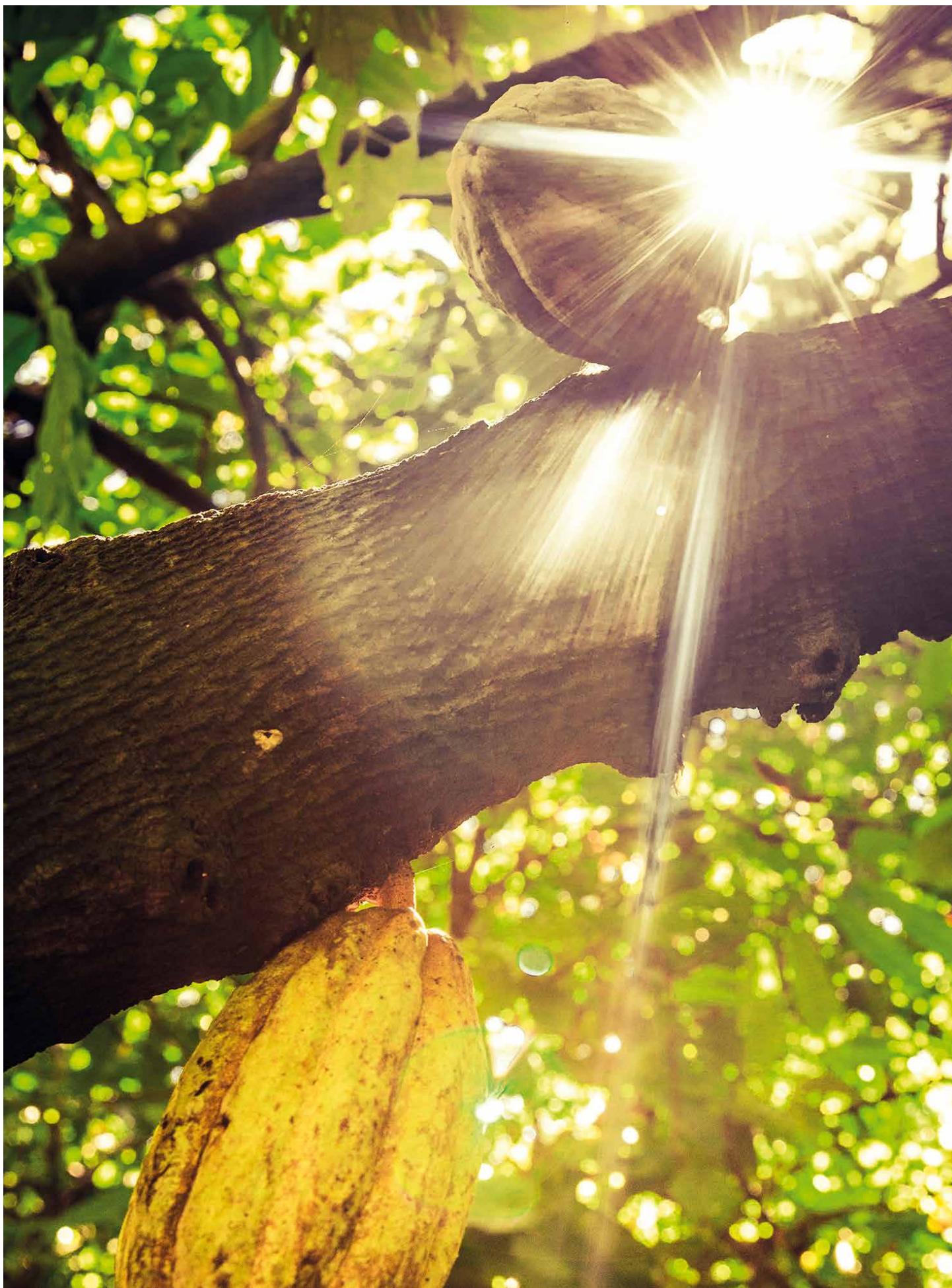


Chocolats à déguster & à pâtisser 2022-2023

Chocolates for savouring & baking 2022-2023







Sommaire

Summary

ÉDITO
EDITORIAL
P 4-5

100 ANS VALRHONA
VALRHONA'S 100TH ANNIVERSARY
P 6-7

NOTRE ENGAGEMENT
OUR COMMITMENT
P 8-11

VALRHONA, LE CHOCOLAT PARTENAIRE DES CHEFS
VALRHONA, THE CHOCOLATE OF CHEFS
P 12-14

VERS UNE NOUVELLE APPROCHE DU GOÛT
ADOPTING A NEW APPROACH TO FLAVOR
P 15

NOTRE SÉLECTION CADEAUX
OUR GIFTS SELECTION
P 16-17

PRODUITS PERSONNALISABLES
CUSTOMIZABLE PRODUCTS
P 18-25

LA GAMME DE CHOCOLATS À PÂTISSER
THE CHOCOLATES FOR PASTRIES RANGE
P 26-35

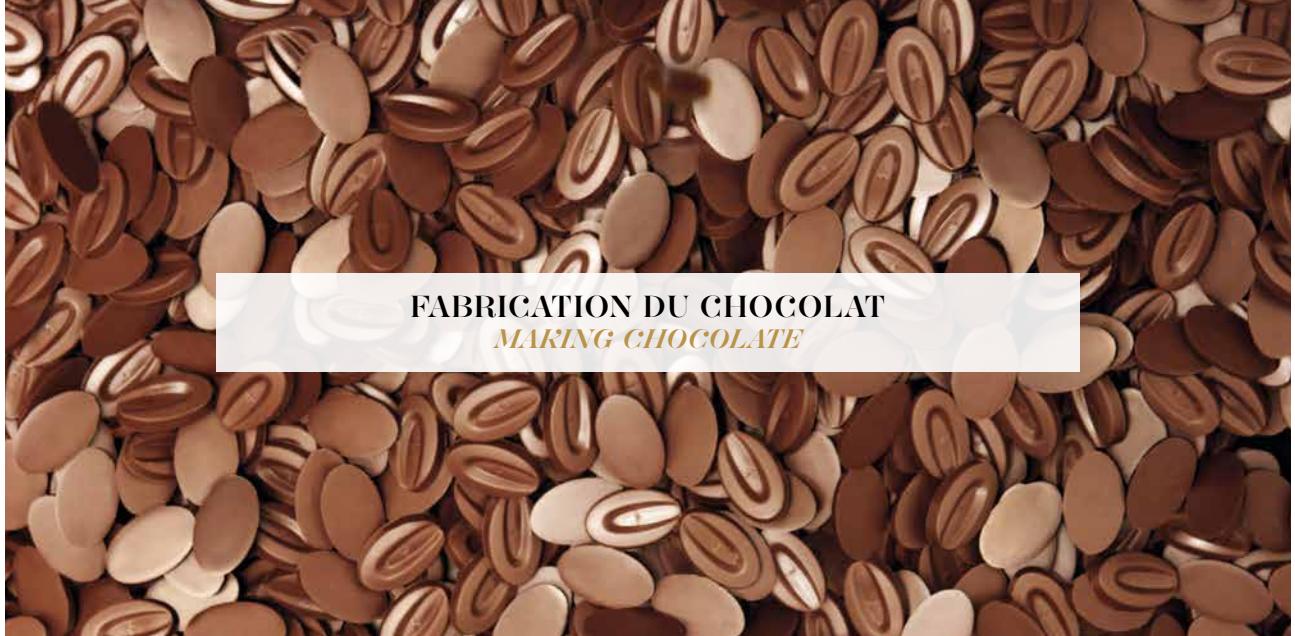
TABLETTES ET BÂTONS
BARS AND STICKS
P 36-43

LES CHOCOLATS À OFFRIR
CHOCOLATES FOR GIFTING
P 44-65

ÉDITIONS SPÉCIALES
SPECIAL EDITIONS
P 66-69

ACCUEIL & ÉVÈNEMENTS
RECEPTION AND EVENTS
P 70-73

TABLEAU RÉCAPITULATIF OFFRE BtoC
PRODUCT INFORMATION TABLE BtoC OFFER
P 74-79



IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, chez Valrhona, nous avons la conviction que, main dans la main avec l'ensemble des acteurs de la filière, nous pouvons co-construire un modèle durable au bénéfice de tous : producteurs, collaborateurs, artisans et amateurs de chocolat, tout en respectant et préservant la planète.

Nous imaginons le meilleur dans la sélection et la culture des cacaos fins pour en promouvoir la diversité.

Nous imaginons le meilleur dans la fabrication du chocolat et l'élargissement de la palette aromatique avec notre large gamme de chocolats de dégustation et chocolats à pâtisser.

Nous imaginons le meilleur pour faire rayonner la gastronomie grâce à notre Ecole et nos événements.

En faisant le choix des produits Valrhona, vous devenez un acteur du développement durable du cacao et entrez dans le cercle des passionnés du chocolat.

LET'S IMAGINE THE BEST OF CHOCOLATE

Having been a partner to chefs since 1922, here at Valrhona we firmly believe that we have the power to co-create a sustainable model for our industry hand-in-hand with everyone who works in it. Every last one of us will benefit, from our producers to our colleagues, chefs to chocolate lovers, as we find the means to respect and protect the planet.

We imagine the best in the selection and cultivation of fine cocoa so that we can promote aromatic diversity.

We imagine the best of chocolate and the expanding of aromatic ranges thanks to our wide range of classic and pastry chocolates.

We imagine the best to promote gastronomy through our École and at our events.

By choosing Valrhona products, you contribute to creating a more sustainable cocoa sector, and become part of a community that's passionate about chocolate.

Editorial



Manifesto

Manifesto

100 ans : une si précieuse célébration !

**100 ans partagés avec un collectif d'engagés,
Producteurs, chefs, passionnés du chocolat,
cet anniversaire, c'est votre moment.**

**100 ans à être animés par une vocation,
100 acteurs du monde du chocolat responsable
qui pour l'occasion incarnent ce mouvement,
et, ensemble, font du bien avec du bon.**

**100 ans de plus pour une filière juste et durable,
100 ans de plus pour une gastronomie créative
et responsable,
100 ans de plus pour agir et réaliser notre mission,
inspirée, il y a 100 ans... par une fève.**

**100 years
of Commitment**

100 years: the most precious of celebrations!
100 years spent alongside a group of committed
farmers, chefs and chocolate enthusiasts:
this anniversary is your moment.

100 years of coming together around a shared purpose,
100 contributors towards a more sustainable cocoa sector
who, on this special occasion, embody this movement
and use good food to make the world a better place.

**100 ans
d'engagement**

100 years of a fair and sustainable cocoa industry
100 years of creative and conscious cuisine
100 years to act and carry out our mission
It all began 100 years ago with a cocoa bean.





**100% des cacaos
Valrhona sont tracés
depuis le producteur.**

**100% of Valrhona's cocoa
can be traced right back
to the producer.**

CHEZ VALRHONA, LES SOURCEURS PARCOURENT LE MONDE POUR SÉLECTIONNER DANS LES PLANTATIONS LES CACAOLES LES PLUS SINGULIERS, LES PLUS FINS.

Au fil du temps, les sourceurs Valrhona ont construit une relation de confiance privilégiée et durable avec les producteurs et ont acquis, grâce à eux, une connaissance unique du métier.

Pour imaginer le meilleur du chocolat, Valrhona a lancé le programme Live Long, incarnation de sa politique RSE. Le programme RSE Live Long de Valrhona a trouvé son identité au sud-ouest du Ghana. En mai 2015, Cédric, sourceur Valrhona, est en visite dans la communauté de Wassa Nkran, où Valrhona finance la construction d'un centre communautaire, avec bibliothèque et salle informatique destinées aux enfants, mais aussi une salle de formation pour les producteurs. Il est accueilli chaleureusement par la foule avec des panneaux « We are all Valrhonas », « Live Long Valrhona ». C'est le déclencheur : Valrhona adopte « Live Long » pour exprimer son engagement RSE à long terme dans toutes ses dimensions.

VALRHONA'S SOURCING TEAMS TRAVEL THE WORLD TO SELECT THE FINEST, MOST UNIQUE COCOA PLANTATIONS ON THE PLANET.

Over time, Valrhona's sourcing team and producers have established special, long-term relationships rooted in trust. It is thanks to these producers that the team has been able to build up its unique professional expertise.

To imagine the best of chocolate, we launched the Live Long program to embody Valrhona's CSR policy. Valrhona's Live Long CSR Program found its feet in south-western Ghana. In May 2015, Valrhona sourcing team member Cédric was on a visit to the Wassa N'Kran community, where Valrhona was funding a new community center complete with a children's library and IT room, as well as a producer training base. He was warmly welcomed by a crowd holding up signs daubed with the words "We are all Valrhonas" and "Live Long Valrhona". This was our lightbulb moment: It was there and then that we decided "Live Long" would perfectly encapsulate our long-term CSR commitments in all their different iterations.

© Pierre Ollier
« Au cœur de Millot », Plantation Millot Madagascar
« In the Heart of Millot », the Millot Plantation in Madagascar

Notre démarche durable

Our sustainable approach

CHEZ VALRHONA, NOUS PENSONS QUE POUR IMAGINER LE MEILLEUR DU CHOCOLAT, NOUS DEVONS DONNER LE MEILLEUR DE NOUS-MÊME. C'EST CE QUE NOUS FAISONS CHAQUE JOUR À TRAVERS NOTRE PROGRAMME RESPONSABLE LIVE LONG.



Avec nos engagements Live Long, nous travaillons main dans la main avec nos producteurs et nos clients pour créer une filière cacao juste et durable et une gastronomie du bon, du beau et du bien. Ensemble, faisons du bien avec du bon, c'est notre mission d'entreprise, notre raison d'être et c'est ce qui guide nos actions au quotidien. Nous sommes fiers d'être certifiés B Corp et d'avoir rejoint la communauté des entreprises qui œuvrent chaque jour afin d'être meilleures pour le monde.

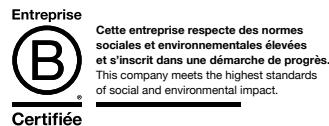
LIVE LONG CACAO

Nous voulons fédérer tous les acteurs du cacao, du chocolat et de la gastronomie pour faire bouger les lignes vers une filière cacao juste et durable. Nos deux ambitions majeures sont l'amélioration des conditions de vie des producteurs de cacao et la protection de l'environnement. Les partenariats de long-terme, la traçabilité, les projets de soutiens aux communautés et les actions sur le revenu des producteurs sont autant de moyens que nous mettons en œuvre pour y parvenir.

CONTRIBUER À LA NEUTRALITÉ PLANÉTAIRE

La crise climatique est le plus grand défi de notre époque. Chez Valrhona, nous savons que l'avenir de notre planète, sans parler de notre entreprise, dépend de notre capacité à placer le climat au cœur de tout ce que nous faisons - chaque décision, chaque action, chaque investissement. Nous nous engageons à faire tout ce qui est en notre pouvoir pour aider le monde à atteindre la neutralité carbone et ainsi limiter le réchauffement climatique à 1,5°C maximum. Pour ce faire, nous mesurons notre empreinte carbone, réduisons autant que possible nos émissions de gaz à effet de serre et contribuons aux efforts mondiaux de capture du carbone.

AT VALRHONA, WE BELIEVE THAT IF WE ARE TO IMAGINE THE BEST OF CHOCOLATE, WE HAVE TO MAKE THE BEST OF OURSELVES. THIS IS WHAT WE STRIVE TO DO EVERY DAY THROUGH OUR LIVE LONG CSR PROGRAM.



In line with our Live Long commitments, we are working hand-in-hand with our producers and customers to make the cocoa industry fair and sustainable - but also to make products that look and taste great. Our mission and purpose as a company, Together good becomes better, guides us every day. We are proud to have been awarded B Corp certification, joining a community of businesses which work daily to do the right thing for the world we live in.

LIVE LONG COCOA

We want to unite everyone working in cocoa, chocolate and gastronomy around the aim of achieving a fairer, more sustainable cocoa industry. Our two major ambitions are improving cocoa producers' living conditions and protecting the environment. Long-term partnerships, traceability, community support projects and actions to boost producer income are just some of the ways we are working towards this goal.

CONTRIBUTING TO GLOBAL CARBON NEUTRALITY

The climate crisis is the greatest challenge of our time. At Valrhona, we know that the future of our planet, not to mention our company, depends on our ability to put climate first in everything we do - every decision, every action, every investment. We are committed to doing everything we can to help the world achieve carbon neutrality and thus limit global warming to a maximum of 1.5°C. To do this, we calculate our carbon footprint, reduce greenhouse gas emissions as much as possible and contribute to global carbon capture efforts.



«

Ensemble, nous tissons
des liens forts avec nos
producteurs partenaires

*Together, we are creating strong
links with our partner-producers*

»

Valrhona, le chocolat partenaire des Chefs

Valrhona,
The chocolate of Chefs



Le chocolat des Chefs !

Explorez une large palette de goûts uniques et typiques de chocolats à déguster, à offrir et à pâtisser. Valrhona partage son savoir-faire français de fabricant de chocolats de haute qualité avec tous les passionnés.

Une gamme exclusive de chocolats à pâtisser offre la possibilité aux gourmets de se lancer dans des réalisations pâtissières dignes des chefs.

