

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 passion révèle un goût et une couleur intense 100% naturels. Sans conservateur, sans ajout de colorant ni d'arômes artificiels, Inspiration Passion permet aujourd'hui à tous les passionnés de la pâtisserie fruitée de réaliser des créations naturellement gourmandes.

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 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

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 passion fruit reveals vibrant 100% natural flavor and color. Without preservatives, adding artificial coloring or flavorings, Inspiration Passion now enables all lovers of fruity pastry to make naturally delicious creations.

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

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 final de / Minst holdbar til og med / Bäst före -datum.

| | |
|--|---------|
| dont acides gras saturés / of which saturated fat / davon gesättigte Fettsäuren / de los cuales ácidos grasos saturados / heraf mættede fedtsyrer / varav mättade fettsyror | 20 g |
| Glycides / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Glúcidos / Kulhydrat / Kohhydrater dont sucres / of which sugars / devon Zucker / de los cuales azúcares / heraf sukkerarter / varav sockerarter | 61 g |
| Protéines / Protein / Eiweiß / Proteínas / Protein / Protein | 1 g |
| Sel / Salt / Salz / Sal / Salt / Salt | <0,01 g |



FRANCE ONLY

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

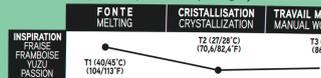
Poids net / Net weight / Nettogewicht / Peso neto / Nettovægt / Nettovikt

250g - 8.8 oz

MP65385

PF31432

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 beurre de cacao et de jus de fruits de la passion. Ingrédients : sucre, beurre de cacao 32,8%, jus de fruits de la passion de 17,3% (sucre, fruits de la passion), émulsifiant : lecitine de tournesol. Lait dans un atelier qui utilise du lait. Présence possible de : gluten, fruits à coque, conservés dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière (16-18°C).
UK : Specialty made with cocoa butter and passion fruit juice. Ingredients: cocoa butter 32.8%, dried passion fruit juice 17.3% (sugar, passion fruit), sunflower lecithin. Milk (Made in a facility that uses milk). This product may contain: nuts, soya. Store in a cool, dry place, away from light (16-18°C).
DE : Zubereitung aus Kakao butter und Saft aus Passionsfrucht. Zutaten: Kakao butter 32,8%, getrocknete Saft aus Passionsfrucht 17,3%, Passionsfrucht, Emulgator : Sonnenblumenlecithin. Milch (Hergestellt in einem Betrieb, der Milch verwendet). Gluten, Schalenfrüchte, Soja können vorkommen. In einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahren (16-18°C).
ES : Especialidad a base de manteca de cacao y de jugo de fruta de la pasión. Ingredientes : azúcar, manteca de cacao 32,8%, jugo de fruta de deshidratado 17,3% (azúcar, fruta de la pasión), emulgente : lecitina de girasol. (Producido en una fábrica que utiliza la leche). Posible presencia de : gluten, frutos secos, soja. Conservar en un lugar fresco y seco y protegido de la luz (16-18°C).
DK : Specialitet baseret på kakao smør og saft af passionsfrugt. Ingredienser : sukker, kakao smør 32,8%, tørret saft af passionsfrugt 17,3%. Sukker, protein, emulgator : lecithin fra solsikke. Mælk (produceret på en fabrik der bruger indertøide spor af : gluten, nødder, soja. Skal opbevares på et koldt og beskyttet sted direkte lys (16-18°C).
SE : Specialitet gjord på kakao smör och saft från passionsfrukt. Ingredienser : socker, kakao smör 32,8%, torkad saft från passionsfrukt 17,3%. Socker, protein, emulgator : lecithin från solroske. Mjölk (tillverkad i en anläggning som använder mjölk). Kan innehålla : gluten, nötter, soja. Förvaras torrt, mörkt och skyddat från ljus (16-18°C).

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

| | |
|--|--|
| Energie / Energy / Brennwert / Energia / Energi | |
| Matières grasses / Fat / Fett / Materias grases / Fedtstoffer / Fett | |

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

| | |
|---|--|
| Energie / Energy / Brennwert / Energia / Energi | |
|---|--|