



Catálogo de productos

2024 - 2025

BLANXART

CHOCOLATES CON ORIGEN



Índice

Bean to chocolate	Pág. 4
------------------------------	---------------

01 Tabletas	Pág. 6
------------------------	---------------

02 Especialidades y Estuches	Pág. 16
---	----------------

03 Obrador	Pág. 24
-----------------------	----------------

Manifiesto Rediseño de marca	Pág. 42
---	----------------

Bean to Chocolate



Alto Piura, Junio 2024



Mata Atlántica, Mayo 2024



Reserva Natural Bosawas, Abril 2022



Alto Piura, Junio 2024



Rwenzori Mountains, Septiembre 2023

La autenticidad de nuestro chocolate artesanal.

Bean to chocolate es el proceso integral de producción de nuestro chocolate, que comienza con una cuidadosa selección de habas de cacao de calidad superior, procesándolas hasta convertirlas en chocolate y elaborar nuestras creaciones. Es un proceso de producción artesanal que requiere de un conocimiento especial del producto, paciencia, prioridad en la calidad y voluntad de ofrecer lo mejor del cacao. Desde 1954, **Blanxart** es fiel a este proceso, ofreciendo un chocolate de calidad superior para los paladares más selectos.

Blanxart elabora chocolates artesanos de Orígenes Únicos mediante el método Bean to Bar.

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

1



Selección del cacao en orígenes únicos

Congo, Perú, Nicaragua, Brasil, Guayaquil.

2



Tostado artesanal a llama directa

Ajustamos el tiempo de tostado para cada producción de cacao. Desde 1954 es una de nuestras señas de identidad y nos hace diferentes.

3



Elaboración de la receta

Mezclamos la pasta de cacao con azúcar y manteca de cacao y, ocasionalmente, leche.

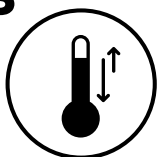
4



Conchado: desarrollo de aromas y texturas

Un proceso duradero, de 48h, para que se liberen los aromas en su óptima intensidad.

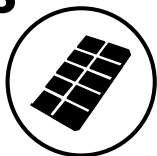
5



Atemperado

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

6

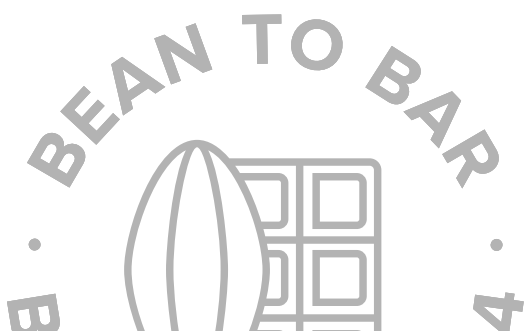


Chocolate listo para disfrutar

¡Cada origen es diferente!



Bean to Bar



01 Tabletas

Orígenes selectos: garantía de calidad

Seleccionar los granos de cacao de las mejores plantaciones del mundo significa trabajar con una materia prima excepcional y con un alto valor aromático y organoléptico, procedente del Congo, Perú, Brasil, Nicaragua y Guayaquil, entre otros.

El uso de cacao de orígenes únicos, cultivado en las zonas geográficamente más favorecidas por pequeños productores y cooperativas, aporta una característica personalidad organoléptica a cada variedad de chocolate.



ICONOS DE LA SECCIÓN



Sin
Gluten



Vegano



Ingredientes
Nobles



Bean
to Bar



Sin
Aluminio



ECO

Origins

75 g / 100 g



BRASIL 76%

Chocolate negro ECO

(75 g) 49157 - BLX

(100 g) 49147 - BLX



Chocolate equilibrado con notas cítricas y afrutadas que, a su vez, se combinan con matices picantes, nuez y tierra, evocando al licor dulce.

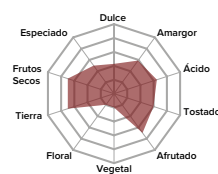


PERÚ 77%

Chocolate negro ECO

(75 g) 49158 - BLX

(100 g) 49148 - BLX



Su potente nota cítrica se mezcla con la de madera y cuero. Se aprecian matices de sabroso café y frutos secos como la nuez, avellana y la almendra.

