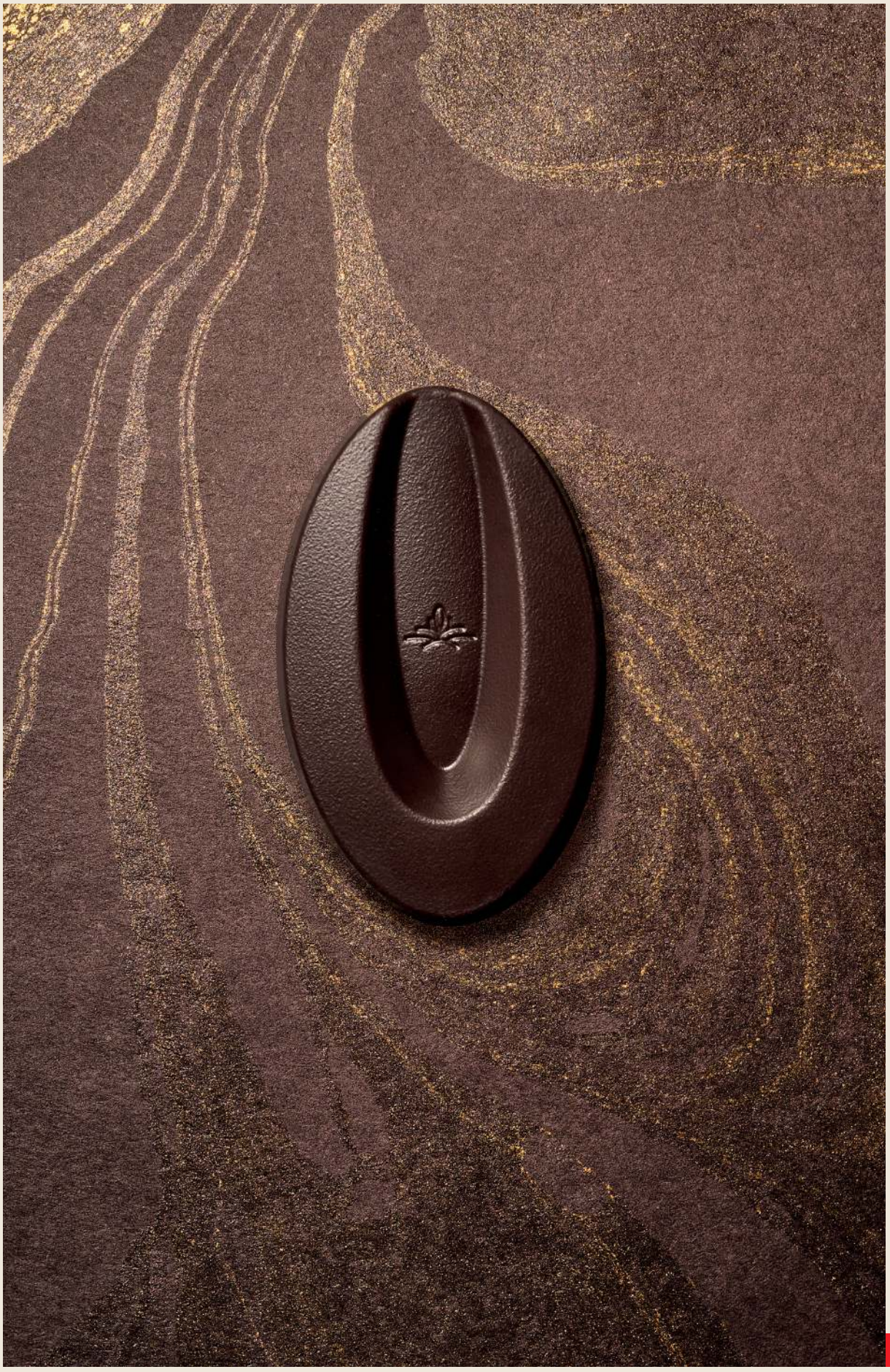


Catálogo de productos de obrador 2026

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 reconocimiento 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.

*conforme al reglamento europeo 2023/1115 relativo a la deforestación

Empresa B® Certificada

Fechas clave

DE LA CASA VALRHONA

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 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

fonds solidaire
VALRHONA

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.

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

Empresa
B
Certificada

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.

2022

100 ans d'engagement

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.

2023



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.

2025



Lanzamiento de Compoz, la expresión de su personalidad en un chocolate con un sabor único: el suyo. Nuestros clientes profesionales ahora pueden crear su chocolate a medida en 4 etapas gracias al Valrhona Lab.

Pioneros

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

6360

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

31870

2015

DOBLE FERMENTACIÓN

Para crear una nueva identidad gustativa, Valrhona ha revolucionado el proceso de transformación del cacao en plantación, gracias a más de diez años de trabajo mano a mano con los productores colaboradores. Nuestros chocolates Itakuja y Kidavoa, cuyas habas de cacao se combinan respectivamente con pulpa de fruta de la pasión y plátano, no contienen **aromas añadidos**.



ITAKUJA 55 %
Habas de cacao de Brasil

AFRUTADO Y FRUTA DE LA PASIÓN

12219

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 CON FITURA Y FRESA

1123231

2022

OMBRÉ

El chocolate que rompe con los códigos establecidos de la gastronomía y que intriga por su exquisitez 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

49787

2023

COBERTURA DE HABAS ENTERAS

Valrhona hace volar en pedazos los códigos de la chocolatería con Oqo, la primera cobertura 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

40981

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

46174

2025

COMPOZ

Entre en la nueva era de la emoción de chocolate. Revele la expresión de su personalidad en un chocolate con un sabor único: el suyo. Despierte sus sentidos gracias a 4 familias de bases Compoz. Guiado por el Valrhona Lab, un servicio en línea inédito, mezcle las bases de cacao, de leche, dulces y especiadas. Enriquezca la paleta aromática del chocolate excepcional creando su chocolate a medida.



KIT DESCUBRIMIENTO

45348



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

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.

