

Valrhona法芙娜

创立于1922年法国，世界知名巧克力品牌，以培植、挑选及融合稀有的质优可可豆享誉全球，主要从事高品质巧克力产品的生产和销售

品牌简介

自1922年以来，Valrhona一直在法国的Tain L'Hermitage小村庄生产巧克力。从一开始，公司创始人兼糕点厨师Alb é ric Guironnet就致力于创造具有复杂、平衡和一致的独特的手工品质巧克力口味。随着罗纳河谷的美食传统在Valrhona优质巧克力的每一种令人垂涎的味道中得到体现，这一使命仍在继续。

近一个世纪以来，Valrhona通过完善技术来增强稀有可可豆的风味，创造了一系列独特且可识别的芳香特征，这些可可豆生长在为其风土精心挑选的土地上。如今，领先的糕点厨师和挑剔的美食家依靠Valrhona的知识来体验优质的巧克力。为了更多地了解可可，监督其质量，保证其精致，Valrhona掌握了可可种植的方方面面。正是本着这种精神，Valrhona决定开设和经营自己的种植园，首先是在委内瑞拉，然后又在多米尼加共和国。

Valrhona通过完善技术来增强稀有可可豆的风味，创造了一系列独特且可识别的香气，这些可可豆生长在为其风土精心挑选的土地上。为了保证巧克力口味品质和风味潜力的一致性，Valrhona在掌握口味方面采取了独特的步骤。

Valrhona享誉国际的专业知识与其糕点和巧克力学校密不可分。L'É cole Valrhona学校创建于1989年，一直在帮助客户学习糕点和糖果领域的特定技术技能。2014年9月，在北美推出品牌20后，Valrhona庆祝L'É cole Valr

hona学校成立25周年，并在纽约布鲁克林开设了第一家美国巧克力学校。从一开始，Valrhona的目标就是为全球专业客户的成功做出贡献并提升品味。Valrhona与他们一路同行，帮助提升他们的才能并在他们的领域中脱颖而出。

多年来，Valrhona品牌本着与厨师和巧克力制造商合作的精神，不断增加对客户的支持，以促进他们的职业发展。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/valrhona-635824.html>