



VALRHONA

Let's imagine the best of chocolate®

法芙娜

产品目录 | 2020



让我们一起发挥想象力 突破巧克力的 想像边界

法芙娜 Valrhona 创立于1922年，一直以来与甜品匠人合作，始终坚信我们齐心协力，一定能够制作出理想的甄选专业级的巧克力。
与法芙娜一起携手共享，无限之巧。



可可的挑选和种植

我们竭尽所能地挑选并培育优质的可可，力求做到“品种多元化”。

制作巧克力 并拓展风味选择

我们提供各种各样的专业级巧克力、巧克力糖果、装饰品和其他巧克力产品，巧克力质量上乘，拓展不同的芳香气息和口味选择。



传承味道和专业知识

我们通过创办一系列专业赛事（如西点世界杯和C3巧克力烘焙大师赛），推动美食界的发展。



目录

04.
-07.



关于法芙娜 VALRHONA 4-7

08.
-21.



甄选专业级巧克力 8-21

& 水果系列

混合甄选专业级巧克力	10.
单一原产地巧克力	12.
双重发酵系列	14.
专业巧克力	15.
美食创意巧克力	16.
金黄系列	19.
灵感系列	20.

22.
-27.



坚果系列

果仁酱	24.
杏仁膏	26.
榛果仁酱	27.

28.
-33.



餐饮系列

即可装填产品	30.
淋酱系列产品	30.
巧克力内馅	32.
巧克力饮料	33.



法芙娜 VALRHONA... 人类智慧与勤劳的结晶

法芙娜 Valrhona 坚信想要制作出理想的专业级巧克力，我们必须不遗余力，最大限度地发挥自身优势。这便是我们企业社会责任（CSR）设定的目标。企业社会责任（CSR）是一个长期计划，贯彻、落实在每一天的点滴工作中，我们竭尽所能，精益求精。

当今社会，挑战众多，像我们这样的企业发挥着至关重要的作用。通过四项可持续承诺，我们与同僚、客户、合作伙伴和当地居民共同努力，创造更美好的世界。
加入我们！让我们共同助力巧克力产业在未来实现长久的可持续发展。



我们与可可生产者及当地的社区达成长期的合作关系。



我们的员工每天都在努力降低巧克力生产制作对环境造成的负面影响。



我们向年轻人展示专业化的美食知识和烹饪技术，推动美食界。



我们与各方合作，共同构建可持续发展的可可产业。



L'École VALRHONA



法芙娜 Valrhona巧克力学校，帮助你最大限度地发挥创造力。

法芙娜 Valrhona巧克力学校由Frédéric Bau 创立，致力于分享知识、感受激情、激发创造力。今年是学校成立三十周年。三十周年，这是法芙娜 Valrhona巧克力学校一路走来一个重要时刻。在此，我们感谢世界各地的甜品匠人，与我们共同成长，并帮助我们不断进步。未来，我们将不懈努力，继续帮助大家挑战极限，最大限度地发挥创造力。

现如今法芙娜 Valrhona巧克力学校已成为巧克力领域的专家，堪称巧克力创意和创新的集大成者，为巧克力的研发、生产制作提供源源不断的灵感，推动行业的发展和进步。法芙娜 Valrhona巧克力学校致力于对话、分享知识、传承技艺。30名甜品大师坚持不懈地支持工匠们积极彰显个性。法芙娜 Valrhona巧克力学校致力于与主厨和研发工程师合作，共同研究专业技术，将各项技能结合起来，与同行分享研究成果。

未来，我们将不断地尝试新技术，研发新工具，重塑、优化工艺技术，并为美食大咖们构建一个“美食朋友圈”。

让我们一起发挥才能，满怀热情地服务于巧克力事业：追求卓越。让我们最大限度地发挥创造力，不断挑战和突破自我。

成为法芙娜 VALRHONA 的客户...

享受一份你可以真正信任的合作关系

法芙娜 Valrhona 通过各种专业的服务工具加强了和专业人士的联系。

ESSENTIALS

我们提供最优质的技术，可作为厨房资源，服务于成千上万的工匠和餐营者。这些技术不断推陈出新，力求满足客户的创新需求。烹饪大师在烹饪后为美味佳肴添加风味，可谓画龙点睛，而“Essentials”中的六个细目可以将烹饪大师从繁琐、耗时的操作中解放出来。



过去30多年来，法芙娜 Valrhona 顶级巧克力学校的甜点大师与全球糖果制造商和餐饮业者发展紧密合作的关系。他们每天为专业人士提供各方面的协助。因此，法芙娜 Valrhona 的甜点大师团队可以帮助客户最大限度地发挥创造力。

甜点创作和创新总监 Frédéric Bau，凭借他的专业知识和国际经验，与法芙娜 Valrhona 顶级巧克力学校的厨团队合作，研究和发展新食谱、甜点概念、技巧以及新的材料和工具。他们与专业工程师合作无间，促进新技巧的发展，并以科学方法处理原材料和研究它们的用途。



