



**DELICIOUS**

# **Chocolates**

2020 – 2021

# Vacblast

*El envase que favorece una mejor conservación*



**Hace algunos meses poco imaginábamos que nos veríamos inmersos en este momento convulso que estamos viviendo: la covid-19 se ha convertido en el centro de atención de nuestras vidas. El trastorno que ha causado ha sido y es de una gran magnitud, y durante un largo período de tiempo, aún por determinar, condicionará nuestro día a día.**

*Ante esta situación, excepcional en todos los sentidos, hemos querido aprovechar este momento para realizar un intenso trabajo de investigación y desarrollo (I+D) y conseguir que esta parada obligada sirva para mejorar y perfeccionar algunos de los sabores y texturas de nuestra gama de productos, elaborados con chocolate de alta calidad, con el deseo de aportar una dosis de optimismo.*

*Al mismo tiempo, y ante la excelente acogida del nuevo sistema de envasado Vacblast, que favorece un mejor transporte y una mejor conservación de las texturas, los aromas y las cualidades de nuestros productos, también hemos dado algunos pasos más para acabarlo de perfeccionar.*

*Convencidos de que este momento de la historia lo superaremos, nos llena de optimismo y nos da esperanza compartir estas líneas introductorias del catálogo que les presentamos un año más, con el deseo de seguir contando, nuevamente, con su confianza.*



Maestro chocolatero

## Seis razones que avalan el nuevo sistema de conservación Vacblast

Los bombones son productos frescos que hay que mantener en unas condiciones adecuadas para preservar sus características originales.

Ante la posible falta de un espacio preparado para almacenar bombones y otros productos hechos con chocolate, hemos ideado el nuevo sistema Vacblast, que permite conservar las propiedades originales del bombón tal como fue elaborado en el obrador.

### REGULA LA HUMEDAD DEL BOMBÓN



La nueva bandeja y el sistema de envasado al vacío Vacblast actúan como una almohadilla reguladora de la humedad de los bombones y contribuyen a que no se sequen ni se ablanden durante el almacenaje.



### ESTABILIZA LA TEMPERATURA DEL BOMBÓN

La bandeja Vacblast se puede conservar en la nevera sin que los bombones se humedezcan. Al sacarla para ponerlos en la bombonera o servirlos, ayuda a estabilizar progresivamente su temperatura.

### CONSERVA LAS PROPIEDADES DE LOS BOMBONES



El envasado Vacblast favorece la preservación de las cualidades organolépticas de los bombones (los aromas, las texturas y los sabores) para que se puedan servir a los clientes tal como fueron elaborados en el obrador. Al mismo tiempo, evita que pierdan el brillo del chocolate y que se pongan blancos si no se conservan a una temperatura adecuada.



### FLEXIBILIDAD AL REALIZAR LOS PEDIDOS

Cada profesional puede elegir los productos del catálogo que mejor se ajusten a sus preferencias o a las demandas de sus clientes, con la posibilidad de escoger la variedad de bombón que desee sin tener que comprar una gran cantidad o estar sujeto a un surtido de bombones preestablecido.

Portes pagados para pedidos superiores a 10 kg.

### TRANSPORTE MÁS SEGURO



Las bandejas Vacblast facilitan el transporte de los productos, pues evitan que los bombones se muevan dentro de la caja y como consecuencia, se puedan rayar o romper.



### MAYOR RESPETO POR EL MEDIO AMBIENTE

Somos una firma respetuosa con el medio ambiente. Por eso se han reducido o eliminado los materiales difíciles de reciclar. Al mismo tiempo, las dimensiones de las nuevas bandejas Vacblast permiten optimizar los pedidos y reducir el número de transportes.

Por eso, el área de trabajo de I+D ha hecho un esfuerzo muy importante para aportar una solución eficaz para nuestros clientes que les permita conservar de manera óptima el producto, independientemente de las características de cada espacio donde se comercialice.

## ¿Cómo hay que utilizar las nuevas bandejas Vacblast ?

Cuando reciba el pedido con los productos solicitados, con el sistema de envasado Vacblast tiene dos opciones para conservarlos en las mejores condiciones:

### 1A OPCIÓN



14-16°C

Puede colocar los bombones directamente en la bombonera, a una temperatura controlada de entre 14 y 16 °C.



2°C

### 2A OPCIÓN

Si no puede poner todos los productos que ha adquirido en la bombonera por falta de espacio, con el sistema Vacblast puede guardarlos tal y como los ha recibido en una nevera (2 °C), con la caja incluida y sin que haya sido desprecintada la bolsa interior que contiene los bombones.