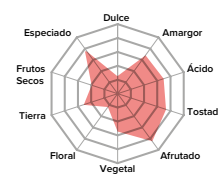


CONGO 82%

Chocolate negro ECO

(75 g) 49159 - BLX

(100 g) 49149 - BLX



Chocolate con notas a frutas silvestres y cítricas que combinan con un toque picante de café suave, madera y nuez.



PERÚ 83%

Chocolate negro ECO

(75 g) 49160 - BLX

(100 g) 49156 - BLX



Aroma inicial cítrico con notas a madera y cuero, junto a matices especiados y a frutos secos, como nuez o almendra.



NICARAGUA 85%

Chocolate negro ECO

(75 g) 49161 - BLX

(100 g) 49150 - BLX



Intensas notas florales, toques cítricos de limón y naranja que armonizan con notas de nuez y vegetales.



BRASIL 89%

Chocolate negro ECO

(75 g) 49163 - BLX

(100 g) 49152 - BLX



Fusión de notas afrutadas como a frutos rojos, toque especiado y matices vegetales con notas a té.

Origins

75 g / 100 g



CONGO 91%

Chocolate negro ECO

(75 g) 49164 - BLX

(100 g) 49154 - BLX



Esencia afrutada que recuerda a frutos rojos. Se revelan notas vegetales y a tierra con un toque especiado y a té negro.

GUAYAQUIL 95%

Chocolate negro

(75 g) 49165 - BLX

(100 g) 49153 - BLX



Alto porcentaje con fusión de notas cítricas, como piña y naranja y toques de madera. Final marcado por matices especiados.

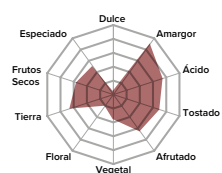


PERÚ 100%

Pasta de Cacao ECO

(75 g) 49166 - BLX

(100 g) 49155 - BLX



Intensa nota cítrica con matices vegetales y terrosos. Suaves notas a frutos secos que, combinadas con el resto de los sabores, proporcionan una potente pasta de cacao rica en aromas.

Origins Inclusiones

75g / 100 g

NUEVO



NICARAGUA 85% CON FLOR DE SAL

Chocolate negro ECO con flor de sal

(75 g) 49178 - BLX

(100 g) 49191 - BLX

NUEVO



PERÚ 83% CON CHILI

Chocolate negro ECO con chili

(75 g) 49179 - BLX

(100 g) 49192 - BLX

Sin azúcares añadidos y sin edulcorantes

75 g



BRASIL 78%

Chocolate negro ECO
(75 g) 49180 - BLX



PERU 81%

Chocolate negro ECO
(75 g) 49181 - BLX



NICARAGUA 87%

Chocolate negro ECO
(75 g) 49182 - BLX



CONGO 93%

Chocolate negro ECO
(75 g) 49183 - BLX



- Sin azúcares añadidos
- Sin edulcorantes
- Con fibra vegetal
- Solo 4 ingredientes
- Alto contenido en cacao
- Sabor genuino Blanxart
- Receta patentada