除了手工制作技术，学校亦提供设计服务，协助发展和创作新产品，例如新模具、即溶咖啡等等。这些创作通常反映出流行趋势，您可以在我们的推广套装中找到相关资料，并附有法芙娜 Valrhona 巧克力学校的新食谱。如需索取更多有关发展个人化和独家产品的资讯，请与您的法芙娜 Valrhona 代表联系。

全新的 法芙娜网站

VALRHONA.CN
为您提供所需的所有服务！



力求为您提供更好的服务

我们在网站上定期更新巧克力制作专业知识，供您参阅以研发自己的作品。您也可以在网站上查看各种法芙娜 Valrhona 甜品师的产品，为您的创意、创新添砖加瓦；法芙娜 Valrhona 巧克力学校甜品大师的各种食谱也在网站上，我们竭尽所能，帮助客户提高甜品制作技能，从众多竞争者中脱颖而出。

关注我们





ESSENTIALS

Cercle V 是一个专属于美食餐饮界专业人士的客户忠诚计划。

十五年来，Cercle V 一直帮助法芙娜 Valrhona 维护良好的客户关系，传播价值理念——卓越、真诚、尊重个性及共同进步的决心。

Cercle V 帮助会员们相互交流，不断创新，寻找资源，享受专属服务。



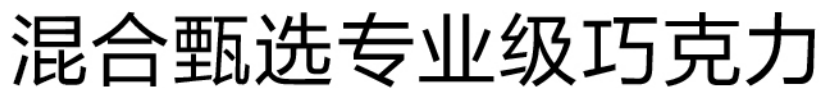
高品质的 巧克力 和水果系列

08.
-21.

无论巧克力专家还是糕点专家，选择原材料时应当考虑三大要素：味道、产地和工艺特征。

法芙娜 Valrhona提供四个系列的巧克力以及果仁膏和排块，这些产品可根据美食专业人士的不同需求，量身定制。他们可发挥才能，对这些产品进行一番创造性的改造。

混合甄选专业级巧克力	10.
单一原产地巧克力	12.
双重发酵系列	14.
专业巧克力	15.
美食创意巧克力	16.
金黄系列	19.
灵感系列	20.



法美娜 Valrhona 从世界各地采集的优质可可，使得我们可以混合出独具特色且具有高度一致性的风味。因为我们混合了不同原产地的珍贵稀有的可可，精心挑选他们的香气味谱。然后通过复杂精准的工艺将他们混合的味道更加经典的还原出来。

牛奶巧克力

欧瑞扎巴有如新鲜的高山牛奶，欧瑞扎巴的细致滑顺显露出深层和浓厚的乳香基调。

名称	编码	可可含量%	成份	表面被覆	糊模	排块	露斯	奶油&甘纳许	冰淇淋&雪葩	保存期限	包装规格
阿比纳	5614	85%	糖 14% 脂肪 48%	-	-	○	○	○	○	14个月	3 Kg 巧克力币状/袋
圭那亚	4653	70%	糖 29% 脂肪 42%	○	○	○	○	○	●	14个月	1 Kg/3 Kg 巧克力币状/袋
加勒比	4654	66%	糖 33% 脂肪 40%	●	○	○	○	○	●	14个月	1 Kg/3 Kg 巧克力币状/袋
吉瓦那	4658	40%	糖 34% 牛奶 23% 脂肪 41%	○	○	○	○	●	○	14个月	1 Kg/3 Kg 巧克力币状/袋
欧瑞扎巴	6640	39%	糖 37% 牛奶18% 脂肪 39%	●	○	○	○	○	○	12个月	3 Kg 巧克力币状/袋

产品中的糖含量是指添加糖的含量，不代表整个产品的糖含量。





单一原产地巧克力

法芙娜 Valrhona旗下精美的Cru de Terroir系列巧克力风味独特，堪称可可种植园的特色产品。

多年来，法芙娜 Valrhona的采购团队踏遍世界的每个角落，前往不同国家的可可种植园，了解当地的地形、土壤和气候条件，而地形、土壤和气候条件对可可的生长具有至关重要的作用。这意味着法芙娜 Valrhona能够在最佳种植园中挑选可可。在那里，自然条件得天独厚，适合可可的生长，并且当地人擅长种植可可，具备可可豆收割、发酵和干燥方面的专业知识和专业技术。