* conforme al reglamento europeo 2023/1115 relativo a la deforestación

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

ÍNDICE



1.
MOMENTOS FUERTES E INNOVACIONES

P. 10-11 40 AÑOS DE GUANAJA

P. 12-13 OMBRÉS CONFECTION

P. 14-15 INSPIRATION VIENNOISERY



2.
CHOCOLATES

P. 18-21 RECOMENDACIONES TÉCNICAS

P. 22-23 LA IDENTIDAD DE CHOCOLATE

P. 24-29 DIFERENCIARSE

P. 30-31 SUBLIMAR LOS INTERIORES

P. 32-37 LOS INDISPENSABLES

P. 38-39 SIGNATURE PROFESSIONNELLE



3.
PRALINÉS & CO

P. 42 PRALINÉS AL NATURAL

P. 43 PRALINÉS CARAMELIZADOS

P. 44-45 PRALINÉS AFRUTADOS

P. 46 TIPO GIANDUJA

P. 47 PASTAS DE ALMENDRAS



4.
ABSOLUTAMENTE CACAO

P. 50 PURAS PASTAS

P. 51 GRUÉS DE CACAO
CACAO EN POLVO
MANTECA DE CACAO

P. 52-53 ZUMO CONCENTRADO DE CACAO



5.
COMPLEMENTOS DE OBRADOR

P. 56-57 ESTRUCTURAR

P. 58-59 RELLENAR

P. 60-61 DECORAR

P. 62-63 BEBIDAS



6.
PARA ACOMPAÑAR EL CAFÉ

P. 66 CARRÉS

P. 67 SECRETS, ÉCLATS, LINGOT, INSTANT



7.
LA MARCA Y SUS SERVICIOS

P. 70-71 LA MARCA VALRHONA

P. 72-73 NUESTRA MISIÓN
LA ÉCOLE VALRHONA

P. 74-75 SERVICIOS
PARA HACERLE
LA VIDA MÁS FÁCIL

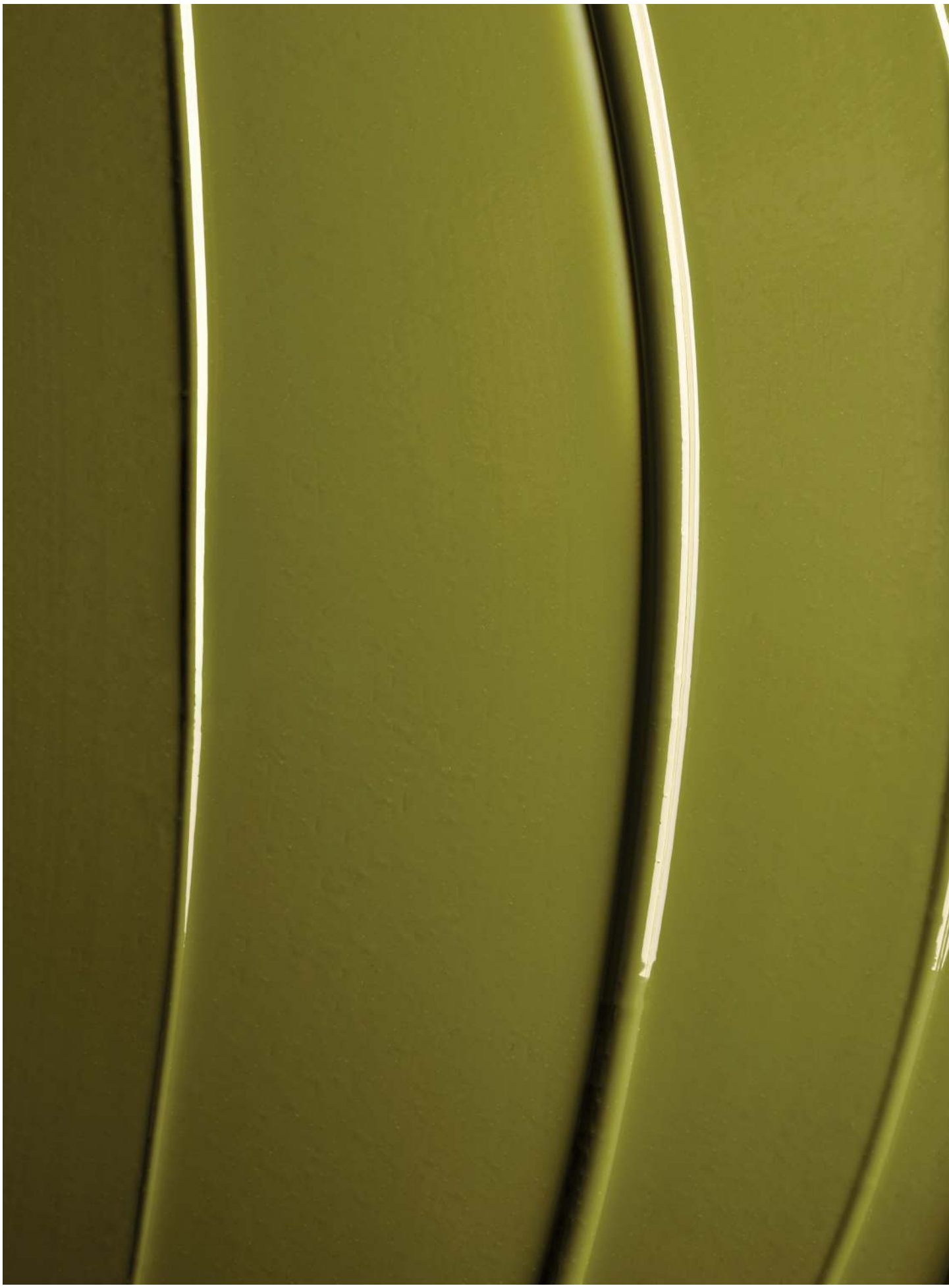
P. 76-77 PERSONALIZACIÓN



8.
CACAOTECA Y GUÍA DEL SABOR

P. 80-82 CACAOTECA

P. 84-85 LA GUÍA DEL SABOR





MOMENTOS FUERTES E INNOVACIONES 2026

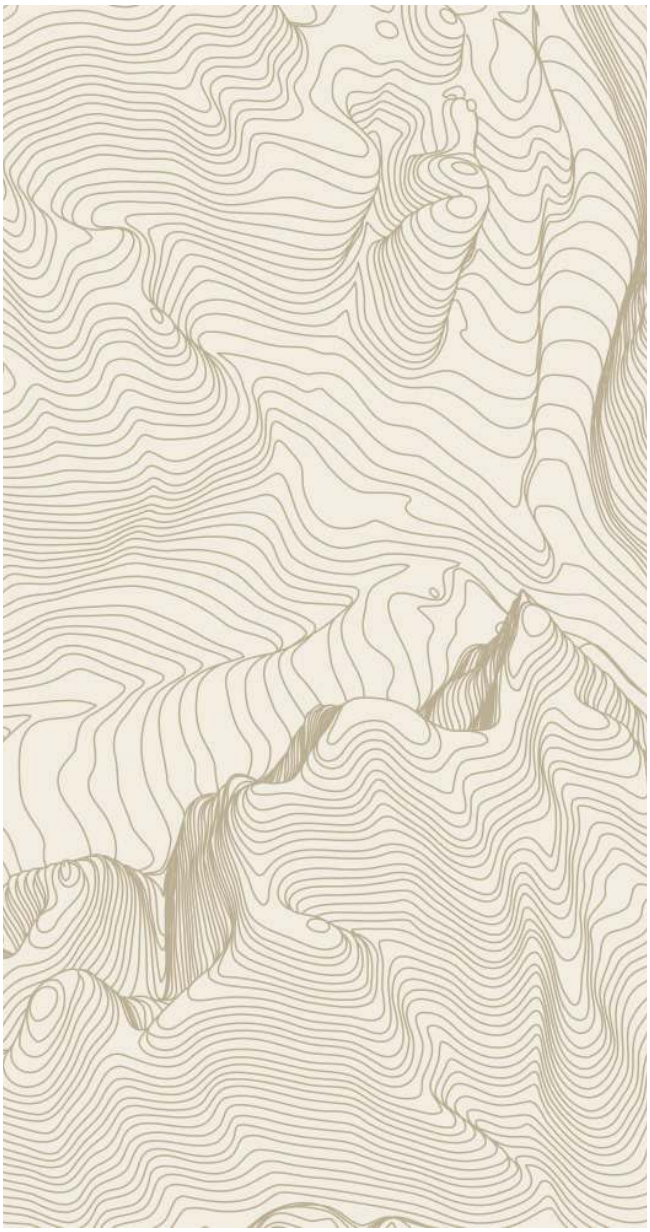
40 AÑOS DE GUANAJA **P10-11**
OMBRÉS **P12**
CONFECTION **P13**
INSPIRATION **P14**
VIENNOISERY **P15**

GUANAJA

40 AÑOS DE EXPLORACIÓN

Creado en 1986, Guanaja 70% se ha convertido en una referencia imprescindible para los chefs del mundo entero. Primer chocolate negro que informa claramente de su porcentaje, ha abierto la vía a un enfoque más preciso, más técnico y más creativo del sabor.





UN SABER HACER DE MEZCLADOR ÚNICO

Guanaja procede de una mezcla de nuestros cacaos más finos, pensado para ofrecer un perfil aromático estable y perfectamente controlado. Este sello de Valrhona garantiza un amargor limpio, un gran largo en boca y una potencia equilibrada.

UN CHOCOLATE CONCEBIDO PARA LOS PROFESIONALES

Nacido de un trabajo pionero llevado a cabo por los chefs, Guanaja sigue siendo hoy en día una herramienta técnica fiable, ideal para la pastelería, la chocolatería y la restauración. Su estructura y su intensidad hacen de él un aliado seguro para la ganache, el moldeado, la crema, el helado o el baño.

40 AÑOS DE INSPIRACIÓN

Icono de la casa, Guanaja continúa acompañando a los artesanos en sus creaciones. Un chocolate exigente, controlado, y más que nunca actual.

Guanaja, 40 años de exploraciones. Y no es más que el principio.



Los Ombrés

Liberado de los códigos establecidos de la gastronomía, el chocolate Ombré combina la delicia de la leche con la intensidad del cacao.



Sumérjase en el universo Ombré: una gama pensada para **reinventar el placer del chocolate**, en el que cada degustación es una **invitación a la exquisitez** y al **despertar de los sentidos**.

Creativa

Menos dulces, con más notas a cacao que un chocolate con leche clásico, los Ombrés desvelan el **equilibrio perfecto** entre **intensidad** y **dulzor** en cada creación.

Golosa

Una **potencia aromática inédita**, conservando un **dulzor lacteado y goloso**.

Sorprendente

Una gama que **sorprende** y da una **nueva dimensión al chocolate con leche**.

DESCUBRA LOS PRODUCTOS DE LA GAMA OMBRÉS PÁGINA 34

Confection 80 %

Estará seguro de haber elegido el chocolate más adaptado al uso y a la intensidad de cacao deseadas.

Intensidad de cacao y variación de intensidades

Una gama de **4 chocolates Puro Origen 80% sin manteca de cacao añadida**.

Replantee el enfoque técnico del chocolate en sus creaciones **dosificando la intensidad de cacao** según su necesidad gracias al **trabajo innovador** de la École Valrhona.



INTENSIDAD POTENTE | INTENSIDAD EQUILIBRADA | INTENSIDAD LIGERA



4 perfiles aromáticos, reflejos de los terruños

GHANA 80 %



VAINILLA, FRUTOS SECOS TOSTADOS

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80 %



ACIDULADO, FRUTAS MADURAS

ÉQUATEUR 80 %



AMARGOR, VEGETAL

MADAGASCAR 80 %



FRUTOS ROJOS, ACIDEZ



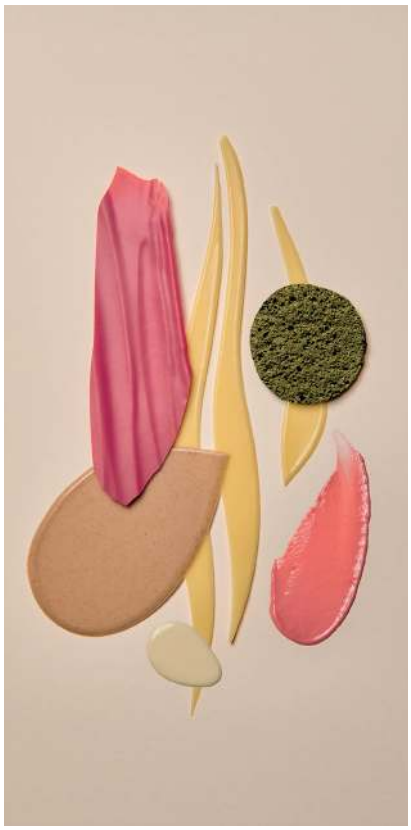
Una gama adaptada a un uso correcto

Perfecto para los **interiores** (cremosos, ganache), **mousses, bizcochos, soufflés y helados**. No apto para los baños y moldeados.

DESCUBRA LOS PRODUCTOS DE LA GAMA CONFECTION PÁGINA 30

Inspiration

Con Inspiration, libérese de los códigos de la exquisitez afrutada y vegetal: un nuevo campo de posibilidades para explorar, para crear experiencias sensoriales inéditas.



Natural

De sabor y color 100% naturales, cada referencia revela la riqueza auténtica de sus ingredientes, sin aromas artificiales ni conservantes.

Intensa

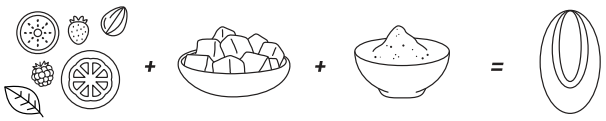
Una paleta de colores profundos y sabores intensos creada para despertar los sentidos. Cada degustación ofrece una **experiencia única**, intensa e inolvidable.

Inédita

La textura crujiente y fundente de la manteca de cacao se alía con la intensidad gustativa y colorida de las frutas y del té. **Esta gama se utiliza como una cobertura de chocolate** con sus propias curvas de atemperado.

Creativa

Una emoción. Esta gama pone de relieve la creatividad y se libera de los códigos clásicos para ofrecer **colores y sabores inesperados**, que sorprenden y dejan huella en la memoria.



Frutas o té matcha + *Manteca de cacao* *y una pizca de lecitina* + *Azúcar* = *Habas Inspiration*

La novedad **Inspiration Matcha** se une a la gama de 5 coberturas de frutas, que concentran todo el saber hacer de Valrhona, para **sabores intensos y colores 100 % naturales**.

¡EL VERDE LLEGA A LA GAMA CON EL LANZAMIENTO DE INSPIRATION MATCHA!

Nuevo sabor, nuevo color: Inspiration Matcha reinventa los códigos de lo vegetal. La alianza perfecta entre **intensidad y finura**. Revele toda la **riqueza del matcha** bajo una nueva forma.

Gracias a un sourcing preciso y de gran calidad junto a nuestro proveedor japonés, el té matcha First Class utilizado permite obtener un perfil sensorial complejo y singular, Inspiration Matcha mezcla **notas vegetales y amargas con notas más ligeras, tostadas y umami**.



DESCUBRA LOS PRODUCTOS DE LA GAMA INSPIRATION PÁGINA 27

Viennoisery

La nueva gama Viennoisery de Valrhona aporta a sus creaciones experiencias sensoriales intensas y únicas. 2 nuevas barritas ideales para elaborar productos de bollería refinados y creativos de forma sencilla; Inspiration Frambuesa y Tipo Gianduja lograrán captar toda la singularidad de su saber hacer artesanal. Ingredientes excepcionales para poner en valor su singularidad.