### PROCEDIMIENTO DE LA 2A OPCIÓN

Si opta por conservar los productos en la nevera (sin haber desprecintado la caja con que se los han entregado), tan solo tendrá que seguir tres pasos muy sencillos cuando los quiera poner en la bombonera:



1. Saque la caja de la nevera.



2. Mantenga la caja cerrada y déjela durante 3 horas a temperatura ambiente.



3. Pasadas las 3 horas, abra la caja, saque la bandeja y ya puede abrir la bolsa que protege los bombones y colocarlos en la bombonera.



# Bombones

Trufados y pralinés



1 CAJA × 45~60 UNIDADES × 1 SABOR



Molde



Baño



Decoración



Contiene gluten



500g aprox. peso/caja



Sin gluten

## Bombón de vainilla



REF. 12.001

Trufado de leche aromatizado con vainilla natural Bourbon. Bañado con cobertura con leche. Decorado con serigrafía.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón de tiramisú



REF. 12.004

Trufado elaborado con cobertura negra y cobertura con leche. Aromatizado con vino de Marsala, notas lácticas y caramelo. Moldeado con cobertura con leche.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón de vainilla blanca



REF. 13.004

Trufado de cobertura blanca con vainilla Bourbon. Moldeado con cobertura blanca.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón de romero



REF. 12.003

Trufado elaborado con cobertura con leche e infusión de romero natural. Moldeado con cobertura con leche.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón de caramelo



REF. 12.006

Trufado elaborado con cobertura con leche y caramelo. Moldeado con cobertura con leche.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón de cortado



REF. 13.001

Cobertura blanca con café. Moldeado con cobertura blanca.



DECORACIÓN

## Bombón de limón



REF. 12.013

Praliné de almendras con cobertura con leche y limones del mediterráneo. Bañado con cobertura con leche.



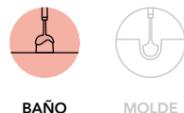
DECORACIÓN

## Bombón de barquillo leche



REF. 12.014

Praliné de almendra con cobertura con leche y barquillos troceados. Bañado con cobertura con leche. Decorado con serigrafía.



DECORACIÓN

CONTIENE GLUTEN

## Bombón de barquillo negro



REF. 11.069

Praliné de almendra con cobertura con leche y barquillos troceados. Bañado con cobertura negra. Decorado con serigrafía.



DECORACIÓN

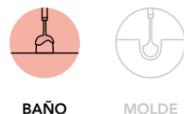
CONTIENE GLUTEN

## Bombón de gin-tonic



REF. 11.029

Trufado elaborado con cobertura negra, cobertura con leche y ginebra, y perfumado con tónica. Bañado con cobertura negra y decorado.



DECORACIÓN

## Bombón de frambuesa



REF. 11.003

Trufado de frambuesa elaborado con cobertura negra. Bañado con cobertura negra y decorado con frambuesa liofilizada.



DECORACIÓN

## Bombón de melocotón



REF. 11.007

Trufado elaborado con cobertura blanca y licor de melocotón. Fresco y muy aromático. Moldeado con cobertura negra.



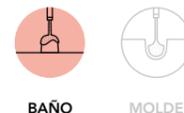
DECORACIÓN

## Bombón de coco



REF. 11.005

Trufado de coco elaborado con cobertura blanca. Bañado con cobertura negra y decorado con coco deshidratado.



DECORACIÓN

## Bombón de pasión



REF. 11.008

Trufado elaborado con cobertura negra, cobertura con leche y pulpa de fruta de la pasión. Moldeado con cobertura negra.



DECORACIÓN

## Bombón de caramelo y pera



REF. 12.031

Trufado de cobertura con leche, caramelo y pulpa de pera perfumado con aguardiente. Moldeado con cobertura con leche.



DECORACIÓN

Novedad



Molde



Baño



Decoración



Contiene gluten



500g aprox. peso/caja



Sin gluten

## Bombón de crema catalana



REF. 11.009

Trufado de cobertura blanca aromatizado con limón y canela. Bañado con cobertura negra y decorado.



BAÑO MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón de crocante



REF. 11.014

Praliné de almendra con cobertura con leche y crocante de almendra. Decorado con serigrafía.



BAÑO MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón de praliné de avellana



REF. 11.026

Praliné de avellana con cobertura con leche bañado con cobertura negra.



