

Caraïbe, avec ses notes amères intenses et ses accents boisés et de fruits secs grillés, fait rêver à une danse envoûtante à l'ombre des cacaoyers.

Référent des chocolats équilibrés depuis 1988, Caraïbe est issu d'un assemblage complexe de profils aromatiques de cacaos typiques de République Dominicaine, Equateur, Jamaïque et Togo pour atteindre ce goût singulier. Caraïbe est ainsi nommé car il rend hommage à la diversité des îles des Caraïbes, dont les fêtes ont inspiré sa création.

Depuis 1992,

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



With its intensely bitter notes, woody highlights and hints of toasted nuts, Caraïbe leads you on an intoxicating dance through the cacao forest.

As the industry standard for well-balanced chocolate since 1988, Caraïbe gets its unique taste from a complex blend of aromatic profiles found in classic cocoas from Dominican Republic, Ecuador, Jamaica and Togo. Caraïbe's name is an homage to all the diversity of the Caribbean islands whose cocoa beans inspired this chocolate.

Since 1992,

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



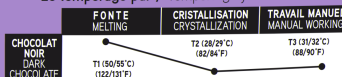
Retrouvez nos recettes gourmandes sur /
Discover all our recipes on www.valrhona.com
Venez vivre une expérience gourmande
à la Cité du Chocolat à Tain l'Hermitage.
Enjoy a gourmet experience
at the Cité du Chocolat in Tain l'Hermitage.
www.citeduchocolat.com

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

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

250g - 8.8 oz

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 noir de couverture (66% de cacao minimum, pur beurre de cacao). Ingrédients : fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille. Lait (fabriqué dans un atelier qui utilise du lait). Présence possible de : fruits à coque, soja. A conserver dans un endroit sec entre 16 et 18°C.

UK : Dark chocolate couverture (66% cocoa minimum, pure cocoa butter). Ingredients: cocoa beans, sugar, cocoa butter, emulsifier: sunflower lecithin, natural vanilla extract. Milk (Made in a facility that uses milk). This product may contain: nuts, soya. Keep in a dry place between 16 and 18°C (60-64°F).

DE : Dunkle Schokoladenkuvertüre (Kakao : 66% mindestens, nur reine Kakao butter). Zutaten : Kakaobohnen, Zucker, Kakao butter, Emulgator : Sonnenblumenlecithin, natürliches Vanilleextrakt. Milch (Hergestellt in einem Betrieb, der Milch verwendet). Schalenfrüchte, Soja können vorhanden sein. An einem trockenen Ort bei 16 und 18°C aufbewahren.

ES : Chocolate negro de cobertura (66% de cacao mínimo, manteca de cacao pura). Ingredientes : nibos de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente : lecitina de girasol, extracto natural de vainilla. Leche (Producido en una fábrica que utiliza la leche). Posible presencia de : frutos con cáscara, soja. Al conservar en un lugar seco entre 16 y 18°C.

DK : Mørk overtrækschokolade (mindst : 66% kakaoerstoff, rent kakao smør). Ingredienser : kakao bønner, sukker, kakao smør, emulgator : lecithin fra solsikke, naturligt vanilleekstrakt. Mælk (Produceret på et fabrik, der bruger mælk). Kan indeholde spor af : nødder, soja. Opbevares på et tørt sted mellem 16-18°C.

SE : Mörk choklad couverture (minst 66% kakao, kakao smör). Ingredienser : kakao bönor, socker, kakao smör, emulgeringsmedel : solroslecitin, naturligt vanilleextrakt. Mjölk (Tillverkad i en anläggning som använder mjölk). Kan innehålla : nötter, soja. Produkterna bör förvaras i 16-18°C.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour / Durchschnittliche Nährwerte pro / Valores nutritivos por / Durchschnittliche Nährwerte pro / Gennemsnitlige næringsværdier per	100 g
Energie / Energy / Brennwert / Energia / Energi / Energi	2343 kJ 565 kcal
Matières grasses / Fat / Fett / Materias grasas / Fedtstoffer / Fett	40 g

dont acides gras saturés / of which saturated fat / davon gesättigte Fettsäuren / de los cuales ácidos grasos saturados / heraf mættede fedtsyrer / varav mättade fettsyror	24 g
Glycides / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Glúcidos / Kulhydrat / Kolhydrat dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares / heraf sukkerarter / varav sockerarter	37 g 34 g
Protéines / Protein / Eiweiß / Proteínas / Protein / Protein	8 g
Sel / Salt / Salz / Sal / Salt / Salt	<0,01 g



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

MP65371

PF31209