

# Noël 2024

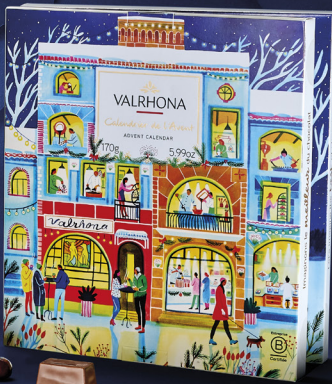
Valrhona  
ouvre les  
portes de sa  
chocolaterie

---

Collection Noël 2024  
de chocolats fins

  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

---



# Valrhona ouvre les portes de sa chocolaterie au travers d'une collection gourmande de chocolâts

Les fêtes sont un moment de partage et de retrouvailles qui a une saveur toute particulière. Pour célébrer cette fin d'année, la Maison Valrhona dévoile **une collection en édition limitée** au travers de laquelle elle partage son histoire et sa passion de l'excellence chocolatière.

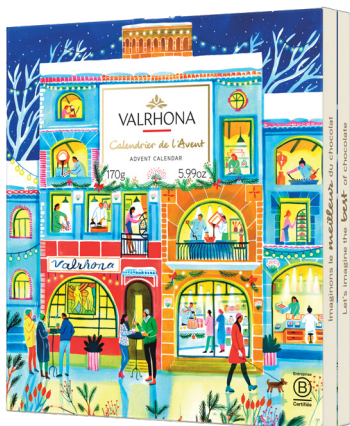
Avec sa collection 2024, **Valrhona invite les fins gourmets à pousser les portes de sa chocolaterie**. Un lieu où **le savoir-faire unique des artisans chocolatiers** s'exprime, guidé par l'exigence dans la sélection des meilleures fèves de cacao, des gestes maîtrisés et une précision à l'élaboration de chaque bonbon.

Cette collection **accompagnera les meilleurs moments de la fin d'année**, que ce soit pour **gâter ses proches**, pour s'offrir un **moment de dégustation privilégié** ou même pour patienter avant le grand jour grâce au calendrier de l'avent. La bonne nouvelle ? **Plusieurs formats inédits viennent compléter la gamme cette année** : un coffret de truffes, un ballotin d'orangettes ou encore un nouveau coffret de tablettes.

Pour Noël 2024, la collection se pare de teintes joyeuses que l'on doit à **l'artiste Maguelone du Fou** qui a su mettre en couleurs le savoir-faire historique de la Maison pour illustrer toute la féerie des fêtes et la joie de concevoir du beau et du bon à partager.



# Collection de chocolats d'exception Valrhona en édition limitée



## LE CALENDRIER DE L'AVENT

170g - 27,20€ PVC

Pour savourer l'attente jusqu'au grand jour, Valrhona a imaginé un assortiment de chocolats qui saura combler petits et grands : amandes et noisettes lait et blond Dulcey, Croustibilles noir et lait, moulage esprit de Noël noir Caraïbe 66% et blanc Ivoire 35%, bonbons de chocolat praliné amande noisette ou fruité craquant, carrés de chocolat noir Guanaja 70% ou encore mini-tablette lait Jivara 40%.



## NOUVEAU COFFRET LES TRUFFÉS

155g - 26,10€ PVC

Une gourmandise incontournable des fêtes avec un enrobage chocolat pour encore plus de plaisir, déclinée en 3 recettes : chocolat noir Guanaja 70%, chocolat lait Tanariva 33% caramel et blond Dulcey praliné.

Coffret de 12 truffes.



## LA PRÉPARATION POUR CHOCOLAT CHAUD

250g - 16,20€ PVC

Rien de tel qu'une bonne tasse de chocolat chaud pour se réchauffer lors des longs après-midis d'hiver ! Cette délicieuse préparation met à l'honneur Kalingo, un chocolat noir 65% issu de fèves de cacao Pure origine Grenade, qui séduit par ses notes fruitées et vanillées.

## L'ÉTUI DOUCEURS DE NOËL

140g - 16,00€ PVC

Impossible de résister à ces petites douceurs de Noël en forme d'étoiles, de boules de Noël ou encore de pain d'épice, réunies au sein d'un assortiment de 3 couleurs de chocolat : le chocolat noir avec Caraïbe 66%, le chocolat au lait avec Caramélia 36% ou encore chocolat blond Dulcey.

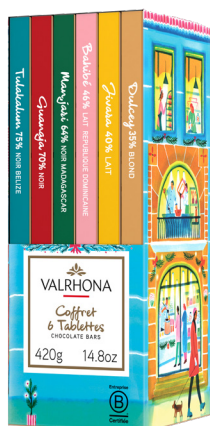




## NOUVEAU LE COFFRET ORANGETTES

130g - 22,20€ PVC

De savoureuses lamelles d'écorses d'oranges confites enrobées de chocolat noir... Voilà un coffret qui fera fondre les amateurs de chocolat noir qui souhaitent renouer avec la tradition de Noël !



## NOUVEAU LE COFFRET 6 TABLETTES

420g - 32,80€ PVC

Pour ceux qui ne jurent que par les tablettes de chocolat, Valrhona a réuni au sein d'un coffret coloré un assortiment de créations au chocolat noir, lait et blond Dulcey. L'idéal pour découvrir la palette de goûts uniques des chocolats de la Maison comme Tulakalun 75%, Guanaja 70%, Manjari 64%, Bahibe 46%, Jivara 40% et le blond Dulcey.

## LE BALLOTIN ASSORTI

230g - 36,70€ PVC

Pour être sûr de ne pas se tromper sur le cadeau à glisser sous le sapin, on opte pour cet assortiment varié de 25 chocolats fins : ganaches, pralinés, lamelles d'écorses d'oranges confites et pleins d'autres surprises à découvrir.



## À propos de Valrhona

### VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente 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 accompagne dans leur quête de singularité.

En janvier 2020 Valrhona est devenue B Corporation®. La Maison est fière d'avoir obtenu cet exigeant label pour la deuxième fois en janvier 2024. 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 coconstruire 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% de nos fèves de cacao sont tracées depuis nos producteurs 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](http://www.valrhona.com)

#### Contacts Presse :

**AGENCE 14 SEPTEMBRE**

**M. [valrhona@14septembre.com](mailto:valrhona@14septembre.com)**

**Alexandra Grange**

**Mathilde Tabone**

**T. 06.03.94.62.47**

**T. 07.72.77.40.20**

Lien pour télécharger les visuels :

**<https://bit.ly/ValrhonaNoel2024>**

