BLANXART®

Barcelona, 1954

BEAN TO BAR CHOCOLATE

Únete a este viaje sensorial con Blanxart

HACIA LOS ORÍGENES DEL CHOCOLATE

Single Origin

1

SELECCIÓN DEL CACAO EN ORÍGENES ÚNICOS.
Congo, Perú, Nicaragua, Brasil, Guayaquil, Filipinas, Ghana y República Dominicana

2

TOSTADO ARTESANAL desde 1954. Es el corazón de nuestro ADN y nos hace diferentes.

3

ELABORACIÓN DE LA RECETA
Mezclamos el licor de cacao solo con azúcar y manteca de cacao y, ocasionalmente, leche.

4

CONCHADO: DESARROLLO DE AROMAS Y TEXTURAS
Un proceso duradero, de 48h, para que se liberen los aromas en su óptima intensidad.

5

TEMPERADO
Exponemos el chocolate a las temperaturas específicas para obtener su perfecta cristalización, textura y brillo.

6

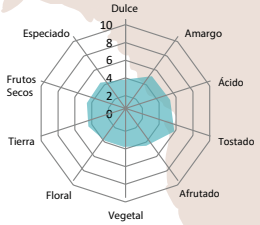
¡CHOCOLATE LISTO PARA DISFRUTAR
¡Cada origen es diferente!

Blanxart elabora chocolates artesanos de Orígenes Únicos a partir de las habas de cacao.

Gracias a este proceso de producción detallado, Blanxart controla toda la cadena de valor, desde la selección del cacao hasta el envasado.

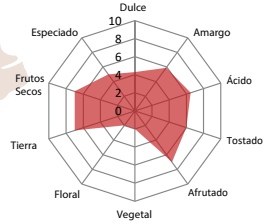
Brasil 76%

Es un chocolate complejo a la par que equilibrado. Muestra ligeramente notas afrutadas y cítricas, que combinan con ligeros matices a nuez, un suave toque picante y a tierra, que evoca ese sabor a licor dulce.



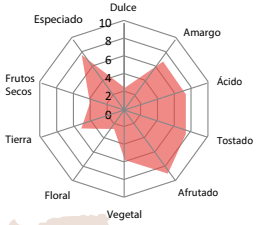
Perú 77%

Se despliega con una primera potente nota cítrica, seguida de madera y de cuero. Culmina con un matíz a café sabroso y frutos secos, como nuez, avellana y almendra.



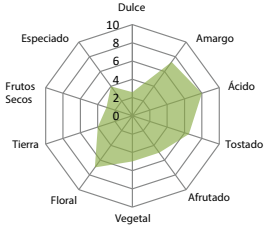
Congo 82%

Es un chocolate con una fuerte personalidad. Sus notas a frutas silvestres y cítricas destacan de forma armoniosa y combinan perfectamente con ese toque picante de café suave, madera y toques de nuez.



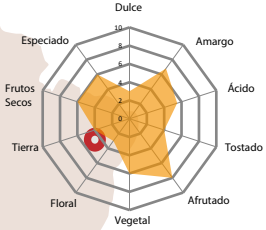
Nicaragua 85%

Se caracteriza por intesas notas florales, toques cítricos de limón y naranja.
Las notas de nuez y vegetales son el perfecto acompañante para conseguir ese final armonioso.



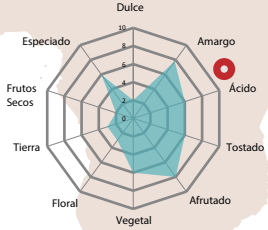
Filipinas 87%

Una intensidad de aromas presentados de forma equilibrada. Se inicia con matices dulces a frutos secos y se enlaza con una nota afrutada que recuerda a manzana y a frutas secas.



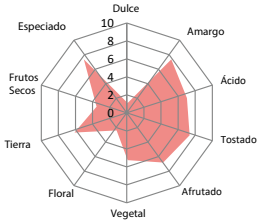
Brasil 89%

Un chocolate armonioso que regala una fusión de notas afrutadas, que evocan a frutos rojos, un ligero toque especiado y matices vegetales con notas a té.



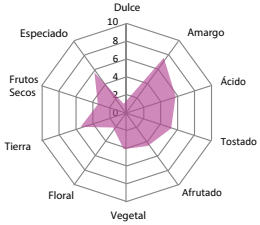
Congo 91%

Tiene una esencia afrutada suave, que recuerda a los sabrosos frutos rojos. Su alto porcentaje revela notas vegetales y a tierra, bien complementadas por un fuerte toque especiado, todo fusionado con un toque de té negro.