黑巧克力

阿拉瓜尼 72%

4656



纯正委内瑞拉
产地

苦甜温厚

阿拉瓜尼的苦味，巧妙地展示深厚和复杂的香味谱，并带有温和的香味（葡萄干、栗子、甘草），以及烘烤的香味。

昵安菠 68%

6085



纯正加纳产地
香辛巧克力味

昵安菠提供独一无二丰润、温暖巧克力风味，然后温暖的香辛味随之而来。

阿帕可 66%

5572



纯正厄瓜多尔
产地

木香花果香

阿帕可的幽幽花香融入浓郁的巧克力香味。

卡林格 65%

9789



纯正格瑞纳达
产地

清新香料

卡林格带浓郁清新香气。微微的胡椒薄荷味加强了巧克力香气的平衡。

曼特尼 64%

4655



纯正马达加斯加
产地

酸红色果味

曼特尼释放出红色果实清新微酸涩的风味，以坚果香味作结尾。

塔诺丽 64%

5571



纯正多明尼加
产地

果香浓郁

塔诺丽渐渐散发清新黄色果实的香味，接着是烤乾果香及类似新鲜烘烤面包的芳香。

伊兰卡 63%

9559



纯正秘鲁产地
水果和牛奶香味

伊兰卡的幼滑质感和罕见的浓烈巧克力味道，加上烤花生的香气令您着迷。它的酸味带出微微的黑色水果香味。

马卡埃 62%

6221



纯正巴西产地
干果红茶香味

马卡埃带强烈的巧克力风味，加上杏桃乾、烘烤可可豆和红茶的香气，再以细腻的苦味作结。

萨坎提巴厘岛 特酿 68%

14637



纯正印度尼西亚
产地

果味&巧克力味

萨坎提巴厘岛特酿，柔和的味道过后伴随着水果味，然后是浓郁的巧克力味。

百益贝 46%

9997



纯正多米尼加
共和国产地
浓郁的可可味
和奶香

多得它的高可可含量，加强幼滑牛奶巧克力的可可浓香，然后慢慢展现出它的果香微酸和微微的苦涩味。

塔纳里瓦 33%

4659



纯正马达加斯加
产地
牛乳焦糖香味

塔纳里瓦带着牛乳焦糖香味，使得酸味变得柔和，整体呈现出恰到好处的中和感。

牛奶巧克力

名称	编码	可可含量%	成份	可可脂	糖	块	斯	奶油及纳什	巧克力及糖粉	保存期限	包装规格
阿拉瓜尼	4656	72%	糖 27% 脂肪 44%	○	○	○	○	○	○	14个月	3 Kg 巧克力币状/袋
昵安菠	6085	68%	糖 31% 脂肪 37%	○	○	○	○	○	●	14个月	3 Kg 巧克力币状/袋
阿帕可	5572	66%	糖 32% 脂肪 40%	○	○	○	○	○	○	14个月	3 Kg 巧克力币状/袋
卡林格	9789	65%	糖 34% 脂肪 39%	○	○	○	○	○	○	14个月	3 Kg 巧克力币状/袋
曼特尼	4655	64%	糖 35% 脂肪 40%	○	○	○	○	○	○	14个月	3 Kg 巧克力币状/袋
塔诺丽	5571	64%	糖 35% 脂肪 39%	○	○	○	○	○	○	14个月	3 Kg 巧克力币状/袋
伊兰卡	9559	63%	糖 36% 脂肪 37%	○	○	○	○	○	○	14个月	3 Kg 巧克力币状/袋
马卡埃	6221	62%	糖 37% 脂肪 39%	○	○	○	○	○	●	14个月	3 Kg 巧克力币状/袋
萨坎提巴厘岛特酿	14637	68%	糖 32% 脂肪 41%	○	○	●	○	○	○	16个月	3 x 1 Kg 砖块
百益贝	9997	46%	糖 30% 牛奶 23% 脂肪 42%	○	○	○	●	○	○	12个月	3 Kg 巧克力币状/袋
塔纳里瓦	4659	33%	糖 37% 牛奶 28% 脂肪 37%	●	○	○	○	○	○	12个月	3 Kg 巧克力币状/袋

● 最适合使用 ○ 建议使用

产品中的糖含量是指添加糖的含量，不代表整个产品的糖含量。





双重发酵系列

法芙娜 Valrhona再次突破巧克力的界限，以创新方法开启新一代味蕾之门：双重发酵

为了创造一个全新的味觉宇宙，法芙娜 Valrhona花了超过十年时间，与种植伙伴携手合作，钻研一个革命性的方法，改变了在种植园内处理可可豆的工序：当传统的发酵完成之后，加入额外的原材料，进行第二步发酵。于是法芙娜 Valrhona的专家构想了一个主意，在其中加入天然高糖份的水果，引发第二轮发酵。

双重发酵

艺塔酷嘉 55%

12219

热情果和浓烈巧克力以热情果肉双重发酵

纯正巴西产地

艺塔酷嘉个性鲜明，一开始爆发出浓烈的果香，接着圆润的巴西巧克力味道慢慢渗透出来。



科达芙卡 50%

13757

香蕉+麦芽 双重发酵

纯正马达加斯加

科达芙卡是一种丰富、复杂的牛奶巧克力，吃第一口已感受到香蕉干带来的强烈味道。微酸及慢慢渗出的水果香提升了牛奶的乳香。随之而来是芳香的麦芽香，最后带来丰富的可可甘香。