La forme unique de la fève de chocolat Valrhona est spécifiquement conçue pour la pâtisserie, elle permet de faire fondre et de doser facilement le chocolat.

Découvrez des recettes telles que la Pavlova aux fruits rouges, la Forêt noire, la Tartelette chocolat Millot caramel et le Cake citron yuzu.

The chocolate of Chefs!

Explore a wide range of unique and typical chocolates for baking, sharing and enjoying.

Valrhona shares its French expertise as a manufacturer of high-quality chocolates with all its enthusiasts.

An exclusive range of chocolates for pastry-making offer connoisseurs the opportunity to embark on pastry creations worthy of the best chefs.

The unique shape of Valrhona's chocolate bean is specifically designed for pastry-making, making it easy to melt and measure chocolate.

Discover recipes such as the red berry pavlova, Black Forest cake, Millot chocolate and caramel tartlet, and lemon and yuzu cake.



Frédéric Bau, Explorateur Pâtissier de la Maison Valrhona
Frédéric Bau, Experimental Pastry Chef at Maison Valrhona

Pâtissier Explorateur de la Maison Valrhona, Frédéric Bau est avant tout un talentueux pâtissier français, formé aux côtés des plus grands et notamment Pierre Hermé.

Il est le créateur de l'Ecole Valrhona, référence du savoir-faire technique du chocolat pour tous les artisans du goût, dans laquelle les plus grands noms de la pâtisserie internationale partagent aujourd'hui encore leurs idées et leurs techniques.

Curieux et passionné, ce maestro de la pâtisserie, virtuose de créativité est aussi un auteur de délicieuses recettes, toujours inspiré lorsqu'il s'agit de renouveler le répertoire de la gourmandise.

Valrhona's Experimental Pastry Chef, Frédéric Bau is first and foremost a talented French pastry chef who has trained alongside some of this industry's biggest names, Pierre Hermé among them.

He founded L'Ecole Valrhona, a benchmark in chocolate expertise for all chefs, in which the biggest names in pastry-making around the world meet to share their ideas and techniques.

A curious and passionate man, this pastry-making maestro and virtuoso of creativity is also a creator of delicious recipes who is always inspired when it comes to renewing the range of treats.

POUR IMAGINER LE MEILLEUR DU CHOCOLAT, IL FAUT UNE AMBITION.

La nôtre, c'est de perfectionner sans cesse notre savoir-faire chocolatier, de repousser les limites de la créativité autour d'une palette aromatique toujours plus large, d'inventer la prochaine révolution dans le monde du chocolat.

ENFIN, POUR IMAGINER ENSEMBLE LE MEILLEUR DU CHOCOLAT, IL FAUT PARTAGER.

Notre but est d'accompagner les vocations. Nous nous appuyons sur notre expertise en matière de gastronomie pour transmettre notre savoir-faire aux artisans d'aujourd'hui et inspirer les chefs pâtissiers de demain. Cela se traduit par l'offre d'une formation professionnelle complète à l'École Valrhona, le soutien que nous apportons à des concours de pâtisserie d'envergure tels que la Coupe du monde de la pâtisserie ou le C3 (Chocolate Chef Competition) mais aussi par notre programme «Graines de Pâtissier», qui permet à des jeunes de découvrir le métier de pâtissier et de s'insérer dans le monde professionnel.

AVEC VALRHONA, VOUS ENTREZ DANS LE CERCLE DES PASSIONNÉS DU CHOCOLAT.



TO IMAGINE THE BEST OF CHOCOLATE, YOU NEED AN AMBITION.

Ours is to endlessly perfect our chocolate-making expertise, to push the creative boundaries thanks to a constantly growing aromatic palette and to invent the next revolution in the world of chocolate.

LAST BUT NOT LEAST, TO IMAGINE THE BEST OF CHOCOLATE, IT IS ESSENTIAL TO SHARE.

We aim to foster learning and inspire the pastry chefs of both today and tomorrow by drawing on our expertise and passing on our knowledge.

We have made this ambition a reality by providing comprehensive professional training at L'École Valrhona and supporting major pastry competitions such as the Pastry World Cup and C3 (Chocolate Chef Competition), but also by setting up Graines de Pâtissier, a scheme that is enabling young people to explore pastry-making professions and take their first steps in the world of work.

WITH VALRHONA, YOU BECOME PART OF A COMMUNITY THAT'S PASSIONATE ABOUT CHOCOLATE.



Véritable centre de découverte pour le grand public, la Cité du Chocolat invite toutes les générations à un voyage initiatique et interactif à destination du chocolat responsable sous toutes ses formes. Expériences sensorielles, ateliers de pâtisserie, secrets de fabrication, immersion dans les plantations... Elle plonge petits et grands dans les délicieux mystères d'un chocolat d'exception. Une belle réussite puisque le lieu a été classé 1^{er} site Chocolat en France, avec 140 000 visiteurs par an.

*Vivez l'expérience chocolat
avec Valrhona :
la Cité du Chocolat*

**Experience the World of Chocolate
with Valrhona at the Cité du Chocolat**

The Cité du Chocolat is a real exploration centre for the general public that invites people of all ages to take part in an initiation, an interactive journey to discover ethical chocolate in all its forms through sensory experiences, pastry workshops, manufacturing secrets, immersion in plantations and more. Here, young and old alike delve deep into the mystery of exceptional chocolate. It has proven to be a remarkable success: now welcoming 140,000 visitors a year, it has become the number-one chocolate attraction in France.

Vers une nouvelle approche du goût

Adopting a new approach to flavor



Valrhona agit depuis toujours pour créer une filière juste et durable et inspirer une gastronomie créative et responsable. La quête du goût et du meilleur du chocolat nous fédère : producteurs de cacao, experts de l'analyse sensorielle, artisans du goût... Nous avons décidé de réinventer la manière dont nous parlons du goût du chocolat afin qu'il exprime toutes ses dimensions, et que chaque chocolat soit en mesure de « faire du bien avec du bon ».

Nous nous sommes lancés dans une quête inédite autour du goût. Nous avons cherché à comprendre les sensations et les émotions que nous éprouvons à la dégustation des chocolats Valrhona. L'équipe d'analyse sensorielle Valrhona a pour cela travaillé en étroite collaboration avec plusieurs centaines de consommateurs et quarante experts. Ils ont exprimé des mots, proposé des regroupements de produits et des familles de profils aromatiques.

Chaque chocolat a désormais une identité gustative. Chacun appartient à un profil aromatique majeur, qui se décline en différentes notes aromatiques mineures, et possède une note singulière, qui le différencie des autres références de son groupe. Convaincus qu'un discours basé uniquement sur le gustatif ne suffirait pas à exprimer toutes les dimensions du goût, nous avons également exploré sa dimension émotionnelle. Aidés d'un « nez » expert olfactif, nous avons fait émerger un univers émotionnel et créatif propre à chacun de nos chocolats.

Cette nouvelle définition du goût nous permet d'exprimer pleinement ce qu'il a d'essentiel pour Valrhona. Elle ouvre les portes de la découverte, elle est une source d'inspiration pour porter la créativité toujours plus loin, pour travailler le goût autrement et pour réinventer la gourmandise.

Notre manière d'exprimer le goût promet de parler à tous. Elle promet de retranscrire toute la palette des goûts chez Valrhona.

Valrhona has always worked to make the chocolate industry fair and sustainable and to inspire creative and responsible cooking. From cocoa producers to sensory analysis experts and food designers, we are all on the same quest for great flavor and the best of chocolate. We have decided to reinvent the way we talk about chocolate's flavor to bring out all its dimensions and make sure each variety uses great ingredients so that "Together, good becomes better".

We set out on a ground-breaking quest through the world of flavor. We have striven to figure out all the different sensations and emotions we feel as we sample Valrhona's chocolates. To this end, Valrhona's sensory analysis team has worked in close collaboration with several hundred consumers and forty experts. They identified keywords to describe their experience and suggested product groupings and aromatic profile families.

From that moment on, each chocolate could be identified by taste. Each one belongs to one of our major aromatic profiles (every one of which is made up of a variety of minor aromatic notes), and has a unique note that differentiates it from the other members of the group. We were sure that a narrative based only on taste would not be enough to express every dimension of a chocolate's flavor, so we also explored the emotional experience it evoked. With help from an olfactory expert (or a "nose", as they are known colloquially), we shone a light on the emotional, creative side of each of our chocolates.

Our new definition is empowering us to express fully and exactly what flavor means to Valrhona. It is opening fresh paths to explore and inspiring us all to keep discovering how far our creativity can take us, so that we can work with flavor a whole new way and reinvent luxury food.

Our new flavor narrative speaks to all audiences. It is giving us the chance to rewrite Valrhona's entire flavor palette.

Notre sélection cadeaux

Our gifts selection

Les délicates attentions

Tender Little Gestures



**COFFRET COLLECTION
DÉGUSTATION**
TASTER COLLECTION GIFT BOX
8 BÂTONS DE CHOCOLAT NOIR & LAIT
8 DARK & MILK CHOCOLATE STICKS

P.43
REF. 12336



**LES BOÎTES ÉQUINOXE®
FORMAT GRIGNOTAGE**
ÉQUINOXE® PACKS NIBBLES

P.64

OFFRE PERSONNALISABLE - CUSTOMIZABLE OFFER: REF. 11332, 11333, 11335
OFFRE STANDARD - STANDARD OFFER: REF. 11257, 11255, 11254, 11258

MOINS DE 10€* UNDER 10€*



**PALETTE 6 GRANDS CRUS
6 CARRÉS**
6 CHOCOLATE SQUARES

P.51
REF. 33517

Les grands classiques

Grand Classics

À PARTIR DE 10€* FROM 10€*



**LES CŒURS
CRÉATIONS CHOCOLAT**
COFFRET 8 CŒURS NOIR & LAIT
8 HEARTS DARK & MILK GIFT BOX

P.56

OFFRE PERSONNALISABLE -
CUSTOMIZABLE OFFER: REF. 25738
OFFRE STANDARD - STANDARD OFFER: REF. 33901

LES COFFRETS 18 CARRÉS GRANDS CRUS
18-SQUARES GRAND CRU GIFT BOXES

P.50
REF. 47954, 47857, 47856

Les cadeaux d'exception

Exceptional Gifts

À PARTIR DE 20€* FROM 20€*



**LES TRUFFÉS
CRÉATIONS CHOCOLAT**
COFFRET 12 TRUFFES NOIR, LAIT & DULCEY
12 TRUFFLES DARK, MILK & DULCEY GIFT BOX

P.56

OFFRE STANDARD - STANDARD OFFER: REF. 33871



**LES ESSENTIELS
INSTANTS DÉGUSTATION**
COFFRET 32 CARRÉS NOIR & LAIT
32 CHOCOLATE SQUARES DARK & MILK GIFT BOX

P.52

OFFRE PERSONNALISABLE -
CUSTOMIZABLE OFFER: REF. 25741
OFFRE STANDARD - STANDARD OFFER:
REF. 34270



COFFRET COLLECTION DÉGUSTATION TASTER COLLECTION GIFT BOX

6 TABLETTES DE CHOCOLAT NOIR,
CHOCOLAT AU LAIT & BLOND DULCEY
6 DARK & MILK CHOCOLATE
& BLOND DULCEY BARS

P.42
REF. 31807



LES ESSENTIELS MOMENTS CROQUANTS COFFRET NOIR & LAIT DARK & MILK GIFT BOX

P.62
OFFRE PERSONNALISABLE - CUSTOMIZABLE OFFER: REF. 25747
OFFRE STANDARD - STANDARD OFFER: REF. 33903
Poids net / Net weight / 300g



LES GRANDS CRUS CRÉATIONS CHOCOLAT

COFFRET 15 CHOCOLATS FINS NOIR
15 FINE CHOCOLATES DARK GIFT BOX

P.57
REF. 33903

Les cadeaux prestiges Prestigious Gifts

À PARTIR DE 30€* FROM 30€*



LES COLLECTIONNEURS
INSTANTS DÉGUSTATION
COFFRET 60 CARRÉS NOIR & LAIT
60 CHOCOLATE SQUARES DARK & MILK GIFT BOX
P.53
REF. 34269



LES COLLECTIONNEURS
MOMENTS CROQUANTS
COFFRET AMANDES ET NOISETTES
NOIR, LAIT & DULCEY - MINI ORANGETTES
ALMONDS AND HAZELNUTS DARK, MILK & DULCEY
MINI ORANGETTES GIFT BOX
P.63

OFFRE PERSONNALISABLE - CUSTOMIZABLE OFFER: REF. 25744
OFFRE STANDARD - STANDARD OFFER: REF. 48045



COFFRET DÉCOUVERTE
DISCOVERY GIFT BOX
12 CHOCOLATS FINS, 8 CARRÉS GRANDS CRUS NOIR & LAIT,
AMANDES ET NOISETTES NOIR, LAIT & DULCEY
12 FINE CHOCOLATES, 8 DARK & MILK GRANDS CRUS
SQUARES, ALMONDS AND HAZELNUTS DARK, MILK & DULCEY
P.57
OFFRE PERSONNALISABLE - CUSTOMIZABLE OFFER: REF. 25748
OFFRE STANDARD - STANDARD OFFER: REF. 48053





Produits personnalisables

Customizable products

VALRHONA VOUS APporte TOUTE SON EXPERTISE POUR PERSONNALISER VOS PRODUITS ET AINSI VALORISER VOTRE IMAGE DE MARQUE :

UNE LARGE PALETTE DE FORMATS ET DE PRODUITS POUR RÉPONDRE À TOUS VOS BESOINS

UN MINIMUM DE COMMANDE LE PLUS BAS POSSIBLE

DES TARIFS DÉGRESSIFS EN FONCTION DES QUANTITÉS COMMANDÉES ET DU TYPE DE PERSONNALISATION POUR RÉPONDRE À TOUS VOS BUDGETS.

VALRHONA BRINGS YOU ALL ITS EXPERTISE TO PERSONALIZE YOUR PRODUCTS AND ENHANCE YOUR BRAND IMAGE:

A WIDE RANGE OF FORMATS AND PRODUCTS TO SUIT YOUR NEEDS

THE LOWEST POSSIBLE MINIMUM ORDER QUANTITY

DEGRESSIVE RATES ACCORDING TO THE QUANTITIES ORDERED AND THE TYPE OF CUSTOMIZATION TO MEET YOUR BUDGETS.

Vos personnalisations

Your customizations

Faites de vos chocolats des cartes de vœux, personnalisez-les pour fêter un évènement ou bien transformez-les en cartes de visite.
Turn your chocolates into greetings cards and customize them to celebrate an event, or make them your calling card.



01

Contactez votre commercial référent
Contact your sales representative



02

Choisissez le produit à personnaliser
Select the product you want to customize

03

Finalisez votre projet de personnalisation
Finalize your customization plan



CARRÉS / TABLETTES / BÂTONS

Transmettez votre commande avec votre logo vectorisé
en eps, ai ou pdf HD ainsi que votre charte
ou les couleurs pantone désirées

SQUARES/BARS/STICKS

Send us your order form, your logo
(in EPS, AI or PDF format) and your graphics charter
or the Pantone colors you prefer



COFFRETS

Transmettez votre commande avec votre logo vectorisé
en eps, ai ou pdf HD ainsi que votre souhait de
personnalisation (selon les références, marquage
or ou argent / étiquette 100% personnalisable)

GIFT BOXES

Send us your order form and logo
(in EPS, AI or PDF format) and tell us what kind of
customisation you prefer: depending on the product,
gold or silver stamping or fully customisable label.

