

Jivara, par sa douceur cacaotée et maltée, est un chocolat chaleureux comme les rayons dorés du soleil à l'aube d'un matin d'été.

Développé en 1995, Valrhona fait évoluer les codes du chocolat au lait avec Jivara, premier chocolat au lait à proposer une telle force gustative, avec un véritable goût de cacao. Pour atteindre ce goût singulier, Jivara est issu d'un assemblage complexe de profils aromatiques de cacao typiques d'Équateur et du Ghana.

Depuis 1922,

nous sommes le partenaire des chefs pâtisseries et artisans chocolatiers du monde entier. Pour imaginer ensemble le meilleur du chocolat, nous parcourons le monde à la recherche des cacao fins. En choisissant Valrhona, vous faites le choix d'un chocolat responsable dont le cacao est traçable et sourcé en direct auprès des producteurs. Pour vous permettre de déguster et pâtisser des chocolats d'exception aux goûts uniques, nous repoussons chaque jour les limites de la créativité.

Soyons acteur du monde du chocolat responsable :

Ensemble, faisons du bien avec du bon.

Retrouvez nos engagements sur www.valrhona.com



With its mellow, malty cocoa-rich flavor, Jivara feels as warm as the sun's kiss on a golden summer morning.

With the creation of Jivara in 1995, Valrhona revolutionized the way we think about milk chocolate. This was the first chocolate of its kind to offer such a robust, cocoa-rich flavor. To create Jivara's one-of-a-kind profile, Valrhona masterfully blended the aromatic profiles found in classic Ecuadorian and Ghanaian cocoas.

Since 1922,

Valrhona has been a partner to pastry chefs and chocolatiers all around the world. To imagine the best of chocolate, we scour the planet for fine cocoa. By buying from Valrhona, you are choosing a responsible chocolate

We constantly push the limits of creativity, so that you can enjoy uniquely flavored, exceptional chocolates that are perfect as indulgent treats or for baking.

We all contribute to a more sustainable cocoa sector :

Together, good becomes better.

See our commitments at www.valrhona.com



Retrouvez nos recettes gourmandes sur /
Discover all our recipes on www.valrhona.com
Venez vivre une expérience gourmande
à la Cité du Chocolat à Tain l'Hermitage.
Enjoy a gourmet experience
at the Cité du Chocolat in Tain l'Hermitage.
www.citeduchocolat.com

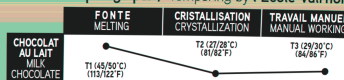
(P) Date de fabrication / Manufacturing date (DD-MM-YYYY) / Herstellungsdatum /
Fecha de fabricación / Fremstillingsdato / Tilberedningsdatum.
(E) A consommer de préférence avant fin / Best before end / Mindestens haltbar
bis Ende / Consumir preferentemente antes del final de / Minst holdbar til og
med / Best före -datum.



Corporation

Fabrique par / Made by / Hergestellt von / Fabricado por / Fremstillet af /
Tilberedt af av VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - FRANCE
www.valrhona.com / serviceclient@valrhona.fr
Fabrique en / Made in France

Le tempérage par / Tempering by l'École Valrhona



Retrouvez les informations de tempérage sur www.valrhona.com
For more information about tempering visit www.valrhona.com

FR : Chocolat de couverture au lait (40% de cacao minimum, pur beurre de cacao). Ingrédients : beurre de cacao, lait entier en poudre, sucre, levure de cacao, sucre roux, extrait naturel de vanille, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait de malt d'orge. Présence possible de : fruits à coque, soja. À conserver dans un endroit sec entre 16 et 18 °C.

UK : Milk chocolate couverture (40% cocoa minimum, pure cocoa butter). Ingredients: cocoa butter, whole milk powder, sugar, cocoa beans, brown sugar, natural vanilla extract, emulsifier: sunflower lecithin, barley malt extract. This product may contain: nuts, soy. Keep in a dry place between 16 and 18 °C (61-64 °F).

DE : Milchschokoladenüberzüge (Kakao : 40% mindestens, nur reine Kakaobutter). Zutaten: Kakaoabutter, Vollmilchpulver, Zucker, Kakaobohnen, brauner Zucker, natürliches Vanilleextrakt, Emulgator Sonnenblumenlecithine, Gerstenmalzextrakt, Schalenfrüchte, soja. Können enthalten sein. An einem trockenen Ort bei 16 und 18 °C aufbewahren.

ES : Chocolate de cobertura con leche (40% de cacao mínimo, manteca de cacao pura). Ingredientes: manteca de cacao, leche entera en polvo, azúcar, habas de cacao, azúcar moreno, extracto natural de vainilla, emulgente: lecitina de girasol, extracto de malta de cebada. Posible presencia de frutos con cáscara, soja. Al conservar en un lugar seco entre 16 y 18 °C.

DK : Overtrækssmalkchokolade (mindst : 40% kakaoterstoft, re kakaosmør). Ingredienser: kakasmør, sødmælkspulver, sukker, kakabønner, brunsukker, naturligt vanilleekstrakt, emulgator: lecitinh, solsikke, bygmaltekstrakt. Kan indeholde spor af: nødder, soja. Opbevares et tørt sted mellem 16-18 °C.

SE : Mjölks choklad överlägg (minst 40% kakao, kakaosmör). Ingredienser: kakasmör, helmjölkspulver, socker, kakaböner, brunsocker, naturligt vaniljextrakt, emulgeringsmedel: solroslecitin, kornmaltextrakt. Kan innehålla: nötter, soja. Produkterna bör förvaras 16-18 °C.

Valuers nutritionnelles moyennes pour / Average nutritional values per / Durchschnittliche Nährwerte pro / Valores nutritivos por / Genomsnittliga näringsvärden per	100
Energie / Energy / Brennwert / Energia / Energi / Energi	2436 / 586 kcal
Matières grasses / Fat / Fett / Materias grasas / Fettsstoffer / Fett	41

dont acides gras saturés / of which saturated fat / davon gesättigte Fettsäuren / de los cuales ácidos grasos saturados / hieraf mættede fedtsyrer / varav mättade fettsyror	25 g
Glycides / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Glúcidos / Kulhydrat / Kolhydrater / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares / heraf sockerarter / varav sockerarter	45 g
Protéines / Protein / Eiweiß / Proteínas / Protein / Protein	44 g
Sel / Salt / Salz / Sal / Salt / Salt	8,2 g
	0,23 g



FRANCE ONLY

MP65373

PF31211

Poids net / Net weight / Nettogewicht /
Peso neto / Nettovægt / Nettovikt

250g - 8.8 oz