



XOCOLATA JOLONCH

Elaboració artesanal des de 1770 a Agramunt





XOCOLATA
JOLONCH

Xocolata Jolonch és la fàbrica de xocolata més antiga d'Agramunt i l'única de les dues històriques que encara funciona avui dia. Des de finals del segle XVIII, l'empresa ha anat passant de generació en generació.

Al llarg de tota la seva història, Xocolata Jolonch s'ha caracteritzat principalment per la fabricació de xocolata a la pedra, considerada la varietat de xocolata autòctona d'Agramunt. Curiosament, la denominació "a la pedra" no prové, com es pot pensar, de la duresa de la xocolata, sinó de la pedra de granit que utilitzaven antigament els artesans durant el procés d'elaboració per escalfar i triturar el cacau, fins que es convertia en una massa líquida.

Del renom que ha tingut, al llarg del temps, Xocolata Jolonch i la xocolata d'Agramunt n'és mostra el fet que el president Lluís Companys, abans de ser afusellat el 1940, va demanar com a última voluntat un tros de xocolata (a la pedra) d'Agramunt, tal com s'explica al llibre de Josep Benet "Exili i mort del president Companys". Les seves germanes, conscients que el farien content, n'hi van portar un bocí.

Xocolata Jolonch es la fábrica de chocolate más antigua de Agramunt y la única de las dos históricas que aún funciona hoy en día. Desde finales del siglo XVIII, la empresa ha ido pasando de generación en generación.

A lo largo de toda su historia, Xocolata Jolonch se ha caracterizado principalmente por la fabricación de chocolate a la piedra, considerada la variedad de chocolate autóctona de Agramunt. Curiosamente, la denominación "a la piedra" no proviene, como se pueda pensar, de la dureza del chocolate, sino de la piedra de granito que utilizaban antiguamente los artesanos durante el proceso de elaboración para calentar y triturar el cacao, hasta convertirlo en una masa líquida.

Del renombre que ha tenido, a lo largo del tiempo, Xocolata Jolonch y el chocolate de Agramunt es muestra el hecho de que el presidente Lluís Companys, antes de ser fusilado en 1940, pidió como última voluntad un pedazo de chocolate (a la piedra) de Agramunt, tal como se explica en el libro de Josep Benet "Exilio y muerte del presidente Companys". Sus hermanas, conscientes de que lo harían contento, le llevaron un pedazo.

Xocolata Jolonch is the oldest chocolate factory in Agramunt and the only remains of the two historical now days still operating.

From the late eighteenth century, the company has been passed from generation to generation.

During all its history, Xocolata Jolonch has been characterized mainly by manufacturing stone ground chocolate, considered the local variety of Agramunt's chocolate.

As a curiosity, the name stone does not come as one might think, because the hardness of the chocolate, name came when the granite artisans who formerly used during the preparation process to heat and grind cocoa until becomes a liquid mass.

The name held by Xocolata Jolonch and Agramunt chocolate at the time is shown that President Lluís Companys, before being executed in 1940, requested last will as a piece of Agramunt chocolate (stone ground), as explained in the book of Josep Benet "Exile and death of President Companys". His sisters brought to him a piece, knowing that would make him happy.



XOCOLATA A LA PEDRA

CHOCOLATE A LA PIEDRA

STONE GROUND CHOCOLATE

La varietat més autòctona i antiga de la xocolata d'Agramunt és la coneguda com la xocolata a la pedra. El procés d'elaboració de la xocolata utilitza una tecnologia tradicional que permet que cada rajola de xocolata sigui una veritable peça d'artesania. Ideal per fer a la tassa però també per menjar, és el complement perfecte per un esmorzar o berenar familiar.

La variedad más autóctona y antigua del chocolate de Agramunt es la conocida como el chocolate a la piedra. El proceso de elaboración del chocolate utiliza una tecnología tradicional que permite que cada tableta de chocolate sea una verdadera pieza de artesanía. Ideal para hacer a la taza pero también para comer, es el complemento perfecto para un desayuno o una merienda familiar.

The oldest local variety of chocolate in Agramunt is known as stone ground chocolate. The traditional technology used to produce this chocolate makes each piece a piece of artcraft. Ideal for the cup but also to eat, is the perfect complement for a family breakfast or a snack.

XOCOLATA A LA PEDRA
CHOCOLATE A LA PIEDRA
STONE GROUND CHOCOLATE
350g



XOCOLATA A LA PEDRA
45% CACAO
CHOCOLATE A LA PIEDRA
45% CACAO
STONE GROUND CHOCOLATE
COCOA 45%
300g



XOCOLATA A LA PEDRA
CHOCOLATE A LA PIEDRA
STONE GROUND CHOCOLATE
40g



XOCOLATA A LA PEDRA
CHOCOLATE A LA PIEDRA
STONE GROUND CHOCOLATE
90g



XOCOLATA
JOLONCH







XOCOLATA EXTRAFINA

CHOCOLATE EXTRAFINO

EXTRAFINE CHOCOLATE

La xocolata extrafina es caracteritza per tenir un gramatge més baix, de 100 grams i una presentació en un elegant estoig. És un tipus de xocolata que es desfà a la boca, de textura suau, aromàtica i de sabors intensos.

El chocolate extrafino se caracteriza por tener un gramaje más bajo, de 100 gramos y una presentación en un elegante estuche. Es un tipo de chocolate que se deshace en la boca, de textura suave, aromática y de sabores intensos.

