

Les notes gourmandes de noisettes grillées, évoquant les récoltes d'automne, apportent à Azélia la sensation moelleuse d'une chaude couverture les matins des premiers grands froids.

Valrhona créé Azélia, un des plus grands classiques de la gourmandise. Ce chocolat dévoile l'accord parfait entre le chocolat, le lait et les noisettes. Il réveille l'imaginaire gustatif de l'enfance et séduit les papilles des adultes les plus gourmands.

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



Azélia's indulgent notes of toasted hazelnut feel every bit as velvety as a downy, warm blanket on winter's first icy days.

Valrhona created Azélia, one of the great classics for pastry enthusiasts. This indulgent reveals the perfect harmony between chocolate, milk and hazelnuts. It reawaken the taste imagination of childhood and seduces the taste buds of the most demanding adults.

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

(P) Date de fabrication / Manufacturing date (DD-MM-YYYY) / Herstellungsdatum /
Fecha de fabricación / Fremstillingsdato / Tilberedningsdato.
(G) A consommer de préférence avant fin / Best before end / Mindestens haltbar
bis Ende / Consumer preferentemente antes del final de / Minst holdbar til og
med / Best före -datum.

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

250g - 8.8 oz

Le température par / Tempering by l'Ecole Valrhona



Retrouvez les informations de température sur www.valrhona.com

For more information about tempering visit www.valrhona.com

FR : Chocolat au lait aux noisettes (35% de cacao minimum, pur beurre de cacao). Ingrédients : sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, noisettes 13,6%, levés de cacao, lait écrémé en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille. Présence possible de : gluten, oeuf, soja. A conserver dans un endroit sec entre 16 et 18 °C.

UK : Milk chocolate with hazelnuts (35% cocoa minimum, pure cocoa butter). Ingredients : sugar, cocoa butter, whole milk powder, hazelnuts 13.6%, cocoa beans, dried skimmed milk, emulsifier : sunflower lecithin, natural vanilla extract. This product may contain : gluten, egg, soya. Keep in a dry place between 16 and 18 °C (60-64 °F).

DE : Milkschokolade und Haselnüsse überzogen (Kakao : 35% mindestens, nur reine Kakaobutter). Zutaten : Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Haselnüsse 13,6%, Kakaoabfälle, Magermilchpulver, Emulgator : Sonnenblumenlecithin, natürliches Vanilleextrakt. Gluten, Eier, Soja können vorhanden sein. An einem trockenen Ort bei 16 und 18 °C aufbewahren.

ES : Chocolate con leche y avellanas (35% de cacao mínimo, manteca de cacao pura). Ingredientes : azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, avellanas 13,6%, habas de cacao, leche desnatada en polvo, emulgente : lecitina de girasol, extracto natural de vainilla. Posible presencia de : gluten, huevo, soja. Al conservar en un lugar seco entre 16 y 18 °C.

DK : Melkschokolade og hasselnødder (mindst : 35% kakaoerstoff, rent kakaoemør). Ingredienser : sukker, kakaoemør, sødmælkspulver, hasselnødder 13,6%, kakaoabfall, helmelkspulver, emulgator : lecitin fra solsikke, naturlig vanilleekstrakt. Kan indeholde spor af : gluten, ægge, soja. Opbevares på et tørt sted mellem 16-18 °C.

SE : Hasselnöts mjölk choklad (minst 35% kakao, kakaoemör). Ingredienser : socker, kakaoemör, helmjölkspulver, hasselnötter 13,6%, kakaoabfall, skummjölkspulver, emulgatormiddel : solroslecitin, naturligt vanilleextrakt. Kan innehålla : gluten, ägg, soja. Produkterna bör förvaras i 16-18 °C.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour / Average nutritional values per / Durchschnittliche Nährwerte pro / Valores nutritivos por / Gennemsnitlige næringsværdier pr. / Genomsnittliga näringsvärden per	100 g
Energie / Energy / Brennwert / Energia / Energi / Energi	2478 kJ / 596 kcal
Matières grasses / Fat / Fett / Materias grasas / Fettsstoffer / Fett / dont acides gras saturés / or which saturated fat / or which saturated fat / Fett / Fettsäuren / de los cuales ácidos grasos saturados / heraf mættede fedtsyrer / varav mättade fettsyror	44 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Glúcidos / Kohhydrat / Kohhydrater / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares / heraf sukkerarter / varav sockerarter	22 g
Proteines / Protein / Eiweiß / Proteínas / Protein / Protein	40 g
Sel / Salt / Salz / Sal / Salt / Salt	39 g
	9,3 g
	0,24 g



FRANCE ONLY

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

MP65381

PF31213