

Manjari, avec ses notes de fruits rouges acidulés et charnus, est un rêve de voyage à Madagascar surnommée « L'île aux Parfums », où poussent des cacaoyers d'exception, des fruits délicieux et épices merveilleuses.

C'est grâce à une collaboration de plus de 30 ans avec les producteurs de cacao du domaine Millot que Valrhona a mis à l'honneur la puissance et la typicité du cacao malgache en créant Manjari en 1990. Manjari devient l'un des plus grands classiques de la maison. Son nom fait référence à « bon » en malgache.

Depuis 1922, nous sommes le partenaire des chefs pâtisiers 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 fleshy notes of tangy red berries, each bite of Manjari takes you on a voyage to Madagascar – also known as the "Scented Isle" – where amazing cacao trees, delicious fruit and wonderful spices all grow.

It is thanks to a collaboration of more than 30 years with the cocoa producers of the Millot plantation that we have highlighted the power and the uniqueness of Madagascan cocoa with Manjari. Valrhona introduced this fine Madagascan cocoa in 1990 and Manjaribecame one of our greatest classics. Its name means to "good" in Madagascar.

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 / Frenstillingsdato / Tilværlingsdatum.
(E) A consumer 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.



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

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

250g - 8.8 oz

Le tempérage par / Tempering by

CHOCOLAT NOIR DARK CHOCOLATE	Fonte Melting
	71 (50/55°C) 122 (131°F)

Retrouvez les informations de te
For more information about te

FR : Chocolat noir de couverture (6
cacao). Ingrédients : fèves de cacao
émulsifiant : lecitine de tournesol,
dans un atelier qui utilise du lait). Pré
conserver dans un endroit sec en

UK : Dark chocolate couverture (64
Ingredients: cocoa beans from Mad
sunflower lecithin, natural vanilla e
milk). This product may contain: nu
and 10 C (16-18 °F)

DE : Dunkle Schokoladenkuvertür
(Kakaobutter). Zutaten : Kakaobohn
emulgator : Sonnenblumenleci
Herstellung in einem Betrieb, de
können vorhanden sein. Anhang
ES : Chocolate negro de cobertura
cacao pura). Ingredientes : habas
de cacao, emulgente : lecitina de
(Producido en una fábrica que ut
con cascara, soja. Al conservar e

DK : Mørk overtrakschokol
kakaosmør). Ingredienser : kaka
emulgator : lecithin fra solsikke
eg (fabrik, der bruger mjølk). Kan
nå et par steder mellem 16-18 °C.

SE : Mörk choklad couverture
kakaobönor från Madagaskar,
solroslecitin, naturligt vaniljextr
användes mjölk). Kan innehåll
16-18 °C.

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

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 / Frenstillingsdato / Tilværlingsdatum.
(E) A consumer 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.

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

Certified
B
Corporation

FRANCE ONLY

MP65369 PF31216