04

Un bon à tirer (ou à graver) vous est envoyé sous 8 jours
You will be sent a pre-press (or pre-engrave)
proof within 8 days

05

Validez le bon à tirer
You approve the pre-press proof



06

Recevez votre commande sous 6 à 8 semaines
You will receive your order within 6 to 8 weeks

Les Grands Crus personnalisables

Customizable Grand Cru



PRODUITS PERSONNALISABLES
COSTUMIZABLE PRODUCTS

NOUVEAUTÉ / NEW



CARRÉS DE CHOCOLAT CHOCOLATE SQUARES

DISPONIBLES EN 4 GRANDS CRUS :
PERSONNALISABLES 1-4 COULEURS
(MARQUAGE À CHAUD OR OU ARGENT)

4 GRAND CRU CHOCOLATES AVAILABLE :
CUSTOMIZABLE, 1-4 COLORS
(GOLD OR SILVER HOT STAMPING)
GUANAJA 70% - CARAÏBE 66%
MANJARI 64% - JIVARA 40%

Poids net / Net weight / 5g - Conditionnement / Packaging /
1kg soit 200 carrés / 1kg or 200 squares
Dimensions boîte / Box dimensions / Longueur / Length 22cm
Largeur / Width 22cm - Profondeur / Depth 5cm - Dimensions carré /
Square dimensions / Longueur / Length 3,4cm - Largeur / Width 3,4cm



TABLETTES GRANDS CRUS GRAND CRU BARS

PERSONNALISABLES 1-4 COULEURS
CUSTOMIZABLE, 1-4 COLORS
GUANAJA 70 % - JIVARA 40 %

Poids net / Net weight / 100g - Conditionnement / Packaging
20 tablettes / 20 bars - Dimensions / Dimensions /
Longueur / Length 15,8cm - Largeur / Width 7,9cm
Profondeur / Depth 0,9cm



BÂTONS GRANDS CRUS GRAND CRU STICKS

DISPONIBLES EN 2 GRANDS CRUS :
PERSONNALISABLES 1-4 COULEURS
2 GRAND CRU CHOCOLATES AVAILABLE:
CUSTOMIZABLE, 1-4 COLORS
GUANAJA 70 % - JIVARA 40 %

Poids net / Net weight / 20g
Conditionnement / Packaging / 1kg soit 50 bâtons / 1kg or 50 sticks
Dimensions boîte / Box dimensions / Longueur / Length 25,4cm -
Largeur / Width 19cm - Profondeur / Depth 3,6cm
Dimensions bâton / Stick dimensions / Longueur / Length 11,9cm
Largeur / Width 3,5cm - Profondeur / Depth 0,8cm

L'offre grignotage personnalisable

Customizable nibbles range



GRIGNOTAGE ÉQUINOXE® ÉQUINOXE® NIBBLES

3 ASSORTIMENTS DISPONIBLES :

AMANDES & NOISETTES GRAND CRU NOIR, LAIT & DULCEY
3 ASSORTMENTS AVAILABLE :
ALMONDS & HAZELNUTS IN DARK, MILK & DULCEY GRAND CRU

Poids net / Net weight / 50g - Conditionnement / Packaging / 26 unités / 26 units - Dimensions / Dimensions / Longueur / Length 7,25cm Largeur / Width 5,7cm - Profondeur / Depth 2,45cm

PERSONNALISATION EN OR À CHAUD, 260 EXEMPLAIRES MINIMUM PAR RÉFÉRENCE.
PERSONALISATION IN GOLD HOT STAMPING, MINIMUM 260 COPIES PER REFERENCE.



GRIGNOTAGE ÉQUINOXE® TRIPACK TRIPLE PACK OF ÉQUINOXE® NIBBLES

AMANDES & NOISETTES GRAND CRU NOIR, LAIT & DULCEY
POSSIBILITÉ DE CHOISIR UN DÉCOR PAR ÉTUI
ALMONDS & HAZELNUTS IN DARK, MILK & DULCEY GRAND CRU
YOU CAN SELECT THE DECORATION YOU WANT FOR EACH PACK

Poids net / Net weight / 150g - Conditionnement / Packaging / 8 unités / 8 units - Dimensions / Dimensions / Longueur / Length 17,5cm Largeur / Width 2,45cm - Profondeur / Depth 7,25cm

Les Coffrets Moments Croquants personnalisables

The Customizable Gift Boxes :
Moments Croquants



NOUVEAUTÉ / NEW



LES ESSENTIELS

COFFRET AMANDES ET NOISETTES NOIR & LAIT
(MARQUAGE À CHAUD OR OU ARGENT)
ALMONDS AND HAZELNUTS DARK & MILK GIFT BOX
(GOLD OR SILVER HOT STAMPING)

REF. 25747
EAN : 3395328770023

Poids net / Net weight / 230g - Conditionnement / Packaging
12 coffrets / 12 gift boxes - Dimensions / Dimensions /
Longueur / Length 12,5cm - Largeur / Width 3,6cm
Hauteur / Height 16,1cm

NOUVEAUTÉ / NEW



LES COLLECTIONNEURS

COFFRET AMANDES ET NOISETTES NOIR, LAIT & DULCEY -
MINI ORANGETTES (ÉTIQUETTE 100% PERSONNALISABLE)
ALMONDS AND HAZELNUTS DARK, MILK & DULCEY -
MINI ORANGETTES GIFT BOX (100% CUSTOMISABLE LABEL)

REF 25744
EAN : 3395328769836

Poids net / Net weight / 450g - Conditionnement / Packaging
8 coffrets / 8 gift boxes - Dimensions / Dimensions /
Longueur / Length 27,8cm - Largeur / Width 3,6cm
Hauteur / Height 17,6cm

Le Coffret Créations Chocolat personnalisables

The Customizable Gift Boxes :
Créations Chocolat



NOUVEAUTÉ / NEW



LES CŒURS

COFFRET 8 CŒURS NOIR & LAIT
CŒURS MANJARI, JIVARA & PASSION
(ÉTIQUETTE 100% PERSONNALISABLE)
8 HEARTS DARK & MILK GIFT BOX
HEARTS MANJARI, JIVARA & PASSION
(100% CUSTOMISABLE LABEL)

REF. 25738
EAN : 3395328769393

Poids net / Net weight / 75 g
Conditionnement / Packaging / 15 coffrets / 15 gift boxes
Dimensions / Dimensions / Longueur / Length 8,35cm
Largeur / Width 3,25cm - Hauteur / Height 18,1cm

Les Coffrets Instants Dégustation personnalisables

The Customizable Gift Boxes : Instants Dégustation

NOUVEAUTÉ / NEW



NOUVEAUTÉ / NEW



LES ESSENTIELS

COFFRET 32 CARRÉS NOIR & LAIT
(ÉTIQUETTE 100% PERSONNALISABLE)

32 CHOCOLATE SQUARES DARK & MILK GIFT BOX
(100% CUSTOMISABLE LABEL)

GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 % - BAHIBÉ 46 % - JIVARA 40 %

REF. 25741

EAN : 3395328769621

Poids net / Net weight / 160g - Conditionnement / Packaging /
16 coffrets / 16 gift boxes - Dimensions / Dimensions /
Longueur / Length 16,5cm - Largeur / Width 2,7cm
Hauteur / Height 15,9cm

LA COLLECTION BIO

COFFRET 32 CARRÉS NOIR & LAIT BIO
(ÉTIQUETTE 100% PERSONNALISABLE)

32 CHOCOLATE SQUARES ORGANIC DARK & MILK GIFT BOX
(100% CUSTOMISABLE LABEL)

ORIADO 60% - ANDOA LAIT 39%

REF. 25742

EAN : 3395328769669

Poids net / Net weight / 160g - Conditionnement / Packaging /
16 coffrets / 16 gift boxes - Dimensions / Dimensions /
Longueur / Length 16,5cm - Largeur / Width 2,7cm
Hauteur / Height 15,9cm

NOUVEAUTÉ / NEW



LES INITIÉS

COFFRET 50 CARRÉS NOIR & LAIT
(MARQUAGE À CHAUD OR OU ARGENT)

50 CHOCOLATE SQUARES DARK & MILK GIFT BOX
(GOLD OR SILVER HOT STAMPING)

TULAKALUM 75 % - GUANAJA 70 % - MANJARI 64 %
BAHIBÉ 46 % - JIVARA 40 %

REF. 25743

EAN : 3395328769706

Poids net / Net weight / 250g
Conditionnement / Packaging / 12 coffrets / 12 gift boxes
Dimensions / Dimensions / Longueur / Length 20,2cm
Largeur / Width 2,7cm - Hauteur / Height 19,4cm



Le Coffret Découverte personnalisable

The Customizable Discovery Gift Box



PRODUITS
PERSONNALISABLES
CUSTOMIZABLE
PRODUCTS

NOUVEAUTÉ / NEW



COFFRET DÉCOUVERTE DISCOVERY GIFT BOX

12 CHOCOLATS FINS, 8 CARRÉS GRANDS CRUS NOIR & LAIT,
AMANDES ET NOISETTES NOIR, LAIT & DULCEY
(ÉTIQUETTE 100% PERSONNALISABLE)

12 FINE CHOCOLATES, 8 DARK & MILK GRANDS CRUS SQUARES,
ALMONDS AND HAZELNUTS DARK, MILK & DULCEY
(100% CUSTOMISABLE LABEL)

REF. 25748
EAN : 3395328770078

Poids net / Net weight / 380g
Conditionnement / Packaging / 8 coffrets / 8 gift boxes
Dimensions / Dimensions / Longueur / Length 27,8cm
Largeur / Width 3,6cm - Hauteur / Height 17,6cm





La gamme de chocolats à pâtisser

The Chocolates
for pastries range

AVEC CETTE GAMME EXCLUSIVE DE CHOCOLATS À PÂTISSER, VALRHONA OFFRE LA POSSIBILITÉ AUX GOURMETS ET AUX PASSIONNÉS EXIGEANTS DE SE LANCER DANS DES RÉALISATIONS PÂTISSIÈRES DIGNES DES PLUS GRANDS CHEFS.

WITH THIS EXCLUSIVE RANGE OF PRODUCTS ESPECIALLY FOR FINE, INDULGENT PASTRIES, VALRHONA OFFERS THE POSSIBILITY TO GOURMETS AND DEMANDING ENTHUSIASTS TO EMBARK ON PASTRY CREATIONS WORTHY OF THE WORLD'S BEST CHEFS.

Les sachets de fèves 250G

250g Bag of Fèves

Le goût exceptionnel des chocolats Valrhona dans vos pâtisseries «maison». The exceptional taste of Valrhona chocolates in your home-made pastries.

NOUVEAUTÉ /NEW



100 ans
d'engagement

KOMUNTU 80%

NOTES AMÈRES, BOISÉES & GRUÉ GRILLÉ BITTER, WOODY & ROASTED COCOA NIBS

REF. 48537

EAN : 3395328733585



MILLOT 74%

NOTES FRUITÉES, ACIDULÉES & CORSÉES FRUITY, TANGY & FULL-BODIED

REF. 32752

EAN : 3395328376423



GUANAJA 70%

NOTES ÉQUILIBRÉES, GRILLÉES & AMERTUME BALANCED, ROASTED & BITTERNESS

REF. 31215

EAN : 3395328348581



CARAÏBE 66%

NOTES CHOCOLATÉES, GRILLÉES & AMERTUME CHOCOLATEY, ROASTED & BITTERNESS

REF. 31209

EAN : 3395328348376



MANJARI 64%

NOTES FRUITÉES, ACIDULÉES & TYPÉES FRUITS ROUGES FRUITY, TANGY & RED BERRIES FLAVOR

REF. 31216

EAN : 3395328348611



KOMUNTU, UN CHOCOLAT 80% À PÂTISSER

KOMUNTU, AN 80% CHOCOLATE FOR PASTRY-MAKING

La saveur unique de l'assemblage de cacaos, tel un carnet de voyage aux multiples escales, le tout dans un format de 250 g, idéal pour réaliser des créations pâtissières uniques. Les fèves du chocolat Komuntu, faciles à doser et à fondre, révéleront une puissance boisée et amère soutenue par des notes de grué torréfié dans vos réalisations.

The unique flavour of the cocoa blend, like a travel journal with multiple stops, all in 250g format, ideal for making unique pastry creations. Komuntu chocolate beans, easy to measure out and melt, will reveal powerful woody and bitter inflections supported by notes of roasted cocoa nibs in your creations.



JIVARA 40%
LACTÉES, MALTÉES & VANILLÉES
MILKY, MALT & VANILLA
REF. 31211
EAN : 3395328348437



ANDOA LAIT 39%
LACTÉES, TYPÉES LAIT
FERMIER & POINTE D'ACIDITÉ
MILKY, FARM-FRESH MILK
FLAVOR & A HINT OF ACIDITY
REF. 31229
EAN : 3395328348734



CARAMÉLIA 36%
GOURMANDES & CARAMEL
SALÉ
INDULGENT & SALTED
CARAMEL
REF. 31214
EAN : 3395328348529



AZELIA 35%
GOURMANDES & NOISETTE
INDULGENT & HAZELNUT
REF. 31213
EAN : 3395328348499



DULCEY 35%
BISCUITÉES & POINTE DE SEL
BISCUITY & A HINT OF SALT
REF. 31210
EAN : 3395328348406



IVOIRE 35%
ÉQUILIBRÉES & LAIT CHAUD
BALANCED & WARM MILK
REF. 31212
EAN : 3395328348468

CHOCOLAT À PÂTISSER CHOCOLATE FOR PASTRIES

Faciles à doser et à fondre grâce à leur forme unique et spécifiquement conçue pour la pâtisserie, les fèves de chocolat Valrhona seront idéales pour toutes vos créations. Avec les formats 250g, varier les recettes et les plaisirs devient facile.

Easy to dose and melt thanks to their unique shape and specially designed for baking, Valrhona chocolate beans will be ideal for all your creations. With 250g formats, varying recipes and pleasures becomes easy.

DISCOURS RSE :
« 100% de nos cacaos sont tracés depuis les producteurs ».

CSR SPEECH:
« 100% of our cocoa is traceable from the producers ».

NOUVEAU POSITIONNEMENT :
« Le chocolat partenaire des Chefs ».

NEW POSITIONING :
« The Chocolate of Chefs ».

FORMAT FÈVES :
Facile à doser et à fondre grâce à sa forme unique spécifiquement conçue pour la pâtisserie.

FÈVES FORMAT: Easy to dose and melt thanks to its unique shape specifically designed for baking.

UTILISATION :
Mise en avant de « chocolat à pâtisser et à déguster ».
USAGE: « Baking and snacking » symbol highlighted.



UN NOUVEAU PACKAGING PLUS LISIBLE, MODERNE ET COLORÉ
A NEW PACKAGING READABLE, MODERN AND COLORFUL



Choisir le label Fairtrade/Max Havelaar, c'est permettre aux producteurs de bénéficier d'une meilleure rémunération et de conditions de travail décentes tout en préservant l'environnement. Pour plus d'informations : <http://www.maxhavelaarfrance.org>

Buying products from Fairtrade producers enables them to obtain fair prices for their crops and have decent working conditions. For more information: info.fairtrade.net

Les sachets de fèves 250G

250g Bag of Fèves

Le goût exceptionnel des chocolats Valrhona dans vos pâtisseries «maison». The exceptional taste of Valrhona chocolates in your home-made pastries.



INSPIRATION FRAMBOISE RASPBERRY INSPIRATION

NOTES FRAMBOISE, CONFITURÉES
RASPBERRY, CANDIED
REF. 32750
EAN : 3395328376362



INSPIRATION YUZU YUZU INSPIRATION

NOTES YUZU, FRUITS FRAIS
YUZU, FRESH FRUITS
REF. 32749
EAN : 3395328376331



INSPIRATION FRAISE STRAWBERRY INSPIRATION

NOTES FRAISE, CONFITURÉES
STRAWBERRY, CANDIED
REF. 31431
EAN : 3395328353073



INSPIRATION PASSION PASSION FRUIT INSPIRATION

NOTES PASSION, FRUITS FRAIS
PASSION FRUIT, FRESH FRUITS
REF. 31432
EAN : 3395328353103

INSPIRATION : NOS SPÉCIALITÉS AU BEURRE DE CACAO ET FRUIT

INSPIRATION: OUR SPECIALTIES WITH COCOA BUTTER AND FRUIT

En 2016, grâce à une véritable prouesse technique, Valrhona innove et permet aux chefs de travailler le fruit comme le chocolat. Avec la gamme Inspiration, tous les passionnés de la pâtisserie fruitée peuvent réaliser des créations naturellement gourmandes.

In 2016, thanks to a technical feat, Valrhona innovated and enabled chefs to work with fruit like chocolate. Without preservatives, adding artificial coloring or flavorings, Inspiration range now enables all lovers of fruity pastry to make naturally delicious creations.



Les sacs de fèves 1kg

1kg Bag of Fèves

Le goût exceptionnel des chocolats Valrhona dans vos pâtisseries «maison». The exceptional taste of Valrhona chocolates in your home-made pastries.



GUANAJA 70%
ÉQUILIBRÉES, GRILLÉES & AMERTUME
BALANCED, ROASTED & BITTERNESS
REF. 12386
EAN : 3395328093757



CARAÏBE 66%
CHOCOLATÉES, GRILLÉES & AMERTUME
CHOCOLATEY, ROASTED & BITTERNESS
REF. 12387
EAN : 3395321075163



ORIADO 60%
ÉQUILIBRÉES, VANILLÉES & DOUCEUR
BALANCED, VANILLA & SWEET
REF. 29868
EAN : 3395328332047



ÉQUATORIALE NOIR 55%
RONDES & VANILLÉES
ROUNDED & VANILLA
REF. 29845
EAN : 3395328330876



JIVARA 40%
LACTÉES, MALTÉES & VANILLÉES
MILKY, MALT & VANILLA
REF. 12388
EAN : 3395321075156



ÉQUATORIALE LAIT 35%
RONDES
ROUNDED
REF. 29864
EAN : 3395328331774



DULCEY 35%
BISCUITÉES & POINTE DE SEL
BISCUITY & A HINT OF SALT
REF. 31834
EAN : 3395328365977



IVOIRE 35%
ÉQUILIBRÉES & LAIT CHAUD
BALANCED & WARM MILK
REF. 12389
EAN : 3395321075170



Oriado est réalisé à partir de matières premières biologiques, issues du commerce équitable (le cacao, le beurre de cacao et le sucre sont certifiés Fairtrade / Max Havelaar). Il est l'expression visible de notre engagement pour la qualité et la traçabilité de notre filière cacao.

Oriado is exclusively created using organic and fair trade ingredients (the cocoa, the cocoa butter and the sugar are Fairtrade/Max Havelaar certified). It embodies our commitment to quality and traceability in the cocoa industry.



