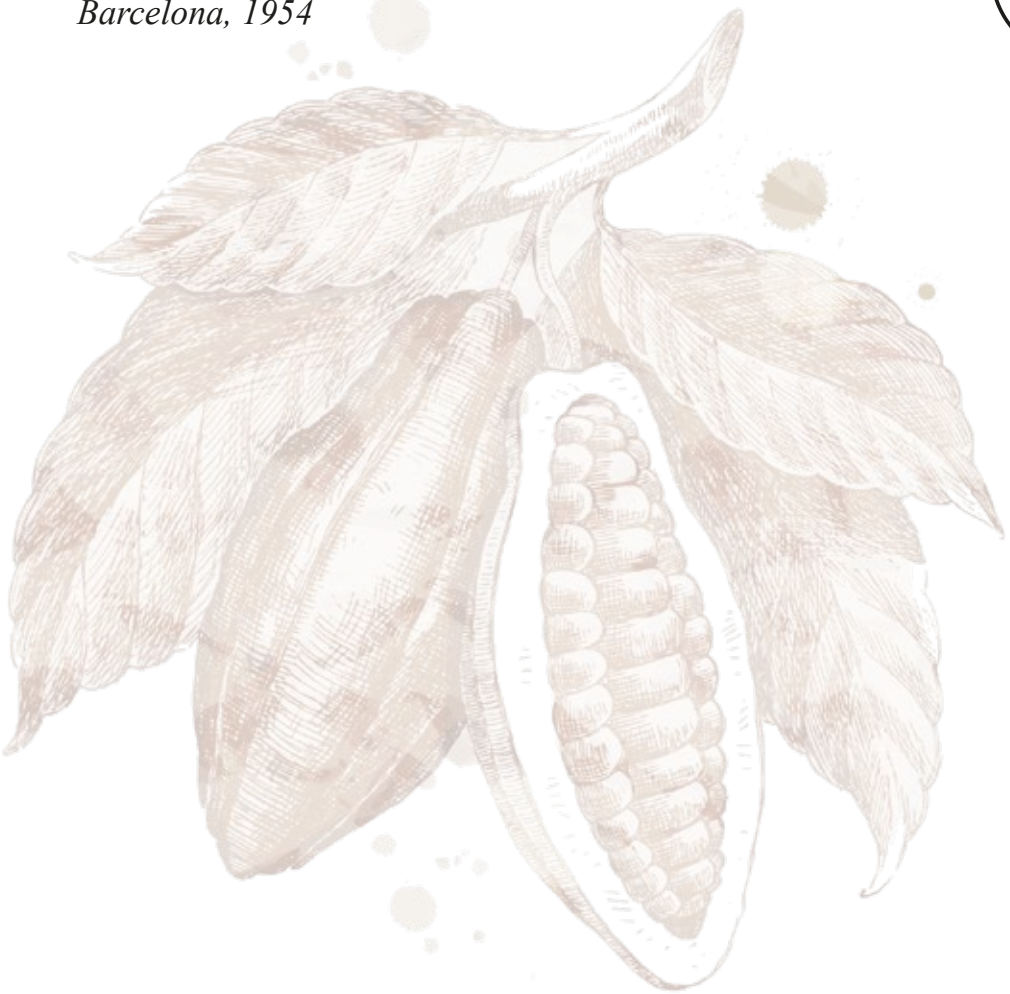
BLANXART®

Barcelona, 1954

BEAN TO BAR CHOCOLATE



únete a este viaje sensorial con Blanxart

A LOS ORÍGENES DEL CHOCOLATE

Single Origin

Bean to Bar

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 solamente con azúcar 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 "Bean to Bar" exclusivamente con cacao de Orígenes Únicos.

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

Así es como Blanxart crea...
exclusive and aromatic chocolate...

