sie knackt**
- Lassen Sie sie schnelsen und genießen Sie die Aromen**
- Atmen Sie aus, um jede Aromanote zu erfassen**

# Eine umfangreiche Kollektion mit 17 Geschenkpackungen

Produkte und Geschenkpackungen erhältlich ab Oktober im Feinkostgeschäft und auf der Website [www.valrhona-collection.de](http://www.valrhona-collection.de)

## Die Instants dégustation

Um ein Jubiläum zu feiern oder gemeinsam die Schokoladenverkostung zu entdecken, empfehlen wir Ihnen unsere 5 Geschenkpackungen mit Schokoladentäfelchen:



### LES ESSENTIELS

160-g-Geschenkpackung  
Empfohlener Verkaufspreis:  
20,00 € inkl. MwSt.

Ein Sortiment mit 32 Täfelchen aus dunkler und Vollmilchschokolade (160g), bestehend aus exklusiven Assemblages (Guanaja 70%, Caraibe 66%, Jivara 40%) sowie aus herkunftstreinem Kakao (Bahibé 46%). Die perfekte Geschenkpackung für einen Nachmittagssnack, eine Tea-Time mit Freunden oder einen geselligen Moment unter Kollegen.

### LES INTENSES

250-g-Geschenkpackung  
Empfohlener Verkaufspreis:  
27,00 € inkl. MwSt.

Ein Sortiment mit 50 dunklen Schokoladentäfelchen (250g), bestehend aus drei exklusiven Assemblages (Guanaja 70%, Oriado Bio 60% und Abinao 85%) sowie zwei Schokoladen aus herkunftstreinem Kakaos (Tulakalum 75%, Manjari 64%). Ein ideales Geschenk für Liebhaber dunkler Schokolade.

### LES COLLECTIONNEURS

300-g-Geschenkpackung  
Empfohlener Verkaufspreis:  
37,00 € inkl. MwSt.

Ein Sortiment mit 60 Täfelchen (300g) aus dunkler und Vollmilchschokolade, bestehend aus drei exklusiven Assemblages (Caraibe 66%, Jivara 40%, Guanaja 70%) sowie drei Schokoladen aus herkunftstreinem Kakaos (Tulakalum 75%, Bahibé 46%, Andoa lait 39%). Das ideale Geschenk für Schokoladenliebhaber und Feinschmecker!

### LA COLLECTION BIO

160-g-Geschenkpackung  
Empfohlener Verkaufspreis:  
22,00 € inkl. MwSt.

Ein Sortiment mit 32 Täfelchen aus fair gehandelter dunkler (Oriado 60%) und Vollmilchschokolade (Andoa lait 39%), bestehend aus exklusiven Assemblages und herkunftstreinem Kakao aus biologischer Landwirtschaft und mit Fairtrade-Max Havelaar-Zertifizierung. Diese Geschenkpackung ist der sichtbare Beweis für das Engagement, die Qualität und die Rückverfolgbarkeit innerhalb der Kakaokette von Valrhona.

### LES INITÉS

250-g-Geschenkpackung  
Empfohlener Verkaufspreis:  
27,00 € inkl. MwSt.

Ein Sortiment mit 50 Täfelchen (250g) aus dunkler und Vollmilchschokolade, bestehend aus zwei exklusiven Assemblages (Jivara 40%, Guanaja 70%) sowie drei Schokoladen aus herkunftstreinem Kakaos (Tulakalum 75%, Bahibé 46%, Manjari 64%). Eine Packung zum Verschenken und vor allen Dingen zum Teilen mit der Familie oder Freunden!



# Die Créations Chocolat

Ob zu einem Spielenachmittag oder einem festlichen Anlass: mit den vier Geschenkpackungen von Hand im französischen Rhonetal gefertigter feiner Schokoladen lassen sich die 100 Jahre Know-how von Valrhona gebührend genießen.



## LES CŒURS



75-g-Geschenkpackung  
Empfohlener Verkaufspreis:  
13,50 € inkl. MwSt.

Ein Sortiment mit 8 Herzen aus dunkler und Vollmilchschokolade, mit Ganaches aus dunkler Schokolade Manjari, Vollmilchschokolade Jivara und Passionsfrucht. Die ideale Packung zum Verschenken und Teilen, um den Liebsten eine Freude zu bereiten.

## LES TRUFFÉS



155-g-Geschenkpackung  
Empfohlener Verkaufspreis:  
20,00 € inkl. MwSt.

Ein Sortiment mit 12 raffinierten Trüffeln mit Geschmacksrichtungen zum Dahinschmelzen - Guanaja, Tanariva und Dulcey Praliné. Ein Sortiment mit ganz unterschiedlichen Texturen und Überzügen - hier findet jeder Schokoladenliebhaber sein Glück.

## LES PETITS DÉLICÉS



145-g-Geschenkpackung  
Empfohlener Verkaufspreis:  
20,00 € inkl. MwSt.

Eine köstliche Auswahl mit 15 edlen Pralinen, inspiriert von den großen Klassikern der französischen Pâtisserie: Millefeuille, Karamellcreme, Schokoladenfondant, Succès au Praliné und Paris-Brest.

