



GAMA PROFESIONAL
2018

NUEVA IMAGEN

Nuestra gama Profesional se renueva por fuera con una imagen más premium y cualificada. Una gama de productos de calidad para profesionales, presentados con un nuevo diseño.



GAMA PROFESIONAL PREMIUM

La gama Profesional Premium está compuesta por una variedad de coberturas elaboradas con los sabores tradicionales "Valor" a partir de una exclusiva selección de los mejores cacaos.



GAMA PROFESIONAL PREMIUM

La gama Profesional está compuesta por una variedad de coberturas elaboradas a partir de una cuidada selección de cacao por nuestros maestros chocolateros y el Cacao puro en polvo desgrasado 0% azúcares añadidos.



VALORCAO PROFESIONAL

El Valorcao Profesional renueva su exclusiva receta manteniendo su sabor y aroma original, pero adaptándose a las necesidades de los profesionales. Además, esta nueva receta no contiene gluten, por lo que es apta para celíacos.

SIN
GLUTEN

Todos los productos de la gama para profesionales están libres de gluten.

GAMA PROFESIONAL PREMIUM



COBERTURA CHOCOLATE NEGRO 70%

Código Ref.	Peso Ud. Bolsa	Bolsa/Caja	% Cacao	Grasa total	Min. leche	Fluidez	Precio/Kg.	Precio/Bolsa	Precio/Caja	
100625	2,5 kg	2	70%	42,5%	-	4	8,34 €	20,86 €	41,72 €	



COBERTURA CHOCOLATE NEGRO 52%

Código Ref.	Peso Ud. Bolsa	Bolsa/Caja	% Cacao	Grasa total	Min. leche	Fluidez	Precio/Kg.	Precio/Bolsa	Precio/Caja	
100624	2,5 kg	2	52%	35%	-	3	7,25 €	18,12 €	36,24 €	



COBERTURA CHOCOLATE CON LECHE

Código Ref.	Peso Ud. Bolsa	Bolsa/Caja	% Cacao	Grasa total	Min. leche	Fluidez	Precio/Kg.	Precio/Bolsa	Precio/Caja	
100626	2,5 kg	2	38,8%	39,4%	18,8%	4	8,56 €	21,39 €	42,78 €	



CHOCOLATE BLANCO EN GOTAS

Código Ref.	Peso Ud. Bolsa	Bolsa/Caja	% Cacao	Grasa total	Min. leche	Fluidez	Precio/Kg.	Precio/Bolsa	Precio/Caja	
100627	2,5 kg	2	30%	35%	22%	3	9,42 €	23,54 €	47,08 €	

GAMA PROFESIONAL



COBERTURA CHOCOLATE NEGRO 70%

Código Ref.	Peso Ud. Bolsa	Bolsa/Caja	% Cacao	Grasa total	Min. leche	Fluidez	Precio/Kg.	Precio/Bolsa	Precio/Caja	FUSIÓN 45-50 °C ATEMPERADO 31-32 °C ENFRIADO 28 °C
100609	2,5 kg	2	70%	42,5%	-	4	7,52 €	18,79 €	37,58 €	



COBERTURA CHOCOLATE NEGRO 52%

Código Ref.	Peso Ud. Bolsa	Bolsa/Caja	% Cacao	Grasa total	Min. leche	Fluidez	Precio/Kg.	Precio/Bolsa	Precio/Caja	FUSIÓN 45-50 °C ATEMPERADO 31-32 °C ENFRIADO 28 °C
100607	2,5 kg	2	52%	35%	-	4	6,31 €	15,78 €	31,56 €	



COBERTURA CHOCOLATE CON LECHE

Código Ref.	Peso Ud. Bolsa	Bolsa/Caja	% Cacao	Grasa total	Min. leche	Fluidez	Precio/Kg.	Precio/Bolsa	Precio/Caja	FUSIÓN 45-50 °C ATEMPERADO 29-30 °C ENFRIADO 26-27 °C
100610	2,5 kg	2	36,5%	35,5%	18%	3	7,66 €	19,14 €	38,28 €	



CACAO PURO EN POLVO 16%

Código Ref.	% Cacao	Peso Ud. Bolsa	Bolsa/Caja	Precio/Kg.	Precio/Bolsa	Precio/Caja
101225	16%	0,75 kg	4	9,19 €	6,89 €	27,56 €

VALORCAO PROFESIONAL



Código Ref.	Peso Ud. Bolsa	Bolsa/Caja	Precio/Kg.	Precio/Bolsa	Precio/Caja
101190	1 kg	10	4,50 €	4,50 €	54,00 €

GAMA INDUSTRIAL

COBERTURA CHOCOLATE NEGRO 70%



Código Ref.	% Cacao	Peso Ud. Bolsa	Grasa total	Min. leche	Fluidez	Tamaño gota	Precio/Kg	Precio/Caja
100605	70%	14 kg	42,5%	-	3	25 got / 100 gr	6,34 €	88,76 €

COBERTURA CHOCOLATE NEGRO 52%



Código Ref.	% Cacao	Peso Ud. Bolsa	Grasa total	Min. leche	Fluidez	Tamaño gota	Precio/Kg	Precio/Caja
100618	52%	14 kg	35%	-	3	25 got / 100 gr	5,77 €	80,78 €

COBERTURA CHOCOLATE CON LECHE



Código Ref.	% Cacao	Peso Ud. Bolsa	Grasa total	Min. leche	Fluidez	Tamaño gota	Precio/Kg	Precio/Caja
100620	36,5%	14 kg	35,5%	18%	3	25 got / 100 gr	5,84 €	81,76 €



CHOCOLATES VALOR, S.A.
Pianista Gonzalo Soriano, 13
03570 Villajoyosa, Alicante, España
www.valor.es · chovalor@valor.es