Origins

28 g



PERÚ 77%

Chocolate negro ECO
(28 g) 49186 - BLX



CONGO 82%

Chocolate negro ECO
(28 g) 49187 - BLX



NICARAGUA 85%

Chocolate negro ECO
(28 g) 49188 - BLX



Classic

28 g



LECHE

Chocolate con leche.
(28 g) 49190 - BLX



NEGRO 60%

Chocolate negro.
(28 g) 49189 - BLX



Classic

75 g



CHOCOLATE NEGRO ECOLÓGICO 72%

Chocolate negro ECO
(75 g) 49172 - BLX



CHOCOLATE NEGRO ECOLÓGICO 82%

Chocolate negro ECO
(75 g) 49173 - BLX



CHOCOLATE NEGRO ECOLÓGICO 99%

Chocolate negro ECO
(75 g) 49174 - BLX



CHOCOLATE NEGRO 75%

Chocolate negro
(75 g) 49169 - BLX



CHOCOLATE NEGRO 85%

Chocolate negro
(75 g) 49170 - BLX



CHOCOLATE NEGRO 95%

Chocolate negro
(75 g) 49171 - BLX



Classic

75 g



LECHE DE COCO

Chocolate con leche vegana ECO
(75 g) 49184 - BLX



FRAMBUESA Y AÇAÍ

Chocolate negro ECO
(75 g) 49185 - BLX



LECHE

Chocolate con leche
(75 g) 49175 - BLX



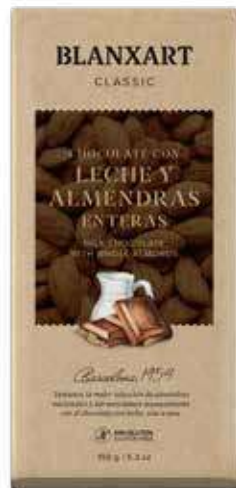
BLANCO

Chocolate blanco
(75 g) 49176 - BLX



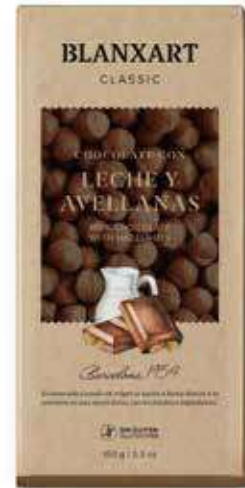
Classic

Frutos secos 150 g



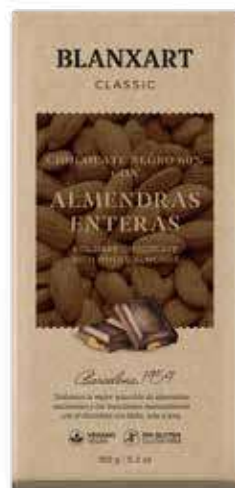
LECHE Y ALMENDRAS

Chocolate con leche y almendras enteras.
(150 g) 49113 - BLX



LECHE Y AVELLANAS

Chocolate con leche y avellanas enteras.
(150 g) 49193 - BLX



NEGRO 60% CON ALMENDRAS

Chocolate negro con almendra enteras.
(150 g) 49112 - BLX



Expositor de Mesa

Para aumentar la
visibilidad en el
punto de venta



22463

01 Tablet

ENVASE SIN ALUMINIO

100% ENVASE RECICLABLE



Cada paso nos compromete con el futuro del planeta.
Papel kraft en el exterior y papel vegetal en el interior.

02

Especialidades y Estuches



ICONOS DE LA SECCIÓN



Sin
Gluten



Vegano



ECO

Especialidades chocolateadas

100 g

NUEVO



ALMENDRAS CACAO

Almendra tostada y caramelizada, recubierta con chocolate blanco y una capa de cacao en polvo.

(100 g) 46003 - IND1



NUEVO



ALMENDRAS FRAMBUESA

Almendra tostada y caramelizada, recubierta con chocolate blanco y una capa de frambuesa en polvo.

(100 g) 46004 - IND1



NUEVO



TIRAS DE NARANJA

Tiras de naranja confitadas y bañadas con chocolate negro.

(100 g) 55013 - IND1



NUEVO



TRUFAS DE CHOCOLATE

Trufa de chocolate negro envuelta en cacao puro.

(100 g) 55217 - IND1

NUEVO



ROCS ALMENDRA CON CHOCOLATE NEGRO

Palito de almendra tostado y caramelizado, bañado en chocolate negro.

(100 g) 55060 - IND1



NUEVO



ROCS ALMENDRA CON CHOCOLATE CON LECHE

Palito de almendra tostado y caramelizado, bañado en chocolate con leche.

(100 g) 55061 - IND1

NUEVO



ROCS DE BARQUILLO CON CHOCOLATE BLANCO

Crujiente de barquillo con coco, bañado en chocolate blanco.

(100 g) 55200 - IND1

Postres

¡Fácil de fundir!

NUEVO



CHOCOLATE PARA POSTRES

Chocolate negro 60% para postres.

(200 g) 49194 - BLX



BLANXART A LA TAZA EN POLVO

Cacao en polvo preparado para mezclar con leche o agua.

(200 g) 57002 - BLX



Estuches Especialidades



ESTUCHE TASTING BOX

4 tabletas por estuche (80g)
Chocolate negro ECO de orígenes únicos.
(4 x 80 g) 49068 - BLX

Este **Estuche Degustación** contiene una selección de nuestros mejores chocolates negros ecológicos.



