

Caramélia, par sa douceur chocolatée et une note gourmande de caramel salé, fait immédiatement sourire et nous replonge dans des moments heureux passés entre amis.

Avec Caramélia, Valrhona réinvente la gourmandise du caramel au cœur d'un chocolat. Tendre et généreux, Caramélia séduit les plus gourmands.

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



Caramélia's chocolatey smoothness and indulgent salted caramel notes instantly bring a smile to your face, conjuring up memories of wonderful times spent with friends.

With Caramélia, Valrhona reinvents the delicacy of caramel at the heart of a chocolate. Tender and generous, Caramélia delights even the most particular pastry connoisseurs.

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](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) 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.



Certified Corporation



FRANCE ONLY

Fabriqué par / Made by / Hergestellt von / Fabricado por / Fremstillet af / Tilverkad't av VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - FRANCE  
[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com) / [serviceclient@valrhona.fr](mailto:serviceclient@valrhona.fr)  
Fabriqué en / Made in France

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

250g - 8.8 oz

MP65383

PF31214

Le tempérage par / Tempering by l'École Valrhona



Retrouvez les informations de tempérage sur [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)  
For more information about tempering visit [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

FR : Chocolat de couverture au lait (36% de cacao minimum, pur beurre de cacao). Ingrédients : sucre, beurre de cacao, caramel (lait écrevillé, lactosérum (lait), sucre, beurre (lait), arôme), lait entier en poudre, levés de cacao, émulsifiant : lecitine de tournesol. Présence possible de : fruits à coque, soja. Conserver dans un endroit sec entre 16 et 18 °C.

UK : Milk chocolate couverture (36% cocoa minimum, pure cocoa butter). Ingrédients : sugar, cocoa butter, caramel (skimmed milk, whey (milk), sugar, butter (milk), flavouring), whole milk powder, cocoa beans, emulsifier: sunflower lecithin. This product may contain: nuts, soya. Keep in a dry place between 16 and 18°C (60-64°F).

DE : Milchsokoladenkuvertüre (Kakao : 36% mindestens, nur reine Kakaobutter). Zutaten: Zucker (Kakaobutter, Karamell) (entrahmte Milch, Molke (Milch), Zucker, Butter (Milch), Aroma), Vollmilchpulver, Kakaoobohnen, Emulgator : Sonnenblumenlecithin. Schalenfrüchte, Soja können vorhanden sein. An einem trockenen Ort bei 16 und 18°C aufbewahren.

ES : Chocolate de cobertura con leche (36% de cacao mínimo, manteca de cacao pura). Ingredientes : azúcar, manteca de cacao, caramelo (leche desnatada, suero lácteo (leche), azúcar, manteca (leche), aroma), leche entera en polvo, habas de cacao, emulgente : lecitina de girasol. Posible presencia de : frutos con cáscara, soja. Al conservar en un lugar seco entre 16 y 18°C.

DK : Overtræksmælkechokolade (mindst : 36% kakaotørstof, rent kakaosmør). Ingredienser : sukker, kakaosmør, karamel (skummetmælk, valle (mælk), sukker, smør (mælk), aroma), sødmælkepulver, kakaobønner, emulgator : lecitin fra solsikke. Kan indeholde spor af : nødder, soja.

SE : Mjölkkoklad couverture (minst 36% kakao, kakaosmör). Ingredienser : socker, kakaosmör, kola (skummjolk, vassle (mjölk), socker, smör (mjölk), arom), helmjölkspulver, kakaoböner, emulgatorsmätal : solroslecitin. Kan innehålla : nötter, soja. Produkterna bör förvaras i 16-18°C.

Valuers nutritionnelles moyennes pour / Average nutritional values per / Durchschnittliche Nährwerte pro / Valores nutritivos por / Gemensittliga näringsvärden per	100 g
Energie / Energy / Brennwert / Energia / Energi / Energi	2389 kJ 574 kcal

Matières grasses / Fat / Fett / Materias grassas / Fettstoffer / Fett

gont acides gras saturés / of which saturated fat / davon gesättigte Fettsäuren / de los cuales ácidos grasos saturados / herat mættede fedtsyrer / varav mättade fettsyror	23 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Glúcidos / Kulhydrat / Kolhydrater dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares / herat sukkerarter / varav sockerarter	48 g
Protéines / Protein / Eiweiß / Proteínas / Protein / Protein	8 g
Sel / Salt / Salz / Sal / Salt / Salt	0,45 g