名称	编码	可可含量%	成份	表面被覆	榛子	松露	糖	奶油及奶片	冰淇淋及雪葩	保存期限	包装规格
艺塔酷嘉	12219	55%	糖 44% 脂肪 37%	-	○	●	○	○	○	14个月	3 Kg 巧克力币状/袋
科达芙卡	13757	50%	糖 34% 脂肪 39%	-	○	●	○	○	○	14个月	3 Kg 巧克力币状/袋

● 最适合使用 ○ 建议使用

产品中的糖含量是指添加糖的含量，不代表整个产品的糖含量。

专业巧克力

法芙娜 Valrhona 为甜点工匠们推出了专业系列巧克力，便于使用，质量上乘，口味独特。这些“混合型”巧克力焕发出强劲的活力，生产制作过程严格遵循法芙娜 Valrhona 的标准和规范。它们将圆润的味道、完美的均衡和稳定的香气完美地结合在一起。

黑巧克力

厄瓜多尔 55%

4661



黑巧克力，味道圆润，香气浓郁，便于使用。

萨蒂利亚黑 62%

7346



芳香四溢，略带一丝苦涩，甜甜的杏仁香气慢慢地散发开来，烧烤的香味萦绕期间，挥之不去。

可可酱砖 100%

134



可可酱砖巧克力强化了很多产品的巧克力风味，丰富了味觉体验，赋予巧克力非凡的力量。

牛奶巧克力

厄瓜多尔牛奶 35%

4662



厄瓜多尔牛奶巧克力是 Valrhona 产品中拥有卓越味道和色泽的一款，非常适合做表面披覆。

萨蒂利亚牛奶 35%

7347



萨蒂利亚牛奶巧克力拥有浓郁的巧克力风味，带着一丝甜味和淡淡的曲奇风味。

白巧克力

萨蒂利亚白 31%

19959



专为披覆而开发。也适用于所有其他甜点、巧克力和冰淇淋。

名称	编码	可可含量%	成份	蛋糕	慕斯	软糖	糖霜	奶油及酱汁	水果及馅料	保存期限	包装规格
厄瓜多尔	4661	55%	糖 43% 脂肪 38%	●	○	○	○	○	○	14个月	3 Kg 巧克力币状/袋
萨蒂利亚黑	7346	62%	糖 37% 脂肪 38%	●	○	○	○	○	○	14个月	12 Kg 巧克力币状/袋
可可酱砖	134	100%	糖 0% 脂肪 51%	-	-	-	○	○	○	14个月	3 x 1 Kg 砖块
厄瓜多尔牛奶	4662	35%	糖 43% 牛奶 19% 脂肪 36%	●	○	○	○	○	○	12个月	3 Kg 巧克力币状/袋
萨蒂利亚牛奶	7347	35%	糖 43% 牛奶 21% 脂肪 37%	●	○	○	○	○	○	12个月	12 Kg 巧克力币状/袋
萨蒂利亚白	19959	31%	糖 41% 牛奶 27% 脂肪 37%	●	○	○	○	○	○	12个月	12 Kg 巧克力币状/袋

● 最适合使用 建议使用

产品中的糖含量是指添加糖的含量，不代表整个产品的糖含量。

美食创意巧克力

法芙娜 Valrhona 的美食创意巧克力系列，专为寻找新口味的专业人士而设，特别设计的巧克力食谱带来无限创作灵感。这都依靠法芙娜 Valrhona 的巧克力专家们的创意和对可可的专业知识，法芙娜 Valrhona 才得以发掘新的味道和创作出独一无二的味道组合。