Altos porcentajes de cacao a partir de orígenes únicos.



Elaboración artesanal Bean to Bar.



Aprende a degustar y catar chocolate con nuestra guía exclusiva.



Descubre el perfil organoléptico de cada origen.



LENGUAS DE GATO NEGRO

Chocolate negro
Estuche 110 g
(110 g) 49069 - 110BLX



LENGUAS DE GATO LECHE

Chocolate con leche
Estuche 110 g
(110 g) 49070 - 110BLX



LENGUAS DE GATO BLANCO

Chocolate blanco
Estuche 110 g
(110 g) 49071 - 110BLX

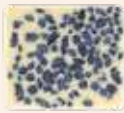
Estuches Especialidades

Surtido de Chocolates



NARANJA

chocolate negro
con naranja



VIOLETA

chocolate blanco
con violeta



NIBS

chocolate negro con
trociitos de cacao tostado



FRUTA DE LA PASIÓN

chocolate con leche con
frutas de la pasión



PÉTALOS DE ROSA

chocolate con leche
con pétalos de rosa

ESTUCHE SLABS -10

Surtido de chocolates con naranja, pétalos de rosa, violeta, fruta de la pasión y trocitos de cacao tostado
6 estuches por caja
200 g

(200 g) 43004 - BLX



ESTUCHE TRES MARCONAS

Almendras Marconas tostadas y caramelizadas envueltas en cacao, frambuesa en polvo y en cobertura de chocolate negro
6 estuches por caja
300 g

(300 g) 43014 - BLX



ESTUCHE TRES TRUFAS

Trufa tradicional con chocolate negro, trufa envuelta de cacao puro en polvo y trufa decorada con fideo de chocolate
6 estuches por caja
380 g

(380 g) 53026 - BLX





ESTUCHE ORIGINS

Contiene 25 bombones
118 g - Pack de 6 estuches

53031 - BLX

44%

cacao / cocoa
FILIPINAS



Praliné recubierto de chocolate con leche.
Filipinas 44%

77%

cacao / cocoa
PERÚ



Ganache de cacao Perú al toque de avellana, recubierto de chocolate.
negro Perú 77%

82%

cacao / cocoa
REP. DOMINICANA



Ganache de cacao Rep. Dominicana, recubierto de chocolate negro.
Rep. Dominicana 82%

85%

cacao / cocoa
NICARAGUA



Ganache de cacao Nicaragua al toque de sal, recubierto de chocolate negro.
Nicaragua 85%

91%

cacao / cocoa
CONGO



Ganache de cacao Congo recubierto de chocolate negro **Congo 91%** y pasta de cacao puro

Estuches Especialidades

ESTUCHE FLASH-12

Surtido variable de 12 bombones
53036 - BLX



ESTUCHE FLASH-24

Surtido variable de 24 bombones
53037 - BLX



FLOR DE CACAO 12 BOMBONES

Contiene 12 bombones
155 g

(155 g) 53000 - BLX



FLOR DE CACAO 24 BOMBONES

Contiene 24 bombones
312 g

(312 g) 53001 - BLX



FLOR DE CACAO 40 BOMBONES

Contiene 40 bombones
500 g

(500 g) 53002 - BLX



Surtidos de bombón definidos para toda la gama “Flor de Cacao”



CONCERTO
Trufa de aromas
florales



ZURICH
Gianduja de
almendra



NUTS
Chocolate blanco
trufado a la nuez



GHANA
Trufado al cacao
de Ghana



ALTEA
Trufa de
naranja



CINCO CAPAS
Gianduja con
praliné de
almendra



**CREMA
CATALANA**
Trufa de crema
catalana



**TRES
AVELLANAS**
Avellanas tostadas
y caramelizadas,
bañadas en
chocolate negro

03 Obrador



ICONOS DE LA PÁGINA



Sin
Gluten



Vegano

Especialidades



BRICS FRAMBUESA

Almendra tostada y caramelizada recubierta con chocolate blanco y envuelta en frambuesa en polvo.

(2,5 kg) 46004-BLX
(10 kg) 46004-10CAJ



BRICS DARK

Almendra tostada y caramelizada recubierta con chocolate negro y envuelta en cacao en polvo.

