



BLANXART®

desde 1954

Chocolate artesanal de orígenes selectos

www.blanxart.com

BLANXART®

NUESTRA HISTORIA

Tradición y elaboración de un chocolate de otro siglo.

Fue en abril de 1954 cuando el maestro bombonero Francesc Agrás emprendió un largo viaje por las mejores pastelerías y bomboneras de Europa.

Su pasión por la excelencia en la confitería artesanal fue la semilla que llevó a fundar una de las fábricas artesanas de bombones y chocolates de mayor renombre: Bombons Blanxart.

Todo empezó en un modesto taller del barrio de Les Corts (Barcelona) y compartiendo una ilusión: llevar los mejores granos de cacao procedentes de Ghana, Congo y Ecuador al chocolate.



ORIGENES SELECTOS

- Congo
- Perú
- Brasil
- Nicaragua
- República Dominicana

Un viaje a un mundo de sensaciones, nuestra forma de entender el chocolate.

La calidad de Blanxart se debe, entre otros motivos, a la utilización de cacao proveniente de recónditas plantaciones de las zonas geográficamente más favorecidas y de la mano de pequeños productores y cooperativas con los emblemas ecológicos reconocidos internacionalmente.

Nuestros procesos de fabricación parten de la confianza en este cacao ecológico de calidad sin igual,

buscando los matices y notas diferenciadoras que evocan sus orígenes selectos. Gracias a una elaboración artesanal y fiel a la tradición chocolatera, ofrecemos aún hoy un cuidado abanico de experiencias a los paladares más exigentes.

Este compromiso con la excelencia ofrece a gourmets del chocolate una suma sublime de sensaciones y aromas que se ha transmitido generación tras generación desde 1954 hasta nuestros días.

PREMIUM ORIGINS

Aroma y carácter de tierras lejanas



REF. 49090/BLX
NEGRO 100% Ecológico
Origen Ecuador 100 g.



REF. 49089/BLX
NEGRO 95%
Origen Ecuador 125 g.



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



REF. 49085/BLX
NEGRO 85% Ecológico
Origen Nicaragua 125 g.



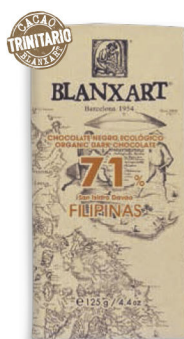
REF. 49054/BLX
NEGRO 82% Ecológico
Origen Congo 125 g.



REF. 49025/BLX
NEGRO 77% Ecológico
Origen Perú 125 g.



REF. 49059/BLX
NEGRO 76% Ecológico
Origen Brasil 125 g.



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



REF. 49087/BLX
Choc. mini NEGRO 85%
Ecológico
Origen Nicaragua 48 g.



REF. 49023/BLX
Choc. mini NEGRO 82%
Ecológico
Origen Congo 48 g.



REF. 49088/BLX
Choc. mini NEGRO 77%
Ecológico
Origen Perú 48 g.



REF. 49022/BLX
Choc. mini LECHE 42%
Ecológico
Origen Congo 48 g.



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



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



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

CLASSIC ORIGINS

Cultivos veteranos y exigentes



Ref. 49094/BLX
72% Negro Ecológico
80g. Origen República Dominicana



Ref. 49095/BLX
82% Negro Ecológico
80g. Origen República Dominicana



Ref. 49096/BLX
99% Negro Ecológico
80g. Origen República Dominicana



Ref. 49097/BLX
72% Negro
80g. Origen Ghana



Ref. 49098/BLX
80% Negro
80g. Origen Ghana



Ref. 49099/BLX
99% Negro
80g. Origen Ghana

CUÍDATE

Una experiencia enriquecedora en cuerpo, mente y sentidos



REF. 49051/BLX
NEGRO 74%
sin azúcar + Stevia



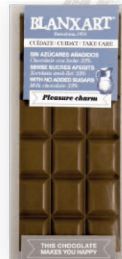
REF. 49050/BLX
NEGRO 85% sin azúcar
+ nibs de cacao + Stevia