佐克林无糖 65%

5904



无糖黑巧克力的纯正满足

微酸的果香与烘烤香气混合，细致微苦的木香在唇齿中留香

焦糖 36%

7098



美味的甜焦糖香

滑顺、浓厚和诱人，焦糖巧克力的香浓牛奶味加上难以抗拒的海盐奶油焦糖，令它极为出众。

阿泽丽雅 35%

11603



榛果和巧克力香味

一点点的诱人香气足以令人渴望品尝。巧克力和烤榛果的香味在嘴巴中优美地互相辉映。阿泽丽雅的美妙之处是味道清淡却带来无穷享受。

白巧克力 35%

4660



丝般滑顺

甜度适中的白巧克力带有雅致香草味，令温暖的牛奶味更为显着。

欧帕丽丝 33%

8118



纯正净白

纯正净白且质感滑顺，微甜糖度，欧帕丽丝显露出鲜牛奶和天然香草香气的和谐结合。

名称	编码	可可含量%	成份	可可脂	糖	牛奶	可可	香草	其他	保存期限	包装规格
佐克林无糖	5904	65%	麦芽糖醇 34% 脂肪 43%	○	○	○	○	○	○	14个月	3 x 1 Kg 砖块
焦糖	7098	36%	糖 34% 牛奶 20% 脂肪 38%	-	●	○	○	○	○	12个月	1Kg/3 Kg 巧克力币状/袋
阿泽丽雅	11603	35%	糖 30% 牛奶 21% 脂肪 44%	-	●	○	○	○	○	10个月	3 Kg 巧克力币状/袋
白巧克力	4660	35% 可可脂	糖 43% 牛奶 22% 脂肪 40%	○	○	○	○	○	●	12个月	1Kg/3 Kg 巧克力币状/袋
欧帕丽丝	8118	33% 可可脂	糖 32% 牛奶 32% 脂肪 44%	●	○	○	○	○	○	10个月	3 Kg 巧克力币状/袋

● 最适合使用 ○ 建议使用

产品中的糖含量是指添加糖的含量，不代表整个产品的糖含量。

法芙娜 VALRHONA

P 125 CŒUR DE GUANAJA P125 圭那亚巧克力精华



优点:

1. 浓郁巧克力味
2. 幼滑质感
3. 强烈巧克力色泽

同样以圭那亚的优质混合可可制成，P125圭那亚巧克力精华比一般的巧克力甜度低80%，而它的可可含量极高，令它带浓烈的香味。在一些食谱中，巧克力中的可可脂含量的确限制了巧克力的用量（巧克力味道较淡而颜色也较浅），或是需要使用可可粉（味道和颜色也“自然地”比不上“巧克力原色和原味”）。

因此，P125圭那亚巧克力精华80%是个加强您的甜点中因可可脂而限制了巧克力浓度的技术性解决方法。P125圭那亚巧克力精华的食谱和生产过程是独特和创新科技的成果。它的生产过程是建基于香味集中技术，令它的质感更有弹性，同时带浓郁的巧克力味道，专为喜爱“巧克力浓度”的人而设。它的可可脂含量非常低，适用于创新和美味的食谱。P125圭那亚巧克力精华适用于：

- 有浓烈香味潜能的巧克力食谱
- 带浓郁巧克力味道同时质感软滑的冰淇淋
- 前所未有的浓郁巧克力甘纳许



名称	可可含量 %	成份	法芙娜巧克力甘纳许	表面涂层	蛋糕	法芙娜巧克力蛋糕	海盐	柠檬	香草	茶 & 咖啡	巧克力饮品	酱料	蛋糕	奶糖	保存期限*	包装规格
P125圭那亚巧克力精华	80%	19% 糖, 34% 脂肪	●			●	●	●	●	●	●	●	●	●	18 个月	1Kg 巧克力币状/袋

* 保存期限自制造日期起计算

● 最适合使用 ● 建议使用 ● 考虑使用 不适合使用



P125圭那亚巧克力精华 并不适合融化、制模和表面批覆



金黄系列

法美娜 Valrhona推出了“金黄巧克力”，采用独特的原材料，运用巧克力制造专业知识，力求从传统的“白巧克力”世界中脱颖而出。得益于精心挑选的原材料，“金黄色巧克力”拥有与众不同的色彩和味道，堪称“挑战极限、发挥创造力”的一个创举。与金黄度思（Blonde Dulcey）32%和金黄奥莉兹（Blond Orellys）35%一起探索两种全新的感官体验，在美食中融入新鲜的风味，打造不同类型的糕点和巧克力。



度思 金黄巧克力 32%

9458

乳香和烘焙香风味
独特亮眼的金黄色

香味特征
度思拥有独特的金黄色，顺滑细腻的口感和浓郁的饼干味，美味而微甜，黄油酥饼的味道中带着少许盐香

名称	编码	可可含量%	成份	表面被覆	模制	块状	新嘉	奶油及纳许	冰淇淋及雪媚	保存期限	包装规格
度思金黄巧克力	9458	32%可可脂	糖 29% 脂肪 44%	○	○	○	○	●	○	12个月	1Kg/3 Kg 巧克力币状/袋

●最适合使用○建议使用

产品中的糖含量是指添加糖的含量，不代表整个产品的糖含量。



金黄 奥莉兹 35%

13536

醇香绵滑
典雅光泽的金褐色

香味特性
这款巧克力的美味是从第一口就可充分感受到它经典甘草芳香的味道，以饼干的口感作为结尾。

名称	编码	可可含量%	成份	表面被覆	模制	块状	新嘉	奶油及纳许	冰淇淋及雪媚	保存期限	包装规格
金黄奥莉兹	13536	35%可可脂	糖 28.8% 脂肪 40%	-	○	○	○	●	○	12个月	3 Kg 巧克力币状/袋

●最适合使用○建议使用

产品中的糖含量是指添加糖的含量，不代表整个产品的糖含量。

*“金黄巧克力”这个类别在法规中并不存在



一种全新的方式 来运用水果...