(2,5 kg) 46011-BLX
(10 kg) 46011-10CAJ



BRICS CACAO

Almendra tostada y caramelizada, recubierta con chocolate blanco y envuelta en cacao en polvo.

(2,5 kg) 46003-BLX
(10 kg) 46003-10CAJ



BRICS MOKKA

Almendra tostada y caramelizada recubierta con chocolate con leche y una capa de café en polvo.

(2,5 kg) 46014-BLX
(10 kg) 46014-10CAJ



ALMENDRA SUIZA

Almendra tostada y caramelizada recubierta con chocolate negro.

(2,5 kg) 57030 - BLX



AVELLANA SUIZA

Avellana tostada y caramelizada recubierta con chocolate negro.

(2,5 kg) 57031 - BLX



Especialidades



ROCS SUIZOS NEGROS

Palito de almendra tostado y caramelizado, bañado en chocolate negro.

55060



ROCS SUIZOS LECHE

Palito de almendra tostado y caramelizado, bañado en chocolate con leche.

55061



ROCS NEULA NEGROS

Crujiente de barquillo bañado en chocolate negro.

55198



ROCS NEULA LECHE

Crujiente de barquillo bañado en chocolate con leche.

55199



ROCS NEULA COCO

Crujiente de barquillo con coco, bañado en chocolate blanco.

55200



LENGUAS DE GATO NEGRO

Chocolate negro.

49069-BLX



LENGUAS DE GATO LECHE

Chocolate con leche.

49070-BLX



TIRAS DE NARANJA

Tira de naranja confitada y bañada en chocolate negro.

55013



FLORENTINA

Biscuit, almendra laminada tostada, miel y chocolate.

55063

Trufas



EXQUÍS NEGRO

Trufa bañada en chocolate negro.

55018



EXQUÍS BITTER

Trufa amarga envuelta en cacao puro.

55021



TRUFA GARRAPIÑADA

Trufa garrapiñada en leche y trozos de almendra tostada.

55088



TRUFA PREMIUM

Trufa de chocolate negro envuelta en cacao puro.

55217



TRUFA TRADICIONAL

Trufa rebozada en fideo de chocolate negro.

57009



Bombones de Orígenes



FILIPINAS 44%

Praliné recubierto de chocolate con leche Filipinas 44%.

55190

NOTAS DE CATA

AFRUTADO ●●●●○○○○○
FRUTOS SECOS ●●●●●○○○
FLORAL ●●○○○○○○○
VEGETAL ●●●○○○○○



PERÚ 77%

Ganache de cacao Perú y un toque de avellana recubierto de chocolate negro Perú 77%.

55191

NOTAS DE CATA

AFRUTADO ●●●●●○○○
FRUTOS SECOS ●●●●●○○○
FLORAL ●●○○○○○○○
VEGETAL ●●○○○○○○○



REP. DOMINICANA 82%

Ganache de cacao Rep. Dominicana recubierto de chocolate negro Rep. Dominicana 82%.

55192

NOTAS DE CATA

AFRUTADO ●●●●○○○○○
FRUTOS SECOS ●●●●○○○○○
FLORAL ●●●○○○○○
VEGETAL ●●●●○○○○○



NICARAGUA 85%

Ganache de cacao Nicaragua al toque de sal recubierto de chocolate negro Nicaragua 85%.

55193

NOTAS DE CATA

AFRUTADO ●●●●○○○○○
FRUTOS SECOS ●●●○○○○○
FLORAL ●●●●●○○○
VEGETAL ●●○○○○○○○



CONGO 91%

Ganache de cacao Congo recubierto de chocolate negro Congo 91%.

55194

NOTAS DE CATA

AFRUTADO ●●●●●○○○
FRUTOS SECOS ●●●○○○○○
FLORAL ●●○○○○○○○
VEGETAL ●●●●○○○○○

44%

cacao / cocoa
FILIPINAS

77%

cacao / cocoa
PERÚ

82%

cacao / cocoa
REP. DOMINICANA

85%

cacao / cocoa
NICARAGUA

91%

cacao / cocoa
CONGO

Bombones

Clásicos



ZURICH

Gianduja de almendra bañado en chocolate con leche.

55035



TRONCO LECHE

Praliné de almendra bañado en chocolate con leche y con crujiente de almendra tostada.

