



BLANXART®

desde 1954

since 1954

www.blanxart.com

DEL GRANO AL CHOCOLATE

From Bean to Bar

1 Selección de Cacao *Cocoa selection*

Recibimos el cacao en sacos certificados provenientes del Congo, Ecuador, Ghana, Guayaquil, Perú y República Dominicana para su tueste.



We receive the cocoa beans in certified bags from Congo, Ecuador, Ghana, Guayaquil, Perú and the Dominican Republic for their roasting.

3 Descascarillado *Winnowing*

Cuando las habas están tostadas, separamos mecánicamente el haba de su cascarilla y obtenemos los denominados 'nibs'.



When the beans are toasted, we mechanically separate the bean from its husk and obtain what we know as 'nibs'.

5 Mezcla *Mix*

Mezclamos el cacao líquido con azúcar y otros ingredientes y refinamos hasta conseguir homogeneidad.



We mix the liquid cocoa with sugar and other ingredients and refine until we get homogeneity.

7 Moldeado *Molding*

Cuando el líquido ya espeso ha adquirido las propiedades que deseamos, lo vertemos en los moldes que darán lugar a las tabletas que conocemos.



When the already thick liquid has acquired the properties we want, we pour it into the molds that will give shape to the tablets we know.

2 Tueste *Toasting*

Torrefactamos los granos en nuestra fábrica hasta que se abren y liberan sus diferentes aromas. Luego, se extienden y se dejan reposar.



We roast the beans in our factory until they open and release their different aromas. Then, they are left to rest.

4 Licuado *Liquation*

Del proceso de molido de los 'nibs' se obtiene el licor de cacao, la base sobre la que se mezclarán los ingredientes.



From the process of grinding the 'nibs' you get the cocoa liquor, the base on which the ingredients will be mixed.

6 Conchado *Conchado*

Gracias a un conchado largo los cristales de cacao acaban de romperse y los aromas se liberan en toda su intensidad y madurez.



Thanks to a long conching the cocoa crystals break and the aromas are released in all their intensity and maturity.

8 Almacenaje *Storage*

El chocolate se empaqueta y dispone en almacenes a una temperatura de 12-15°C y una humedad inferior a 70% hasta su expedición.



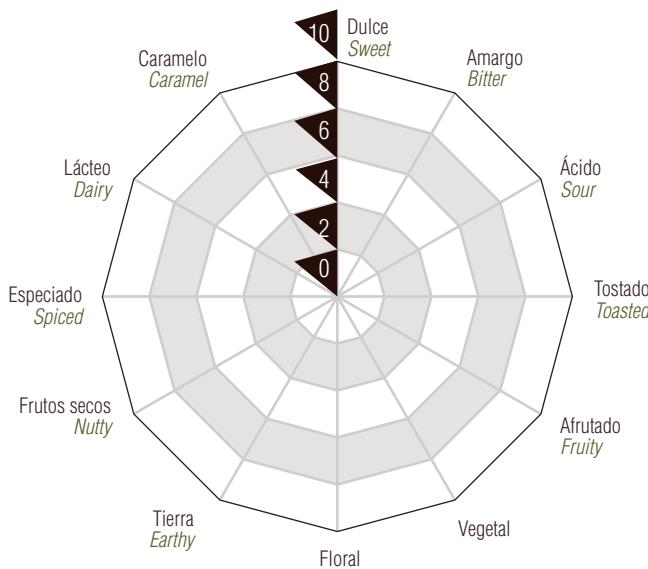
The chocolate is packaged and stored in warehouses at a temperature of 12-15°C and a humidity of less than 70% until it is shipped.

Aroma y carácter de tierras lejanas

Character & scent from distant lands

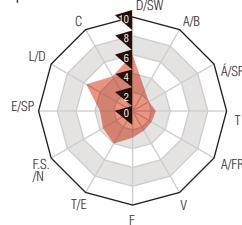
Nuestras variedades con
un suave toque de leche

Our assortment with
a gentle dairy hint.



Filipinas 44% se caracteriza por la presencia de notas a tierra, como madera y cuero, que se combinan con notas a frutos secos, de almendra y avellana. Estos sabores se fusionan con un ligero toque a café.