Choisir le label Fairtrade/Max Havelaar, c'est permettre aux producteurs de bénéficier d'une meilleure rémunération et de conditions de travail décentes tout en préservant l'environnement. Pour plus d'informations : <http://www.maxhavelaarfance.org>

Buying products from Fairtrade producers enables them to obtain fair prices for their crops and have decent working conditions. For more information: info.fairtrade.net



PACKAGINGS
REFERMABLES
RECLOSABLE
PACKAGING



CELAYA BOISSON CHOCOLATÉE CELAYA DRINKING CHOCOLATE

PUISANCE CHOCOLATÉE ET TEXTURE VELOUTÉE
RICH CHOCOLATE FLAVOR AND VELVETY TEXTURE
REF. 3209
EAN : 3395321032098

Poids net / Net weight / 1L
Conditionnement / Packaging / 6 briques / 6 cartons

POUDRE DE CACAO COCOA POWDER

UNE POUDRE DE CACAO NON SUCRÉE À LA FINESSE EXCEPTIONNELLE ET AU GOÛT INTENSE
A COCOA SUGAR-FREE POWDER, WITH EXCEPTIONAL FINESS AND INTENSE FLAVOR
REF. 33241
EAN : 3395328457450

Poids net / Net weight / 250g
Conditionnement / Packaging / 8 boîtes / 8 boxes

FORMAT FÈVES :

Facile à doser et à fondre grâce à sa forme unique spécifiquement conçue pour la pâtisserie.

FÈVES FORMAT: Easy to dose and melt thanks to its unique shape specifically designed for baking.

RECETTE : Recette et informations produit à l'intérieur de l'étiquette.

RECIPE: Recipe and product information inside the tag.

“

Découvrez notre sélection de chocolats iconiques utilisés par les chefs, dans des formats pratiques pour pâtisser.

Frédéric Bau, Explorateur Pâtissier de la Maison Valrhona »

“ Explore our selection of chefs' favorite iconic chocolates in handy pastry-makers's formats. »

Frédéric Bau, Pastry Explorer of Maison Valrhona



NOUVEAU POSITIONNEMENT :
« Le chocolat partenaire des Chefs ».
NEW POSITIONING :
« The Chocolate of Chefs »

DISCOURS RSE : « 100% de nos cacaos sont tracés depuis les producteurs ».

CSR SPEECH : « 100% of our cocoa is traceable from the producers ».

UTILISATION : Mise en avant de « chocolat à pâtisser ».
USAGE: « snacking » symbol highlighted.



Les aides pâtissières

Little extras

Pour réveiller votre créativité et apporter une touche de gourmandise à vos préparations pâtissières.
Unleash your creativity and add a touch of luxury to your pastry creations.



CŒURS FONDANTS GUANAJA

LA PUISSANCE DU GRAND CRU GUANAJA EN CŒURS FONDANTS POUR DES MŒILLEUX AU CHOCOLAT RÉUSSI À COUP SÛR
THE POWERFUL FLAVOR OF GRAND CRU GUANAJA TO ENSURE YOU GET THE GOOEY FILLINGS IN CHOCOLATE MOLTEN CAKES EXACTLY RIGHT EVERY TIME

REF. 31836

EAN : 3395328366028

Poids net / Net weight / 180g -
Conditionnement / Packaging /
9 pots / 9 pots



CŒURS FONDANTS PRALINÉ

UN GOÛT PUISANT DE CHOCOLAT NOIR ADOUCIT PAR DE LONGUES NOTES DE NOISETTES TORRÉFIÉES
A POWERFUL DARK CHOCOLATE FLAVOR MELLOWED BY LONG NOTES OF TOASTED HAZELNUT.

REF. 31837

EAN : 3395328366059



PRALINÉ AMANDES NOISETTES FRUITÉ 50%

FRUITY 50% ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
L'ÉQUILIBRE DE L'AMANDE ET DE LA NOISETTE
THE BALANCED FLAVOR OF ALMONDS AND HAZELNUTS

REF. 31835

EAN : 3395328365991



PÂTE À TARTINER CHOCOLATE SPREAD

PÂTE À TARTINER 40% DE NOISETTES POUR DES PÂTISSERIES ET DES GOÛTERS ENCORE PLUS GOURMANDS
A 40% HAZELNUT CHOCOLATE SPREAD FOR EVEN MORE DELICIOUS AND GREEDY PASTRIES AND SNACKS

REF. 32882

EAN : 3395328379264

Poids net / Net weight / 280g -
Conditionnement / Packaging /
8 pots / 8 pots



PÉPITES CHOCOLAT NOIR

DARK CHOCOLATE CHIPS
PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR AU PROFIL AROMATIQUE PUISSANT ET AGRÉMENTÉES D'UNE NOTE DE VANILLE
DARK CHOCOLATE CHIPS WITH INTENSE CHOCOLATE FLAVOR PROFILE ENHANCED WITH VANILLA NOTES

REF. 31841

EAN : 3395328366080



PÉPITES CHOCOLAT LAIT

MILK CHOCOLATE CHIPS
PÉPITES DE CHOCOLAT AU LAIT AU PROFIL AROMATIQUE ÉQUILIBRÉ ET AGRÉMENTÉES DE LÉGÈRES NOTES CARAMÉLISÉES
MILK CHOCOLATE CHIPS WITH BALANCED FLAVOR PROFILE ENHANCED WITH SUBTLE CARAMELIZED NOTES

REF. 31842

EAN : 3395328366110



PERLES MIXTES CRAQUANTES

MIXED CRUNCHY PEARLS
CÉRÉALES BISCUITÉES ENROBÉES CHOCOLAT NOIR, LAIT ET DULCEY
PUFFED CEREAL PIECES COATED IN DARK CHOCOLATE, MILK AND DULCEY

REF. 31843

EAN : 3395328366141



COPEAUX DE CHOCOLAT NYANGBO 68%

NYANGBO GROUND CHOCOLATE 68%
CHOCOLATÉES, GRILLÉES & VANILLÉES
CHOCOLATEY, ROASTED & VANILLA

REF. 32751

EAN : 3395328376393

Poids net / Net weight / 250g -
Conditionnement / Packaging /
12 sacs / 12 bags



NYANGBO : UN CHOCOLAT 68% À BOIRE ET À PÂTISSER

NYANGBO : A 68% DRINKING
AND BAKING CHOCOLATE

La saveur unique du grand Cru Nyangbo origine Ghana dans un format idéal pour réaliser des créations pâtissières ou bien en topping, décors, mais aussi d'excellents chocolats chauds.

The unique flavor of Single Origin Nyangbo 68% from Ghana in a suitable format for making pastry creations, in topping, decorations, but also excellent hot chocolate.







Tablettes & Bâtons

Bars & Sticks

IMAGINEZ DES CHOCOLATS D'EXCEPTION,
À DEGUSTER, À PARTAGER :
GRANDS CRUS PURES ORIGINES
ET ASSEMBLAGES EXCLUSIFS,
CERTIFIÉS BIO.

IMAGINE EXCEPTIONAL CHOCOLATES
TO SAVOUR AND SHARE : SINGLE ORIGIN
GRAND CRUS, EXCLUSIVE BLENDS
AND ORGANICS.

Les Tablettes Dégustation

Taster bars

Initiez-vous à l'art de la dégustation autour d'une palette de goûts singuliers.
Learn the art of tasting with a palette of singular flavors

NOUVEAUTÉ / NEW



ARAGUANI 100%

Cacao Pur Venezuela
Pure Venezuela cocoa
CHOCOLATÉES, BOISÉES
& CORSÉES
CHOCOLATEY, WOODY
& FOOL-BODIED

NOTES

REF. 31461
EAN : 3395328354025

100%
d'engagement

ABINAO 85%

**AMÈRES, BOISÉES
& CACAO BRUT**
BITTERSWEET, WOODY
& RAW COCOA

NOTES

REF. 31281
EAN : 3395328349526

KOMUNTU 80%

**AMÈRES, BOISÉES
& GRUÉ GRILLÉ**
BITTER, WOODY
& ROASTED COCOA NIBS

NOTES

REF. 48536
EAN : 3395328733554

TULAKALUM 75%

Cacao Pur Belize
Pure Belize cocoa
FRUITÉES, ACIDULÉES
& GRUÉ DE CACAO

NOTES

REF. 31462
EAN : 3395328354056



GUANAJA 70%

**ÉQUILIBRÉES, GRILLÉES
& AMERTUME**
BALANCED, ROASTED
& BITTERNESS

NOTES

REF. 31273
EAN : 3395328348987

ANDOA NOIR 70%

Cacao Pur Pérou
Pure Peru cocoa
FRUITÉES, BOISÉES
& AMERTUME

NOTES

REF. 31290
EAN : 3395328349625

CARAÏBE 66%

**CHOCOLATÉES, GRILLÉES
& AMERTUME**
CHOCOLATEY, ROASTED
& BITTERNESS

NOTES

REF. 31271
EAN : 3395328348925

MANJARI 64%

Cacao Pur Madagascar
Pure Madagascar cocoa
FRUITÉES, ACIDULÉES
& TYPÉES FRUITS ROUGES

NOTES

REF. 31270
EAN : 3395328348895



ORIADO 60%

**ÉQUILIBRÉES, VANILLÉES
& DOUCEUR**
BALANCED, VANILLA & SWEET

NOTES

REF. 31291
EAN : 3395328349656

DULCEY 35%

BISCUITÉES & POINTE DE SEL
BISCUITY & A HINT OF SALT

NOTES

REF. 31274
EAN : 3395328349014



Choisir le label Fairtrade/Max Havelaar, c'est permettre aux producteurs de bénéficier d'une meilleure rémunération et de conditions de travail décentes tout en préservant l'environnement. Pour plus d'informations : <http://www.maxhavelaarfrance.org>

Buying products from Fairtrade producers enables them to obtain fair prices for their crops and have decent working conditions. For more information: info.fairtrade.net



UNE DÉMARCHE DURABLE ET ÉQUITABLE A SUSTAINABLE AND FAIR APPROACH

Valrhona a cultivé terroir et relations durables avec les planteurs afin de développer deux chocolats noirs (Andoa Noir et Oriado) et un chocolat lait (Andoa Lait) équitables, issus de l'agriculture biologique, certifiés Fairtrade / Max Havelaar. Le choix de ces labels affirme notre engagement B Corp en soutenant les démarches équitables et durables.

Valrhona has cultivated both the terroir and lasting relationships with local producers in order to develop two fair-trade dark chocolates (Andoa Noir and Oriado) as well as one milk chocolate (Andoa Lait) from organic farming, certified by Fairtrade/Max Havelaar. The choice of these labels affirms our B Corp commitment by supporting fair and sustainable practices.



BAHIBÉ 46%
Cacao Pur République Dominicaine
Pure Dominican Republic cocoa
CACAOTÉES, CÉRÉALÉES & TYPÉES FRUITS MURS
COCOA-RICH, CEREAL & RIPE FRUIT FLAVOR
REF. 31272
EAN : 3395328348956

JIVARA 40%
NOTES LACTÉES, MALTÉES & VANILLÉES
MILKY, MALT & VANILLA
REF. 31280
EAN : 3395328349496

ANDOA LAIT 39%
Cacao Pur Pérou
Pure Peru cocoa
LACTÉES, TYPÉES LAIT
FERMIER & POINTE D'ACIDITÉ
MILKY, FARM-FRESH MILK
FLAVOR & A HINT OF ACIDITY
REF. 31289
EAN : 3395328349595

TABLETTES & BÂTONS
BARS AND STICKS

DISCOURS RSE :

« 100% de nos cacaos sont tracés depuis les producteurs ».

CSR SPEECH:

« 100% of our cocoa is traceable from the producers ».



DISCOURS GOÛT :

Intégration des « notes » gustatives du chocolat.

NEW APPROACH TO TASTE:

Integration of the chocolate's aromatic « notes ».



UTILISATION :

Nouveau système de refermabilité.

USAGE:

New reclosability system

NOUVEAU POSITIONNEMENT :

« Le chocolat partenaire des Chefs ».

NEW POSITIONING:

« The Chocolate of Chefs ».

UN EMBALLAGE ENGAGÉ ET MODERNE A PACKAGING COMMITTED AND MODERN

CERTIFICATION B CORP :

Notre démarche de marque engagée.

B CORP CERTIFICATION:

Our committed brand approach

Les Tablettes Gourmandes

Indulgent bars

L'alliance d'un chocolat Valrhona et d'un ingrédient soigneusement sélectionné.
A Valrhona chocolate beautifully combined with a carefully selected ingredient.



NOUVEAUTÉ / NEW



**GUANAJA 70%
ÉCLAT CACAO**
ÉCLATS DE FÈVES DE CACAO
TORRÉFIÉES
ROASTED COCOA NIBS
REF. 33638
EAN : 3395328474372

NOUVEAUTÉ / NEW



CARAÏBE 66% NOISETTE
ÉCLATS DE NOISETTES TORRÉFIÉES
ROASTED HAZELNUT SLIVERS
REF. 33640
EAN : 3395328474396

NOUVEAUTÉ / NEW



MANJARI 64% ORANGE
ÉCORCE D'ORANGE CONFITE
CANDIED ORANGE PEEL
REF. 33639
EAN : 3395328474389

NOUVEAUTÉ / NEW



BAHIBÉ 46% AMANDE
ÉCLATS D'AMANDES TORRÉFIÉES
ROASTED ALMOND SLIVERS
REF. 33643
EAN : 3395328474433



PLUS GRANDES, PLUS GOURMANDES LARGER, MORE INDULGENT

Un assortiment de 8 tablettes de chocolat d'exception : Grands Crus Pures Origines, assemblages exclusifs, créations gourmandes. Ces tablettes grand format sont toutes composées d'ingrédients généreux et terriblement gourmands ! À déguster et à partager sans limite !

An assortment of 8 exceptional chocolate bars: Single Origin Grands Crus, exclusive blends, gourmet creations. These large bars are all made of generously lavish ingredients! Savor them and share them like there's no tomorrow!

NOUVEAUTÉ / NEW



JIVARA 40% PÉCAN

ÉCLATS DE NOIX DE PÉCAN CARAMELISÉES
CARAMELIZED PECAN SLIVERS
REF. 33659
EAN : 3395328474693

NOUVEAUTÉ / NEW



CARAMÉLIA 36% PERLES CRAQUANTES

PERLES CRAQUANTES BISCUITÉES
BISCUITY CRUNCHY PEARLS
REF. 33642
EAN : 3395328474419

NOUVEAUTÉ / NEW



DULCEY 35% CAFÉ

ÉCLATS DE GRAINS DE CAFÉ TORRÉFIÉS
ROASTED COFFEE BEAN PIECES
REF. 33641
EAN : 3395328474402

NOUVEAUTÉ / NEW



IVOIRE 35% FRAMBOISE

FRAMBOISES CROUSTILLANTES
CRUNCHY RASPBERRIES
REF. 33598
EAN : 3395328474426

DISCOURS RSE :

« 100% de nos cacaos sont tracés depuis les producteurs ».

CSR SPEECH:

« 100% of our cocoa is traceable from the producers ».

DISCOURS GOÛT :

Intégration des ingrédients.

NEW APPROACH TO TASTE:

Integration of the ingredients.



UTILISATION :

Nouveau système de refermabilité.

USAGE:

New reclosability system

NOUVEAU POSITIONNEMENT :

« Le chocolat partenaire des Chefs ».

NEW POSITIONING:

« The Chocolate of Chefs ».

CERTIFICATION B CORP :

Notre démarche de marque engagée.

B CORP CERTIFICATION:

Our committed brand approach

UN NOUVEAU FORMAT PLUS GRAND ET PLUS GOURMAND

A NEW LARGER, MORE INDULGENT FORMAT

Les Coffrets de Tablettes

Bar Gift Boxes

Entrez dans un monde de finesse et de gourmandise avec notre large éventail de tablettes dégustation.
Step into a world of sophistication and luxury with our wide array of classic chocolate bars.

NOUVEAUTÉ / NEW



COFFRET COLLECTION DÉGUSTATION TASTER COLLECTION GIFT BOX

6 TABLETTES DE CHOCOLAT NOIR,
CHOCOLAT AU LAIT & BLOND DULCEY
6 DARK & MILK CHOCOLATE & BLOND DULCEY BARS
TULAKALUM 75% - GUANAJA 70% - MANJARI 64%
BAHIBÉ 46% - JIVARA 40% - DULCEY 35%

REF. 31807
EAN : 3395328365748

Poids net / Net weight / 420g
Conditionnement / Packaging / 10 coffrets /10 gift boxes



COFFRET GOURMAND 3 TABLETTES NOIR INDULGENT GIFT BOX 3 BLACK BARS

GUANAJA 70% ÉCLAT DE FÈVES DE CACAO - GUANAJA 70% COCOA NIBS
CARAÏBE 66% ÉCLATS DE NOISETTES TORRÉFIÉES - CARAÏBE 66% HAZELNUT
MANJARI 64% ÉCORCE D'ORANGE CONFITE - MANJARI 64% ORANGE

REF. 34288
EAN : 3395328488164

Poids net / Net weight / 360g

NOUVEAUTÉ / NEW



COFFRET GOURMAND 3 TABLETTES NOIR ET LAIT INDULGENT GIFT BOX 3 BLACK AND MILK BARS

MANJARI 64% ÉCORCE D'ORANGE CONFITE - MANJARI 64% ORANGE
BAHIBÉ 46% ÉCLATS D'AMANDES TORRÉFIÉES - BAHIBÉ 46% ALMOND
CARAMÉLIA 36% PERLES CRAQUANTES BISCUITÉES - CARAMÉLIA 36% CRUNCHY PEARLS

REF. 47459
EAN : 3395328712399

Poids net / Net weight / 360g

Les Bâtons Grands Crus

Grand Cru Sticks

Un format ideal pour les petites envies de chocolat.
Ideal for little moments of chocolate luxury.



