



# VALRHONA

Let's imagine the best of chocolate®



## Dulcey

### VALRHONA Dulcey hvid karamel 35%, 3 kg

Valrhona lancerede i 2012 den fjerde chokoladefarve - farven blond. Dulcey er navnet på denne ikoniske chokolade. Manden bag Dulcey er Frédéric Bau, som er kreativ direktør for Valrhona og grundlægger af L'École du Grand Chocolat Valrhona. Historien forlyder, at han en dag kom til at lade den hvide chokolade stå lidt for længe over "la bain-marie" (vandbadet). Til hans overraskelse blev den blond og fik en delikat smag og duft af friskbagt kage og karamelliseret mælk. Det tog yderligere 8 år at udvikle Dulcey chokoladen med den perfekte profil af karamelliseret mælk. Dulcey indeholder ikke farvestoffer og har ikke tilsat aromaer. Karamelsmagten opnåes fra mælkepulveret og processen.

Dulcey smager af karamelliseret mælk, biscuits og mindre noter af salt og siges at fremrylle de skønneste og lækreste personlige minder fra barndommen. Absolut en man skal prøve!

Varenr.	Kakaotørstof	Ingredienser	Coating	Støbning	Barer	Mousse og ganache	Is og sorbet	Holdbarhed
32754	35%	Sukker 29% Fedt 44%	●	●	●	●	●	12 mdr.

● Anbefalet applikation    ● Ideel applikation