

Les notes réconfortantes de lait cuit du chocolat blanc Ivoire font écho aux éclats de rire d'enfants qui partagent ensemble leurs plus grands moments de bonheur.

Avec Ivoire, Valrhona se démarque de l'univers traditionnel des chocolats blancs, grâce à sa note sucrée tout en légèreté et sa couleur subtilement nacrée. Référence iconique, Ivoire est devenu le mot générique parmi les professionnels de la gastronomie pour désigner le chocolat blanc.

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 cacaos 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



Ivoire white chocolate's notes of condensed milk and vanilla recall the sound of children's laughter as they share moments of pure joy together.

With Ivoire, Valrhona stands out from the traditional world of white chocolate, thanks to its superbly subtle hint of sweetness and a slightly iridescent color.

Having reached iconic status, Ivoire has become the general name for white chocolate among pastry professionals.

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

that is traceable and sourced directly from our producers. 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



FRANCE ONLY

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

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

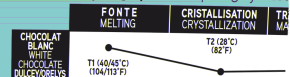
Poids net / Net weight / Nettogewicht /
Peso neto / Nettovægt / Nettovikt

250g - 8.8 oz

MP65377

PF31212

Le tempérage par / Tempering by l'Éc



Retrouvez les informations de tempérage sur www.valrhona.com

For more information about tempering visit www.valrhona.com

FR : Chocolat blanc (35% de beurre de cacao minimum)
sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant
tournesol, extrait naturel de vanille. Présence possible de
soja. A conserver dans un endroit sec entre 16 et 18°C.

UK : White chocolate (35% cocoa butter minimum). In
cocoa butter, whole milk powder, emulsifier: sunflower
vanilla extract. This product may contain: nuts, soja. Ke
between 16 and 18°C (60-64°F).

DE : Weisse Schokolade (Kakaobutter : 35% minde
Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Emulgator : S
citiline, natürliches Vanilleextrakt, Schalenfrüchte, Soja ke
sein. An einem trockenen Ort bei 16 und 18°C aufbewal

ES : Chocolate blanco (35% de manteca cacao mínim
azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, emul
girasol, extracto natural de vainilla. Posible presen
cáscara soja. Al conservar en un lugar seco entre 16 y 1

DK : Hvid chokolade (mindst: 35% kakaosmør). Ing
kakaosmør, sødmælkspulver, emulgator : lecithin fr
vanilleekstrakt. Kan indeholde spor af : nødder, soja. C
sted mellem 16-18°C.

SE : Vit choklad (minst 35% kakaosmör). Ingr
kakaosmör, helmjölkspulver, emulgeringsmedel : so
vaniljextrakt. Kan innehålla : nötter, soja. Produkt
16-18°C.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour / Average nutritional va
Durchschnittliche Nährwerte pro / Valores nutritivos
Genomsnittliga näringsvärden pr. / Genomsnittliga näringsvä
Energie / Energy / Brennwert / Energía / Energi / Energi

Matières grasses / Fat / Fett / Materias grasas / Fettsstoffe

Fettsäuren / de los cuales ácidos grasos saturados / heraf mættede fedtsyrer / varav mättade fettsyror	25 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Glúcidos / Kulhydrat / Kolhydrater dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares / heraf sukkerarter / varav sockerarter	51 g
Protéines / Protein / Eiweiß / Proteínas / Protein / Protein	5.7 g
Sel / Salt / Salz / Sal / Salt / Salt	0.2 g