BARRITAS PARA BOLLERÍA INSPIRATION FRAMBUESA





BARRITAS PARA BOLLERÍA TIPO GIANDUJA



*“Las **nuevas Barritas para Bollería** son una **perfecta ilustración de la creatividad** de Valrhona. Esta nueva gama propone **dos sabores únicos: Tipo Gianduja e Inspiration Frambuesa**. La **textura** está **perfectamente equilibrada**, debido a un punto de fusión controlado. Las barritas se derriten suavemente y mantienen su forma durante la cocción.”*



Dayoon Park

CHEF PASTELERA ÉCOLE VALRHONA COREA

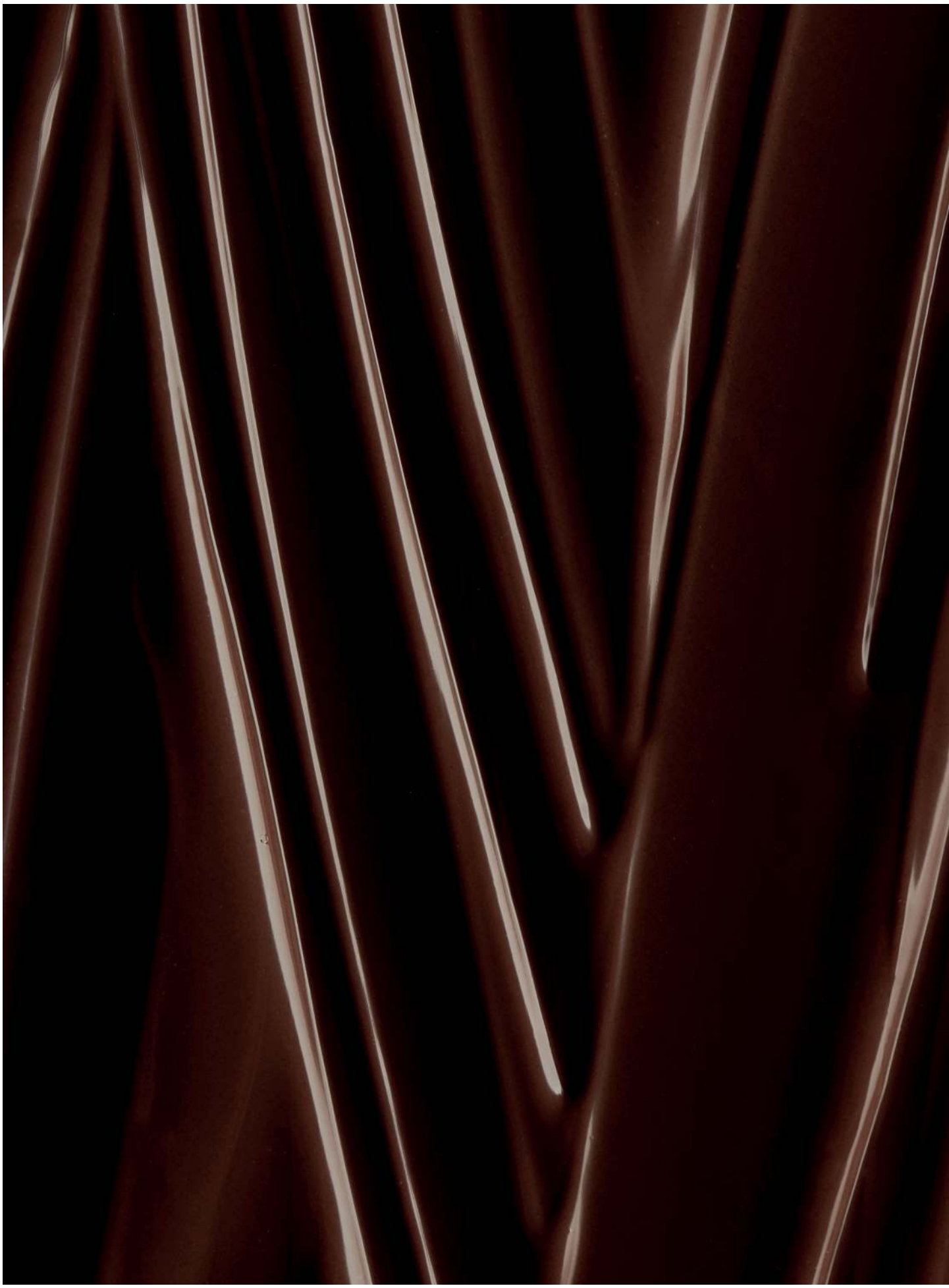
*“Esta **nueva gama** es el resultado de **varios años de trabajo y reflexión**. Me inspira enormemente porque **nos abre el campo de posibilidades** en cuanto a **creación de bollería**, y permite proponer **productos muy diferentes y creativos**, que no vemos en el mercado.”*



David Briand

CHEF PASTELERO EJECUTIVO, MOF 2019,
RESPONSABLE ÉCOLE VALRHONA EN TAIN-L'HERMITAGE

DESCUBRA ESTAS NOVEDADES PÁGINA 58





CHOCOLATES

RECOMENDACIONES TÉCNICAS **P. 18-21**
LA IDENTIDAD DE CHOCOLATE **P. 21-23**
DIFERENCIARSE **P. 24-29**
SUBLIMAR LOS INTERIORES **P. 30-31**
LOS INDISPENSABLES **P. 32-37**
SIGNATURE PROFESSIONNELLE **P. 38-39**

¿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 %
★ 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 %

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 %

MEZCLAS

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 %
XOCOLINE 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 70 %	Azúcar 30 % Mat. Gr. 40 %
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 %

★ = Icónicos

*Habas de cacao puro origen

¿QUÉ CHOCOLATES UTILIZAR PARA LOS HELADOS Y SORBETES?

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

CHOCOLATES	SORBETES	HELADOS DE LECHE	CREMAS HELADAS	HELADOS SOFT
P 125 CŒUR DE GUANAJA	● ● ●	● ● ●	● ●	● ●
CONFECTION 80%	● ● ●	● ● ●	● ●	● ●
MILLOT 74% BIO	● ● ●	● ●	●	●
GUANAJA 70%	● ●	● ●	●	●
NYANGBO 68%	●	● ●	●	●
EXTRA AMER 67%	● ●	●	●	●
CARAIBE 66%	● ●	● ●	●	●
ILLANKA 63%	● ● ●	● ● ●	● ●	● ●
MACAÉ 62%	●	● ● ●	● ● ●	● ●
ORIADO 60% BIO	●	● ● ●	● ●	● ●
HUKAMBI 53%		● ● ●	● ●	● ●
BAHIBÉ 46%		● ● ●	● ●	● ●
JIVARA 40%		● ● ●	● ●	● ●
CARAMÉLIA 36%		● ●	●	● ●
BLOND DULCEY 35%		● ● ●	●	● ●
IVOIRE 35%		● ●	● ● ●	● ●
OPALYS 33%		● ●	● ●	● ●
PRALINÉ DE AVELLANA 66 %	●	● ●	●	● ●
PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA 50 % CARAMELIZADO	● ●	● ● ●	● ●	●
PRALINÉ AFRUTADO DE ALMENDRA Y AVELLANA 50 %	● ●	● ● ●	● ●	●
CACAO EN POLVO	●	●	● ●	

● 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 30

MEZCLAS

CHOCOLATES	COMPOSICIÓN
P125 CŒUR DE GUANAJA	Azúcar 19 % Mat. Gr. 38 %
EXTRA AMER 67 %	Azúcar 32 % Mat. Gr. 38 %
EXTRA NOIR 53 %	Azúcar 46 % Mat. Gr. 31 %

Descubra estos chocolates en la página 31

Los chocolates, sin manteca de cacao añadida, también son aptos para elaborar mousses, cremosos, helados o sorbetes. Consulte los pictogramas asociados a cada chocolate.

*Habas de cacao puro origen

UN SABER HACER DE LA PLANTACIÓN A LA CHOCOLATERÍA

Los conocimientos como creadora de cobertura de Valrhona permiten 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, fabricados a partir de habas de cacao procedentes de una zona en particular (región, distrito); 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.



Ejemplos de orígenes exclusivos, no garantizados a lo largo de todo el año.
**conforme al reglamento europeo 2023/1115 relativo a la deforestación

« 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. »

Nans Mouret
Experto en cacao

*Habas de cacao puro origen

Entre en la nueva era de la emoción de chocolate

Compoz

NOVEDAD

Revele la expresión de su personalidad en un chocolate con un sabor único: el suyo.

Despierte sus sentidos gracias a 4 familias de bases Compoz. Guiado por el Valrhona Lab, un servicio en línea inédito, mezcle las bases de cacao, de leche, dulces y especiadas. Enriquezca la paleta aromática del chocolate excepcional creando un chocolate a medida.

Imagine, cree, vibre... hasta el infinito.

Únase al movimiento Compoz.

DESCUBRA LA EXPERIENCIA COMPOZ



DESPIERTE SUS SENTIDOS

... con los perfiles aromáticos singulares de las bases de cacao, de leche y especiadas.



COMPONGA

... sus recetas a medida gracias al Valrhona Lab.



CREE

... fácilmente su chocolate personalizado mezclando las bases.



VIBRE

... degustando y compartiendo creaciones únicas e infinitas.

CREE SU CHOCOLATE PERSONALIZADO EN 4 PASOS GRACIAS AL VALRHONA LAB

1. Elija un universo sensorial: negro, con leche o blanco.
2. Seleccione las bases Compoz en función de sus perfiles aromáticos.
3. Equilibre la intensidad de cada una para perfeccionar su sello.
4. Guarde sus creaciones en su espacio personal para modificarlas, editarlas en etiquetas, fichas técnicas o fichas de producción.

CONÉCTESE





KIT DESCUBRIMIENTO
45348

KIT DESCUBRIMIENTO

Con el kit de descubrimiento Compoz, descubra todas las bases de la gama en pequeños formatos, para probar el concepto y crear su primer chocolate.

El kit de descubrimiento contiene:
- **Cuatro bases de cacao CONFECTION** en bolsas de 250 g
- **Dos bases de leche y una vegetal,** en bolsas de 250 g
- **Una base dulce** en bolsas de 1 kg
- **Dos bases especiadas, TADOKA Vainilla y TADOKA Ahumado** en bolsas de 8 g

LAS BASES PARA MEZCLAR

Las bases Compoz están listas para usar: se pueden mezclar entre ellas para crear una infinidad de chocolates negros, con leche, blancos o creaciones vegetales. Cada una de las bases (excepto la familia cacao) contiene manteca de cacao y leche, azúcar, especias o un ingrediente vegetal para permitirle aportar la cantidad correcta de cada ingrediente a su receta de chocolate final.

Se dividen en 4 grandes familias:

FAMILIA DE CACAO CONFECTION	FAMILIA DE LECHE Y VEGETAL	FAMILIA DULCE	FAMILIA ESPECIADA

FAMILIA DE CACAO CONFECTION



GHANA 80 %

Bolsa habas 3 kg: 46174



RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80 %

Bolsa habas 3 kg: 46176



ÉQUATEUR 80 %

Bolsa habas 3 kg: 46175



MADAGASCAR 80 %

Bolsa habas 3 kg: 46173

FAMILIA DE LECHE Y VEGETAL



BASE LECHE ENTERA

Origen Europa

NOTAS DULCES DE LECHE COCIDA Y MANTECA DE CACAO

La base de leche entera revela notas de leche cocida y un sabor ligeramente dulce. Aporta untuosidad y redondez.

Azúcar 26 %
Leche 67 %
Mat. Gr. 51 %

Bolsa gotas 3 kg: 40750



BASE LECHE FERMENTADA

Origen Francia

NOTAS ACIDULADAS, DE YOGUR Y DULCES

La base de leche fermentada posee notas lácticas y aciduladas que recuerdan al yogur. Aporta untuosidad y acidez.

Azúcar 29 %
Leche 57 %
Mat. Gr. 44 %

Bolsa gotas 3 kg: 44571



BASE SARRACENO TOSTADO

Origen Francia

NOTAS DE CEREALES TOSTADOS, SARRACENO Y FRUTOS SECOS

La base de sarraceno tostado es una alternativa vegetal y deliciosa, con sus notas de cereales tostados y de frutos secos.

Azúcar 0,5 %
Mat. Gr. 45 %

Bolsa gotas 3 kg: 45212

FAMILIA DULCE



BASE AZÚCAR BLANCO

Origen Francia

La base de azúcar aporta dulzor a sus preparaciones. Se compone de azúcar de remolacha sin refinar.

Azúcar 67 %
Mat. Gr. 33 %

Bolsa gotas 3 kg: 45981

CONSEJOS DE APLICACIÓN DE LAS CREACIONES REALIZADAS CON COMPOZ

FAMILIA ESPECIADA



TADOKA VAINILLA

NOTAS AMADERADAS, ALCANFORADAS Y FLORALES

Bolsa 250 g: 41835



TADOKA AHUMADO

NOTAS AHUMADAS Y VEGETALES

Bolsa 250 g: 44651

Diferenciarse

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.