55103



CINCO CAPAS

Gianduja con praliné de almendra. Decorado con chocolate negro.

55092



AVELLANINS

Cuatro avellanas Negreta tostadas y caramelizadas, bañado en chocolate con leche y decorado con chocolate negro.

55043



TRES ALMENDRAS

Almendras tostadas y caramelizadas, bañadas en chocolate negro.

55091



TARRAGONINS

Chocolate negro con frutos secos.

55023



TRES AVELLANAS

Avellanas tostadas y caramelizadas, bañadas en chocolate negro.

55093



NUEZ ACARAMELADA

Praliné de nuez mezclado con trozos de nuez acaramelada, bañado en chocolate negro y decorado con chocolate con leche.

55095



CERDEÑA

Praliné de almendra bañado en chocolate con leche y decorado con almendra Marcona.

55038



LOCARNO

Praliné de nuez y almendra, bañado en chocolate blanco y decorado con nuez de Pecán.

55041

Bombones

Trufados



NUTS

Trufado de guirlache a la nuez. Relleno trufado negro recubierto con chocolate blanco.

55026



DIAMANTE NEGRO

Ganache de avellana recubierta con chocolate negro.

55094



MARYLIN

Intensa trufa de frambuesa recubierta con chocolate blanco.

55163



PISTACHO

Trufado de pistacho bañado en chocolate negro decorado con pistacho.

55210



GHANA

Trufa al cacao de Ghana. Chocolate negro decorado con nibs de cacao tostado.

55027



TRUFA COGNAC

Trufado al cognac bañado en chocolate con leche.

55121



SORRENTO

Trufa al limón bañada en chocolate con leche.

55218



ALTEA

Trufa a la naranja. Chocolate negro decorado con chocolate blanco sabor naranja.

55036



MOJITO

Ganache con ron, lima y hierbabuena bañado en chocolate negro. Decorado con menta cristalizada.

55118



ASSAM

Trufado de té a la naranja. Chocolate negro con decoración de chocolate blanco sabor naranja.

55029



CREMA CATALANA

Trufado de crema catalana. Acabado en chocolate con leche.

55219



MATCHA TEA

Ganache al Té Matcha bañado en chocolate blanco decorado.

55117



YUZU

Trufado de yuzu bañado en chocolate negro.

55182



COLOMBO

Ganache de canela bañado en chocolate negro y decorado en chocolate con leche.

55122



CÁPSULA ESPRESSO

Trufado de café con chocolate negro y decorado con un grano de café de chocolate.

55221



CLEO

Trufa de frambuesa bañada en chocolate negro. Decorado con frambuesa cristalizada.

55004



GHANA GANACHE

Ganache de cacao de Ghana bañado en chocolate negro y decorado en chocolate con leche.

55100



TRUFA VIOLETA

Trufado al aroma de violeta, bañado en chocolate negro y decorado con violeta cristalizada.

55098



DUBLÍN

Trufa al Baileys bañada en chocolate con leche.

55222



CONCERTO

Trufado de aromas florales, bañado con chocolate negro y decorado en chocolate blanco.

55042



PARÍS

Trufado de café bañado en chocolate con leche, decorado con grano de café de chocolate negro.

55040



CARMELINS

Trufa al caramelo bañado en chocolate con leche y decorado en chocolate blanco

55028



BRASIL

Trufado de fruta de la pasión, bañado en chocolate con leche. Decorado con maracuyá.

55169

Bombones

Pralinés



QUICOS

Praliné de quicos bañado en chocolate leche y decorado con quicos.

55207



MÁLAGA

Praliné de limón bañado con chocolate negro.

55220



CARROT CAKE

Praliné de almendra con canela y nueces bañado en chocolate con leche y decorado con toppings cristalizados.

55209



COOKIE CARAMEL

Relleno de galleta speculoos al toque de canela bañado en chocolate negro y decorado con trozos de caramelo.

55211



SICILIA

Praliné de almendra al toque de sal bañado en chocolate blanco y decorado con almendra cruda.

55208



Bombones

Gigantes



TRONCO GIGANTE LECHE

Praliné de almendra bañado en chocolate con leche y crujiente de almendra tostada.