Origen Filipinas
LECHE 44%
Origin Philippines
44% Milk
125 g. REF. 49057/BLX

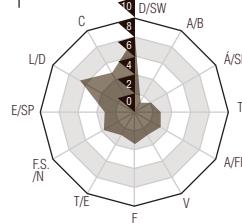


Philippines 44% is characterized by the presence of earth notes, such as wood and leather, which are combined with notes of nuts, almonds and hazelnuts. These flavors are fused with a light touch of coffee.



Congo 42% se caracteriza por la presencia de notas afrutadas, donde destacan las cítricas y de frutos rojos. Estas notas se combinan con notas florales, como la miel y ligeros matices a frutos secos, como almendra y avellana.

Origen Congo
LECHE 42% Ecológico
Origin Congo
42% Milk Organic
125 g. REF. 49055/BLX



Congo 42% is characterized by the presence of fruity notes, which include citrus and red fruits. These notes are combined with floral notes, such as honey and light nuances of nuts, such as almond and hazelnut.



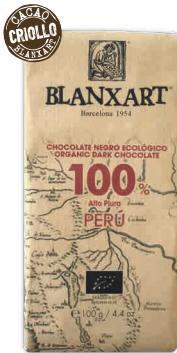
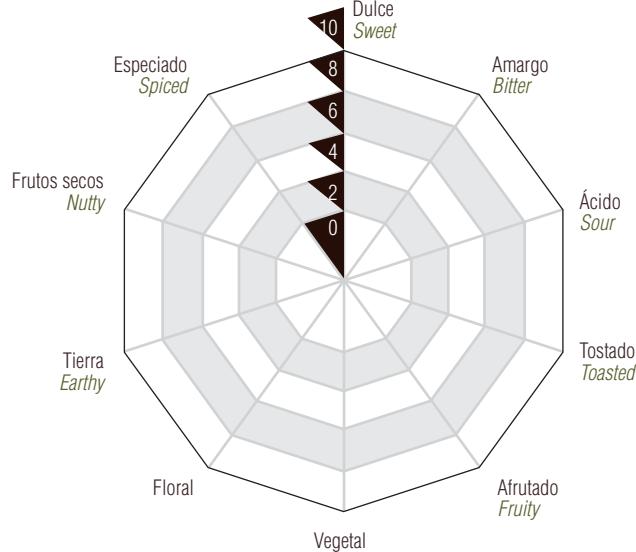
REF. 49068/BLX
Tasting Box Premium
Congo-Perú-Filipinas



PREMIUM ORIGINS

Nuestras notas de cata,
una experiencia Única

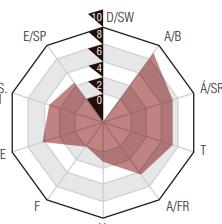
Our tasting notes,
a unique experience.



Perú 100% destaca por la presencia de una intensa nota cítrica que se desarrolla junto a matices vegetales y de tierra. Las notas a frutos secos, como almendra y nuez, se combinan con el resto de sabores obteniendo un producto con mucha potencia.

Peru 100% has an intense citrus note, along with vegetal and earthy overtones. Nutty soft notes, such as almond and walnut ones, combined with the remaining flavors, result in a highly powerful dark chocolate.

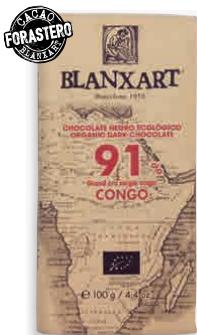
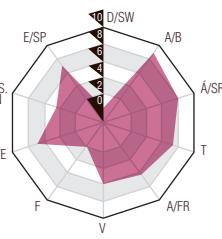
Origen Perú
NEGRO 100% Ecológico
Origin Peru
100% Dark Organic
100 g. REF. 49090/BLX



Ecuador 95% es un chocolate compensado en todos sus matices. Este alto porcentaje hace que se liberen notas vegetales y de tierra que se fusionan con un toque anaranjado.

Ecuador 95% is a balanced chocolate in all its overtones. This well-rounded high percentage unveils vegetal and earthy notes which end up melting in a delightful orange tinge.