Sin lecitina

Azúcar 34 %
Mat. Gr. 40 %

Bloque 1 kg: 19264



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

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



COBERTURA DE HABAS ENTERAS

Valrhona hace volar en pedazos los códigos de la chocolatería con Oqo, la primera cobertura 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**.

NEGRO



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 × 1 kg: 40981

⚠ OQO NO ES APTO PARA EL MOLDEADO EN MÁQUINA

¿Qué son las habas de cacao enteras?



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

NEGRO



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

LECHE



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

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

INSPIRATION

UNA GAMA POR EXPLORAR, EMOCIONES INÉDITAS POR REVELAR

Con Inspiration, libérese de los códigos de la exquisitez afrutada y vegetal: un nuevo campo de posibilidades para explorar, para crear experiencias sensoriales inéditas.

COBERTURAS DE FRUTA O VEGETALES



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



NOVEDAD

INSPIRATION MATCHA

TÉ VERDE & MATCHA

Inspiration Matcha con sus notas vegetales y el sutil amargor recuerdan la quietud de un ritual japonés, en el que el perfume del té se infusiona en la dulzura de Inspiration Matcha.

Manteca de cacao 35%
Azúcar 56%
MATCHA 8,1%
Mat. Gr. 36 %

Bolsa habas 3 kg:
45614

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

ESTAS COBERTURAS NO SON APTAS PARA EL BAÑO PERO SÍ LO SON PARA EL MOLDEADO.

AMATIKA

AHORA LO GOURMET TAMBIÉN ES VEGANO



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.

VEGAN

Azúcar 38 %
Mat. Gr. 43 %

Bolsa habas 3 kg: 51470



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

XOCOLINE

NEGRO



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 %

Bloques 3 × 1 kg: 5904

LECHE



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 %

Bloques 3 × 1 kg: 6972

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



Interiores
sin manteca de cacao añadida

PURO ORIGEN

CONFECTION

Con Confection 80 %, estará seguro de haber elegido el chocolate más adaptado al uso y a la intensidad de cacao deseados. 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.

NEGRO

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.

Utilice los cacaos de la gama **CONFECTION** con las bases **COMPOZ** para crear su chocolate a medida.

BASE CACAO Compoz

*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

MEZCLAS

CONCENTRADO DE CHOCOLATE NEGRO



P 125 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

NEGRO



EXTRA AMER 67%

Mezcla

REDONDO Y FRUTOS SECOS TOSTADOS

Una buena consistencia en la cocción.

⚠ EXTRA AMER 67 % NO ES APTO PARA EL ATEMPERADO, MOLDEADO O BAÑO.

Sin manteca de cacao añadida

Azúcar 32 %
Mat. Gr. 38 %

Bolsa habas 3 kg: 4663



EXTRA NOIR 53%

Mezcla

REDONDO Y FRUTOS SECOS TOSTADOS

Una buena consistencia en la cocción.

⚠ EXTRA NOIR 53 % NO ES APTO PARA EL ATEMPERADO, MOLDEADO O BAÑO.

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

Los indispensables

PURO ORIGEN

NEGRO



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 32 %
Mat. Gr. 38 %

Bolsa habas 3 kg: 31508



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 amagor 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 puro 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

Eligiendo el sello Fairtrade/Max Havelaar, los productores pueden beneficiarse de una mejor remuneración y condiciones de trabajo decentes al mismo tiempo que se contribuye a proteger 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

NEGRO



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.

Sucre 35%
Mat. Gr. 39%

Sac fèves 3kg : 4655



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



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



✪ Chocolates icónicos

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

Los indispensables

PURO ORIGEN

OMBRÉS

NOVEDADES



SIOKA 56%

Habas de cacao de Costa de Marfil

CON NOTAS DE CACAO, AMARGOS & MANTEQUILLA AVELLANA

A imagen de las majestuosas aguas del río Sassandra, este chocolate con leche sorprende por la intensidad de sus notas a cacao, su amargor y sus notas de mantequilla avellana.

Sin lecitina

Azúcar 21,8%
Leche 16,5%
Mat. Gr. 44 %

Bolsa habas 3 kg: 54171



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 de la selva milenaria de Brasil.

Sin lecitina

Azúcar 25 %
Leche 21 %
Mat. Gr. 45 %

Bolsa habas 3 kg: 49787

LECHE



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

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

✪ Chocolates icónicos

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

NEGRO



ABINAO 85 %

Mezcla

AMARGO, AMADERADO
Y CACAO AL NATURAL

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

Azúcar 14 %
Mat. Gr. 48 %

Bolsa habas 3 kg: 5614



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
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
Caja habas 12 kg: 19843



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
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



NOIR ORANGE 56 %

Mezcla

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 %

Bloques 3 × 1 kg: 122

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

✪ Chocolates icónicos

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 · Tablettes · Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses · Helados/Sorbetes

Los indispensables

MEZCLAS

LECHE





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
Caja habas 12 kg: 19848



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 %

Bolsa habas 3 kg: 19953
Caja habas 12 kg: 19893



CARAMÉLIA 36 %

Mezcla

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 %

Mezcla

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

✪ Chocolates icónicos

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

COLOR 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

BLANCO



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
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 contribuye a proteger el medioambiente. Para más información: http://www.maxhavelaarfrance.org

✪ Chocolates icónicos

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

NOVEDAD



SATILIA NOIRE 70 %
REDONDO Y AMARGO

Azúcar 30 %
Mat. Gr. 40 %

Caja habas 12 kg:
46178



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

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

LECHE



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

BLANCO



SATILIA BLANCHE 31 %

REDONDO

Azúcar 41 %
Leche 27 %
Mat. Gr. 38 %

Caja habas 12 kg:
19959

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. 42**
PRALINÉS CARAMELIZADOS **P. 43**
PRALINÉS AFRUTADOS **P. 44-45**
TIPO GIANDUJA **P. 46**
PASTA DE ALMENDRAS **P. 47**

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 operarios 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.**





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

Almendras 25 %
Avellanas 25 %
Azúcar 49 %
Mat. Gr. 28 %

FCP*
12 meses

Cubo 5 kg: 5621



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.

NOTAS TOSTADAS

Almendras 25 %
Avellanas 25 %
Azúcar 49 %
Mat. Gr. 29 %

FCP*
12 meses

Cubo 5 kg: 47202

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 de la fecha de fabricación

Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses · Helados/Sorbetes · Pralinés para enmarcar

Intensidad (tostado o cocción caramelo) de los pralinés

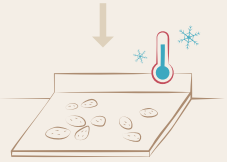
PRALINÉS CARAMELIZADOS

CÓMO SE FABRICA EL PRALINÉ CARAMELIZADO?

Un caramelo líquido puro azúcar se realiza en un caldero de cobre sobre fuego fuerte, en él los frutos de cáscara (avellana y/o almendras) anteriormente tostadas en el horno se incorporan al final de la cocción. Después de una mezcla completa, 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



PRE-TRITURADO + TRITURADO LISO



ALMENDRA 60 %

Almendras de Valencia (España)

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

COCCIÓN CARAMELO

Almendras 60 %
Azúcar 40 %
Mat. Gr. 36 %

FCP*
12 meses

Cubo 5 kg: 2260



ALMENDRA 50 %

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

COCCIÓN CARAMELO

Almendras 50 %
Azúcar 50 %
Mat. Gr. 30 %

FCP*
12 meses

Cubo 5 kg: 2259



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

Almendras 25 %
Avellanas 25 %
Azúcar 50 %
Mat. Gr. 30 %

FCP*
12 meses

Cubo 5 kg: 2261



AVELLANA 50 %

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

COCCIÓN CARAMELO

Avellanas 50 %
Azúcar 50 %
Mat. Gr. 30 %

FCP*
12 meses

Cubo 5 kg: 2257



AVELLANA 60 %

Avellanas romanas de Italia

Notas de caramelo cocido muy intenso y percepción poco dulce.

COCCIÓN CARAMELO

Avellanas 60 %
Azúcar 40 %
Mat. Gr. 39 %

FCP*
12 meses

Cubo 5 kg: 2258

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 de la fecha de fabricación

Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses · Helados/Sorbetes · Pralinés para enmarcar

Intensidad (tostado o cocción caramelo) de los pralinés

PRALINÉS AFRUTADOS

INÉDITOS

CÓMO SE FABRICA EL PRALINÉ AFRUTADO?

Los frutos de cáscara se cocinan con fuego intenso en un jarabe de azúcar, cuya agua se evapora dejando los frutos completamente bañados en granos de azúcar, bajo forma de sablé.

Al continuar con la cocción, el azúcar se va caramelizando junto a los frutos parcialmente tostados.

Para cada receta, la temperatura al final del tueste condiciona el equilibrio de las notas de frutos / caramelo deseadas

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.





ALMENDRA 55 % COCO 12,5 %

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

NOTAS TOSTADAS

Almendras 55 %
Coco 12,5 %
Azúcar 32,5 %
Mat. Gr. 36 %

FCP* 12 meses

Cubo 5 kg: 19822



PECÁN 50 %

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

NOTAS TOSTADAS

Nueces pecanas 50 %
Azúcar 50 %
Mat. Gr. 37 %

FCP* 12 meses

Cubo 5 kg: 11937



PISTACHO 42 %

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

NOTAS TOSTADAS

Pistachos 42 %
Almendras 18 %
Azúcar 40 %
Mat. Gr. 28 %

FCP* 12 meses

Cubo 5 kg: 11936

PASTA DE CACAHUETE



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

Cacahuetes 70 %
Azúcar 30 %
Mat. Gr. 34 %

FCP* 12 meses

Cubo 5 kg: 19864

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 de la fecha de fabricación

Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses · Helados/Sorbetes · Pralinés para enmarcar

Intensidad (tostado o cocción caramelo) de los pralinés

PRALINÉS AFRUTADOS

CLÁSICOS



ALMENDRA 70 %

Almendras de Valencia (España)

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

NOTAS TOSTADAS

Almendras 70 %
Azúcar 30 %
Mat. Gr. 36 %

FCP*
12 meses

Cubo 5 kg: 9015



AVELLANA 66 %

Avellanas romanas de Italia

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

NOTAS TOSTADAS

Avellanas 53 %
Almendras 14 %
Azúcar 33 %
Mat. Gr. 39 %

FCP*
12 meses

Cubo 5 kg: 7531



AVELLANA 55 %

Avellanas romanas de Italia

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

NOTAS TOSTADAS

Avellanas 55 %
Azúcar 45 %
Mat. Gr. 33 %

FCP*
12 meses

Cubo 5 kg: 11309



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.

NOTAS TOSTADAS

Almendras 30 %
Avellanas 30 %
Azúcar 40 %
Mat. Gr. 33 %

FCP*
12 meses

Cubo 5 kg: 11307



ALMENDRA AVELLANA 50 %

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

NOTAS TOSTADAS

Almendras 25 %
Avellanas 25 %
Azúcar 49 %
Mat. Gr. 29 %

FCP*
12 meses

Cubo 5 kg: 4697
Cubo 2 kg: 19971



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 de la fecha de fabricación

Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses · Helados/Sorbetes · Pralinés para enmarcar

Intensidad (tostado o cocción caramelo) de los pralinés

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



AVELLANAS CLARA 39 %

Pasta de avellanas con manteca de cacao.

