



Chocolates

Sabores y formatos



CHOCOLATE EN TABLETA

Tabletas de chocolate 95gr.

Amplia combinación de sabores: chocolate negro del 70%, leche y blanco con varias especias y aromas naturales: café, jengibre, sal, azafrán, pistacho, canela, coco, frambuesa, plátano, pimienta rosa y chili, menta, etc.



CHOCOLATE ARTESANO



Placas de chocolate de 2,300gr.

Chocolate negro, con leche y blanco aderezado con distintos frutos secos: almendra, avellana y nueces nacionales.





CHOCOLATE A LA TAZA

Preparados para la elaboración de chocolates a la taza.

Amplia variedad de sabores: natural, jengibre, frambuesa, canela, etc...

Sin aromas artificiales, sólo ingredientes naturales.

Cajitas de 125gr. Ideal para medio litro de leche.



CREMAS PARA UNTAR



Cremas untuosas de chocolate aromatizadas con productos naturales como el azafrán.

Sin frutos secos (puede contener trazas).

Tarro de 215g.
Caducidad 2 años.



BOMBONES

Amplio surtido de bombones artesanos, tanto en granel como en elegantes cajas preparadas para la venta directa.

Pralinés, ganaches, pastas de frutas, rocas.

Bombones para celebraciones especiales:
San Valentín, bombones personalizados.





MONUMENTOS EN CHOCOLATE

Podemos realizar el monumento más emblemático de su ciudad.

Monumentos ya realizados: El Pilar (Zgz), Acueducto de Segovia, La Cibeles, Monasterio San Juan de la Peña (Hu), etc...

Tabletas de unos 100-150g aproximadamente.

CHOCOLATES CON FRUTA LIOFILIZADA



No hay mejor combinación que un buen chocolate y fruta liofilizada. Les proponemos chocolate blanco o negro con fresas, grosellas, frambuesa, coco y frutos secos.

Tabletas de 100g.