55086



TRONCO GIGANTE NEGRO

Praliné de almendra bañado con trozos de almendra molida, bañado en chocolate negro.

55165



ZURICH GIGANTE

Gianduja de almendra, bañado en chocolate con leche.

55184



MONTAÑA ALMENDRAS NEGRO

Almendras enteras tostadas, bañado en chocolate negro.

55083



MONTAÑA ALMENDRAS LECHE

Almendras enteras tostadas, bañado en chocolate con leche.

55084



ERIZO PISTACHO

Trufado de pistacho bañado en chocolate con leche y decorado con nibs de pistacho.

55223



ERIZO RED VELVET

Trufado de frambuesa bañada en chocolate con leche. Decorado con frambuesa cristalizada.

55213



ERIZO TOFFEE

Trufado al caramelo bañado en chocolate con leche y decorado en chocolate blanco sabor naranja.

55214

Bombones

Gigantes



ERIZO - BLANCO

Trufa bañada en chocolate blanco.
55017



ERIZO - LECHE

Trufa bañada en chocolate con leche.
55015



ERIZO - NEGRO

Trufa bañada en chocolate negro.
55016



ERIZO - BITTER

Trufa con cacao puro espolvoreado.
55108



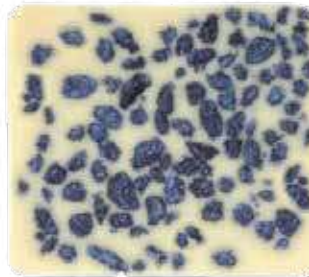
ERIZO - FIDEO

Trufa decorada con fideos de chocolate.
55155



SURTIDO SLABS

Chocolates con naranja, pétalos de rosa, violeta y fruta de la pasión.
55215-BLX



NARANJA: Chocolate negro con naranja.

VIOLETA: Chocolate blanco con violeta.

FRUTA DE LA PASIÓN: Chocolate con leche con frutas de la pasión.

PÉTALOS DE ROSA: Chocolate con leche con pétalos de rosa.

Crackers

CRACKERS ARROZ

Arroz con chocolate negro, con leche o blanco.



ARROZ BLANCO - 55050



ARROZ LECHE - 55049



ARROZ NEGRO - 55048

CRACKERS ALMENDRAS

Almendras con chocolate negro, con leche o blanco.



ALMENDRA BLANCO - 55054



ALMENDRA LECHE - 55053



ALMENDRA NEGRO - 55052

CRACKERS AVELLANA

Avellanas con chocolate negro, con leche o blanco.



AVELLANA BLANCO - 55058



AVELLANA LECHE - 55057



AVELLANA NEGRO - 55056

Bombones

Surtidos

SURTIDO SUIZO

Contiene 210 bombones surtidos.

(35 uds x 6 modelos)

55109 - BLX



PISTACHO



GHANA



CONCERTO



CARAMELINS



DUBLÍN



CÁPSULA ESPRESSO

SURTIDO MÓNACO

Contiene 210 bombones surtidos.

(35 uds x 6 modelos)

55187 - BLX



SORRENTO



BRASIL



MARYLIN



MOJITO



YUZU



ALTEA



SURTIDO ÉBANO

Contiene 210 bombones surtidos de chocolate negro.

(35 uds x 6 modelos)

55115 - BLX



DIAMANTE NEGRO



CLEO



GHANA GANACHE



ASSAM



COLOMBO



TRUFA VIOLETA

SURTIDO PRALINÉS

Contiene 210 bombones surtidos.

(35 uds x 6 modelos)

55225 - BLX

NUEVO



SICILIA



TRONCO LECHE



CERDEÑA



CINCO CAPAS



MÁLAGA



COOKIE CARAMEL

Licor

Surtidos



RON



WHISKY



GRAND MARNIER

SURTIDO LICOR RESERVA

envoltorios personalizados con el nombre de cada licor.

55112



BRANDY



MARC DE CAVA



KIRSCH

SURTIDO LICOR BROADWAY

envoltorios personalizados con el nombre de cada licor.

55107

NUEVO



BLANCO



ROSADO



TINTO

SURTIDO VINOS D.O.

Surtido de vino blanco, rosado y tinto D.O.