Sin lactosa

Avellanas 39 % Azúcar 50 % Manteca de cacao 11 % Mat. Gr. 35 %		FCP* 9 meses	Cubo 5 kg: 2266



AVELLANAS LECHE 35 %

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

Avellanas 35 % Azúcar 35 % Cacao 16 % Leche 13 % Mat. Gr. 40 %		FCP* 9 meses	Bloques 3 × 1 kg: 6993 Bloque 1 kg 7112



AVELLANAS NEGRA 34 %

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

Avellanas 34 % Azúcar 34 % Cacao 28 % Leche 3 % Mat. Gr. 41 %		FCP* 9 meses	Bloques 3 × 1 kg: 2264

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 de la fecha de fabricación

Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses Helados/Sorbetes

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



PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA 70 %

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

Almendras 70 %	FCP* 5 meses	Tarrina 4 kg: 3212



PASTA DE ALMENDRAS 55 %

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

Almendras 55 %	FCP* 12 meses	Tarrina 3,5 kg: 7942



PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA 50 %

Sabor típico de las almendras de Provenza, equilibrado.

Almendras 50 %	FCP* 5 meses	Tarrina 4 kg: 3211



PASTA DE ALMENDRAS 33 %

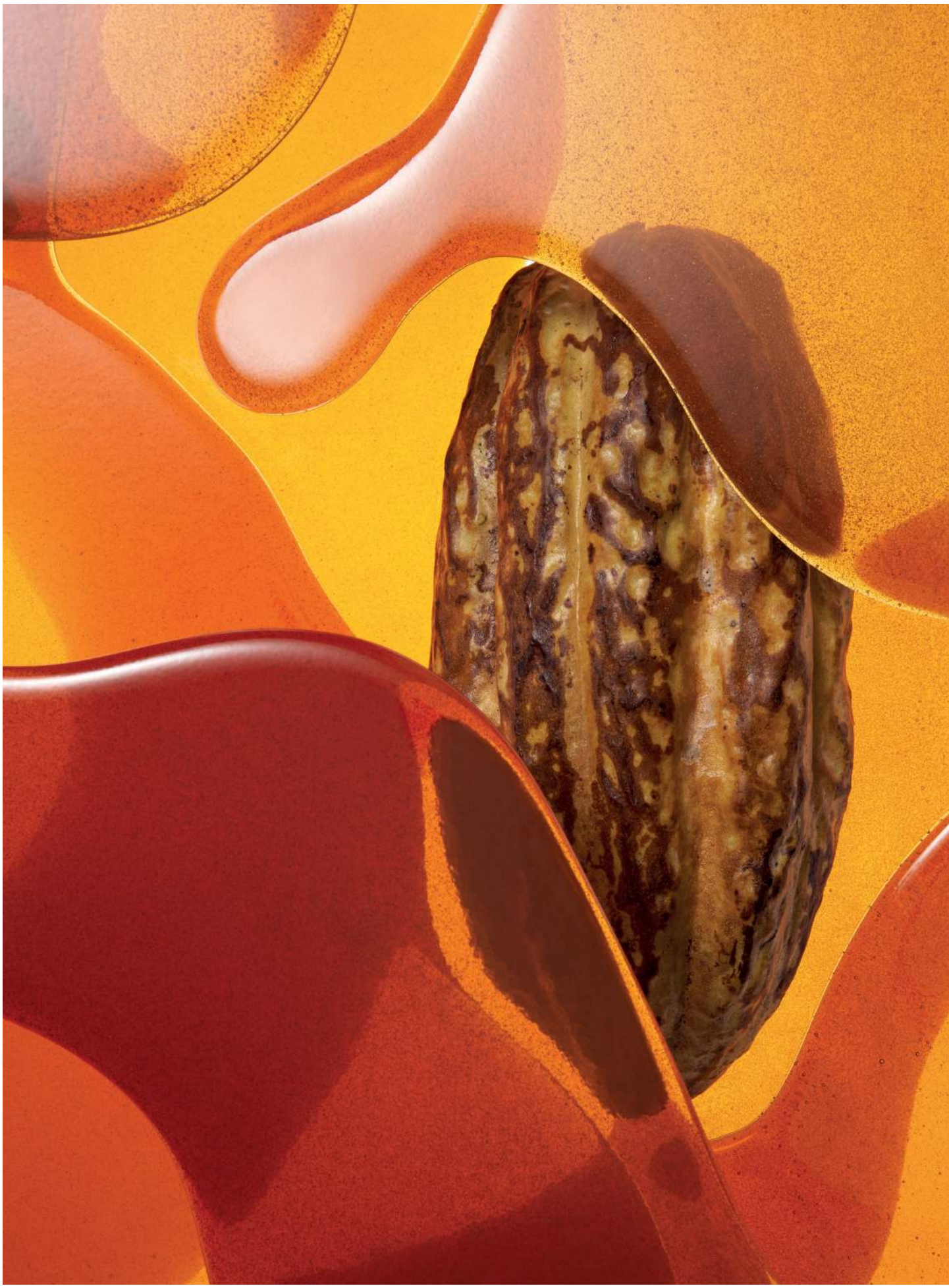
Facilidad de moldeado y de uso, color claro apto para la coloración.

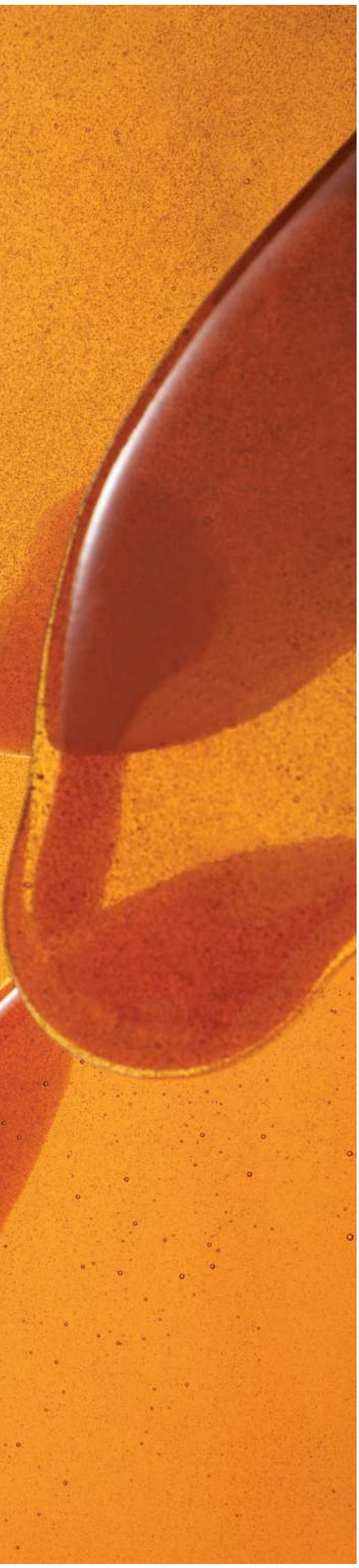
Almendras 33 %	FCP* 12 meses	Tarrina 4 kg: 5090

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 de la fecha de fabricación

Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses · Helados/Sorbetes · Modelaje





ABSOLUTAMENTE CACAO

PURAS PASTAS **P. 50**

GRUÉS DE CACAO, CACAO EN POLVO, MANTECA DE CACAO **P. 51**

ZUMO CONCENTRADO DE CACAO **P. 52-53**

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 5 orígenes: Venezuela, República Dominicana, Ecuador, Madagascar, Brasil.



ARAGUANI
Puro Venezuela

Azúcar 0 %
Mat. Gr. 54 %

FCP* 14 meses

Bloques 3 × 1 kg: 5568



TAÏNORI
Puro República Dominicana

Azúcar 0 %
Mat. Gr. 54 %

FCP* 14 meses

Bloques 3 × 1 kg: 5570



ALPACO
Puro Ecuador

Azúcar 0 %
Mat. Gr. 54 %

FCP* 14 meses

Bloques 3 × 1 kg: 5569



MANJARI
Puro Madagascar

Azúcar 0 %
Mat. Gr. 54 %

FCP* 14 meses

Bloques 3 × 1 kg: 5567



MACAÉ
Puro Brasil

Azúcar 0 %
Mat. Gr. 54 %

FCP* 14 meses

Bloques 3 × 1 kg: 25426



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.

Azúcar 0 %
Mat. Gr. 54 %

FCP* 14 meses

Bloques 3 × 1 kg: 134

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 de la fecha de fabricación

Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses Helados/Sorbetes

GRUÉS DE CACAO

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.

PRESENTACIÓN 1 KG



GRUÉ DE CACAO
Puro Ghana

100 % habas de cacao Mat. Gr. 54 %	FCP* 12 meses	Bolsa 1 kg: 3285

PRESENTACIÓN 11 KG



GRUÉ
Puro Haití

CON NOTAS A CACAO, ÁCIDO

Azúcar 0 % Mat. Gr. 54 %	FCP* 18 meses	Caja 11 kg: 27632



GRUÉ
Puro Venezuela

TOSTADO, FUERTE, ESPECIADO CÁLIDO

Azúcar 0 % Mat. Gr. 54 %	FCP* 18 meses	Caja 11 kg: 27631



GRUÉ
Puro Perú

ACIDEZ, AMARGOR, CÍTRICOS

Azúcar 0 % Mat. Gr. 54 %	FCP* 18 meses	Caja 11 kg: 27630



GRUÉ
Puro Brasil

TOSTADO, AMARGOR Y FRUTA SECA

Azúcar 0 % Mat. Gr. 54 %	FCP* 18 meses	Caja 11 kg: 27634



GRUÉ
Puro Ghana

ESPECIAS DULCES, FRUTOS SECOS TOSTADOS

Azúcar 0 % Mat. Gr. 54 %	FCP* 18 meses	Caja 11 kg: 27583



GRUÉ
Puro Madagascar

ACIDEZ, AFRUTADO, FRUTOS SECOS TOSTADOS

Azúcar 0 % Mat. Gr. 54 %	FCP* 18 meses	Caja 11 kg: 27633

CACAO EN POLVO



CACAO EN POLVO

Cacao en polvo Mat. Gr. 21 %	FCP* 24 meses	Caja 3 bolsas de 1 kg: 159

MANTECA DE CACAO



MANTECA DE CACAO

100 % manteca de cacao Mat. Gr. 100 %	FCP* 8 meses	Cubo 3 kg: 160



GOTAS DE MANTECA DE CACAO

100 % manteca de cacao Mat. Gr. 100 %	FCP* 8 meses	Caja 10 kg: 28047

Eligiendo el sello Fairtrade/Max Havelaar, los productores pueden beneficiarse de una mejor remuneración y condiciones de trabajo decentes al mismo tiempo que se contribuye a proteger 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.

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

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.





OABIKA

100 % pulpa de cacao Mat. Gr. 0,15 %	FCP* 12 meses	Bag-in-box de 5 kg: 34200

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

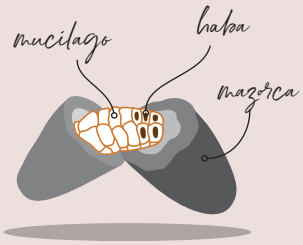
El zumo fresco se recoge de manera sostenible y responsable directamente en las plantaciones de cacao en Ghana, después es filtrado, pasteurizado y reducido en dulzor a 72 grados Brix para obtener un concentrado 100 % procedente de la pulpa de cacao.

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.

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

¿CÓMO SE FABRICA OABIKA?



1. Cosecha

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



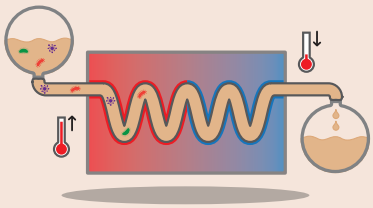
2. Extracción

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.

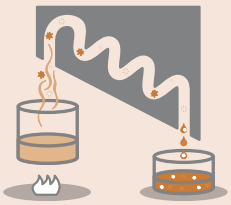




4. Pasteurización

SE **PASTEURIZA** EL ZUMO.