## LES GRANDS CRUS



150-g-Geschenkpackung  
Empfohlener Verkaufspreis:  
22,00 € inkl. MwSt.

Eine Auswahl mit 15 feinen dunklen Schokoladen mit intensivem Aroma und 3 herkunftreinen Grand-Cru-Ganaches: Macaé, Manjari und Abinao. Die unverzichtbare Packung zum Verschenken und Teilen, um Schokoladenliebhabern eine Freude zu machen.

# Die Moments Croquants

Eine Auswahl an mit Valrhona-Schokolade umhüllten Mandeln und Haselnüssen für eine Genusspause nach einem Winterspaziergang am Kaminfeuer oder vor dem Fernseher mit Freunden oder mit der Familie!

Jede Nuss wird in der Schokoladenfabrik am historischen Standort in Tain l'Hermitage sorgfältig mit Schokolade ummantelt, das dabei zum Einsatz kommende handwerkliche Know-how sorgt für die perfekte Kombination von Knusprigkeit und Genuss.



## LES INTENSES



230-g-Geschenpackung  
Empfohlener Verkaufspreis:  
27,00 € inkl. MwSt.

Eine köstliche Auswahl an sorgfältig ausgewählten Mandeln und Haselnüssen, umhüllt von dunkler Kuvertüre mit intensivem Aroma. Das ideale Geschenk für Liebhaber dunkler Schokolade und Feinschmecker!

## LES ESSENTIELS



230-g-Geschenpackung  
Empfohlener Verkaufspreis:  
37,00 € inkl. MwSt.

Eine köstliche Auswahl an sorgfältig ausgewählten Mandeln und Haselnüssen, umhüllt von dunkler und Vollmilchschokolade. Ideal für eine himmlisch knackige Pause voller Genuss.

## LES INITÉS



300-g-Geschenpackung  
Empfohlener Verkaufspreis:  
27,00 € inkl. MwSt.

Eine köstliche Auswahl an sorgfältig ausgewählten Mandeln und Haselnüssen, umhüllt von dunkler, Vollmilch- und Blond-Dulcey-Schokolade. Ein ideales Geschenk, um den Schokoladenhunger zu stillen.

## LES COLLECTIONNEURS



450-g-Geschenpackung  
Empfohlener Verkaufspreis:  
39,50 € inkl. MwSt.

Eine köstliche Auswahl an sorgfältig ausgewählten Mandeln und Haselnüssen, umhüllt von dunkler Schokolade, Vollmilchschokolade und Blond Dulcey sowie Mini-Orangettes mit dunkler Schokolade. Eine Packung zum Verschenken und Teilen für gemeinsame Momente voller köstlicher Knabberien.

# Das Coffret Découverte



380-g-Geschenkpäckung  
Empfohlener Verkaufspreis: 42,00 € inkl. MwSt.

380-g purer Genuss! Valrhona vereint seine besten Produkte in einer erlesenen Geschenkpäckung in fröhlichen Farben.

Entdecken Sie: 12 Pralinen aus feinsten Schokolade, 8 Grand-Cru-Täfelchen aus dunkler und Vollmilchschokolade sowie Mandeln und Haselnüsse, umhüllt von dunkler und Vollmilchschokolade sowie von Blond Dulcey.

Eine Päckung zum Verschenken und Teilen zu jeder Gelegenheit.

# Die Coffrets Destination

Für eine kleine Auszeit sorgen drei Geschenkpäckungen, die von Paris und London inspiriert sind

## MOMENTS CROQUANTS PARIS



160-g-Geschenkpäckung  
Empfohlener Verkaufspreis:  
20,00 € inkl. MwSt.

Eine köstliche Auswahl an sorgfältig ausgewählten Mandeln und Haselnüssen, umhüllt von dunkler und Vollmilchschokolade, sowie Croustibilles, umhüllt von dunkler und Vollmilchschokolade, in einer Verpackung mit Illustration von Paris.

## INSTANTS DÉGUSTATION PARIS



150-g-Geschenkpäckung  
Empfohlener Verkaufspreis:  
22,00 € inkl. MwSt.

Instants Dégustation Paris bietet ein Sortiment von 32 Täfelchen, bestehend aus exklusiven Assemblages (Guanaja 70%, Caraïbe 66%, Jivara 40%) sowie aus herkunftreinem Kakao (Bahibé 46%) in einer Verpackung mit Illustration von Paris.

## INSTANTS DÉGUSTATION LONDON



160-g-Geschenkpäckung  
Empfohlener Verkaufspreis:  
20,00 € inkl. MwSt.

Instants Dégustation London bietet ein Sortiment von 32 Täfelchen, bestehend aus exklusiven Assemblages (Guanaja 70%, Caraïbe 66%, Jivara 40%) sowie herkunftreinem Kakao (Bahibé 46%) in einer Verpackung mit Illustration von London.

## 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 Pâtisseries 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](http://www.valrhona.com)

#### **Ansprechpartner Presse:**

**KERN.**

Wiesenstraße 23 - 60385 Frankfurt am Main  
T. +49 (0)69 6500 8865 / M. [hello@kern.consulting](mailto:hello@kern.consulting)

#### **Link zum Herunterladen von Bildmaterial:**

<https://bit.ly/ValrhonaCoffrets2022>

