

En 2016, grâce à une véritable prouesse technique, Valrhona innove et permet aux chefs de travailler le fruit comme le chocolat. L'assemblage complexe du beurre de cacao, du sucre et de la passion révèle un goût et une couleur intense 100% naturels. Sans conservateur, sans ajout de colorant ni d'arômes artificiels, Inspiration Passion permet aujourd'hui à tous les passionnés de la pâtisserie fruitée de réaliser des créations naturellement gourmandes.

Depuis 1922,

nous sommes le partenaire des chefs pâtissiers 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



In 2016, thanks to a technical feat, Valrhona innovated and enabled chefs to work with fruit like chocolate. The complex blend of cocoa butter, sugar and passion fruit reveals vibrant 100% natural flavor and color. Without preservatives, adding artificial coloring or flavorings, Inspiration Passion now enables all lovers of fruity pastry to make naturally delicious creations.

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

À conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière (16-18°C).
Refermer votre sachet après ouverture. / Maintenir une agitation continue lors de la fonte du produit.
Store in a cool, dry place, away from light (16-18°C (60-64°F)). / Take care to reseal any bags after opening. / Stir it continuously when you are melting your product.



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 / Fremstillningsdato / Tillverkningsdatum.
(E) À 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.

dont acides gras saturés / of which saturated fat / davon gesättigte Fettsäuren / de los cuales ácidos grasos saturados / heraf mættede fedtsyrer / varav mättade fettsyror	20 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Glúcidos / Kulhydrat / Kolhydrater dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares / heraf sukkerarter / varav sockerarter	61 g
Protéines / Protein / Eiweiß / Proteínas / Protein / Protein	60 g
Sel / Salt / Salz / Sal / Salt / Salt	1 g
	<0,01 g

Certified



Corporation



FRANCE ONLY

Fabrique par / Made by / Hergestellt von / Fabricado por / Fremstillet af /
Tillverkad/t av **VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - FRANCE**
www.valrhona.com / serviceclient@valrhona.fr
Fabrique en/Made in France

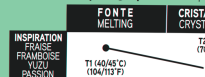
MP65385

PF31432

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

250g - 8.8 oz

Le température par / Temp



Retrouvez les informations de temps
For more information about temps

FR : Spécialité à base de beurre de cacao

Ingredients : sucre, beurre de cacao 32,8%,
(17,3% (sucre, fruits de la passion), émulsifiant
dans un atelier qui utilise du lait). Présence possible
conservateur dans un endroit frais et sec à l'abri.

UK : Specialty made with cocoa butter and
cocoa butter 32.8%, dried passion fruit, juice
sunflower lecithin, Milk (Made in a facility the
gluten, nuts, soja. Store in a cool, dry place.
DE : Zubereitung aus Kakabutter und Salz
(Kakabutter 32,8%, getrocknete Salt
Passionsfrucht), Emulgator : Sonnenblumen
Betrieb, der Milch verwendet). Gluten, Soja
An einem kühlen, trockenen und dunklen Ort
ES : Especialidad a base de manteca de
ingredientes : azúcar, manteca de cacao
glicohidratado 17,3% (azúcar, fruta de la pas
(Producido en una fábrica que utiliza la le
con cáscara, soja. Conservar en un lugar fr
UK : Specialitet baseret på kakasmør
sukker, kakasmør 32,8%, tørket
emulgator : lecithin fra solsikke, vækst (P
indeholder spor af : gluten, nødder, soja.
beskyttet mod direkte lys (16-18°C).

SE : Specialitet gjord på kakasmör o
socker, kakasmör 32,8%, torrk
passionsfrukt), emulgeringsmedel : solros
användar mjölk). Kan innehålla : gluten,
(16-18°C).

(Valeurs nutritionnelles moyennes pour /
Durchschnittliche Nährwerte pro /
Gennemsnitlige næringsverdier pr. / Gen

Energie / Energy / Brennwert / Energia

Matières grasses / Fat / Fett / Materias