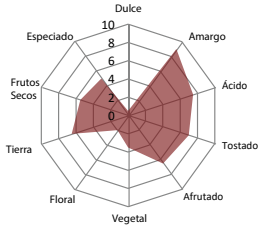
Guayaquil 95%

Este alto porcentaje bien redondeado revela una fusión de notas cítricas, que evocan a piña y naranja, con toques a madera. Acaba con un final marcado por matices especiados.



Perú 100%

Presenta una intensa nota cítrica junto a matices vegetales y a tierra. Las suaves notas a frutos secos (almendra y nuez) combinadas con los sabores restantes dan como resultado una potente pasta de cacao rica en aromas.



Premium Origins

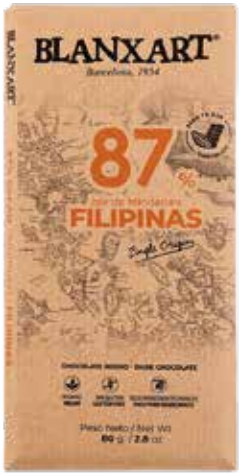
80 g

BRASIL 76%
Chocolate negro ecológico
Cacao origen Brasil
49108 - BLX

PERÚ 77%
Chocolate negro ecológico,
Cacao origen Perú
49106 - BLX

CONGO 82%
Chocolate negro ecológico,
Cacao origen Congo
49105 - BLX

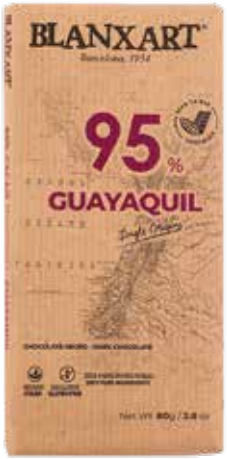
NICARAGUA 85%
Chocolate negro ecológico,
Cacao origen Nicaragua
49107 - BLX



FILIPINAS 87%
Chocolate negro,
Cacao origen Filipinas
49128 - BLX

BRASIL 89%
Chocolate negro ecológico,
Cacao origen Brasil
49126 - BLX

CONGO 91%
Chocolate negro ecológico,
Cacao origen Congo
49114 - BLX



GUAYAQUIL 95%
Chocolate negro,
Cacao origen Guayaquil
49109 - BLX

PERÚ 100%
Pasta de cacao ecológica
100% cacao origen Perú
49115 - BLX

INGREDIENTES NOBLES

VEGANO

SIN GLUTEN

100% ENVASE SOSTENIBLE

Así es como Blanxart crea

CHOCOLATES SINGULARES Y AROMÁTICOS

CHOCOLATES
ECOLÓGICOS
ORIGEN

REPÚBLICA DOMINICANA

REP. DOMINICANA
72% CACAO
49094 - BLX

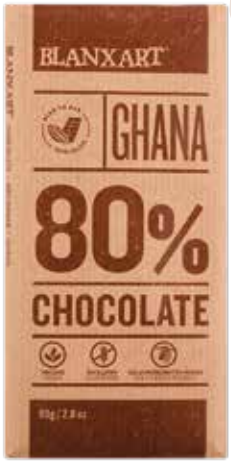
REP. DOMINICANA
82% CACAO
49095 - BLX

REP. DOMINICANA
99% CACAO
49096 - BLX

CHOCOLATES
ORIGEN

GHANA

GHANA
72% CACAO
49097 - BLX



GHANA
80% CACAO
49098 - BLX

GHANA
99% CACAO
49099 - BLX

INGREDIENTES NOBLES VEGANO SIN GLUTEN

100% ENVASE SOSTENIBLE

NUEVO FORMATO, ¡AHORA MÁS FINAS!