REF. 49052/BLX
NEGRO 74% sin azúcar
+ almendras + Stevia



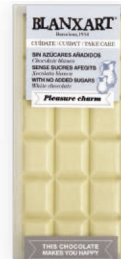
REF. 49053/BLX
NEGRO 74% sin azúcar
+ fresa + Stevia



REF. 49037/BLX
LECHE 33% sin azúcar



REF. 49039/BLX
BLANCO sin azúcar
+ frambuesa



REF. 49038/BLX
BLANCO sin azúcar

EXPERIMENTA

Placer, emociones y sensaciones diferentes



REF. 49030/BX
NEGRO 60% 100 g.



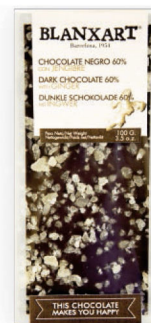
REF. 49032/BX
LECHE 33% 100 g.



REF. 49033/BX
BLANCO 100 g.



REF. 49043/BX
NEGRO 95% cacao
Guayaquil 100 g.



REF. 49035/BX
NEGRO 60%
+ jengibre 100 g.



REF. 49031/BX
NEGRO 85%
+ nibs de cacao 100 g.



REF. 49047/BX
NEGRO 60%
+ pistachos 100 g.



REF. 49041/BX
NEGRO 60%
+ petalos de rosa 100 g.



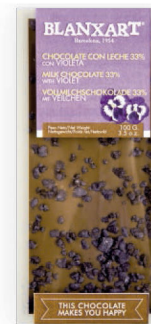
REF. 49034/BX
NEGRO 60%
+ naranja 100 g.



REF. 49042/BX
NEGRO 72%
+ manzana/miel 100 g.



REF. 49044/BX
NEGRO 72% + yogurt
y fresa 100 g.



REF. 49045/BX
LECHE 33%
+ violeta 100 g.



REF. 49046/BX
LECHE 33%
+ frambuesa 100 g.



REF. 49036/BX
BLANCO + fresa 100 g.



REF. 49049/BX
BLANCO + mora 100 g.

TRADICIONAL

El guiño al arte del
Chocolatier clásico.



REF. 49027/B LX
NEGRO 60% + almendras
Origen Ghana 200 g.



REF. 49029/B LX
LECHE 33% + avellanas
Origen Ghana 200 g.



REF. 49026/B LX
NEGRO 60%
Origen Ghana 200 g.



REF. 49028/B LX
LECHE 33%
Origen Ghana 200 g.



REF. 49019/B LX
NEGRO 60% + almendras
Origen Ghana 48 g.



REF. 49021/B LX
LECHE 33% + avellanas
Origen Ghana 48 g.



REF. 49018/B LX
NEGRO 60%
Origen Ghana 48 g.



REF. 49020/B LX
LECHE 33%
Origen Ghana 48 g.



REF. 49069/110BLX
Lenguas de gato.
NEGRO/110 g.



REF. 49071/B LX
Lenguas de gato.
BLANCO/110 g.



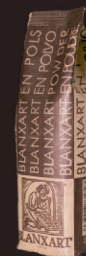
REF. 49070/110BLX
Lenguas de gato.
LECHE/110 g.



REF. 49061/B LX
Vainilla 200 g.



REF. 46003/100BLX
BRICS cacao 100 g.



REF. 57002
Cacao en polvo 200 g.



REF. 53000/B LX
Estuche flor de cacao
150 g. - 12 pcs.



REF. 53001/B LX
Estuche flor de cacao
300 g. - 24 pcs.



REF. 53003/B LX
Estuche orange
150 g. - 12 pcs.



REF. 53004/B LX
Estuche orange
300 g. - 24 pcs.

Disponible también en: 500 g. 40 pcs. - Ref:53002 y 700g. 54 pcs - Ref:53006

Disponible también en: 500 g. 40 pcs. - Ref:53005 y 700g. 54 pcs - Ref:53007

BLANXART[®]
desde 1954

BB CHOCOLATE GRUP, SA.
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