...法芙娜 VALRHONA灵感系列

灵感系列是法芙娜 Valrhona第一个水果和果仁系列，拥有**纯天然的味道和颜色**。

法芙娜 Valrhona倾注所有的巧克力专业制造知识来研发这个技术，将巧克力的质感与浓郁水果味道和天然色彩完美融合。

食谱



法芙娜 VALRHONA灵感系列有何独特过人之处？



100%天然材料

不含防腐剂、加添色素
或人工香料



浓浓的水果鲜味及色泽

运用法芙娜 Valrhona
研发团队的专业知识
研发所得



巧克力的独特口感

灵感系列的使用方法有如所有
法芙娜 Valrhona巧克力

名称	水果	产品编码	成份
灵感扁桃仁	杏仁	14029	可可脂最少30% - 杏仁31% - 糖38% - 脂肪42%
灵感草莓	草莓	15391	可可脂最少37% - 草莓14.2% - 糖47% - 脂肪39%
灵感百香果	百香果	15390	可可脂最少32% - 百香果汁17.3% - 糖49.3% - 脂肪34%
灵感柚子	柚子	19998	可可脂最少34.4% - 柚子汁 2.4% - 糖 55% - 脂肪 38%
灵感树莓	树莓	19999	可可脂最少35.9% - 树莓粉 11.5% - 糖 52% - 脂肪 37%

这里糖的比例是指添加的糖比例，不代表产品整体的糖比例。

浓郁

强烈

天然



灵感扁桃仁



灵感草莓



灵感百香果



灵感柚子



灵感树莓

表面披覆	制模	排块	慕斯	奶油&甘纳许	冰淇淋&雪葩	保存期限	包装规格
○	○	○	○	●	○	14个月	3 Kg 巧克力币状/袋
-	●	○	○	○	-	10个月	3 Kg 巧克力币状/袋
-	●	○	○	○	-	10个月	3 Kg 巧克力币状/袋
-	○	●	○	○	-	10个月	3 Kg 巧克力币状/袋
-	●	○	○	○	-	10个月	3 Kg 巧克力币状/袋

● 最适合使用 ○ 建议使用



坚果系列 22.

-27.

享受法芙娜 Valrhona 一系列的果仁酱、杏仁膏和榛果蓉酱所带来的温暖坚果风味。

果仁酱	24.
-----	-----

杏仁膏	26.
-----	-----

榛果蓉酱	27.
------	-----

法芙娜 VALRHONA 果仁酱

运用卓越的专业知识和技术，打造高品质的产品和美好的风味

九十多年来，法芙娜 Valrhona 始终坚持最初的果仁酱配方，从未改变。法芙娜 Valrhona 致力于追求卓越，不断创新，打造的各类美食产品在市场上脱颖而出。在生产制造过程的每个阶段，聘用专业人士，运用专业技术，打造“纯手工精品”。

两个生产过程

我们为您打造各种意想不到的口味：

果仁香气



烹饪伊始，将果仁和糖倒入大锅一同烹饪。这种手工技艺在法语中称为“sablage”（大意为“杂糅、压碎”）。基于此，法芙娜 Valrhona 的果仁酱中尽是颗粒饱满的果仁，咬一口，令人倍感温暖；果仁与糖的配比恰到好处，法芙娜 Valrhona 果仁酱散发着优雅、迷人的魅力。

浓郁焦糖



风味纯正的焦糖在一个大铜锅中制作而成。加入经烘烤的果仁。将焦糖和果仁干果混合在一起，在桌子上冷却，然后进行研磨，加以提纯、精炼。这个生产制作技艺是法芙娜 Valrhona 果仁酱的精髓，已经有九十多年的悠久历史，产品洋溢着一股浓郁、香甜的焦糖味道。

精选 果仁

法芙娜 Valrhona 特别关注所用果仁的产地，我们的首要任务是确保产品具有纯正的味道，选用的原材料始终保持高品质。巧克力选用最优质的果仁，因为果仁在成份表中占据了相当大的比重。



碧根果酱 50%

11937



清新浓厚的碧根果风味，回味悠长，略带微苦



开心果酱 42%

11936



开心果的香甜口感和独一无二的明亮色彩



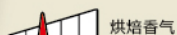
榛果酱

香脆扁桃仁榛果酱 50%

5621



微微焙香的碎杏仁和榛果风味，带来香脆口感和非常均衡的质地



名称	编码	味道	坚果 %	成份	蔗糖	奶油 & 奶盐	植脂 & 植物油	保存期限	包装规格
碧根果酱	11937	果仁香气	50%	碧根果 50% 糖 50% 脂肪 36%	○	●	○	12个月	5kg/桶
开心果酱	11936	果仁香气	42%	开心果 42% 杏仁 18% 糖 40% 脂肪 28%	○	●	○	12个月	5kg/桶
香脆扁桃仁榛果酱	5621	果仁香气	50%	杏仁 25% 榛子 25% 糖 49% 脂肪 28%	○	○	●	12个月	5kg/桶