5. Concentración



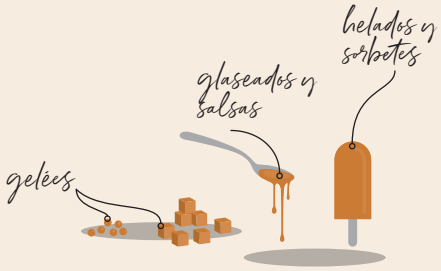
SE PRESERVA EL **SABOR** DEL PRODUCTO MEDIANTE UNA CONCENTRACIÓN SUAVE DE HASTA 72° BRIX. EL AGUA SE EVAPORA. LOS **AROMAS VOLÁTILES Y FLORALES** SE RECUPERAN Y SE REINYECTAN EN EL **CONCENTRADO FINAL**.

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.56-57**

RELLENAR **P. 58-59**

DECORAR **P. 60-61**

BEBIDAS **P. 62-63**

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.

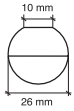
ESTRUCTURAR

BOMBONES



BOLA VACÍA NEGRA

CHOCOLATE NEGRO 55 %

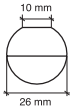


Cacao 55 % mín. Azúcar añadido 43 % Mat. Gr. 38 %	Peso: 2,6 g/ unidad aprox.	FCP* 12 meses	1 caja (504 unidades): 1732



BOLA VACÍA LECHE

CHOCOLATE CON LECHE 35 %

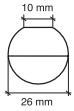


Cacao 35 % mín. Azúcar 43 % Leche 19 % Mat. Gr. 36 %	Peso: 2,6 g/ unidad aprox.	FCP* 10 meses	1 caja (504 unidades): 1733



BOLA VACÍA IVOIRE

CHOCOLATE BLANCO 35 %

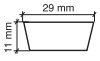


Manteca de cacao 35 % mín. Azúcar 43 % Leche 21 % Mat. Gr. 40 %	Peso: 2,6 g/ unidad aprox.	FCP* 8 meses	1 caja (504 unidades): 1734



PALET CHOCOLATE NEGRO

CHOCOLATE NEGRO 55 %

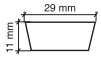


Cacao 55 % mín. Azúcar 43 % Mat. Gr. 38 %	Peso: 2,2 g/ unidad aprox.	FCP* 12 meses	1 caja (630 unidades): 4325



PALET CHOCOLATE CON LECHE

CHOCOLATE CON LECHE 35 %



Cacao 35 % mín. Azúcar 43 % Leche 19 % Mat. Gr. 36 %	Peso: 2,2 g/ unidad aprox.	FCP* 10 meses	1 caja (630 unidades): 4326

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.

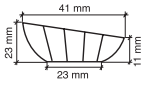
FCP* Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación

MIGNARDISES



SPHERIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %



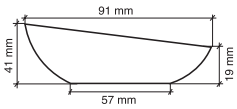
Azúcar 43 % Mat. Gr. 38 %	Peso: 3,1 g/ unidad aprox.	FCP* 12 meses	1 caja (270 unidades): 4751

POSTRES



OVALIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

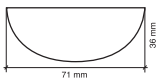


Azúcar 43 % Mat. Gr. 38 %	Peso: 12 g/ unidad aprox.	FCP* 12 meses	1 caja (45 unidades): 4320



SOLSTIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

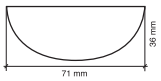


Azúcar 43 % Mat. Gr. 38 %	Peso: 9,6 g/ unidad aprox.	FCP* 12 meses	1 caja (45 unidades): 6409



SOLSTIS IVOIRE

CHOCOLATE BLANCO 35 %



Manteca de cacao 35 % mín. Azúcar 43 % Leche 21 % Mat. Gr. 40 %	Peso: 9,6 g/ unidad aprox.	FCP* 8 meses	1 caja (45 unidades): 14645



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 de la fecha de fabricación

RELLENAR

BOLLERÍA

NOVEDADES



BARRITAS PARA BOLLERÍA TIPO GIANDUJA

Esta barrita para bollería, con notas intensas de avellanas tostadas, seguidas de ligeros acordes de cacao y leche, evoca la exquisitez del Gianduja. Posee una textura cremosa, especialmente concebida para resistir el horneado y facilitar la elaboración de productos de bollería refinados y creativos.

Barrita 7 g aproximadamente - 8 cm	FCP*: 10 meses	Caja 1,6 kg (220 unidades aprox.): 55023



BARRITAS PARA BOLLERÍA INSPIRATION FRAMBUESA

Esta barrita para bollería Inspiration Frambuesa presenta notas de confitura, ácidas y ligeramente dulces. Posee una textura especialmente concebida para resistir el horneado y facilitar la elaboración de productos de bollería refinados y creativos.

Barrita 7 g aproximadamente - 7 cm**	FCP*: 12 meses	Caja 1,6 kg (220 unidades aprox.): 52387



BARRITAS PARA BOLLERÍA NEGRAS 55 %

Porcentaje de cacao equilibrado (55 %) con un sabor intenso a cacao y notas redondas y golosas. Un chocolate que resiste perfectamente al calor y se funde durante la degustación. Una forma de barritas moldeada que ya no corta la masa.

Barrita 5,5 g 8 cm	FCP* 18 meses	Caja 1,6 kg (300 uds. aprox.): 12789



BARRITAS PARA BOLLERÍA NEGRAS 48 %

Porcentaje de cacao equilibrado (48 %) con potentes notas a cacao y extracto natural de vainilla. Un chocolate que resiste perfectamente al calor. Forma de barrita 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.

Barrita 3,2 g 8 cm	FCP* 24 meses	Caja 1,6 kg (500 uds. aprox.): 12062
Barrita 5,3 g 8 cm	FCP* 24 meses	Caja 1,6 kg (300 uds. aprox.): 12061
Barrita 15,4 g 36 cm	FCP* 24 meses	Caja 5 kg (500 uds. aprox.): 12087



CHIPS NEGRAS 60 %

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).

FCP*: 24 meses	Caja 5 kg (4000 uds./kg aprox.): 12140



PEPITAS NEGRAS 52 %

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 6 kg).

FCP*: 24 meses	Caja 6 kg (7500 uds. aprox.): 12060



PEPITAS CHOCOLATE CON LECHE 32 %

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

FCP*: 18 meses	Caja 6 kg (7500 uds. aprox.): 12139



PEPITAS BLANCAS 24 %

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

FCP*: 18 meses	Caja 6 kg (7500 uds. aprox.): 15073

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

** Formato acortado para optimizar el uso sin perder producto.

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



ETNAO GUANAJA

Ganache de chocolate negro Guanaja.

Peso: 18 g/unidad aprox. | FCP*: 9 meses | Caja de 40 unidades: 14760



ETNAO PRALINÉ

Ganache de chocolate con leche y avellanas tostadas.

Peso: 18 g/unidad aprox. | FCP*: 8 meses | Caja de 40 unidades: 14756



ETNAO PASIÓN

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

Peso: 18 g/unidad aprox. | FCP*: 8 meses | Caja de 40 unidades: 14755



ETNAO COCO

Ganache de chocolate con leche aromatizada con coco.

Peso: 18 g/unidad aprox. | FCP*: 8 meses | Caja de 40 unidades: 14754





ÉCLAT D'OR

Trocitos de barquillo crujiente.

FCP*: 15 meses | 1 bolsa 2,5 kg: 14592



MANTEQUILLA LÍQUIDA CLARIFICADA

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

FCP* 9 meses

Caja 2 kg: 49062

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

DECORAR

PARA ESPARCIR

¡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.



PERLAS DE CHOCOLATE NEGRO

55 % cacao mín. | FCP*: 14 meses | Bolsa 4 kg: 4341



PERLAS CRUJIENTES CHOCOLATE NEGRO

Cereales crujientes bañados con chocolate negro.

55 % cacao mín. | FCP*: 14 meses | Bolsa 3 kg: 4719



PERLAS CRUJIENTES CARAMÉLIA

Cereales crujientes bañados con un 87 % de chocolate con leche.

36 % cacao mín. | FCP*: 12 meses | Bolsa 3 kg: 8425



PERLAS CRUJIENTES DULCEY

Cereales crujientes bañados con un 87 % de chocolate blanco.

35 % cacao mín. | FCP*: 12 meses | Bolsa 3 kg: 10840



PERLAS CRUJIENTES OPALYS

Cereales crujientes bañados con un 87 % de chocolate blanco.

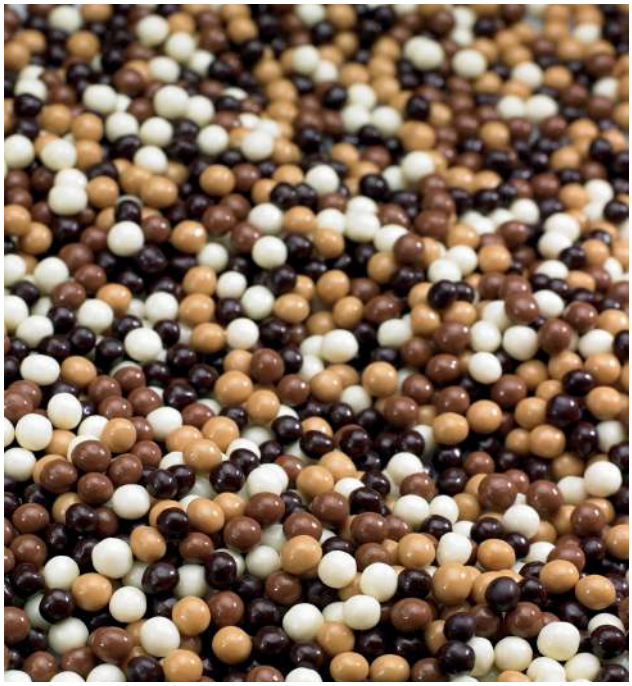
34 % cacao mín. | FCP*: 10 meses | Bolsa 3 kg: 10843



PERLAS CRUJIENTES INSPIRATION FRAMBUESA

Cereales crujientes bañados con un 88 % de una especialidad a base de manteca de cacao y frambuesa.

31 % cacao mín. | FCP*: 7 meses | Bolsa 1 kg: 26689



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



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).

FCP*: 12 meses	Cubo 5 kg termosellado: 5010

Sin abrir: 12 meses en un lugar fresco y seco.
Una vez abierto: conservar hasta 1 mes en la nevera.



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).

39 % cacao mín.	FCP*: 9 meses	Bote de 1 kg: 2051

Sin abrir: conservar a una temperatura inferior a 20 °C.
Una vez abierto: conservar en la nevera y utilizar en los 4 días siguientes.



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

BEBIDAS

BEBIDA LÍQUIDA



CELAYA CHOCOLATE CALIENTE

Bebida de chocolate con un 17,5 % de chocolate negro.

LECHE parcialmente desnatada, agua, chocolate negro al 50 % de cacao mínimo 17,5 %, cacao en polvo, espesante: carragenanos.

FCP* 10 meses | Caja de 6 tetrabrik 1 L con tapón de rosca: 3209

Uso sencillo

Para un resultado espumoso, utilizar la boquilla de vapor.