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

Este ESTUCHE DEGUSTACIÓN contiene una selección de nuestros

MEJORES CHOCOLATES NEGROS ECOLÓGICOS

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

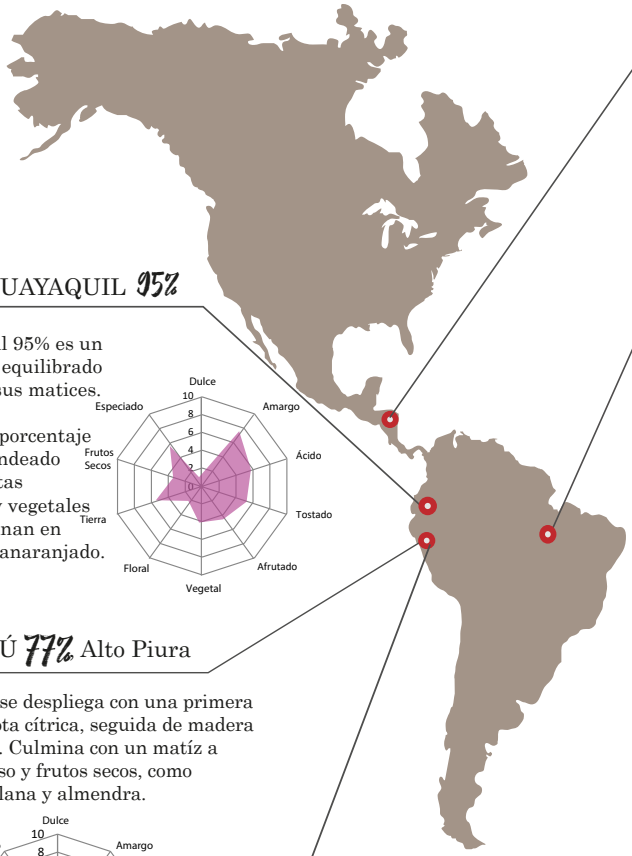
DESCUBRE EL PERFIL ORGANOLÉPTICO DE CADA ORIGEN

¡EL REGALO PERFECTO!

TASTING BOX - 320 G.
49068-BLX

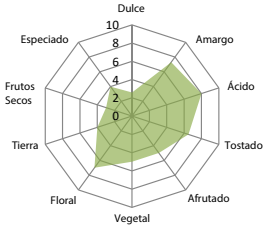
Premium Origins

CHOCOLATES NEGROS DE ORÍGENES ÚNICOS



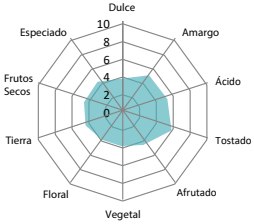
NICARAGUA 85%, Bosawas

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.



BRASIL 76%, Altamira

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.



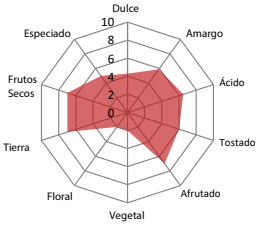
GUAYAQUIL 95%

Guayaquil 95% es un chocolate equilibrado en todos sus matices.

Este alto porcentaje bien redondeado revela notas terrosas y vegetales que terminan en un matiz anaranjado.

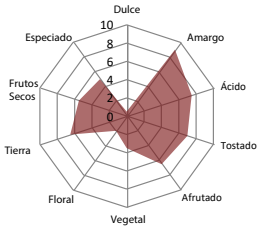
PERÚ 77% Alto Piura

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.



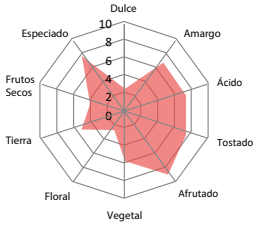
PERÚ 100% Alto Piura

Perú 100% tiene una intensa nota cítrica con connotaciones vegetales y a tierra. La combinación de suaves notas a frutos secos -a almendra y nuez- con otros sabores dan como resultado una pasta de cacao potente y rica en aromas.



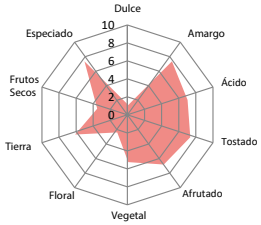
CONGO 82%, Mountains of the Moon

Congo 82% es un chocolate con una fuerte personalidad a fruta. 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.



CONGO 91%, Montañas de la Luna

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.



con Leche

44% cacao Filipinas
49057 - BLX

42% cacao Congo
49055 - BLX

SOLO INGREDIENTES NOBLES

SIN GLUTEN

Blanxart to take away!

48 g.

