

En 2016, grâce à une véritable prouesse technique, Valrhona innove et permet aux chefs de travailler le fruit comme le chocolat. L'assemblage complexe du beurre de cacao, du sucre et de la fraise révèle un goût et une couleur intense 100% naturels. Sans conservateur, sans ajout de colorant ni d'arômes artificiels, Inspiration Fraise permet aujourd'hui à tous les passionnés de la pâtisserie fruitée de réaliser des créations naturellement gourmandes.

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 :

Retrouvez nos engagements sur www.valrhona.com



In 2016, thanks to a technical feat, Valrhona innovated and enabled chefs to work with fruit like chocolate. The complex blend of cocoa butter, sugar and strawberry reveals vibrant 100% natural flavor and color. Without preservatives, adding artificial coloring or flavorings, Inspiration Fraise now enables all lovers of fruity pastry to make naturally delicious creations.

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:

See our commitments at www.valrhona.com

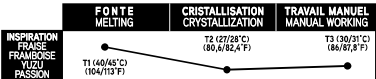
À conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière (16-18°C). Refermer votre sachet après ouverture. / Maintenir une agitation continue lors de la fonte du produit. Store in a cool, dry place, away from light (16-18°C (60-64°F)). / Take care to reseal any bags after opening. / Stir it continuously when you are melting your product.



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 / Tilverkningsdatum.
(E) A consommer de préférence avant fin / Best before end / Mindestens haltbar bis Ende / Consumir preferentemente antes del fin de / Bedst før udgangen af / Bäst före utgången av

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 : Spécialité à base de fraises et de beurre de cacao. Ingrédients: sucre, beurre de cacao 37,9%, fraises en poudre 14,2%, émulsifiant : lécithines. Lait (Fabriqué dans un atelier qui utilise du lait). Présence possible de : fruits à coque. A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière (16-18°C).

UK: Speciality made with strawberries and cocoa butter. Ingredients: sugar, cocoa butter 37.9%, strawberry powder 14.2%, emulsifier: lecithins. Milk (Made in a facility that uses milk). This product may contain: nuts. Store in a cool, dry place, away from light (16-18°C (60-64°F)).

DE: Zubereitung aus Erdbeeren und Kakaobutter. Zutaten: Zucker, Kakaobutter 37,9%, Erdbeerenpulver 14,2%, Emulgator: Lecithine. Milch (Hergestellt in einem Betrieb, der Milch verwendet). Schalenfrüchte können vorhanden sein. An einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahren (16-18°C).

ES : Especialidad a base de fresas y de manteca de cacao. Ingredientes: azúcar, manteca de cacao 37,9%, fresas en polvo 14,2%, emulgente: lecitinas. Leche (Producido en una fábrica que utiliza la leche). Posible presencia de: frutos con cáscara. Conservar en un lugar fresco y seco y protegido de la luz (16-18°C).

DK: Specialitet baseret på jordbær og kakaosmør. Ingredienser: sukker, kakaosmør 37,9%, jordbærpulver 14,2%, emulgator: lecithiner. Mælk (Produceret på en fabrik, der bruger mælk). Kan indeholde spor af: nødder. Skal opbevares på et køligt og tørt sted og beskyttet mod direkte lys (16-18°C).

SE: Specialitet gjord på jordgubbar och kakosmör. Ingredienser: socker, kakosmör 37,9%, jordgubbar i pulverform 14,2%, emulgeringsmedel: lecithiner. Mjölk (Tillverkad i en anläggning som använder mjölk). Kan innehålla: nötter. Förvaras torrt, mörkt och svalt (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	2431 kJ 584 kcal
Matières grasses / Fat / Fett / Materias grassas / Fett / Fett / dont acides gras saturés / of which saturated fat / davon gesättigte Fettsäuren / de los cuales ácidos grasos saturados / heraf mættede fedtsyrer / varav mättade fettsyror	39 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Glúcidos / Kulhydrat / Kolhydrater / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares / heraf sukkerarter / varav sockerarter	55 g
Protéines / Protein / Eiweiß / Proteínas / Protein / Protein	1,2 g
Sel / Salt / Salz / Sal / Salt / Salt	0,01 g

Fabriqué pour / Made for / Für Hergestellt / Fabricado para / Fremstillet for / Tilverkad för VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - FRANCE
www.valrhona.com / serviceclient@valrhona.fr
Fabriqué en / Made in France

MP1604103

PF1123233

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

250g - 8.81oz



3 595181 951342