GUANAJA 70%

REF. 12338

EAN : 3395320066919



CARAÏBE 66%

REF. 12339

EAN : 3395320066902



JIVARA 40%

REF. 12340

EAN : 3395320066896



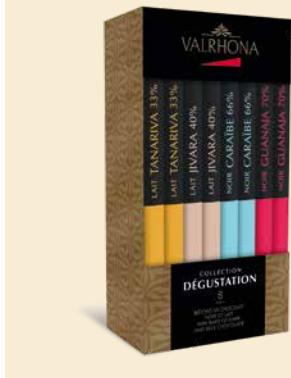
TANARIVA 33%

REF. 12337

EAN : 3395320066889

Poids net / Net weight / 20g - Conditionnement / Packaging / 50 bâtons /50 sticks

LA DECOUVERTE DE 2 GRANDS CRUS DE CHOCOLAT NOIR ET 2 GRANDS CRUS DE CHOCOLAT AU LAIT DANS UN COFFRET PETIT FORMAT
DISCOVER 2 DARK GRAND CRU CHOCOLATES AND 2 MILK GRAND CRU CHOCOLATES IN A REDUCED FORMAT



COFFRET COLLECTION DÉGUSTATION TASTER COLLECTION GIFT BOX

8 BÂTONS DE CHOCOLAT NOIR ET LAIT
8 DARK & MILK CHOCOLATE STICKS
GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
JIVARA 40 % - TANARIVA 33 %

REF. 12336

EAN : 3395320066872

Poids net / Net weight / 160g
Conditionnement / Packaging / 15 coffrets /15 gift boxes





Chocolats à offrir

Chocolates for gifting

POURQUOI ATTENDRE PÂQUES OU LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE POUR VIVRE UNE EXPÉRIENCE DE DÉGUSTATION ? AVEC NOTRE NOUVELLE COLLECTION DE CHOCOLATS À OFFRIR, TOUS LES PRÉTEXTES SONT BONS POUR UN CHOCOLAT D'EXCEPTION. QU'ils SOIENT ORIGINAUX, INATTENDUS OU BIEN IMPRÉVISIBLES, PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DE NOS INSTANTS DÉGUSTATION, NOS CRÉATIONS CHOCOLAT ET NOS MOMENTS CROQUANTS.

WHY WAIT FOR THE HOLIDAYS TO ENJOY CHOCOLATE? WITH OUR NEW COLLECTION OF CHOCOLATES, ANY EXCUSE IS A GOOD ONE. DISCOVER OUR TASTING SQUARES GIFT BOXES, OUR FINE, HANDMADE CHOCOLATE BONBONS AND OUR SNACKING CHOCOLATES, PERFECT FOR ALL MOMENTS, NO MATTER THE OCCASION.

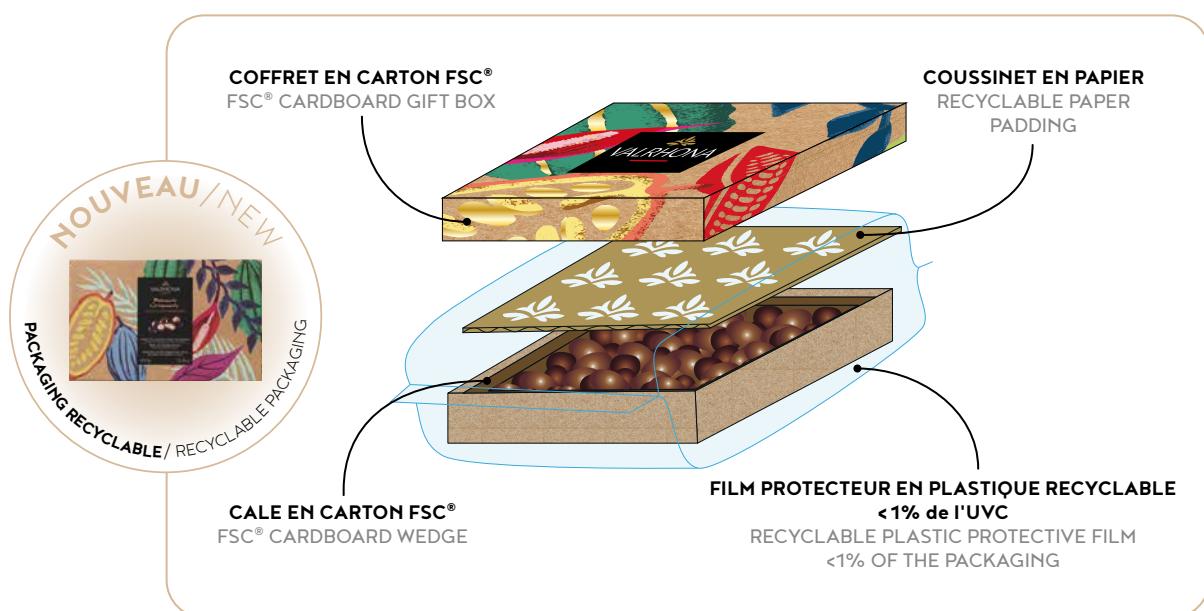
Un impact environnemental des emballages réduit⁽¹⁾

Reduced environmental impact of packaging⁽¹⁾

Une nouvelle gamme de coffrets éco-conçus recyclables et sourcés en Europe.
A new range of eco-designed gift boxes that are recyclable and sourced in Europe



DES PACKAGINGS IMPACTANTS ET RECYCLABLES⁽²⁾ IMPACTFUL AND RECYCLABLE PACKAGING⁽²⁾



UNE RÉDUCTION MOYENNE
DE PLASTIQUE DE 93%⁽³⁾

UNE MOYENNE DE 18% DE POIDS
EN MOINS PAR COFFRET⁽³⁾

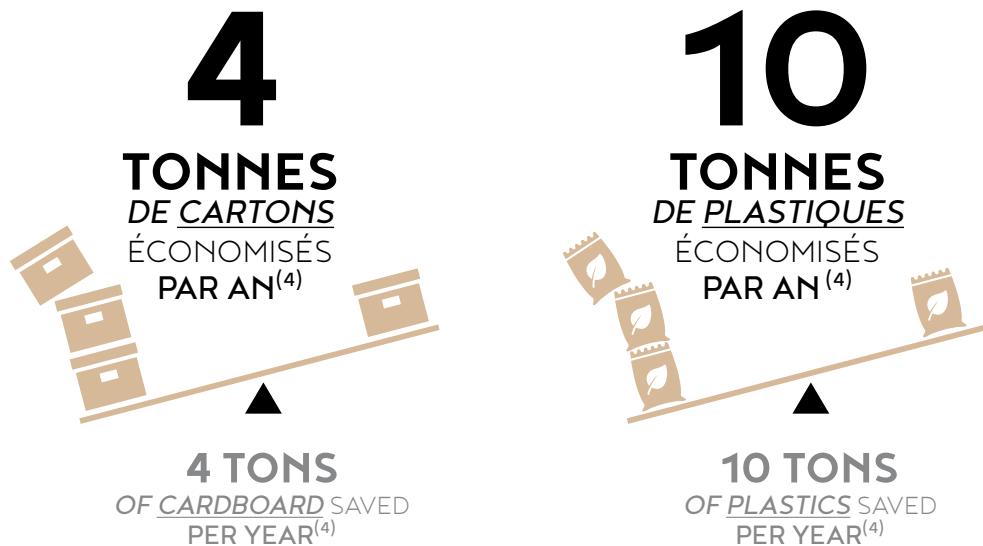
93%

93% LESS PLASTIC ON AVERAGE⁽³⁾

18%

EACH GIFT BOX 18% LIGHTER
ON AVERAGE⁽³⁾

UNE RÉDUCTION DE PRÈS DE 15 TONNES D'EMBALLAGE PAR AN NEARLY 15 TONNES LESS PACKAGING PER YEAR



QUELS GAINS SUR NOTRE COFFRET DÉCOUVERTE ? HOW HAS THIS IMPROVED OUR DISCOVERY GIFT BOX?



Retrouvez le pourcentage de gain emballage plastique par unité de vente sur chacune des références via l'indicateur suivant.

Find the percentage of plastic packaging saved per consumer sales unit for each product using the following indicator.

⁽⁴⁾ Calculs réalisés sur base des prévisions des ventes 2022. Calculations based on 2022 sales forecasts. UVC = Unité de Vente Consommateur. CSU = Consumer Sales Unit.
⁽⁵⁾ Packaging saved - TOTAL / CSU - CARDBOARD / CSU - PLASTIC / CSU



Instants dégustation

POUR FÊTER UN ANNIVERSAIRE OU POUR PARTAGER
UN INSTANT D'INITIATION À LA DÉGUSTATION DU CHOCOLAT,
DÉCOUVREZ NOS CARRÉS DE CHOCOLATS.

TO CELEBRATE A BIRTHDAY OR TO INTRODUCE
THE ART OF TASTING CHOCOLATE, DISCOVER OUR CHOCOLATE SQUARES.

Les Coffrets 18 Carrés Grands Crus

18-Squares Grand Cru Gift Boxes

Pour emporter des Grands Crus partout avec soi.
Now you can take your Grand Cru chocolates wherever you go.

NOUVEAUX PACKAGINGS / NEW PACKAGINGS



ABINAO 85%

REF. 18887
EAN : 3395328224083
NEW REF. 47854
NEW EAN : 3395328715659

GUANAJA 70%

REF. 18886
EAN : 3395328224076
NEW REF. 47856
NEW EAN : 3395328715727

NOUVEAUTÉ / NEW



ANDOA LAIT 39%

REF. 47857
EAN : 3395328715789

JIVARA 40%

REF. 18888
EAN : 3395328224090

DISPONIBLE JUSQU'EN SEPTEMBRE 2022
AVAILABLE UNTIL SEPTEMBER 2022



Découvrez Andoa Lait, un chocolat bio au cacao pur Pérou, déployant des notes lactées, de lait fermier et une pointe d'acidité. Ce chocolat au lait équitable est issu de l'agriculture biologique et certifié Fairtrade / Max Havelaar. Il est l'une des expressions visibles de l'engagement pris par Valrhona en matière de développement durable.

Discover Andoa Lait, an organic chocolate with pure Peruvian cocoa, with notes of farm-fresh milk and a hint of tanginess. This Fairtrade/Max Havelaar-certified milk chocolate comes from organic farming. It is one of the visible expressions of Valrhona's commitment to sustainability.



COFFRETS 18 CARRÉS ÉCOCONÇUS ECO-DESIGNED 18-SQUARE GIFT BOXES

Matériau carton - Emballage entièrement recyclable*

Cardboard - Totally recyclable packaging*

*Hors film plastique du coffret de regroupement

*Excluding plastic film on Combination Gift Boxes



La Palette 6 carrés

6 Chocolate Squares

Pour découvrir les grands crus de chocolat noir iconiques de Valrhona.
Explore Valrhona's iconic dark grand cru chocolates.

NOUVEAUTÉ /NEW



PALETTE 6 GRANDS CRUS - 6 CARRÉS 6 CHOCOLATE SQUARES

ABINAO 85 % - TULAKALUM 75%
GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
MANJARI 64 % - ORIADO 60%

REF. 33517
EAN : 3395328467046

Poids net / Net weight / 30g
Conditionnement / Packaging / 36 palettes /36 gift boxes



CHOCOLATS À OFFRIR
CHOCOLATES FOR GIFTING

INITIEZ-VOUS À L'ART DE LA DÉGUSTATION DU CHOCOLAT LEARN THE ART OF CHOCOLATE-TASTING



Goûtez avec les yeux,
observez sa robe.

Taste with your eyes,
observe the color
and texture.

Écoutez
son croquant.
Break off a piece
and listen for the
characteristic "snap".



Laissez fondre et
appréciez ses saveurs.
Let it melt in your mouth
and enjoy the flavors.

Expirez pour ressentir
chaque arôme.
Breathe out to smell
the different aromas.



Les Instants Dégustation

Une sélection riche de carrés de chocolat pour explorer toute la palette aromatique Valrhona.
This varied selection of chocolate's squares is a great way to explore Valrhona's aromatic palette.

NOUVEAUTÉ / NEW



PRODUIT PERSONNALISABLE
CUSTOMIZABLE PRODUCT

NOUVEAUTÉ / NEW



LES ESSENTIELS

COFFRET 32 CARRÉS NOIR & LAIT
32 CHOCOLATE SQUARES DARK & MILK GIFT BOX
GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 % - BAHIBÉ 46 % - JIVARA 40 %
REF. 34270
EAN : 3395328489277

Poids net / Net weight / 160g
Conditionnement / Packaging / 16 coffrets / 16 gift boxes

NOUVEAUTÉ / NEW



LA COLLECTION BIO

COFFRET 32 CARRÉS NOIR & LAIT BIO
32 CHOCOLATE SQUARES ORGANIC DARK & MILK GIFT BOX
ORIADO 60 % - ANDOA LAIT 39 %
REF. 34268
EAN : 33395328489215

Poids net / Net weight / 160g
Conditionnement / Packaging / 16 coffrets / 16 gift boxes

NOUVEAUTÉ / NEW



LES INTENSES

COFFRET 50 CARRÉS NOIR
50 CHOCOLATE SQUARES DARK GIFT BOX
ABINAO 85 % - TULAKALUM 75 % - GUANAJA 70 %
MANJARI 64 % - ORIADO 60 %
REF. 34271
EAN : 3395328489307

Poids net / Net weight / 250g
Conditionnement / Packaging / 12 coffrets / 12 gift boxes

LES INITIÉS

COFFRET 50 CARRÉS NOIR & LAIT
50 CHOCOLATE SQUARES DARK & MILK GIFT BOX
TULAKALUM 75 % - GUANAJA 70 % - MANJARI 64 %
BAHIBÉ 46 % - JIVARA 40 %
REF. 34272
EAN : 3395328489338

Poids net / Net weight / 250g
Conditionnement / Packaging / 12 coffrets / 12 gift boxes



Choisir le label Fairtrade/Max Havelaar, c'est permettre aux producteurs de bénéficier d'une meilleure rémunération et de conditions de travail décentes tout en préservant l'environnement. Pour plus d'informations : <http://www.maxhavelaafrance.org>

Buying products from Fairtrade producers enables them to obtain fair prices for their crops and have decent working conditions. For more information: info.fairtrade.net

NOUVEAUTÉ / NEW

LES COLLECTIONNEURS

COFFRET 60 CARRÉS NOIR & LAIT
60 CHOCOLATE SQUARES DARK MILK GIFT BOX
TULAKALUM 75 % - GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
BAHIBÉ 46 % - JIVARA 40 % - ANDOA LAIT 39 %
REF. 34269
EAN : 3395328489246

Poids net / Net weight / 300g
Conditionnement / Packaging / 8 coffrets / 8 gift boxes

NOUVEAUTÉ / NEW



NOUVEAUTÉ / NEW



PARIS

32 CARRÉS NOIR & LAIT
32 CHOCOLATE SQUARES DARK & MILK GIFT BOX
GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
BAHIBÉ 46 % - JIVARA 40 %
REF. 47198
EAN : 3395328575260

Poids net / Net weight / 160g
Conditionnement / Packaging / 16 coffrets / 16 gift boxes



LONDON

32 CARRÉS NOIR & LAIT
32 CHOCOLATE SQUARES DARK & MILK GIFT BOX
GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
BAHIBÉ 46 % - JIVARA 40 %
REF. 47199
EAN : 3395328575291

Poids net / Net weight / 160g
Conditionnement / Packaging / 16 coffrets / 16 gift boxes



Créations Chocolat

POUR UNE APRÈS-MIDI JEUX OU POUR CÉLÉBRER
UN MOMENT FESTIF, SAVOUREZ 100 ANS DE SAVOIR-FAIRE
AVEC NOS CHOCOLATS FINS CONFECTIONNÉS À LA MAIN.

FOR A CASUAL AFTERNOON WITH FRIENDS OR WHILE CELEBRATING
A JOYOUS OCCASION, ENJOY 100 YEARS OF VALRHONA'S KNOW-HOW
WITH OUR FINE, HANDMADE CHOCOLATES.

Les Créations Chocolat

Des recettes raffinées pour tous les amateurs de chocolat.
Sophisticated recipes for all chocolate lovers.