- Boquilla de vapor
- Calentador de briks
- Cazo
- Microondas (sin el brik)
- Chocolatera

Receta golosa

- Un sabor **muy chocolateado** (17,5 % de chocolate)
- Pero a la vez **poco dulce** (sin azúcares añadidos más allá del que contiene el chocolate)
- Textura **untuosa**

Aplicaciones variadas

- Caliente o frío
- Al natural, especiado o aromatizado
- En cóctel o en helado

Formato práctico

- Un envase tetrabrik 1 L para garantizar una **conservación** óptima
- Un tapón **de rosca** para facilitar el servicio y proteger la **frescura** de los aromas de Celaya

Elija la intensidad del sabor y la textura de su bebida de chocolate:

CELAYA PURO



Bebida de chocolate **intensa**
Textura **untuosa**

2/3 CELAYA 1/3 LECHE



Bebida **equilibrada**
Textura **fluida**

1/2 CELAYA 1/2 LECHE



Bebida **ligera y lacteada**
Textura **muy fluida**

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



GROUND CHOCOLATE NEGRO PURO ORIGEN GHANA

ESPECIAS DULCES, AMADERADO Y POTENTE

Cacao MS 68 % Mat. Gr. 41 % Azúcar 31 %	FCP*: 14 meses	Bolsa 3 kg: 47814

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.

Este chocolate puede usarse como decoración y para espolvorear, como inclusión, servirse como bebida o stracciatella









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 de la fecha de fabricación


VALRHONA
Caraïbe
CHOCOLAT NOIR
DARK CHOCOLATE
66%
CACAO
VALRHONA



PARA ACOMPAÑAR EL CAFÉ

CARRÉS **P. 66**

SECRETS, ÉCLATS,
LINGOT, INSTANT **P. 67**

Para acompañar el café

PRODUCTOS PERSONALIZABLES

CARRÉS

NEGRO



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.

Peso: 5g/unidad | Vida útil: 8 meses | Caja 1kg: 510



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.

Peso: 5g/unidad | Vida útil: 8 meses | Caja 1kg: 511



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.

Peso: 5g/unidad | Vida útil: 8 meses | Caja 1kg: 1895

LECHE



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.

Peso: 5g/unidad | Vida útil: 8 meses | Caja 1kg: 1896

SECRETS



TIPO GIANDUJA

Chocolate con leche.
Leche y crêpe crujiente.

Peso: 10,2 g/unidad | Vida útil: 5 meses | Caja 216 unidades: 33742



PRALINÉ ALMENDRAS Y AVELLANAS 50 %

Chocolate con leche.

Peso: 10,2 g/unidad | Vida útil: 5 meses | Caja 216 unidades: 33566



CAFÉ ARABICA

Chocolate negro.
Ganache de chocolate negro infusionada con granos de café arábica

Peso: 10,2 g/unidad | Vida útil: 5 meses | Caja 216 unidades: 33564



PRALINÉ AFRUTADO CRUJIENTE 50 %

Chocolate con leche.
Almendras avellanas 50 %

Peso: 10,2 g/unidad | Vida útil: 5 meses | Caja 216 unidades: 33565

ÉCLATS



NEGRO

Peso: 4,1 g/unidad | Vida útil: 8 meses | Caja 1 kg: 5112



LECHE

Peso: 4,1 g/unidad | Vida útil: 6 meses | Caja 1 kg: 7457



ANDOA NOIRE 70 %

Habas de cacao de Perú

Peso: 4,1 g/unidad | Vida útil: 8 meses | Caja 1 kg: 8197

LINGOT



LINGOT

Chocolate con leche.
Gianduja con leche y cereales crujientes

Peso: 10,3 g/unidad | Vida útil: 4 meses | Caja 2 kg: 44907

INSTANT



INSTANT NYANGBO 68 %

Habas de cacao de Ghana

Chocolate negro 68 %

Peso: 3,3 g/unidad | Vida útil: 8 meses | Caja 1600 unidades: 11161

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





LA MARCA Y SUS SERVICIOS

LA MARCA VALRHONA **P. 70-71**

NUESTRA MISIÓN **P. 72**

LA ÉCOLE VALRHONA **P. 73**

SERVICIOS **P. 74**

PARA HACERLE LA VIDA MÁS FÁCIL **P. 75**

PERSONALIZACIÓN **P. 76-77**

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 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 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.



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 la 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.

LOS ESENCIALES EN LÍNEA



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 acabados. 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.



DESCUBRA NUESTRO PROGRAMA CERCLE V EN LA WEB VALRHONA.COM

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.



CONÉCTESE Y CREE SU CHOCOLATE PERSONALIZADO EN 4 PASOS

Valrhona Lab

Descubra un servicio en línea que le permite crear sus propias creaciones de sabores fácilmente. Gracias a esta herramienta en línea, su teléfono se convierte en un taller para sus creaciones de chocolate personalizadas.

En el universo sensorial de su elección, mezcle y equilibre las bases aromáticas que le parezcan adecuadas para revelar su identidad de chocolate.

Guarde sus creaciones en su espacio para modificarlas, editarlas en etiquetas, fichas técnicas o fichas de producción.

Para hacerle la vida más fácil

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

Servicio de impresión en línea Valrhona

Este nuevo servicio, reservado exclusivamente para los clientes Valrhona, permite valorizar su saber hacer y aumentar sus ventas con una comunicación personalizada, auténtica y adaptada a cada temporada.

El 82 % de los compradores toman sus decisiones de compra en tienda en función del impacto de la puesta en relieve de los productos, y el 18 % de las compras de los consumidores son compras por impulso favorecidas por la publicidad en el punto de venta.

Printed Valrhona es una solución en línea intuitiva que simplifica la creación de todos los elementos de comunicación para promover su oferta en tienda: carteles, pegatinas, escaparates, etc.

¡Adapte sus herramientas de comunicación a sus necesidades y recíbalas listas para exponerlas en la tienda!

¡ES SU TURNO!



ACCEDA AL SERVICIO EN
PRINTED.VALRHONA.COM

MyValrhona

MyValrhona es el **nuevo espacio digital** creado para acompañar a los profesionales en su día a día. Más que un simple portal de internet, centraliza toda la **maestría de Valrhona** para ofrecer una **experiencia fluida y personalizada**.

Pensada para adaptarse a su oficio **MyValrhona** le ayuda a **ganar tiempo**, a **alimentar su creatividad** y a **valorizar su saber hacer**.

Organizada en torno a cuatro pilares **–Inspirarse, Simplificarse la vida**, **Perfeccionarse** y **Marcar la diferencia–** personifica nuestro compromiso para ofrecerle **soluciones adaptadas e innovadoras**.

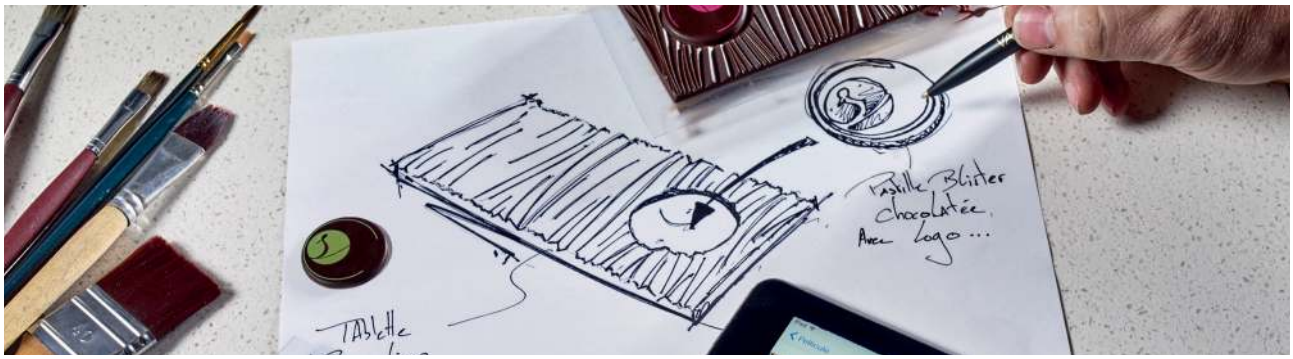
MyValrhona, es mucho más que un espacio para el cliente: es su **compañero digital** para llegar **más lejos aún en la excelencia**.



ACCEDA AL SERVICIO
MYVALRHONA

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 GOTAS. 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.

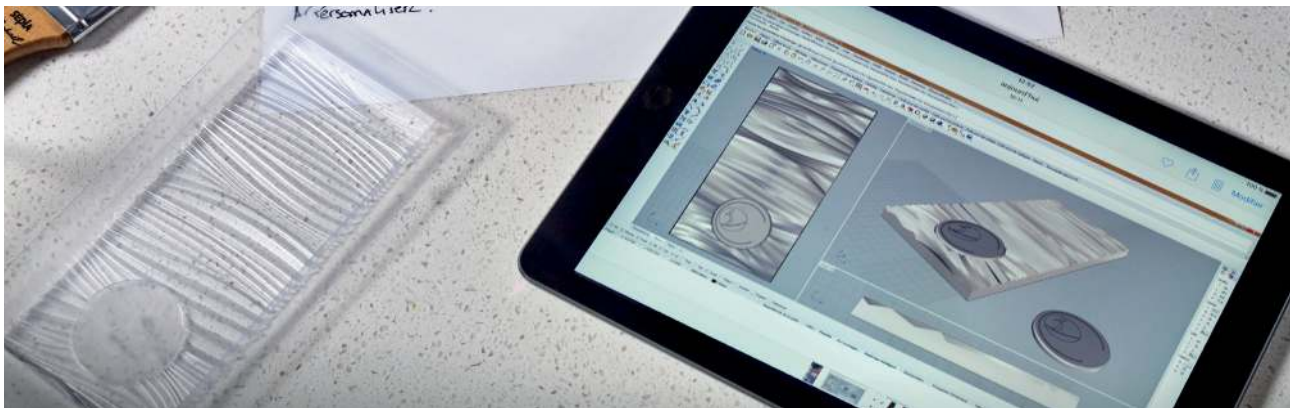
Tabletas, bombones, troncos, moldeados festivos o para eventos... Exprese su personalidad en tres dimensiones.

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

Semipersonalización:
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
¿Necesita readaptar el uso de su nuevo producto personalizado con su equipo? Un técnico le asesora para afinar sus ajustes.

Reglamentación
¿Desea que su producto se pueda exportar a otros países? Contactamos con nuestro departamento de calidad reglamentaria para asegurarle la formulación de sus recetas con ingredientes exportables y conformes a nivel de etiquetado.