● 最适合使用 ○ 建议使用
产品中的糖含量是指添加糖的含量，不代表整个产品的糖含量。

如何选择适合你的坚果酱 3个考量因素

1
选择坚果



2
选择风味

果仁香气
带有浓郁果仁风味的坚果酱
浓郁焦糖
带有浓郁焦糖风味的坚果酱



3
选择浓度



浓郁焦糖

扁桃仁/榛果酱 50%

2261



淡淡的甜味和浓郁的烘烤坚果风味，温暖诱人的棕色



烘烤香气

榛果酱 60%

2258



榛果酱
精选罗马榛果，浓郁的焦糖香气和细腻的甜味



焦糖烹饪

名称	编码	味道	坚果%	成分	扁桃仁	牛奶与糖	可可粉与糖	保存期限	包装规格
扁桃仁/榛果酱	2261	浓郁焦糖	50%	杏仁 25% 榛子 25% 糖 49% 脂肪 28%	○	○	●	12个月	5kg/桶
榛果酱	2258	浓郁焦糖	60%	榛子 60% 糖 40% 脂肪 39%	●	○	○	12个月	5kg/桶

● 最适合使用 ○ 建议使用
产品中的糖含量是指添加糖的含量，不代表整个产品的糖含量。

杏仁膏

杏仁被漂洗、去皮后再以糖浆烹煮。
接着将混合物按照各产品的标准规格予以研磨。

普罗旺斯杏仁膏 50%

3211



经典的普罗旺斯杏仁风味，味道均衡

名称	编码	坚果%	成分	扁桃仁	牛奶与糖	可可粉与糖	Shaping	保存期限	包装规格
普罗旺斯杏仁膏	3211	50%	杏仁 50%	○	●		●	9个月	4kg/桶

● 最适合使用 ○ 建议使用
产品中的糖含量是指添加糖的含量，不代表整个产品的糖含量。

“榛果蓉酱”

“榛果蓉酱”以榛果、可可豆和糖经数小时的搅拌后再研磨至滑顺。可可豆与榛果分别以不同温度烘烤，以确保它们能发挥出最浓郁的香气。

黑巧克力榛果蓉酱 33%



纯正黑巧克力和榛果风味。味道非常浓郁。

牛奶巧克力榛果蓉酱 36%



将优质可可豆、榛果和牛奶充分混合。奶油融化般的质感。

名称	坚果含量%	成份	罐装	条装	罐内巧克力	保存期限*	包装规格
黑巧克力榛果蓉酱	33%	33%榛果，34%糖，28%可可，3%牛奶，40%脂肪	●	●	●	9个月	3 x 1 Kg 砖块
牛奶巧克力榛果蓉酱	36%	36%榛果，35%糖，16%可可，13%牛奶，39%脂肪	●	●	●	9个月	3 x 1 Kg 砖块

* 保存期限自制造日期起计算

● 最适合使用 ○ 建议使用
产品中的糖含量是指添加糖的含量，不代表整个产品的糖含量。





餐饮系列 28.

-33.

法芙娜 Valrhona提供一系列产品帮助您来实现您的创作，
节省时间并且保持高质量。

即可装填产品	30.
淋酱系列产品	30.
巧克力内馅	32.
巧克力饮品	33.

即可装填产品

法芙娜 Valrhona传统的空心球系列，可用于装填产品后制成巧克力糖、小蛋糕或盘式甜点，启发您的创造力同时使您的产品变得与众不同。

专为巧克力糖果

黑巧克力空心球壳



1732

黑巧克力 55%

黑巧克力55%
成份55%可可
43%糖 38%脂肪
包装规格：1盒504组
保存期限：12个月
每单位重量约为：2.6g



牛奶巧克力空心球壳



1733

牛奶巧克力 35%

成份35%可可
43%糖 19%牛奶 36%脂肪
包装规格：1盒504组
保存期限：10个月
每单位重量约为：2.6g



白巧克力空心球壳



1734

白巧克力35%

成份35%可可
43%糖 21%牛奶 40%脂肪
包装规格：1盒504组
保存期限：8个月
每单位重量约为：2.6g



淋酱系列产品

制作甜点和糕点时，上光和刷糖霜是不可或缺的工艺，为产品添上“画龙点睛”的一笔，在节省时间的同时让产品保持完美质地。

钻石淋面酱

5010



透明而且无味，适用于甜点或小蛋糕的内馅和淋面。这款独特的产品保证让您的甜点作品保持非常好的质感。用作透明镜面淋酱或巧克力淋酱时，它带着闪烁的光泽，不论冷用热用都能保持完美的效果。