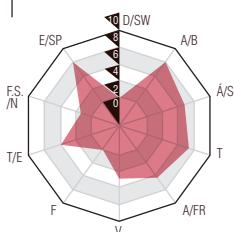
Origen Ecuador
NEGRO 95%
Origin Ecuador
95% Dark
125 g. REF. 49089/BLX
80 g. REF. 49109/BLX



Congo 91% posee una esencia afrutada, que recuerda a frutos rojos. Su elevado porcentaje descubre notas vegetales y de tierra, que se complementan junto a un fuerte toque especiado, con una nota a té negro.

Congo 91% has a gentle fruity essence, reminiscent of savory berries. Its high percentage reveals vegetal and earthy notes, well-complemented by a strong spiced touch, all fused with a hint of black tea.

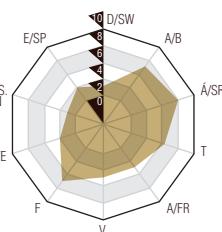
Origen Congo
NEGRO 91% Ecológico
Origin Congo
91% Dark Organic
100 g. REF. 49058/BLX



Nicaragua 85% se caracteriza por una intensa nota floral, acompañada de toques cítricos, como naranja y limón. Todo ello armoniza a la perfección con notas vegetales y de nuez.

Nicaragua 85%'s most remarkable features are an intense floral note, along with some fresh citrus hints, such as orange and lemon ones. Nutty and vegetal notes are the perfect fit for a final, harmonious touch.

Origen Nicaragua
NEGRO 85% Ecológico
Origin Nicaragua
85% Dark Organic
125 g. REF. 49085/BLX
80 g. REF. 49107/BLX

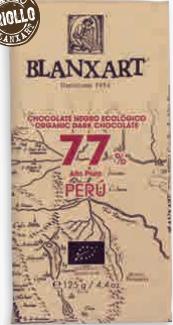
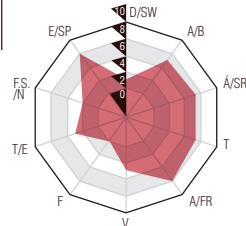




Congo 82% tiene una marcada personalidad afrutada, donde destacan las notas a frutos rojos con ligeros matices cítricos. Las notas afrutadas combinan a la perfección con el toque especiado y las ligeras notas a café, madera y frutos secos.

Congo 82% is a chocolate with a bold fruity personality: its berry notes with light citrus hints stand out delightfully. Its fruity notes perfectly combine with that spicy touch, as well with gentle coffee, wood and nutty hints.

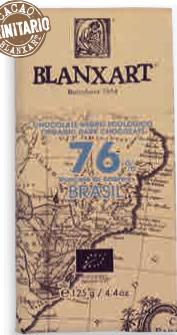
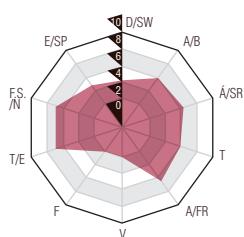
Origen Congo
NEGRO 82% Ecológico
Origin Congo
82% Dark Organic
125 g. REF. 49054/BLX
80 g. REF. 49105/BLX



Perú 77% desarrolla de inicio una potente nota cítrica a la que le siguen notas a madera y cuero, evolucionando finalmente a café y frutos secos, como nuez, avellana y almendra.

Peru 77% unfolds itself with a first powerful citrus note, followed by wood and leather ones. It culminates with a savory coffee and nuts tinge, such as walnut, hazelnut and almond.

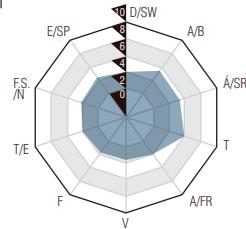
Origen Perú
NEGRO 77% Ecológico
Origin Peru
77% Dark Organic
125 g. REF. 49025/BLX
80 g. REF. 49106/BLX



Brasil 76% es un chocolate complejo a la vez que equilibrado. En él se detectan notas afrutadas, entre las que destacan los toques cítricos. Las notas afrutadas se combinan con ligeras notas a frutos secos y un suave matiz especiado y a tierra que recuerda a licor dulce.

