

Dulcey, par sa douceur biscuitée très légèrement salée et son goût de lait caramélisé, a ce don de nous renvoyer en enfance, de nous faire voyager dans un tourbillon de souvenirs délicieux propres à chacun.

En 2012, Valrhona invente la quatrième couleur de chocolat : le blond. Laisser du chocolat blanc au bain-marie trop longtemps, Frédéric Bau découvre un surprenant résultat, le chocolat est devenu blond et laisse échapper une douce odeur. Dulcey est une ode à la créativité et à l'audace qui révolutionne le monde de la pâtisserie pour offrir de nouvelles émotions grâce à sa couleur son goût et sa texture.

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 very subtly salty, mellow biscuit flavor, Dulcey and its caramelized milky tones conjure up our childhoods before our very eyes, stirring up a whirlwind of delicious, uniquely personal memories.

With Dulcey, Valrhona invented chocolate's fourth color: Blond. Leaving white chocolate in a bain-marie for too long, Valrhona Chef Frédéric Bau discovered a surprising result: the chocolate became blond and gave off a sweet smell. Dulcey is an ode to creativity and daring that revolutionized the world of pastry to offer new emotions thanks to its color, taste and texture.

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



Certified Corporation



FRANCE ONLY

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

Fabriqué par / Made by / Herstellert von / Fabricado por / Fremstillet af /
Tilberedt af av VALRHONA - 28600 Tain l'Hermitage - FRANCE
www.valrhona.com / serviceclient@valrhona.fr
Fabrique en / Made in France

MP65375

PF31210

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

250g - 8.8 oz

Le tempérage par / Tempering by l'École Valrhona

CHOCOLAT BLANC WHITE CHOCOLATE DUCEY/DRELS	FONTE MELTING	CRISTALLISATION CRYSTALLIZATION	TRAVAIL MANUEL MANUAL WORKING
	T1 (60/65°C) (140/113°F)	T2 (28/27°C) (78/81°F)	T3 (28/29°C) (82/84°F)

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). Ingrédients: beurre de cacao, sucre, lait entier en poudre, lait écrémé en poudre, lactosérum (lait), beurre (lait), émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille. Présence possible de fruits à coque, soja. A conserver dans un endroit sec entre 16 et 18°C.

UK : White chocolate (35% cocoa butter minimum). Ingredients: cocoa butter, sugar, whole milk powder, dried skimmed milk, whey (milk), butter (milk), emulsifiers: sunflower lecithin, natural vanilla extract. This product may contain: nuts, soja. Keep in dry place between 16 and 18°C (60-64°F).

DE : Weisse Schokolade (Kakaobutter : 35% mindestens). Zutaten: Kakaobutter, Zucker, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Molke (Milch), Butter (Milch), Emulgator : Sonnenblumenlecithine, natürliches Vanilleextrakt. Schalenfrüchte, Soja können vorhanden sein. An einem trockenen Ort bei 16 und 18°C aufbewahren.

ES : Chocolate blanco (35% de manteca cacao mínimo). Ingredientes: manteca de cacao, azúcar, leche entera en polvo, leche desnatada en polvo, suero lácteo (leche), manteca (leche), emulgente : lecitina de girasol extracto natural de vainilla. Posible presencia de : frutos con cáscara, soja, conservar en un lugar seco entre 16 y 18°C.

DK : Hvid chokolade (mindst 35% kakaosmør). Ingredienser: kakaosmør, sukker, sødmælkspulver, skummelkspulver, valle (mælk), smør (mælk), emulgator : lecitin fra solsikke, naturlig vanilleekstrakt. Kan indeholde spor nødder, soja. Opbevares på et tørt sted mellem 16-18°C.

SE : Vit choklad (minst 35% kakaosmör). Ingredienser : kakaosmör, socker, helmjölkspulver, skummjölkspulver, vassle (mjölk), smör (mjölk), emulgeringsmedel : solroslecitin, naturligt vaniljextrakt. Kan innehålla : nöt soja. Produkterna bör förvaras i 16-18°C.

Valrhona Nutritionnelles moyennes pour / Average nutritional values per /
Durchschnittliche Nährwerte pro / Valores nutritivos por /
Gennemsnitlige næringsværdier pr. / Genomsnittliga näringsvärden per

Energie / Energy / Brennwert / Energia / Energi	100
	2506 kJ / 602 kcal
Matières grasses / Fat / Materias grasas / Fettstoffer / Fett	43
dont acides gras saturés / of which saturated fat / davon gesättigte Fettsäuren / de los cuales ácidos grasos saturados / heraf mættede fedtsyrer / varav mättade fettsyror	26 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Glúcidos / Kulhydrat / Kolhydrater / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares / heraf sukkerarter / varav sockerarter	45 g
	45 g
Protéines / Protein / Eiweiß / Proteínas / Protein / Protein	8 g
Se / Salt / Salz / Sal / Salt / Salt	0,52 g