成份：37%添加糖
包装规格：5Kg密封桶装 保存期限：12个月
开封前：储存于凉爽干燥处可达12个月
开封后：冷藏储存可达1个月

黑巧克力镜面淋酱

2051



黑巧克力镜面淋酱
39%

至少39%可可含量
包装规格：1Kg密封桶装
保存期限：6个月
开封前：温度需低于20摄氏度，70华氏度
开封后：冷藏并于4天内使用完毕

黑巧克力亮面淋酱

11820



18% 可可含量

包装规格：
10kg密封桶装
保存期限：12个月
储存：摄氏16-18度之
阴凉干燥处

牛奶巧克力亮面淋酱

11821



7% 可可含量

包装规格：
10Kg密封桶装
保存期限：12个月
储存：摄氏16-18度之
阴凉干燥处

产品中的糖含量是指添加糖的含量，不代表整个产品的糖含量。





巧克力内馅

馅料可以增强巧克力的味道，使其更具酥脆质感。这个系列可以很好的帮助你进行前期准备。

黑巧克力珍珠米

4341

黑巧克力 55%
纯天然可可脂

包装规格: 4 Kg 袋装
保存期限*: 14 个月



黑巧克力香脆珍珠

4719

烘烤过的脆饼
以55%黑巧克力批覆
纯天然可可脂

包装规格: 3 Kg 袋装
保存期限*: 14 个月



焦糖巧克力 香脆珍珠

8425

烘烤壳物以带美味焦糖味的
36%牛奶巧克力批覆
纯天然可可脂

包装规格: 3 Kg 袋装
保存期限*: 12 个月



欧帕丽丝巧克力 香脆珍珠

10843

烘烤壳物以87%白巧克力批覆
可可脂含量至少34%

包装规格: 3 Kg 袋装
保存期限*: 10 个月



度思巧克力 香脆珍珠

10840

烘烤壳物以87%白巧克力
批覆
可可脂含量至少35%

包装规格: 3 Kg 袋装
保存期限*: 10 个月



黑巧克力条 48%



全新食谱以满足各种各样的需求：浓郁的可可香味和天然香草精华
-独特设计的条状不会割开面团
-完美适用于烘焙
-2种尺寸满足您的不同需求

12062

3.2克 - 48%
8厘米
1.6kg / 箱
(大约 500个)

12061

5.3克 - 48%
8厘米
1.6kg / 箱
(大约 300个)

黑巧克力粒 52%



12060

最优化的食谱：带来容易用于烘焙和诱人味道的完美平衡，形式满足您的需求。(6kg盒装)

包装规格：6Kg 盒装 (每公斤7 500粒)

黑巧克力粒 60%



12140

均衡的产品：高可可百分比令产品带浓郁的巧克力味道，并且含天然香草香味。

形式满足您的需求。以5kg盒装出售，共20 000粒巧克力豆，适用于多种用途。

包装规格：5Kg 盒装 (每公斤4 000粒)

可可脂

160



成份：
100%可可脂
100%脂肪
包装规格：3kg 桶装
保存期限：8个月

可可粉

159



成份：
100%可可
21%脂肪
包装规格：3 x 1 Kg
袋装
保存期限：24个月

巧克力饮品

适用真正的巧克力制作而成，可以给您的客户一份美味热巧。它拥有独一无二的顺滑质地，乳香浓郁和醇厚的巧克力风味，在口中余韵长留，甜度适中。

瑟拉雅巧克力饮品

3209



巧克力饮品 17.5%黑巧克力
包装规格：6 x 1 公升
保存期限：8个月





探索我们全新上线的官方网站 EXPLORE OUR OFFICIAL WEBSITE

法美娜巧克力文化、精选食谱、最新活动咨询
Valrhona Chocolate Culture、Selected Recipes、News and Events

尽在
WWW.VALRHONA.CN

长存：我们的可持续之路

“我坚信，只有将社会与环境的影响置于战略核心的位置，公司才能拥有繁荣昌盛的未来。我们代表其选择了一款最值得信赖的巧克力100%为这里的巧克力100%由优秀生产商直接来在我们的支持下，长期和环境实践。”

客户选择了法美娜，也可以说是选择了一家与美食界合作近百年的公司。但是法美娜的重要性在于其与利益相关者之间的故事。我们的力量来自于我们与生产商、员工和客户建立的牢固关系。

我们每天都在巩固这些关系纽带，帮助可生产商改善生计，同时让我们的客户能够以一种可持续的方式释放自己的创意。让我们一起行动起来，承担未来美食的责任！

Clémentine Alziat
法美娜首席执行官

Valrhona 法美娜

随心所想，及时了解最新咨询，关注法美娜官方微信
Get all the information you want immediately, please follow our official wechat.

携手共享 无限之巧
Let's imagine the best of chocolate®

