

Les notes réconfortantes de grue de cacao amer, la force et l'acidité de Guanaja se répondent comme les sons chauds et harmonieux d'un orchestre d'instruments en bois d'ébène mêlés aux rythmes doux de percussions et chants festifs.

En 1986, Valrhona crée le chocolat le plus amer du monde qui devient immédiatement une référence. Guanaja est issu d'un assemblage complexe de profils aromatiques de cacao typiques de Trinité, République Dominicaine, Jamaïque, Ghana, Côte d'Ivoire et Madagascar pour créer un goût unique. Le nom Guanaja fait écho aux premières feves de cacao remises à Christophe Colomb lorsqu'il accosta en 1502 sur l'île de Guanaja.

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](http://www.valrhona.com)

Guanaja's forceful tanginess and its comforting notes of bitter cocoa nibs call and respond like the warm, harmonious tones of woodwind instruments intermingling with celebratory song and the gentle rhythm of a percussion section.

In 1986, Valrhona created the world's most bitter chocolate, instantly setting a new benchmark for the industry. To create Guanaja's unique flavor, Valrhona formulated a complex blend of the aromatic profiles found in classic cacaos from Trinidad, Dominican Republic, Jamaica, Ghana, Ivory Coast and Madagascar. The name Guanaja is a tribute to the first cocoa beans given to the first explorers who landed on Guanaja Island in 1502.

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 :  
Retrouvez nos engagements sur [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)



Retrouvez nos recettes gourmandes sur /  
Discover all our recipes on [www.valrhona.com](http://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](http://www.citeduchocolat.com)

(P) Date de fabrication / Manufacturing date (DD-MM-YYYY) / Herstellungsdatum /  
Fecha de fabricación / Fremstillingsdato / Tilverkningsdatum.  
(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 / Bäst före -datum.

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

250g - 8.8 oz



Corporation

Fabrique par / Made by / Hergestellt von / Fabricado por / Fremstillet af /  
Tilverkad/t av **VALRHONA - 25600 Tain l'Hermitage - FRANCE**  
[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com) / [serviceclient@valrhona.fr](mailto:serviceclient@valrhona.fr)  
Fabrique en / Made in France

MP65367

PF31215

Le tempérage par / Te

FONTE

MELTING

CHOCOLAT  
NOIR  
DARK  
CHOCOLATE

T1 (20/25°C)  
T2 (32/37°F)

Retrouvez les informations de te

For more information about te

FR : Chocolat noir de couverture (70% cacao). Ingrédients : fèves de cacao, beurre de cacao, sucre, vanille naturelle. (Made in France).  
UK : Dark chocolate couverture (70% cocoa). Ingredients: cocoa beans, sugar, cocoa butter, natural vanilla extract. (Made in France).  
DE : Dunkle Schokoladenkuvertur (70% Kakao). Zutaten: Kakaobohnen, Sonnenblumenlecitine, natürlicher Vanilleextrakt, Zucker. (Herstellung in Frankreich).

ES : Chocolate negro de cobertura (70% cacao). Ingredientes: habas de cacao, manteca de cacao, azúcar, extracto natural de vainilla. (Elaborado en Francia).  
DK : Mørk overtrækschokolade (70% kakao). Ingredienser: kakaoer, sukker, kakao smør, naturlig vanille. (Fremstillet i Frankrig).

SE : Mörk choklad couverture (70% kakao). Ingredienser: kakaoer, socker, kakao smör, naturlig vaniljextrakt. (Framställt i Frankrike).

(valeurs nutritionnelles moyennes / Durchschnittliche Nährwerte / Gennemsnitlige næringsværdier)  
Energie / Energy / Brennwert / Energi

Matière grasse / Fat / Fett / Mat

25 g

34 g

30 g

8.6 g

0.01 g