Brazil 76% is a complex, yet well balanced chocolate. It displays slightly fruity notes, where citrus hints stand out. Combined with light nutty tinges and a soft spicy, earthy touch, it evokes that sweet liquor flavor.

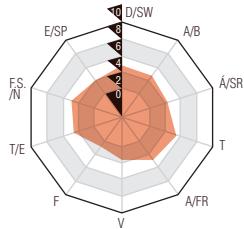
Origen Brasil
NEGRO 76% Ecológico
Origin Brazil
76% Dark Organic
125 g. REF. 49059/BLX
80 g. REF. 49108/BLX



Filipinas 71% es un chocolate equilibrado en todos sus matizes. En él se aprecian ligeras notas a ciruela, cítricos y frutos rojos acompañadas de madera y cuero, todas ellas combinadas con un suave toque a frutos secos, como almendra y nuez.

Philippines 71% is a well-rounded chocolate regarding all its features. It distinguishes itself for its plum, citrus and berry hints, followed by subtle wood and leather notes, all combined with a gentle nutty flavor of almonds and walnuts.

Origen Filipinas
NEGRO 71%
Origin Philippines
71% Dark
125 g. REF. 49056/BLX



48g. REF. 49087/BLX
Choc. mini NEGRO 85%
Ecológico
Origen Nicaragua
Mini Choc. 85% DARK
Organic
Origin Nicaragua



48g. REF. 49023/BLX
Choc. mini NEGRO 82%
Ecológico
Origen Congo
Mini Choc. 82% DARK
Organic
Origin Congo



48g. REF. 49088/BLX
Choc. mini NEGRO 77%
Ecológico
Origen Perú
Mini Choc. 77% DARK
Organic
Origin Peru



48g. REF. 49022/BLX
Choc. mini LECHE 42%
Ecológico
Origen Congo
Mini Choc. 42% MILK
Organic
Origin Congo

CLASSIC ORIGINS

Cultivos veteranos y exigentes
Strict & ancient harvesting



Origen República
Dominicana
NEGRO 72% Ecológico
Origin Dominican Republic
72% Dark Organic
80g. REF.: 49094/BLX



Origen República
Dominicana
NEGRO 82% Ecológico
Origin Dominican Republic
82% Dark Organic
80g. REF.: 49095/BLX



Origen República
Dominicana
NEGRO 99% Ecológico
Origin Dominican Republic
99% Dark Organic
80g. REF.: 49096/BLX



Origen Ghana
NEGRO 72%
Origin Ghana
72% Dark
80g. REF.: 49097/BLX



Origen Ghana
NEGRO 80%
Origin Ghana
80% Dark
80g. REF.: 49098/BLX



Origen Ghana
NEGRO 99%
Origin Ghana
99% Dark
80g. REF.: 49099/BLX

TRADICIONAL



NEGRO 60% + almendras
Origen Ghana
DARK 60% + almonds
Origin Ghana
200g. REF. 49027/BLX.



LECHE 33% + avellanas
Origen Ghana
MILK 33% + hazelnuts
Origin Ghana
200 g. REF. 49029/BLX.



NEGRO 60%
Origen Ghana
DARK 60%
Origin Ghana
200 g. REF. 49026/BLX.



LECHE 33%
Origen Ghana
MILK 33%
Origin Ghana
200 g. REF. 49028/BLX



NEGRO 60% + almendras
Origen Ghana
DARK 60% + almonds
Origin Ghana
48 g. REF. 49019/BLX



LECHE 33% + avellanas
Origen Ghana
MILK 33% + hazelnuts
Origin Ghana
48 g. REF. 49021/BLX



NEGRO 60%
Origen Ghana
DARK 60%
Origin Ghana
48 g. REF. 49018/BLX



LECHE 33%
Origen Ghana
MILK 33%
Origin Ghana
48 g. REF. 49020/BLX

BLANXART®

desde 1954

BB CHOCOLATE GRUP, S.A.
Tambor del Bruc, 17
08970 Sant Joan Despí (Barcelona) Spain

Tel. +34 93 373 37 61 / fax. +34 93 477 34 70
e-mail: info@blanxart.com
www.blanxart.com