CON LECHE CONGO 42% ECO

49121 - BLX

PERÚ 77% ECO

49124 - BLX

CONGO 82% ECO

49122 - BLX

NICARAGUA 85% ECO

49123 - BLX

CHOCOLATE CON LECHE

49119 - BLX

CHOCOLATE CON LECHE Y AVELLANAS

49120 - BLX

CHOCOLATE NEGRO 60%

49117 - BLX

CHOCOLATE NEGRO CON ALMENDRAS MARCONA

49118 - BLX

INGREDIENTES NOBLES

SIN GLUTEN

Tradicional

200 g

Nuevo formato

CHOCOLATE CON LECHE

49028 - BLX

CHOCOLATE CON LECHE Y AVELLANAS

49029 - BLX

CHOCOLATE NEGRO 60% CACAO

49026 - BLX

CHOCOLATE NEGRO ALMENDRAS MARCONA

49027 - BLX

CHOCOLATE A LA TAZA

49061 - BLX

150 g

CHOCOLATE CON LECHE Y ALMENDRAS MARCONA

49113 - BLX

CHOCOLATE NEGRO 60% CON ALMENDRAS MARCONA

49112 - BLX

CHOCOLATE NEGRO 72% REP. DOMINICANA CON ALMENDRAS

49074 - BLX

INGREDIENTES NOBLES

SIN GLUTEN

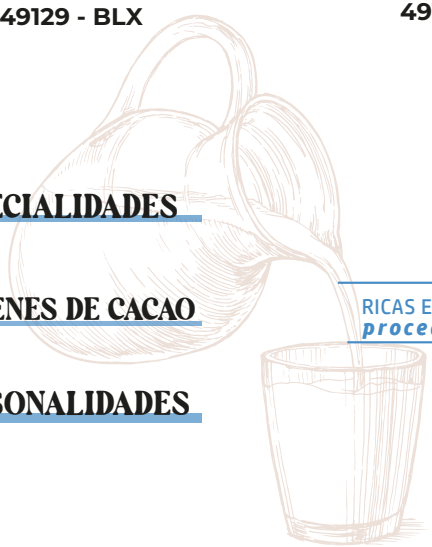
100% ENVASE SOSTENIBLE

CHOCOLATE CON LECHE

BEAN TO BAR

CHOCOLATE CON LECHE ECOLÓGICO
42% cacao origen Congo
49129 - BLX

CHOCOLATE CON LECHE
43% cacao origen Ghana
49130 - BLX



DOS ESPECIALIDADES

DOS ORÍGENES DE CACAO

DOS PERSONALIDADES

RICAS EN AROMAS Y SABORES
procedentes del cacao

INGREDIENTES NOBLES

SIN GLUTEN

100% ENVASE SOSTENIBLE

CHOCOLATES ECOLÓGICOS
ORIGEN CACAO CONGO

70 % cacao

CON AZÚCAR DE COCO

CHOCOLATE NEGRO
70% cacao
49084-BLX

CHOCOLATE NEGRO
con frambuesas
49092-BLX

CHOCOLATE NEGRO
con quinoa
49091-BLX

CHOCOLATE NEGRO
con maca y lino
49093-BLX

CHOCOLATE 60% CACAO
con bebida de coco
49086-BLX

INGREDIENTES NOBLES VEGANO SIN GLUTEN

Creadas para revolucionar la repostería

80% CACAO
GHANA
41007 - 200BLX

82% CACAO
REPÚBLICA DOMINICANA
41005 - 200BLX

100% CACAO
REPÚBLICA DOMINICANA
41006 - 200BLX

- Envase con **CIERRE FÁCIL**
- Chocolate **MUY FÁCIL DE FUNDIR**
- Surtido de altos porcentajes **PIONERO EN EL MERCADO**
- Gramaje ideal **PARA RECETAS**

VEGANO

FÁCIL DE FUNDIR

INGREDIENTES NOBLES

SIN GLUTEN

NUESTROS MEJORES ORÍGENES EN UN ESTUCHE DEGUSTACIÓN

Este ESTUCHE DEGUSTACIÓN contiene una selección de nuestros **MEJORES CHOCOLATES NEGROS ECOLÓGICOS**

4 X TABLETAS (80G)
CHOCOLATE NEGRO DE ORÍGENES ÚNICOS

Exclusivamente elaborados con **CACAO DE ORÍGENES ÚNICOS**

76% 85% CHOCOLATE NEGRO ALTOS PORCENTAJES DE CACAO

Single Origin A PARTIR DE CACAO DE ORÍGENES ÚNICOS

BEAN TO BAR CHOCOLATE ELABORACIÓN ARTESANAL **BEAN TO BAR**

APRENDE A DEGUSTAR Y CATAR CHOCOLATE CON NUESTRA GUÍA EXCLUSIVA

DESCUBRE EL PERFIL ORGANOLÉPTICO DE CADA ORIGEN

¡EL REGALO PERFECTO!

TASTING BOX - 320 G.
49068-BLX

100% ENVASE SOSTENIBLE

fieles a la tradición
fieles a los orígenes

BLANXART®
Barcelona, 1954

BLANXART, S.L
TAMBOR DEL BRUC, 17
08970 SANT JOAN DESPÍ
(BARCELONA) ESPAÑA

TEL. (+34) 933 733 761
info@blanxart.com - www.blanxart.com
@blanxartchocolates