

# TAÏNORI 64%

PUR RÉPUBLIQUE DOMINICAINE - COUVERTURE NOÏRE

**Code** 5571 - fèves 3 kg

**Composition** Cacao 64 % min., sucre 35 %,  
matière grasse : 39,4 %.

- C'est en République Dominicaine, l'île aux plus hauts reliefs des Antilles, que Valrhona sélectionne, sur de très anciennes plantations, du cacao Trinitario soigneusement fermenté.
- Taïnori, Grand Cru de Terroir de République Dominicaine est né dans cette région marquée par un climat subtropical et de violents cyclones, où plaines et montagnes constituent une véritable mosaïque de terroirs. Il dévoile progressivement des arômes de fruits jaunes puis des touches fraîches, enfin des notes de fruits secs étalées sur la longueur d'un "paysage" de cacao et de "pain chaud".



## Applications

Enrobage  
Moulage  
Ganache pâtisserie  
Mousse/crémeux  
Sauce  
Glace et sorbet  
Décors  
Nappage  
Intérieurs BBC



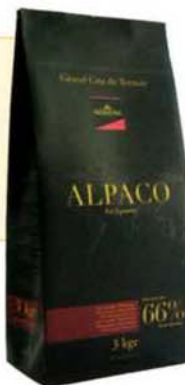
# ALPACO 66%

PUR EQUATEUR - COUVERTURE NOÏRE

**Code** 5572 - fèves 3 kg

**Composition** Cacao 66 % min., sucre 33 %,  
matière grasse : 40,2 %.

- Grand pays producteur de cacao, l'Equateur cache, dans le triangle d'or constitué des villages de Vinges, Quevedo et Babaoio, quelques plantations très anciennes où se cultive la variété locale traditionnelle "Nacional", plus connue sous le nom de cacao Arriba. C'est en majorité cette origine qui donne naissance à Alpaco, Grand Cru de Terroir d'Equateur.
- Valrhona propose ainsi l'expérience d'un chocolat alliant force et finesse : la délicatesse d'arômes floraux (jasmin, fleurs d'oranger...) lovés, presque fondus dans des notes très chocolatées qui lui donnent une force tranquille.



## Applications

Enrobage Non  
Moulage  
Ganache pâtisserie  
Mousse/crémeux  
Sauce  
Glace et sorbet  
Décors  
Nappage  
Intérieurs BBC