CHOCOLATE CON LECHE

42% cacao Congo
49022-BLX

CHOCOLATE NEGRO

77% cacao Perú
49088-BLX

82% cacao Congo
49023-BLX

85% cacao Nicaragua
49087-BLX

• Chocolate **ECOLÓGICO** •

ES-ECO-019-CT
Agricultura no UE

Todos los chocolates Blanxart son veganos, excepto los chocolates con leche

SOLO INGREDIENTES NOBLES

VEGANO

SIN GLUTEN

BEAN TO BAR CHOCOLATE

76% cacao Brasil

49108-BLX

77% cacao Perú

49106-BLX

82% cacao Congo

49105-BLX

85% cacao Nicaragua

49107-BLX

91% cacao Congo

49114-BLX

95% cacao Guayaquil

49109-BLX

100% cacao Perú

49115-BLX

100% PACKAGING RECICLABLE

CHOCOLATES DE ORÍGENES ÚNICOS

· 125 G ·

SOLO INGREDIENTES NOBLES

VEGANO

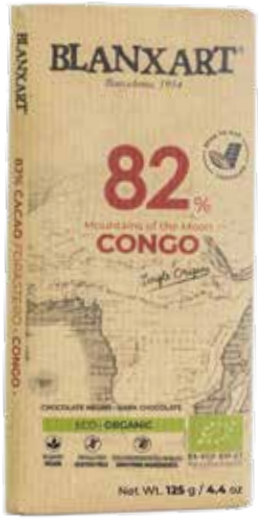
SIN GLUTEN

71% cacao Filipinas
49056 - BLX

76% cacao Brasil
49059 - BLX

77% cacao Perú
49025 - BLX

BEAN TO BAR CHOCOLATE



82% cacao Congo
49054 - BLX

85% cacao Nicaragua
49085 - BLX

95% cacao Guayaquil
49089 - BLX

Elaboradas con cacao de *Ghana*

· 200 G ·

CHOCOLATE CON LECHE
33% CACAO

49028-BLX

CHOCOLATE CON LECHE
con Avellanas 33% CACAO

49029-BLX

CHOCOLATE NEGRO
60% CACAO

49026-BLX

CHOCOLATE NEGRO
con Almendras 60% CACAO

49027-BLX

· 48 G ·

49020-BLX

49021-BLX

49018-BLX

49019-BLX

· 150 G ·

CHOCOLATE CON LECHE
con Almendras 33% CACAO

49113-BLX

CHOCOLATE NEGRO
con Almendras 60% CACAO

49112-BLX

CHOCOLATE NEGRO
72% cacao República Dominicana con Almendras

49074-BLX

· ORGANIC ·

ES-ECO-019-CT
Agricultura no UE

SOLO INGREDIENTES NOBLES

VEGANO

SIN GLUTEN

CHOCOLATE NEGRO ECOLÓGICO

ORIGEN CACAO REPÚBLICA DOMINICANA

72% cocoa
49094-BLX

82% cocoa
49095-BLX

99% cocoa
49096-BLX

BEAN TO BAR CHOCOLATE

SOLO INGREDIENTES NOBLES

VEGANO

SIN GLUTEN

CHOCOLATE NEGRO

ORIGEN : GHANA

72% cocoa
49097-BLX

80% cocoa
49098-BLX

99% cocoa
49099-BLX

BEAN TO BAR CHOCOLATE

CHOCOLATE NEGRO ECOLÓGICO

ORIGEN CACAO CONGO

¡con azúcar de coco!

70 % cocoa

CHOCOLATE NEGRO

49084-BLX

70 % cocoa

CHOCOLATE NEGRO
con maca y lino

49093-BLX

70 % cocoa

CHOCOLATE NEGRO
con quinoa

49091-BL

70 % cocoa

CHOCOLATE NEGRO
con frambuesas

49092-BLX

SOLO INGREDIENTES NOBLES

VEGANO

SIN GLUTEN

BEAN TO BAR CHOCOLATE

fieles a la tradición
fieles a los orígenes

BB CHOCOLATE GRUP, S.A.

BLANXART®
Barcelona, 1954

Tambor del Bruc, 17
08970 Sant Joan Despí
(Barcelona) Spain

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