NOUVEAUTÉ / NEW

NOUVEAUTÉ / NEW



LES CŒURS

COFFRET 8 CŒURS NOIR & LAIT
CŒUR MANJARI - CŒUR JIVARA - CŒUR PASSION
8 HEARTS DARK & MILK GIFT BOX
HEART MANJARI - HEART JIVARA - HEART PASSION

REF. 33901
EAN : 3395328482063

Poids net / Net weight / 75g
Conditionnement / Packaging / 15 coffrets / 15 gift boxes



LES TRUFFÉS

COFFRET 12 TRUFFES NOIR, LAIT & DULCEY
DULCEY PRALINÉ - GRAND CRU GUANAJA - GRAND CRU TANARIVA
12 TRUFFLES DARK MILK & DULCEY GIFT BOX
DULCEY PRALINÉ - GRAND CRU GUANAJA - GRAND CRU TANARIVA

REF. 33871
EAN : 3395328481790

Poids net / Net weight / 155g
Conditionnement / Packaging / 12 coffrets / 12 gift boxes

NOUVEAUTÉ / NEW



LES PETITS DÉLICES

COFFRET 15 CHOCOLATS FINS NOIR, LAIT & BLANC
CARAMEL SALÉ - GRANITÉ FRUITÉ PRALINÉ - RINETTE LAIT
PRALINÉ IVOIRE - GRANITÉ GRUÉ
15 PETITS DÉLICES DARK MILK & WHITE GIFT BOX
SALTED CARAMEL - FRUITY PRALINÉ GRANITA - RINETTE MILK
PRALINÉ IVOIRE - GRANITA GRUÉ

REF. 33870
EAN : 3395328481769

Poids net / Net weight / 145g
Conditionnement / Packaging / 12 coffrets / 12 gift boxes

NOUVEAUTÉ / NEW



**DES CHOCOLATS
D'EXCEPTION
CONFECTIONNÉS À LA MAIN**
EXCEPTIONAL CHOCOLATES
MADE BY HAND

Chez Valrhona, la majorité de nos bonbons et leurs décors sont confectionnés à la main pour en faire une pièce unique au cœur de notre chocolaterie de Tain l'Hermitage.

At Valrhona, most of our bonbons and decorations are handmade in our chocolate factory in Tain l'Hermitage so that each creation is unique.

LES GRANDS CRUS
COFFRET 15 CHOCOLATS FINS - NOIR
15 FINE CHOCOLATES - DARK GIFT BOX
MANJARI - MACAÉ - ABINAO
REF. 33903
EAN : 3395328482148

Poids net / Net weight / 150g
Conditionnement / Packaging / 12 coffrets / 12 gift boxes

NOUVEAUTÉ / NEW



COFFRET DÉCOUVERTE
DISCOVERY GIFT BOX

Valrhona réunit ses meilleurs produits dans un coffret d'exception. Découvrez 12 chocolats fins, 8 carrés grands crus noir et lait, ainsi que des amandes et noisettes enrobées de chocolat noir, chocolat lait ou blond dulcey. Une sélection à la découverte de tout le savoir-faire de la Maison Valrhona.

Valrhona presents some of the finest products it has to offer in this exceptional gift box. Look inside to discover 12 fine chocolates, 8 dark and milk grands crus squares and an assortment of almonds and hazelnuts coated in dark chocolate, milk chocolate or blond dulcey. A selection that showcases all the expertise of Maison Valrhona.

REF. 48053
EAN : 3395328718827

Poids net / Net weight / 380g – Conditionnement / Packaging / 8 coffrets / 8 gift boxes

Les Ballotins de Chocolats Fins

Fine Chocolate Ballotins

De délicieux bonbons de chocolat, dans des ballotins délicats, parfaits pour offrir.
These delicious chocolate bonbons make the perfect gift in their delicate ballotins.



BALLOTIN 230G ASSORTI
230G BALLOTTIN OF ASSORTED CHOCOLATES
CONTIENT 25 CHOCOLATS FINS DE 8 VARIÉTÉS.
CONTAINS 25 FINE CHOCOLATES OF 8 DIFFERENT TYPES.

REF. 18831
EAN : 3395328222768

BALLOTIN 230G CELLOPHANÉ
230G CELLOPHANE-WRAPPED BALLOTTIN
REF. 20087
EAN : 3395328236215

Poids net / Net weight / 230g
Conditionnement / Packaging / 12 ballotins /12 ballotins



BALLOTIN 345G ASSORTI
345G BALLOTTIN OF ASSORTED CHOCOLATES
CONTIENT 37 CHOCOLATS FINS DE 13 VARIÉTÉS.
CONTAINS 37 FINE CHOCOLATES OF 13 DIFFERENT TYPES.

REF. 18832
EAN : 3395328222775

BALLOTIN 345G CELLOPHANÉ
345G CELLOPHANE-WRAPPED BALLOTTIN
REF. 20088
EAN : 3395328236246

Poids net / Net weight / 345g
Conditionnement / Packaging / 12 ballotins /12 ballotins



BALLOTIN 465G ASSORTI
465G BALLOTTIN OF ASSORTED CHOCOLATES
CONTIENT 50 CHOCOLATS FINS DE 14 VARIÉTÉS.
CONTAINS 50 FINE CHOCOLATES OF 14 DIFFERENT TYPES.

REF. 18833
EAN : 3395328222782

Poids net / Net weight / 465g
Conditionnement / Packaging / 8 ballotins /8 ballotins



BALLOTIN 700G ASSORTI
700G BALLOTTIN OF ASSORTED CHOCOLATES
CONTIENT 74 CHOCOLATS FINS DE 15 VARIÉTÉS.
CONTAINS 74 FINE CHOCOLATES OF 15 DIFFERENT TYPES.

REF. 18834
EAN : 3395328222799

Poids net / Net weight / 700g
Conditionnement / Packaging / 4 ballotins /4 ballotins



**DES BALLOTINS
ECOCONÇUS
POUR UN IMPACT
ENVIRONNEMENTAL
RÉDUIT**

ECO-DESIGNED
BALLOTTINS ARE
CUTTING DOWN OUR
ENVIRONMENTAL
FOOTPRINT



**Une réduction de 5,5 tonnes
de carton par an**
5.5 Fewer tons of cardboard
each year



Un emballage recyclable*
Recyclable packaging*
*Hors ruban *Excluding ribbon

BALLOTIN ORANGETTES 130G

130G BALLOTIN OF ORANGETTES
**LAMELLES D'ÉCORCES D'ORANGES CONFITES
ENROBÉES DE CHOCOLAT NOIR.**
**SLIVERS OF CANDIED ORANGE PEEL COATED
WITH DARK CHOCOLATE.**

REF. 18835
EAN : 3395328222805

BALLOTIN ORANGETTE CELLOPHANÉ
CELLOPHANE-WRAPPED BALLOTIN OF ORANGETTES

REF. 20086
EAN : 3395328236109

Poids net / Net weight / 130g
Conditionnement / Packaging / 12 ballotins / 12 ballotins



**Soigneusement choisis,
les assortiments de nos
ballotins contiennent
des pralinés et ganaches
enrobés de chocolat noir,
lait et blanc.**

The carefully selected
assortments that go into our
Ballotins include dark, milk
and white chocolate-coated
pralines and ganaches.



Moments Croquants

POUR LA PAUSE PLAISIR APRÈS UNE BALADE HIVERNALE
OU POUR ACCOMPAGNER UNE SOIREE CINÉ,
DÉGUSTEZ NOTRE SÉLECTION D'AMANDES ET NOISETTES
ENROBÉES DE CHOCOLAT.

TO COMPLETE YOUR PERFECT MOVIE NIGHT,
ENJOY OUR SELECTION OF CHOCOLATE COVERED
ALMONDS AND HAZELNUTS.

Les Moments Croquants

Une sélection gourmande d'amandes et noisettes rigoureusement choisies, enrobées de chocolat noir et lait
These delicious, carefully selected almonds and hazelnuts are coated in dark and milk chocolate.

NOUVEAUTÉ /NEW



LES INTENSES

COFFRET AMANDES ET NOISETTES NOIR
ALMOND AND HAZELNUTS DARK GIFT BOX

REF. 33899

EAN : 3395328481981

Poids net / Net weight / 230g
Conditionnement / Packaging / 12 coffrets /12 gift boxes

NOUVEAUTÉ /NEW



LES ESSENTIELS

COFFRET AMANDES ET NOISETTES NOIR & LAIT
ALMONDS AND HAZELNUTS DARK & MILK GIFT BOX

REF. 33900

EAN : 3395328482025

Poids net / Net weight / 230g
Conditionnement / Packaging / 12 coffrets /12 gift boxes

NOUVEAUTÉ /NEW



LES INITIÉS

COFFRET AMANDES ET NOISETTES NOIR, LAIT & DULCEY
ALMONDS AND HAZELNUTS DARK, MILK & DULCEY GIFT BOX

REF. 33898

EAN : 3395328481943

Poids net / Net weight / 300g
Conditionnement / Packaging / 12 coffrets /12 gift boxes

NOUVEAUTÉ / NEW



PRODUIT
PERSONNALISABLE
CUSTOMIZABLE
PRODUCT

Gain emballage
-98%
PLASTIQUE / UIC

LES COLLECTIONNEURS

COFFRET AMANDES ET NOISETTES
NOIR, LAIT & DULCEY - MINI ORANGETTES
ALMONDS AND HAZELNUTS DARK, MILK & DULCEY -
MINI ORANGETTES GIFT BOX

REF. 48045
EAN : 3395328718711

Poids net / Net weight / 450g
Conditionnement / Packaging / 8 coffrets / 8 gift boxes

NOUVEAUTÉ / NEW



Gain emballage
-94%
PLASTIQUE / UIC

PARIS

COFFRET AMANDES, NOISETTES ET CROUSTIBILLES
NOIR & LAIT
ALMONDS, HAZELNUTS AND CROUSTIBILLES
DARK & MILK GIFT BOX
REF. 33902
EAN : 3395328482100

Poids net / Net weight / 160g
Conditionnement / Packaging / 15 coffrets / 15 gift boxes



*Packaging saved - PLASTIC/CSU

Les Formats Grignotage

Nibbles

Un format pratique, refermable, à emporter partout.
A handy, resealable format that travels everywhere with you.



PRODUIT
PERSONNALISABLE
CUSTOMIZABLE
PRODUCT



PRODUIT
PERSONNALISABLE
CUSTOMIZABLE
PRODUCT

**AMANDES & NOISETTES
CHOCOLAT NOIR**
ALMONDS & HAZELNUTS IN DARK
GRAND CRU CHOCOLATE
REF. 11254
EAN : 3395328145807

**AMANDES & NOISETTES
GRAND CRU
CHOCOLAT LAIT**
ALMONDS & HAZELNUTS IN MILK
GRAND CRU CHOCOLATE
REF. 11255
EAN : 3395328145814

Poids net / Net weight / 50g - Conditionnement / Packaging / 26 boîtes / 26 boxes



Des amandes et noisettes entières enrobées de chocolat noir, chocolat lait et Blond Dulcet.

Whole almonds and hazelnuts coated with dark & milk chocolate and Blond Dulcet.



PRODUIT
PERSONNALISABLE
CUSTOMIZABLE
PRODUCT



**AMANDES & NOISETTES
BLOND DULCEY**
ALMONDS & HAZELNUTS
IN BLOND DULCEY
REF. 11257
EAN : 3395328145784

**MINI ORANGETTES
GRAND CRU
CHOCOLAT NOIR**
MINI ORANGETTE CANDIED
ORANGE PEEL IN DARK
GRAND CRU CHOCOLATE
REF. 11258
EAN : 3395328145777

Poids net / Net weight / 50g - Conditionnement / Packaging / 26 boîtes / 26 boxes



TRIPACK ÉQUINOXE® ÉQUINOXE® TRIPLE PACK

AMANDES & NOISETTES
BLOND DULCEY, CHOCOLAT NOIR & LAIT
ALMONDS & HAZELNUTS
BLOND DULCEY, DARK & MILK CHOCOLATES

REF. 11336

EAN : 3395328147368

Poids net / Net weight / 150g

Conditionnement / Packaging / 8 tripacks / 8 triple packs

60 ANNÉES DE GOURMANDISE 60 YEARS OF INDULGENCE

Après une torréfaction délicate, chaque fruit sec est soigneusement enrobé de chocolat dans d'authentiques brasseurs en cuivre sur notre site de production au cœur de la Vallée du Rhône. Depuis 60 ans, la conservation de ce savoir-faire artisanal permet d'obtenir l'alliance parfaite entre croquant et gourmandise.

After being delicately roasted, each nut is carefully chocolate-coated in authentic copper mixers at our production site in the heart of the Rhône Valley. By preserving this expert craftsmanship for 60 years, we have been able to forge a perfect alliance between crisp textures and indulgent flavors.







Éditions spéciales

Special editions

La collection de Noël 2022

The Christmas 2022 collection

Une collection festive de chocolats fins en édition limitée.
A limited edition collection of festive chocolates.

ENTREZ DANS NOTRE UNIVERS CHALEUREUX ET RÉCONFORTANT DES FÊTES DE NOËL.

Pour les fêtes de Noël, partez à la rencontre d'un paysage chaleureux et éveillé.

Dehors dans la neige, des animaux malicieux se promènent sans bruit pendant que des enfants jouent. Au cœur du chalet, le sapin revêt ses plus beaux décors non loin des crépitements de la cheminée. À travers la fenêtre, un panorama exceptionnel se dessine sur les montagnes et la forêt enneigées. Cette douce ambiance de fin de journée nous invite à savourer un généreux goûter chocolaté.

C'est dans ce paysage merveilleux que nous avons imaginé notre nouvelle collection, révélant des chocolats fins aux arômes subtils.

Une promesse d'instants de partage, de plaisir et de gourmandise.

ENTER OUR WARM AND COMFORTING WORLD OF CHRISTMAS CELEBRATIONS.

For the Christmas season, embark on a journey to discover a warm landscape teeming with life.

Outside in the snow, mischievous animals walk around quietly while children play. In the heart of the chalet, the Christmas tree glows beautifully not far from the crackling fireplace. Through the window, an exceptional vista emerges over the mountains and the snowy forest. This gentle atmosphere at the end of the day invites us to enjoy a generous chocolate snack.

It is within this magnificent landscape that we have designed our new collection, revealing fine chocolates with subtle aromas.

A promise of sharing, pleasure and indulgence.



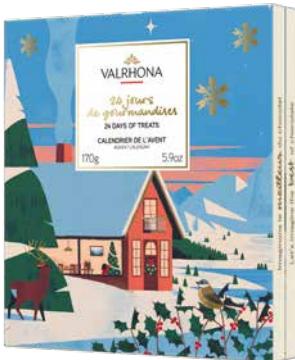
L'astuce merchandising : nos coffrets se suivent et racontent l'histoire d'un Noël sur les routes enneigées de l'hiver. Grâce à cette idée ludique, le linéaire boutique s'habillera et s'adaptera facilement aux couleurs des fêtes.

Merchandising tip: our gift boxes tell the story of a Christmas on snowy roads. Using this fun concept, it will be easier to decorate and adapt the shelf display in festive colors.





NOUVEAUTÉ / NEW



CALENDRIER DE L'AVENT 24 JOURS DE GOURMANDISES ADVENT CALENDAR - 24 DAYS OF TREATS

AMANDES ET NOISETTES LAIT & DULCEY / CROUSTIBILLES NOIR / CROUSTIBILLES INSPIRATION FRAMBOISE / ESPRITS DE NOËL NOIR CARAÏBE / ESPRIT DE NOËL DULCEY / PRALINÉ AMANDES NOISETTES / PRALINÉS FRUITÉ CRAQUANT / CARRÉS JIVARA / BATON 20G CARAÏBE
MILK & DULCEY ALMONDS AND HAZELNUTS / DARK CROUSTIBILLES / RASPBERRY INSPIRATION CROUSTIBILLES / CHRISTMAS SPIRIT DARK CARAÏBE / CHRISTMAS SPIRIT DULCEY / PRALINÉ ALMOND HAZELNUTS / PRALINÉS FRUITY CRISPY / CHOCOLATE SQUARES JIVARA / STICK 20 G CARAÏBE

REF. 48698

EAN : 3395328737343

Poids net / Net weight / 170g
Conditionnement / Packaging / 8 coffrets / 8 boxes

NOUVEAUTÉ / NEW



COLLECTION NOËL CHRISTMAS COLLECTION

CRÈME CARAMEL - GANACHE MENTHE
GANACHE JIVARA - PRALINÉ IVOIRE
GANACHE CASSIS
CRÈME CARAMEL - MINT GANACHE
GANACHE JIVARA - PRALINÉ IVOIRE
BLACKCURRANT GANACHE

REF. 48701

EAN : 3395328737538

Poids net / Net weight / 150g
Conditionnement / Packaging /
12 coffrets / 12 boxes

NOUVEAUTÉ / NEW



LES TRUFFÉS TRUFFLES

12 TRUFFES DULCEY PRALINÉ
GRAND CRU GUANAJA
GRAND CRU TANARIVA
12 TRUFFLES DULCEY PRALINÉ
GRAND CRU GUANAJA
GRAND CRU TANARIVA

REF. 48702

EAN : 3395328737576

Poids net / Net weight / 155g
Conditionnement / Packaging /
12 coffrets / 12 boxes

NOUVEAUTÉ / NEW



LA PRÉPARATION POUR CHOCOLAT CHAUD KALINGO KALINGO HOT CHOCOLATE MIX

REF. 48696

EAN : 339532873735

Poids net / Net weight / 250g
Conditionnement / Packaging /
12 coffrets / 12 boxes

NOUVEAUTÉ / NEW



L'ÉTUI DOUCEURS DE NOËL CHRISTMAS TREATS

ESPRITS DE NOËL
CARAÏBE - CARAMÉLIA - DULCEY
CHRISTMAS SPIRIT
CARAÏBE - CARAMÉLIA - DULCEY

REF. 48699

EAN : 3395328737477

Poids net / Net weight / 140g
Conditionnement / Packaging /
16 coffrets / 16 boxes

NOUVEAUTÉ / NEW



BALLOTIN ASSORTIS NOËL CHRISMAS ASSORTED FINE CHOCOLATES BALLOTTIN

ASSORTIMENT DE 25 CHOCOLATS FINS
ASSORTMENT OF 25 FINE CHOCOLATES

REF. 48694

EAN : 3395328737323

Poids net / Net weight / 230g
Conditionnement / Packaging /
12 coffrets / 12 boxes

LES SCINTILLANTES SCINTILLANTES

JIVARA 40 % - CARAÏBE 66 %
CASSIS IVOIRE - DOUCE AMANDE LAIT
PRALIFUILETÉ NOIR - PRALINÉ LAIT

REF. 11504

EAN : 3395328151341

Conditionnement / Packaging
boîte 5kg (environ 450 papillotes) /
5kg box (450 French Papillote Style approximately)
Dimensions boîte / Box dimensions /
Longueur / Length 40,5cm
Largeur / Width 19,5cm - Profondeur / Depth 26cm





Accueil & Évènements

Reception & Events

**DES COLLECTIONS ORIGINALES
& RAFFINÉES POUR DES MOMENTS
DE GOURMANDISE UNIQUES.**

ORIGINAL, SOPHISTICATED COLLECTIONS
FOR UNIQUELY INDULGENT MOMENTS.