Marketing
¿Necesita 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
Explorez. Cho
ROND
FRUITÉ
ÉQUILIBRÉ
GOURMAND
AMER
ÉPICES SUCRÉES
ÉQUATORIALE NOIRE 55%
ASSEMBLAGE
ARIAGA NOIRE 59%
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
OOO 73%*
MADAGASCAR · Original
MANJARI 64%
MADAGASCAR · Séduisant
TULAKALUM 75%
BELIZE · Élevage
MILLOT 74%
MADAGASCAR · Intense
ANDOA NOIRE 70%
PÉROU · Câlin
ITAKUJA 55%
BRÉSIL · Patrimonial
GUAMAJA 70%
ASSEMBLAGE · Vibrant
KALINGO 65%
ORIENTALE · Envoûtant
TAÏHORI 64%
RÉP. DOMINICAINE · Généreux
NOIR ORANGE 56%
ASSEMBLAGE · Intemporel
ORIADO 60%
ASSEMBLAGE · Enveloppant
KOHUNTU 80%
ASSEMBLAGE · Contrasté
ABINAO 85%
ASSEMBLAGE · Profond
ALPACO
ÉQUATEU
MYAN
GHAN
KOCOLINE 65%
ASSEMBLAGE · Léger
ARAGUANI 72%
VENEZUELA · Aventurier
LÉGENDE :
RESSENTI À LA DÉGUSTATION :
RÉCONFORTANT
PLAISANT
SURPRENANT
PROFIL MAJEUR
COUVERTURE
ORIGINE · Caractère
*Ooo n'est pas un chocolat par sa composition (fèves entières non décortiquées)



CACAOTECA Y GUÍA DEL SABOR

CACAOTECA **P. 80-82**
LA GUÍA DEL SABOR **P. 84-85**

Cacaothèque

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 %	-	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	31508
	73	MADAGASCAR	OQO	Azúcar 27 % Mat. Gr. 44 %		18 meses	Bloques 3 × 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 Caja habas 12 kg	4653 19849
	70 %	-	SATILIA NOIRE	Azúcar 29 % Mat. Gr. 40 %		18 meses	Caja habas 12 kg	46178
	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	5572
	66 %	-	CARAÏBE	Azúcar 32 % Mat. Gr. 40 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	4654 19843
	65 %	-	XOCOLINE	Maltitol 34 % Mat. Gr. 43 %		18 meses	Bloques 3 × 1 kg	5904

*Fecha de consumo preferente desde de 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	4655
	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 Caja habas 12 kg	4657 19846
	60 %	-	ORIADO	Azúcar 39 % Mat. Gr. 39 %		18 meses	Bolsa habas 3 kg	12164
	56 %	-	NOIR ORANGE	Azúcar 43 % Aroma naranja 0,3 % Mat. Gr. 38 %		10 meses	Bloques 3 × 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 %		14 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	SIOKA	Azúcar 21,8 % Lait 16,5% Mat. Gr. 44 %		15 meses	Bolsa habas 3 kg	54171
	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 %		12 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 %	-	XOCOLINE LACTÉE	Maltitol 34 % Leche 24 % Mat. Gr. 41 %		15 meses	Bloques 3 × 1 kg	6972
	40 %	-	JIVARA	Azúcar 35 % Leche 23 % Mat. Gr. 41 %		15 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	4658 19848
	39 %	-	BITTER LACTÉE	Azúcar 41 % Leche 18 % Mat. Gr. 38 %		15 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	19953 19893
	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

BIO SIN MANTECA DE CACAO AÑADIDA CON EDULCORANTE

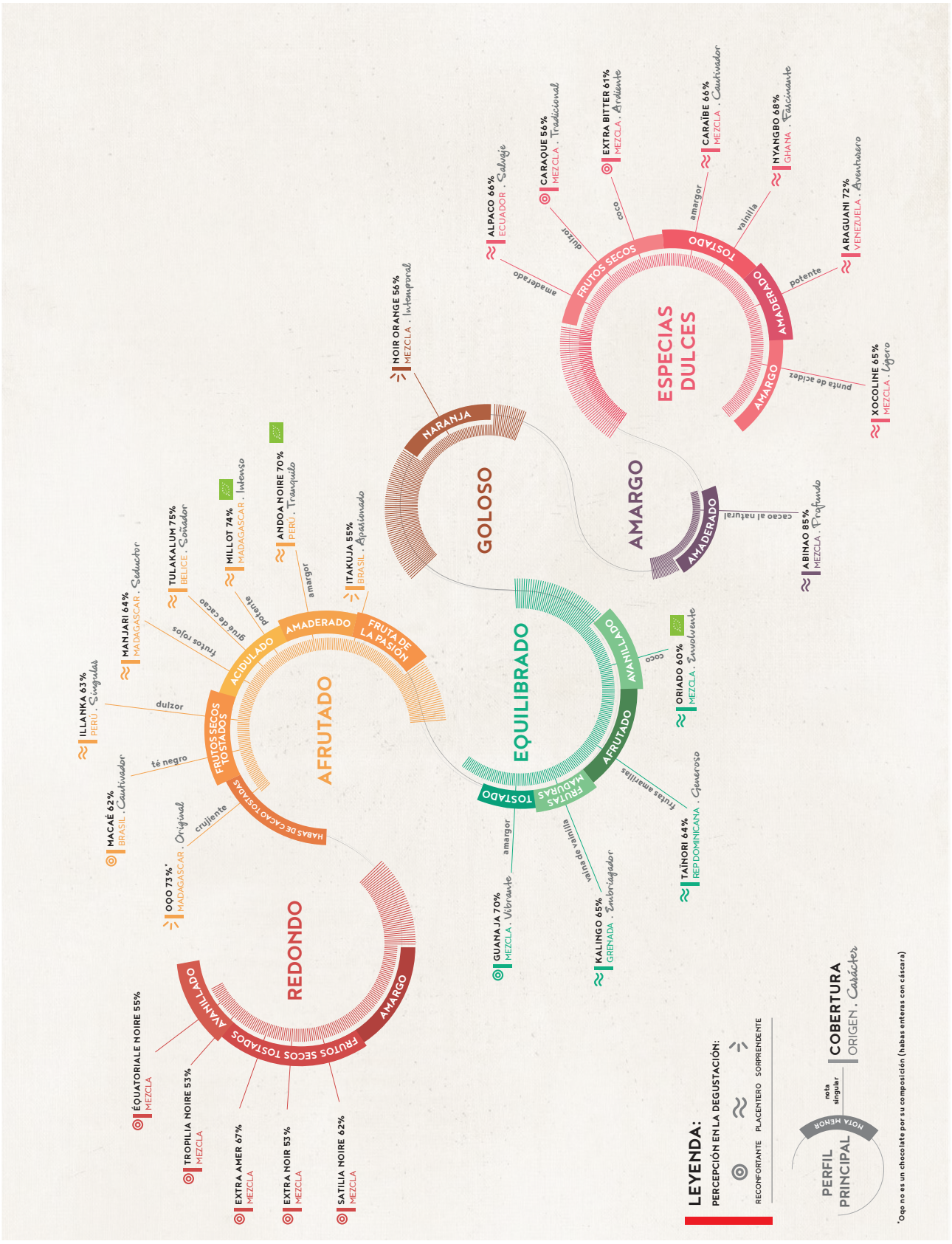
COLOR	% CACAO MÍN.	ORIGEN	PRODUCTO	COMPOSICIÓN	APLICACIONES	FCP*	PRESENTACIÓN	CÓDIGO
LECHE	36 %	-	CARAMÉLIA 36 %	Azúcar 34 % Leche 20 % Mat. Gr. 38 %		15 meses	Bolsa habas 3 kg	7098
	35 %	-	ÉQUATORIALE LACTÉE 35 %	Azúcar 43 % Leche 19 % Mat. Gr. 39 %		15 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg	4662 19844
	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	4659
	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 Caja habas 12 kg	4660 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 %		15 meses	Bolsa habas 3 kg	51470
	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	15390
	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
	35 % manteca de cacao	-	INSPIRATION MATCHA	Polvo de Matcha 8,1% Azúcar 56% Mat. Gr. 36 %		10 meses	Bolsa habas 3 kg	45614

BIO

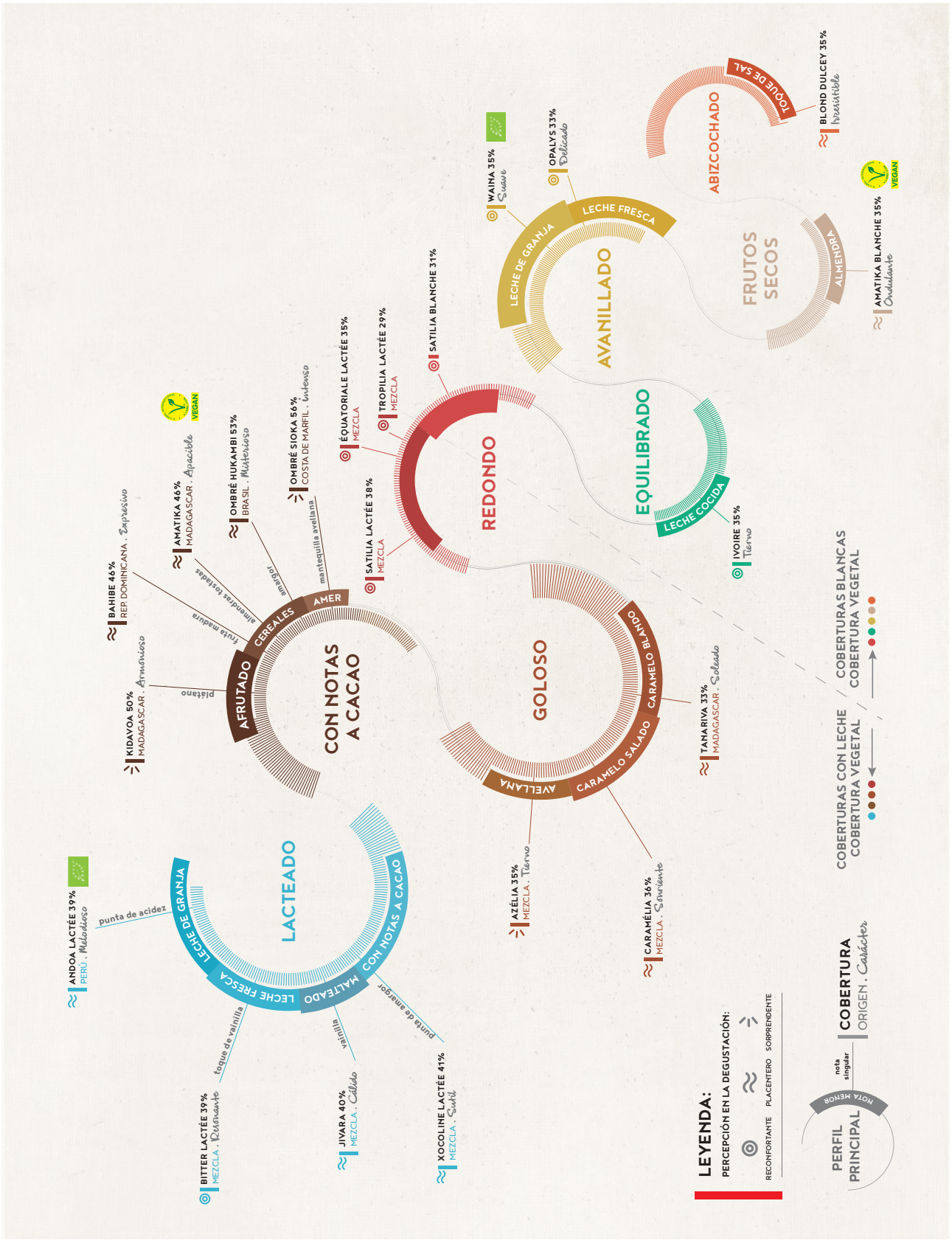
*Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación Azúcar añadido Baño/Moldeado Tabletas Ganaches/Cremas pasteleras/Mousses Helados/Sorbetes
El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje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

CACAOTECA
Y GUÍA DEL SABOR

Coberturas negras



Coberturas blancas, con leche y vegetales



Notas

Notas

VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



Viennoisery

LA CALIDAD EXCEPCIONAL CONQUISTA SUS CREACIONES

La nueva gama Viennoisery de Valrhona aporta a sus creaciones experiencias sensoriales intensas y únicas. Dos nuevas barritas ideales para elaborar productos de bollería refinados y creativos de forma sencilla: Inspiration Frambuesa y Tipo Gianduja lograrán captar toda la singularidad de su saber hacer artesanal. Ingredientes excepcionales para poner en valor su singularidad.

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

55829 - CATÁLOGO OBRADOR 2026 ES- 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 - Alf Studio - L. Muller -S. Bramström - P. Lippman - T.Valla - Y. Geoffray - O.Boulet - R.House - AC. Héraud - Maya Communication, StudioB.
Diseño/Realización: Studio Eico. Queda prohibida la reproducción, todos los derechos reservados.