The extrafine chocolate is characterized by a lower weight, of 100 grams and a presentation in an elegant case. It is a type of chocolate that melts in the mouth, soft texture, aromatic and intense flavors.



XOCOLATA
JOLONCH

XOCOLATA EXTRAFINA
90% CACAO
CHOCOLATE EXTRAFINO
90% CACAO
EXTRAFINE CHOCOLATE
COCOA 90%
100g



XOCOLATA EXTRAFINA
"BITTER"
CHOCOLATE EXTRAFINO
"BITTER"
EXTRAFINE CHOCOLATE
BITTER
100g



XOCOLATA EXTRAFINA
"BITTER" A LA TARONJA
CHOCOLATE EXTRAFINO
"BITTER" A LA NARANJA
EXTRAFINE CHOCOLATE
ORANGE BITTER
100g



XOCOLATA EXTRAFINA
AMB LLET
CHOCOLATE EXTRAFINO
CON LECHE
EXTRAFINE CHOCOLATE
MILK
100g



XOCOLATA EXTRAFINA
PRALINÉ AVELLANES
CHOCOLATE EXTRAFINO
PRALINÉ AVELLANAS
EXTRAFINE CHOCOLATE
HAZELNUTS PRALINE
100g



XOCOLATA EXTRAFINA
BLANCA
CHOCOLATE EXTRAFINO
BLANCO
EXTRAFINE CHOCOLATE
WHITE
100g





XOCOLATA RATLLADA

CHOCOLATE RALLADO

GRATED CHOCOLATE

La tradicional i deliciosa xocolata a la pedra cuidadosament ratllada, llesta per a preparar a la tassa. Presentada en pràctics formats de 750 i 300 gr. o en bossa de 1 kg. per la restauració. Una bona tassa de xocolata desfeta, en família, és la millor manera de gaudir de tot el sabor de l'autèntica i deliciosa Xocolata a la Pedra d'Agramunt. La Xocolata de Casa, a la Tassa.

El tradicional y delicioso chocolate a la piedra cuidadosamente rallado, listo para preparar a la taza. Presentado en prácticos formatos de 750 y 300 g. o en bolsa de 1 kg. para la restauración. Una buena taza de chocolate caliente, en familia, es la mejor manera de disfrutar de todo el sabor del auténtico y delicioso Chocolate a la Piedra de Agramunt. El Chocolate de Casa, a la Taza.

The traditional and delicious stone ground chocolate carefully grated, ready to prepare a hot drink. Presented in practical formats 750 and 300 g. or 1 kg. bag for restoration. A good cup of hot chocolate, in family, is the best way to enjoy the flavor of authentic and delicious Agramunt Stone Ground Chocolate. The Chocolate House, into the cup.



XOCOLATA
JOLONCH

XOCOLATA A LA PEDRA
RATLLADA
CHOCOLATE A LA PIEDRA
RALLADO
STONE GROUND CHOCOLATE
GRATED
750g



XOCOLATA A LA PEDRA
RATLLAT
CHOCOLATE A LA PIEDRA
RALLADO
STONE GROUND CHOCOLATE
GRATED
300g



XOCOLATA A LA PEDRA
RATLLAT
CHOCOLATE A LA PIEDRA
RALLADO
STONE GROUND CHOCOLATE
GRATED
1 Kg





TRADICIÓ FAMILIAR

“Mantenim la tradició i la qualitat de la Xocolata a la Pedra d’Agramunt, que s’ha elaborat artesanalment i amb ingredients de primera qualitat en aquest obrador des de 1770, aplicant també un alt grau d’innovació per adaptar els productes tradicionals als nostres temps, com per exemple, la xocolata a la pedra ratllada per fer a la tassa. Xocolata Jolonch, la xocolata de casa, a la tassa.”

TRADICIÓN FAMILIAR

“Mantenemos la tradición y la calidad del Chocolate a la Piedra de Agramunt, que se ha elaborado artesanalmente y con ingredientes de primera calidad en este obrador desde 1770, aplicando también un alto grado de innovación para adaptar los productos tradicionales a nuestros tiempos, como por ejemplo, el chocolate a la piedra rallado para hacer a la taza. Xocolata Jolonch, el chocolate de casa, a la taza”.

FAMILY TRADITION

“We maintain the tradition and quality of the Agramunt Stone Ground Chocolate, who has crafted with high quality ingredients prepared in this workshop since 1770, also applying a high degree of innovation to traditional products adapted to our times, for example, the grated stone ground chocolate to make on cup. Xocolata Jolonch, the house’s chocolate, in the cup”.

Àngel Velasco

Àngel Velasco
Mestre Xocolater

Vicens



**XOCOLATA
JOLONCH**

AGRAMUNT 1770

Visiti el nostre obrador i botiga.

Visite nuestro obrador y tienda.

Visit our workshop and shop.

OBRADOR

Av. Marià Jolonch, 5
25310 Agramunt - Lleida
T. +34 973 39 01 13
info@xocolatajolonch.com

BOTIGA “LA CASA DE LA XOCOLATA”

Plaça del Pou, 8
25310 Agramunt - Lleida
T. +34 973 39 21 05
jolonch@vicens.com





Vicens



XOCOLATA
JOLONCH
AGRAMUNT 1770

www.xocolatajolonch.com