Les Carrés et les Lingots

Squares and Lingots

Offrez une attention, un geste qui fera la différence.
When it comes to hosting guests, special little gestures make all the difference.

NOUVEAUTÉ / NEW



CARRÉS GRANDS CRUS SQUARES GRAND CRU CHOCOLATE

DISPONIBLES EN 4 GRANDS CRUS :
4 GRAND CRU CHOCOLATES AVAILABLE:
GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 % - MANJARI 64 % - JIVARA 40 %

REF. 510 - EAN : 3395321005108
REF. 511 - EAN : 3395321005115
REF. 1895 - EAN : 3395321018955
REF. 1896 - EAN : 3395321018962

Conditionnement / Packaging
1kg (environ 200 carrés) / 1kg box (200 squares approx.)
Dimensions boîte / Box dimensions / Longueur / Length 22cm
Largeur / Width 22cm / Profondeur / Depth 5cm

PRODUIT
PERSONNALISABLE
CUSTOMIZABLE
PRODUCT



NOUVEAUTÉ / NEW



LINGOTS GIANDUJA GIANDUJA LINGOTS

GIANDUJA LAIT ET CRÊPE CROUSTILLANTE
GIANDUJA MILK AND CRISPY CREPE

REF. 25170
EAN : 3395321037826

Conditionnement / Packaging
boîte 2kg (environ 200 lingots) / 2kg box (200 lingots approx.)
Dimensions boîte / Box dimensions / Longueur / Length 32cm
Largeur / Width 22,5cm - Profondeur / Depth 7,7cm

Les Éclats

Éclats

Véritable invitation à la dégustation, découvrez nos éclats et leur design exclusif, pour profiter pleinement des arômes du chocolat Valrhona.
Explore our irresistible Éclats and their exclusive designs and savor every last flavor that Valrhona's chocolate has to offer.

NOUVEAU PACKAGINGS / NEW PACKAGINGS



ÉCLAT CHOCOLAT AU LAIT
MILK CHOCOLATE ÉCLAT

REF. 7457
EAN : 3395321074579



ÉCLAT CHOCOLAT NOIR 61%
DARK CHOCOLATE ÉCLAT 61%

REF. 5112
EAN : 3395321051129



ÉCLAT ANDOA NOIR 70 %
ÉCLAT ANDOA NOIR 70%

REF. 8197
EAN : 3395321081973



Choisir le label Fairtrade/Max Havelaar, c'est permettre aux producteurs de bénéficier d'une meilleure rémunération et de conditions de travail décentes tout en préservant l'environnement. Pour plus d'informations : <http://www.maxhavelaarfrance.org>
Buying products from Fairtrade producers enables them to obtain fair prices for their crops and have decent working conditions. For more information: info.fairtrade.net



Environ 244 Éclats. Présentés dans une boîte distributrice - 244 Éclats approx. Provided in a dispenser box
Conditionnement / Packaging /boîte 1kg / 1kg box
Dimensions boîte / Box dimensions / Longueur / Length 16cm Largeur / Width 20cm - Profondeur / Depth 20,5cm

Récapitulatif Offre BtoC

BtoC Offer Overview



**INFORMATIONS TECHNIQUES DE
L'ENSEMBLE DES RÉFÉRENCES PRÉSENTES
DANS LE CATALOGUE.**

TECHNICAL DETAILS ON ALL CATALOGUE
PRODUCTS.

Produits personnalisables

Customizable products

CATÉGORIE CATEGORY	GAMME RANGE	DÉNOMINATION NAME	RÉF REF	GENCODE EAN CODE	POIDS NET NET WEIGHT	COND PACKAGING	DLUO (MOIS) BEST BEFORE (MONTHS)
Les Grands Crus Grand Cru	Les Grands Crus Grand Cru	CARRÉ GUANAJA PERSONNALISABLE 1-4 COULEURS CUSTOMIZABLE GUANAJA SQUARE 1-4 COLORS	32297	3395328373248	5gr	1KG (200 CARRÉS) 1KG (200 SQUARES)	14
		CARRÉ CARAÏBE PERSONNALISABLE 1-4 COULEURS CUSTOMIZABLE CARAIBE SQUARE 1-4 COLORS	32273	3395328372524	5gr	1KG (200 CARRÉS) 1KG (200 SQUARES)	14
		CARRÉ JIVARA PERSONNALISABLE 1-4 COULEURS CUSTOMIZABLE JIVARA SQUARE 1-4 COLORS	32299	3395328373309	5gr	1KG (200 CARRÉS) 1KG (200 SQUARES)	14
		CARRÉ MANJARI PERSONNALISABLE 1-4 COULEURS CUSTOMIZABLE MANJARI SQUARE 1-4 COLORS	32301	3395328373361	5gr	1KG (200 CARRÉS) 1KG (200 SQUARES)	14
		CARRÉ GUANAJA PERSONNALISABLE 1-4 COULEURS (OR À CHAUD) CUSTOMIZABLE GUANAJA SQUARE 1-4 COLORS (GOLD HOT STAMPING)	32280	3395328372739	5gr	1KG (200 CARRÉS) 1KG (200 SQUARES)	14
		CARRÉ CARAÏBE PERSONNALISABLE 1-4 COULEURS (OR À CHAUD) CUSTOMIZABLE CARAIBE SQUARE 1-4 COLORS (GOLD HOT STAMPING)	32306	3395328373514	5gr	1KG (200 CARRÉS) 1KG (200 SQUARES)	14
		CARRÉ JIVARA PERSONNALISABLE 1-4 COULEURS (OR À CHAUD) CUSTOMIZABLE JIVARA SQUARE 1-4 COLORS (GOLD HOT STAMPING)	32294	3395328373156	5gr	1KG (200 CARRÉS) 1KG (200 SQUARES)	14
		CARRÉ MANJARI PERSONNALISABLE 1-4 COULEURS (OR À CHAUD) CUSTOMIZABLE MANJARI SQUARE 1-4 COLORS (GOLD HOT STAMPING)	32277	3395328372647	5gr	1KG (200 CARRÉS) 1KG (200 SQUARES)	14
		TABLETTE GUANAJA 100G PERSONNALISABLE 1-4 COULEURS 100G CUSTOMIZABLE GUANAJA BAR 1-4 COLORS	7609	3395321076092	100gr	20 TABLETTES 20 BARS	14
		TABLETTE JIVARA 100G PERSONNALISABLE 1-4 COULEURS 100G CUSTOMIZABLE JIVARA BAR 1-4 COLORS	7612	3395321076122	100gr	20 TABLETTES 20 BARS	14
		BÂTON GUANAJA PERSONNALISABLE 1-4 COULEURS CUSTOMIZABLE GUANAJA STICK 1-4 COLORS	7600	3395321076009	20gr	1KG (50 BÂTONS) 1KG (50 STICKS)	14
		BÂTON JIVARA PERSONNALISABLE 1-4 COULEURS CUSTOMIZABLE JIVARA STICK 1-4 COLORS	7605	3395321076054	20gr	1KG (50 BÂTONS) 1KG (50 STICKS)	12
L'offre Équinoxe Nibbles range	L'offre Équinoxe Nibbles range	GRIGNOTAGE ÉQUINOXE® 50G : AMANDES & NOISETTES GRAND CRU CHOCOLAT NOIR ÉQUINOXE® NIBBLES 50G: ALMONDS & HAZELNUTS IN DARK GRAND CRU CHOCOLATE	11332	3395328145807	50gr	26 BOITES 26 BOXES	12
		GRIGNOTAGE ÉQUINOXE® 50G : AMANDES & NOISETTES GRAND CRU CHOCOLAT LAIT ÉQUINOXE® NIBBLES 50G: ALMONDS & HAZELNUTS IN MILK GRAND CRU CHOCOLATE	11333	3395328145814	50gr	26 BOITES 26 BOXES	12
		GRIGNOTAGE ÉQUINOXE® 50G : AMANDES & NOISETTES BLOND DULCEY ÉQUINOXE® NIBBLES 50G: ALMONDS & HAZELNUTS IN BLOND DULCEY	11335	3395328145784	50gr	26 BOITES 26 BOXES	12
		TRIPACK ÉQUINOXE® 150G : AMANDES & NOISETTES BLOND DULCEY, GRANDS CRUS CHOCOLAT NOIR & LAIT 150G ÉQUINOXE® TRIPLE PACK: ALMONDS & HAZELNUTS BLOND DULCEY, DARK & MILK GRAND CRU CHOCOLATES	11337	3395328147368	150gr	8 BOITES 8 BOXES	12
Les Coffrets Moments Croquants The Gift Boxes : Moments Croquants	Les Coffrets Moments Croquants The Gift Boxes : Moments Croquants	COFFRET ÉQUINOXE® NOIR LAIT ÉQUINOXE® GIFT BOX DARK MILK	25747	3395328770023	230gr	12 COFFRETS 12 GIFT BOXES	12
		COFFRET COLLECTIONNEURS NOIR LAIT DULCEY COLLECTORS GIFT BOX DARK MILK DULCEY	25744	3395328769836	450gr	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	9
Le Coffret Créations Chocolat The Gift Boxes : Creations Chocolat		COFFRET 8 CŒURS NOIR LAIT GIFT BOX 8 HEARTS DARK MILK	25738	3395328769393	75gr	15 COFFRETS 15 GIFT BOXES	10

CATÉGORIE CATEGORY	GAMME RANGE	DÉNOMINATION NAME	RÉF REF	GENCODE EAN CODE	POIDS NET NET WEIGHT	COND PACKAGING	DUO (MOIS) BEST BEFORE (MONTHS)
Produits personnalisables Customizable products	Les Coffrets Instants Dégustation The Gift Boxes : Instants Dégustation	COFFRET 32 CARRES NOIR LAIT GIFT BOX 32 SQUARES DARK MILK COFFRET 32 CARRES BIO GIFT 32 SQUARES 8 GRANDS CRUS COFFRET 50 CARRES NOIR LAIT GIFT BOX 50 SQUARES DARK MILK	25741 25742 25743	3395328769621 3395328769669 3395328769706	160gr 160gr 250gr	16 COFFRETS 16 GIFT BOXES 16 COFFRETS 16 GIFT BOXES 12 COFFRETS 12 GIFT BOXES	12 12 12
Le Coffret Découverte The Discovery Gift Box		COFFRET DECOUVERTE NOIR LAIT DULCEY DISCOVERY GIFT BOX DARK MILK DULCEY	25748	3395328770078	380gr	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	10
Chocolats à pâtisser Chocolate for pastries	Sachets de fèves 250g 250g bags of Fèves	SACHET FÈVES 250G KOMUNTU 80% 250G KOMUNTU 80% BAG OF FÈVES SACHET FÈVES 250G MILLOT 74% 250G MILLOT 74% BAG OF FÈVES SACHET FÈVES 250G GUANAJA 70% 250G GUANAJA 70% BAG OF FÈVES SACHET FÈVES 250G CARAÏBE 66% 250G CARAÏBE 66% BAG OF FÈVES SACHET FÈVES 250G MANJARI 64% 250G MANJARI 64% BAG OF FÈVES SACHET FÈVES 250G JIVARA 40% 250G JIVARA 40% BAG OF FÈVES SACHET FÈVES 250G ANDOA LAIT 39% 250G ANDOA LAIT 39% BAG OF FÈVES SACHET FÈVES 250G CARAMÉLIA 36% 250G CARAMÉLIA 36% BAG OF FÈVES SACHET FÈVES 250G AZÉLIA 35% 250G AZÉLIA 35% BAG OF FÈVES SACHET FÈVES 250G DULCEY 35% 250G DULCEY 35% BAG OF FÈVES SACHET FÈVES 250G IVOIRE 35% 250G IVOIRE 35% BAG OF FÈVES SACHET FÈVES SPÉCIALITÉS AU BEURRE DE CACAO ET FRUIT 250G INSPIRATION FRAMBOISE 250G RASPBERRY INSPIRATION SPECIALTY WITH COCOA BUTTER AND FRUIT BAG OF FÈVES	48537 32752 31215 31209 31216 31211 31229 31214 31213 31210 31212 32750 32749 31431 31432	3395328733585 3395328376423 3395328348581 3395328348376 3395328348611 3395328348437 3395328348734 3395328348529 3395328348499 3395328348406 3395328348468 3395328376362 3395328376331 3395328353073 3395328353103	250gr 250gr 250gr 250gr 250gr 250gr 250gr 250gr 250gr 250gr 250gr 250gr 250gr 250gr 250gr 250gr	12 SACS 12 BAGS 12 SACS 12 BAGS	18 18 14 14 14 12 15 12 12 12 12 12 10 10 10 10
	Sacs de fèves 1kg 1kg bags of Fèves	SAC FÈVES 1 KG GUANAJA 70% 1KG GUANAJA 70% BAG OF FÈVES SAC FÈVES 1 KG CARAÏBE 66% 1KG CARAÏBE 66% BAG OF FÈVES SAC FÈVES 1 KG ORIADO 60% 1KG ORIADO 60% BAG OF FÈVES SAC FÈVES 1 KG ÉQUATORIALE NOIR 55% 1KG ÉQUATORIALE NOIR 55% BAG OF FÈVES SAC FÈVES 1 KG JIVARA 40% 1KG JIVARA 40% BAG OF FÈVES	12386 12387 29868 29845 12388	3395328093757 3395321075163 3395328332047 3395328330876 3395321075156	1kg 1kg 1kg 1kg 1kg	9 SACS 9 BAGS 9 SACS 9 BAGS 9 SACS 9 BAGS 9 SACS 9 BAGS 9 SACS 9 BAGS	14 14 14 14 12