55224



TAPS CHAMPAGNE

Licor Marc de Champagne.
55046



GUINDA LICOR RESERVA

Guinda al Brandy.
55045

LICOR PREMIUM



WHISKY - 55133



RON - 55134



COINTREAU - 55135

Bombones

Sin azúcar



Relleno de praliné de avellana, bañado en chocolate con leche.



Trufado a la naranja, bañado en chocolate con leche.



Trufado de café, bañado en chocolate con leche.

NUEVO

SURTIDO DIET LECHE

55153



Relleno de praliné de avellana, bañado en chocolate negro.



Trufado a la naranja, bañado en chocolate negro.



Trufado de café, bañado en chocolate negro.

NUEVO

SURTIDO DIET NEGRO

55152

Bombones

Fantasía



FLORENTINO

Praliné de almendra con decoración de almendra fileteada y caramelizada.

55064



BROWNIE

Crema de chocolate con leche recubierto con topping de galleta.

55170



MACARON STRACCIATELLA

Crema de stracciatella decorado con galleta crujiente.

55205

Complementos



CHOCO STICKS

Praliné de avellana.

(2 kg) 57014



FRUTAS ITALIANAS

Bolsitas de frutas italianas variadas.

(300 g) 57010



Manifiesto

HONRAMOS EL CACAO DE ORIGEN

La incansable búsqueda de Blanxart por explorar las regiones tropicales ha revelado orígenes inigualables de cacao, impulsándonos a descubrir nuevos aromas, sabores y matices. En cada región cacaotera, la naturaleza proporciona todo lo que el cacao necesita para desarrollar su aroma y matices específicos, los cuales varían según el clima, la zona y la altitud.

Honramos y apreciamos el delicado y arduo trabajo de los agricultores, lo cual nos impulsa a crecer juntos y fortalecer las relaciones establecidas, en busca de la prosperidad mutua. Reconocer y valorar a quienes comparten nuestra pasión por obtener el mejor cacao a través del respeto por la naturaleza y el cuidado con el que cosechan cada fruto de manera tradicional y sostenible.

En Blanxart cada producto está hecho con los granos de cacao de un solo origen.

El cacao, como el vino, desarrolla unos aromas y sabores únicos gracias al clima de su lugar de origen, y a la manera de cultivarlo y procesarlo. Al elaborar chocolates de un único origen, los productos Blanxart realzan la pureza de los sabores y aromas originales: son chocolates singulares, diferentes en aroma y sabor y únicos en cuanto a ingredientes nobles.



DOMINIO DEL ARTE CHOCOLATERO

El proceso de producción es fundamental para extraer y potenciar los matices de cada variedad.

En Blanxart **trabajamos el cacao de forma individualizada**, tanto en origen como en fábrica, siguiendo el método Bean to Bar. Esta técnica y el saber hacer de procesos claves como el tostado y conchado, nos permite sacar las mejores cualidades organolépticas de cada variedad y origen. Y siempre utilizamos ingredientes nobles.

MAESTROS CHOCOLATEROS

El resultado de nuestra pasión por el cacao es una amplia gama de productos de chocolate de alta calidad, “fiel al grano”, con unos sabores únicos, puros y auténticos, que reflejan **el saber hacer de Blanxart** y los sutiles matices que contienen los mejores cacaos de los mejores orígenes. Probar las variedades Blanxart es un placer único, una experiencia sensorial, que, a través del gusto y el olfato, evoca lugares lejanos y exóticos.

BLANXART

CHOCOLATES CON ORIGEN

Rediseño de la marca

Este 2024, en Blanxart damos un paso firme con la renovación de nuestra identidad corporativa e imagen de marca.

Para realzar y transmitir tanto nuestra filosofía como el proceso de elaboración tan sumamente cuidadoso que tiene cada producto.

A nivel de producto, Blanxart se organiza en dos gamas distintas: ORIGINS y CLASSIC. Esto se traduce en que tendremos dos gamas de producto y packaging diferenciadas.

En esta primera fase (2024), hemos aplicado la nueva imagen en las categorías de tabletas y chocolateados. Progresivamente, iremos renovando la categoría “estuches de bombones y regalo”, con objetivo 2025.



BLANXART

CHOCOLATES CON ORIGEN

BLANXART

CHOCOLATES CON ORIGEN

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