CATÉGORIE CATEGORY	GAMME RANGE	DÉNOMINATION NAME	RÉF REF	GENCODE EAN CODE	POIDS NET NET WEIGHT	COND PACKAGING	DLUO (MOIS) BEST BEFORE (MONTHS)
Chocolats à pâtisser Chocolates for pastries	Sacs de fèves 1kg 1kg bags of Fèves	SAC FÈVES 1 KG ÉQUATORIALE LAIT 35% 1KG ÉQUATORIALE LAIT 35% BAG OF FÈVES	29864	3395328331774	1kg	9 SACS 9 BAGS	12
		SAC FÈVES 1 KG DULCEY 35% 1KG DULCEY 35% BAG OF FÈVES	31834	3395328365977	1kg	9 SACS 9 BAGS	12
		SAC FÈVES 1 KG IVOIRE 35% 1KG IVOIRE 35% BAG OF FÈVES	12389	3395321075170	1kg	9 SACS 9 BAGS	12
		CELAYA CHOCOLAT CHAUD CELAYA HOT CHOCOLATE	3209	3395321032098	1L	6 BRIOUES 6 CARTONS	10
		POUDRE DE CACAO COCOA POWDER	33241	3395328457450	250gr	8 BOITES 8 BOXES	24
	Aides pâtissières Little Extras	CŒURS FONDANTS GUANAJA GUANAJA MELTY CENTER	31836	3395328366028	180gr	9 POTS 9 POTS	9
		CŒURS FONDANTS PRALINÉ PRALINÉ MELTY CENTER	31837	3395328366059	180gr	9 POTS 9 POTS	9
		PRALINÉ AMANDES NOISETTES FRUITÉ 50% ALMONDS AND HAZELNUTS FRUITY PRALINE 50%	31835	3395328365991	300gr	8 POTS 8 POTS	9
		PÂTE À TARTINER CHOCOLATE SPREAD	32882	3395328379264	280gr	8 POTS 8 POTS	9
		PÉPITES CHOCOLAT NOIR DARK CHOCOLATE CHIPS	31841	3395328366080	250gr	12 SACS 12 BAGS	24
Tablettes & Bâtons Bars & Sticks	Tablettes dégustation Taster bars	PÉPITES CHOCOLAT LAIT MILK CHOCOLATE CHIPS	31842	3395328366110	250gr	12 SACS 12 BAGS	18
		PERLES MIXTES CRAQUANTES - NOIR, LAIT & DULCEY MIXED CRUNCHY PEARLS - BLACK, MILK & DULCEY	31843	3395328366141	250gr	12 SACS 12 BAGS	9
		COPEAUX DE CHOCOLAT NYANGBO 68% NYANGBO GROUND CHOCOLATE 68%	32751	3395328376393	250gr	12 SACS 12 BAGS	9
		ARAGUANI 100%	31461	3395328354025	70g	12 TABLETTES 12 BARS	18
		ABINAO 85%	31281	3395328349526	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	18
		KOMUNTU 80%	48536	3395328733554	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	18
		TULAKALUM 75%	31462	3395328354056	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	18
		GUANAJA 70%	31273	3395328348987	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	18
		ANDOA NOIR 70%	31290	3395328349625	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	18
		CARAÏBE 66%	31271	3395328348925	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	18
	Tablettes gourmandes Indulgent bars	MANJARI 64%	31270	3395328348895	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	18
		ORIADO 60%	31291	3395328349656	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	18
	Tablettes gourmandes Indulgent bars	BAHIBÉ 46%	31272	3395328348956	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	15
		JIVARA 40%	31280	3395328349496	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	15
		ANDOA LAIT 39%	31289	3395328349595	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	15
		DULCEY 35%	31274	3395328349014	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	15
		GUANAJA 70% ÉCLATS DE CACAO GUANAJA 70% COCOA NIBS	33638	3395328474372	120g	15 TABLETTES 15 BARS	18
		CARAÏBE 66% NOISETTES CARAÏBE 66% HAZELNUTS	33640	3395328474396	120g	15 TABLETTES 15 BARS	18
		MANJARI 64% ORANGE MANJARI 64% ORANGE	33639	3395328474389	120g	15 TABLETTES 15 BARS	18
		BAHIBÉ 46% AMANDES BAHIBÉ 46% ALMONDS	33643	3395328474433	120g	15 TABLETTES 15 BARS	15
		JIVARA 40% PÉCAN JIVARA 40% PECAN	33659	3395328474693	120g	15 TABLETTES 15 BARS	15
		CARAMÉLIA 36% CÉRÉALES BISCUITÉES CARAMÉLIA 36% BISCUITY CEREAL	33642	3395328474419	120g	15 TABLETTES 15 BARS	15
		DULCEY 35% CAFÉ DULCEY 35% COFFEE	33641	3395328474402	120g	15 TABLETTES 15 BARS	15
		IVOIRE 35% FRAMBOISE IVOIRE 35% RASPBERRY	33598	3395328474426	120g	15 TABLETTES 15 BARS	15

Tablettes & Bâtons
Bars & Sticks

Chocolats à pâtisser
Chocolates for pastries

CATÉGORIE CATEGORY	GAMME RANGE	DÉNOMINATION NAME	RÉF REF	GENCODE EAN CODE	POIDS NET NET WEIGHT	COND PACKAGING	DUO (MOIS) BEST BEFORE (MONTHS)
Tablettes & Bâtons Bars & Sticks	Les coffrets de tablettes Bars gift boxes	COFFRET COLLECTION DÉGUSTATION TASTER COLLECTION GIFT BOX	31807	3395328365748	420gr	10 COFFRETS 10 GIFT BOXES	15
		COFFRET GOURMAND 3 TABLETTES NOIR INDULGENT GIFT BOX 3 BLACK BARS	34228	3395328488164	360gr	12 COFFRETS 12 GIFT BOXES	18
		COFFRET GOURMAND 3 TABLETTES NOIR ET LAIT INDULGENT GIFT BOX 3 BLACK AND MILK BARS	47459	3395328712399	360gr	12 COFFRETS 12 GIFT BOXES	15
	Bâtons Grands Crus Grand Cru sticks	BÂTON GUANAJA 70% GUANAJA 70% STICK	12338	3395320066919	20gr	50 BÂTONS 50 STICKS	18
		BÂTON CARAÏBE 66% CARAÏBE 66% STICK	12339	3395320066902	20gr	50 BÂTONS 50 STICKS	18
		BÂTON JIVARA 40% JIVARA 40% STICK	12340	3395320066896	20gr	50 BÂTONS 50 STICKS	15
		BÂTON TANARIVA 33% TANARIVA 33% STICK	12337	3395320066889	20gr	50 BÂTONS 50 STICKS	15
		COFFRET 8 BÂTONS DE GRANDS CRUS ASSORTIS GIFT BOX OF 8 ASSORTED GRAND CRU STICKS	12336	3395320066872	160g	15 COFFRETS 15 GIFT BOXES	15
Chocolats à offrir Chocolates for gifting	Les Instants dégustation	COFFRET 18 CARRÉS ABINAO 85% 18-SQUARES GIFT BOX ABINAO 85%	18887 47854	3395328224083 3395328715659	90gr	18 COFFRETS 18 GIFT BOXES	14
		COFFRET 18 CARRÉS GUANAJA 70% 18-SQUARES GIFT BOX GUANAJA 70%	18886 47856	3395328224076 3395328715727	90gr	18 COFFRETS 18 GIFT BOXES	14
		COFFRET 18 CARRÉS ANDOA LAIT 39% 18-SQUARES GIFT BOX ANDOA LAIT 39%	47857	3395328715789	90gr	18 COFFRETS 18 GIFT BOXES	12
		COFFRET 18 CARRÉS JIVARA 40% 18-SQUARES GIFT BOX JIVARA 40%	18888	3395328224090	90gr	16 COFFRETS 16 GIFT BOXES	12
		PALETTE 6 GRANDS CRUS - 6 CARRÉS 6 CHOCOLATES SQUARES	33517	3395328467046	30gr	36 PALETTES 36 GIFT BOXES	14
		COFFRET 32 CARRÉS NOIR LAIT 32 CHOCOLATE SQUARES DARK MILK	34270	3395328489277	160gr	16 COFFRETS 16 GIFT BOXES	12
		COFFRET 32 CARRÉS BIO NOIR LAIT 32 CHOCOLATE SQUARES ORGANIC DARK MILK	34268	3395328489215	160gr	16 COFFRETS 16 GIFT BOXES	12
		COFFRET 50 CARRÉS NOIR 50 CHOCOLATE SQUARES DARK	34271	3395328489307	250gr	12 COFFRETS 12 GIFT BOXES	14
		COFFRET 50 CARRÉS NOIR LAIT 50 CHOCOLATE SQUARES DARK MILK	34272	3395328489338	250gr	12 COFFRETS 12 GIFT BOXES	12
		COFFRET 60 CARRÉS NOIR LAIT 60 CHOCOLATE SQUARES DARK MILK	34269	3395328489246	300gr	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	12
Les Créations Chocolat	Les Créations Chocolat	COFFRET PARIS 32 CARRÉS NOIR LAIT PARIS 32 CHOCOLATE SQUARES DARK MILK	47198	3395328575260	160gr	16 COFFRETS 16 GIFT BOXES	12
		COFFRET LONDON 32 CARRÉS NOIR LAIT LONDON 32 CHOCOLATE SQUARES DARK MILK	47199	3395328575291	160gr	16 COFFRETS 16 GIFT BOXES	12
		COFFRET 8 COEURS NOIR LAIT 8 HEARTS DARK MILK	33901	3395328482063	75g	15 COFFRETS 15 GIFT BOXES	10
		COFFRET 12 TRUFFES NOIR LAIT DULCEY 12 TRUFFLES DARK MILK DULCEY	33871	3395328481790	155g	12 COFFRETS 12 GIFT BOXES	10
		COFFRET 15 PETITS DELICES NOIR LAIT BLANC 15 PETITS DELICES DARK MILK WHITE	33870	3395328481769	145g	12 COFFRETS 12 GIFT BOXES	12
		COFFRET 15 BBC NOIR 15 BBC DARK	33903	3395328482148	150g	12 COFFRETS 12 GIFT BOXES	10
		COFFRET 380G DECOUVERTE 380G DISCOVERY GIFT BOX	48053	3395328718827	380g	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	10
		BALLOTIN 230G ASSORTI (25 CHOCOLATS) 230G BALLOTIN OF ASSORTED CHOCOLATES (25 CHOCOLATES)	18831	3395328222768	230gr	12 BALLOTTINS 12 BALLOTTINS	10
		BALLOTIN 230G CELLOPHANÉ (25 CHOCOLATS) 230G CELLOPHANE-WRAPPED BALLOTIN OF ASSORTED CHOCOLATES (25 CHOCOLATES)	20087	3395328236215	230gr	12 BALLOTTINS 12 BALLOTTINS	10
		BALLOTIN 345G (37 CHOCOLATS) 345G BALLOTIN OF ASSORTED CHOCOLATES (37 CHOCOLATES)	18832	3395328222775	345gr	12 BALLOTTINS 12 BALLOTTINS	10
		BALLOTIN 345G CELLOPHANÉ (37 CHOCOLATS) 345G CELLOPHANE-WRAPPED BALLOTIN OF ASSORTED CHOCOLATES (37 CHOCOLATES)	20088	3395328236246	345gr	12 BALLOTTINS 12 BALLOTTINS	10
		BALLOTIN 465G ASSORTI (50 CHOCOLATS) 465G BALLOTIN OF ASSORTED CHOCOLATES (50 CHOCOLATES)	18833	3395328222782	465gr	8 BALLOTTINS 8 BALLOTTINS	10
		BALLOTIN 700G ASSORTI (74 CHOCOLATS) 700G OF ASSORTED CHOCOLATES (74 CHOCOLATES)	18834	3395328222799	700gr	4 BALLOTTINS 4 BALLOTTINS	10
		BALLOTIN ORANGETTES 130G 130G BALLOTIN OF ORANGETTES	18835	3395328222805	130gr	12 BALLOTTINS 12 BALLOTTINS	10
		BALLOTIN ORANGETTES CELLOPHANÉ 130G 130G CELLOPHANE-WRAPPED BALLOTIN OF ORANGETTES	20086	3395328236109	130gr	12 BALLOTTINS 12 BALLOTTINS	10

CATÉGORIE CATEGORY	GAMME RANGE	DÉNOMINATION NAME	RÉF REF	GENCODE EAN CODE	POIDS NET NET WEIGHT	COND PACKAGING	DUO (MOIS) BEST BEFORE (MONTHS)
Chocolats à offrir Chocolates for gifting	Les Moments Croquants	COFFRET 230G ÉQUINOXE® NOIR 230G ÉQUINOXE® DARK	/ 33899	/ 3395328481981	230gr	12 COFFRETS 12 GIFT BOXES	12
		COFFRET 230G ÉQUINOXE® NOIR LAIT 230G ÉQUINOXE® DARK MILK	/ 33900	/ 3395328482025	230gr	12 COFFRETS 12 GIFT BOXES	12
		COFFRET 300G ÉQUINOXE® NOIR LAIT DULCEY 300G ÉQUINOXE® DARK MILK DULCEY	/ 33898	/ 3395328481943	300gr	12 COFFRETS 12 GIFT BOXES	12
		COFFRET 450G COLLECTIONNEURS NOIR LAIT DULCEY 450G COLLECTORS DARK MILK DULCEY	/ 48045	/ 3395328718711	450gr	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	9
		COFFRET PARIS 160G ÉQUINOXE® CROUSTIBILLE NOIR LAIT PARIS ÉQUINOXE® CROUSTIBILLE DARK MILK	/ 33902	/ 3395328482100	160gr	15 COFFRETS 15 GIFT BOXES	10
		AMANDES & NOISETTES GRAND CRU CHOCOLAT NOIR ALMONDS & HAZELNUTS IN DARK GRAND CRU CHOCOLATE	11254	3395328145807	50gr	26 BOITES 26 BOXES	12
		AMANDES & NOISETTES GRAND CRU CHOCOLAT LAIT ALMONDS & HAZELNUTS IN MILK GRAND CRU CHOCOLATE	11255	3395328145814	50gr	26 BOITES 26 BOXES	12
		AMANDES & NOISETTES BLOND DULCEY ALMONDS & HAZELNUTS IN BLOND DULCEY	11257	3395328145784	50gr	26 BOITES 26 BOXES	10
		MINI ORANGETTES GRAND CRU CHOCOLAT NOIR CANDIED ORANGE PEEL IN DARK CHOCOLATE GRAND CRU	11258	3395328145777	60gr	26 BOITES 26 BOXES	9
		AMANDES & NOISETTES BLOND DULCEY, GRANDS CRUS CHOCOLAT NOIR & LAIT ALMONDS & HAZELNUTS BLOND DULCEY, DARK & MILK GRAND CRU CHOCOLATES	11336	3395328147368	150gr	8 TRIPACKS 8 TRIPLE PACKS	10
Editions spéciales Special editions	Collection Noël 2022 Christmas 2022 collection	CALENDRIER DE L'AVENT - 24 JOURS DE GOURMANDISES ADVENT CALENDAR - 24 DAYS OF TREATS	/ 48698	/ 3395328737439	170g	8 COFFRETS 8 BOXES	6
		COLLECTION NOËL - 15 CHOCOLATS FINS CHRISTMAS COLLECTION - 15 FINE CHOCOLATES	/ 48701	/ 3395328737538	150g	12 COFFRETS 12 BOXES	10
		LES TRUFFÉS - 12 TRUFFES TRUFFLES - 12 TRUFFLES	/ 48702	/ 3395328737576	155g	12 COFFRETS 12 BOXES	10
		ÉTUI DOUCEURS DE NOËL CHRISTMAS TREATS PACK	/ 48699	/ 3395328737477	140g	16 COFFRETS 16 BOXES	12
		LA PRÉPARATION POUR CHOCOLAT CHAUD KALINGO KALINGO HOT CHOCOLATE MIX	/ 48696	/ 3395328737385	250g	12 COFFRETS 12 BOXES	14
		BALLOTIN ASSORTIS NOËL CHRISMAS ASSORTED FINE CHOCOLATES BALLOTIN	/ 48694	/ 3395328737323	230g	12 COFFRETS 12 BOXES	10
		LES SCINTILLANTES SCINTILLANTES	11504	3395328151341	5kg	BOÎTE 5KG/ ENVIRON 450 PAPILLOTES 5KG BOX 450 FRENCH PAPILLOTE STYLE APPROX.	4
Accueil & Événements Reception & Events	Les Carrés et les Lingots Squares and Lingot	CARRÉ GRAND CRUS GUANAJA 70% 5G GUANAJA 70% DARK GRAND CRU CHOCOLATE SQUARE	0510	3395321005108	1kg	BOÎTE 1KG/ ENVIRON 200 CARRÉS 1KG BOX 200 SQUARES APPROX.	14
		CARRÉ GRAND CRU CARAÏBE 66% 5G CARAÏBE 66% DARK GRAND CRU CHOCOLATE SQUARE	0511	3395321005115	1kg		14
		CARRÉ GRAND CRU MANJARI 64% 5G MANJARI 64% DARK GRAND CRU CHOCOLATE SQUARE	1895	3395321018955	1kg		14
		CARRÉ GRAND CRU JIVARA 40% 5G JIVARA 40% MILK GRAND CRU CHOCOLATE SQUARE	1896	3395321018962	1kg		12
		LINGOTS GIANDUJA GIANDUJA LINGOTS	/ 25170	/ 3395321037826	2kg	BOÎTE 2KG/ ENVIRON 200 LINGOTS 2KG BOX 200 LINGOTS APPROX.	8
	Les Éclats Éclats	ÉCLAT CHOCOLAT AU LAIT ÉCLAT LACTÉ - MILK	7457	3395321074579	1kg	BOÎTE DISTRIBUTRICE 1KG/ENVIRON 244 ÉCLATS 1KG DISPENSER BOX/244 ÉCLATS APPROX.	12
		ÉCLAT CHOCOLAT NOIR 61% ÉCLAT NOIR - DARK	5112	3395321051129	1kg		14
		ÉCLAT ANDOA NOIR 70% ÉCLAT ANDOA NOIR - DARK	8197	3395321081973	1kg		14

Chaque jour,
main dans la main
avec nos producteurs,
partenaires
et clients,
nous imaginons
le meilleur
du chocolat.

**Every day, with
the support of our
producers, partners and
customers, we imagine
the best of chocolate.**



Imaginons le meilleur du chocolat®

VALRHONA
26600 TAIN L'HERMITAGE - FRANCE
SCVALRHONA@VALRHONA.FR

www.valrhona.com