BAÑO MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón de café



REF. 11.002

Trufado de café. Bañado con cobertura negra y decorado con serigrafía.



BAÑO MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón de canela



REF. 11.004

Trufado elaborado básicamente con cobertura con leche e infusión de canela de Ceilán. Bañado con cobertura negra y decorado con virutas de chocolate negro.



BAÑO MOLDE



DECORACIÓN



Molde



Baño



500g aprox. peso/caja



Sin gluten



Decoración



Contiene gluten

## Bombón palet oro



REF. 11.022

Trufado de cobertura del 70%. Bañado con cobertura negra y decorado con oro.



BAÑO MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón amarga



REF. 11.001

Trufado de cobertura negra del 70%. Bañado con cobertura negra y decorado con nibs de cacao. Sabor muy intenso.



BAÑO MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón Grand Cru Ecuador



REF. 11.023

Trufado de cobertura negra del 66% Grand Cru Ecuador bañado con cobertura negra. Sabor fino y equilibrado con notas de frutos secos y té verde.



BAÑO MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón Grand Cru Madagascar



REF. 11.024

Trufado de cobertura negra del 64% Grand Cru Madagascar bañado con cobertura negra. Sabor fino y equilibrado con notas ácidas de frutos rojos.



BAÑO MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón Grand Cru Brasil



REF. 11.025

Trufado de cobertura negra del 62% Grand Cru Brasil bañado con cobertura negra. Sabor suave con esencias florales.



BAÑO MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón bicapa de naranja

Nueva fórmula



REF. 11.064

Trufado de cobertura negra y pulpa de naranja bañado con cobertura negra y decorado.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón bicapa de yogur y frambuesa

Nueva fórmula



REF. 11.063

Trufado de cobertura blanca con yogur y pulpa de frambuesas. Bañado con cobertura negra.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón bicapa de frutas del bosque

Nueva fórmula



REF. 11.032

Trufado de cobertura negra y pulpa de frambuesa bañado con cobertura negra. Decorado con serigrafía.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón bicapa de té albaricoque

Nueva fórmula



REF. 11.033

Trufado de cobertura negra y de leche infundada con té Earl Grey y pulpa de albaricoque bañado con cobertura negra. Decorado con serigrafía.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón bicapa de mango

Nueva fórmula



REF. 11.034

Trufado de cobertura negra y pulpa de mango bañado con cobertura negra. Decorado con serigrafía.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN



Molde



Baño



500g aprox. peso/caja



Sin gluten



Decoración



Contiene gluten

## Bombón de yuzu



REF. 11.066

Trufado elaborado con cobertura negra y pulpa de yuzu. Moldeado con cobertura negra.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón de lima



REF. 12.029

Trufado de cobertura blanca y pulpa de lima. Moldeado con cobertura con leche.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón de naranja



REF. 11.068

Trufado elaborado con cobertura negra y naranjas del mediterráneo. Bañado con cobertura negra.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón de naranja dados



REF. 11.006

Trufado elaborado con cobertura negra y dados de naranja. Bañado con cobertura negra.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón de mandarina



REF. 13.006

Trufado de cobertura blanca con pulpa de mandarina natural. Moldeado con cobertura blanca.



BAÑO



MOLDE



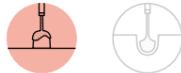
DECORACIÓN

### Bombón Verdi



REF. 11.060

Cobertura negra con almendras caramelizadas. Bañado con cobertura negra para conservar el crujiente del fruto seco lentamente tostado.



BAÑO MOLDE



DECORACIÓN

### Bombón Haydn



REF. 12.027

Cobertura con leche con avellanas caramelizadas. Bañado con cobertura con leche para conservar el crujiente del fruto seco lentamente tostado.



BAÑO MOLDE



DECORACIÓN

### Bombón Beethoven



REF. 11.061

Cobertura negra con nueces caramelizadas. Bañado con cobertura negra para conservar el crujiente del fruto seco.



BAÑO MOLDE



DECORACIÓN

### Bombón Bach



REF. 12.015

Cobertura con leche con almendras caramelizadas. Bañado para conservar el crujiente del fruto seco lentamente tostado.



BAÑO MOLDE



DECORACIÓN

### Bombón Vivaldi



REF. 11.017

Cobertura negra con avellanas caramelizadas. Bañado para conservar el crujiente del fruto seco lentamente tostado.



BAÑO MOLDE



DECORACIÓN



Molde



Baño



500g aprox. peso/caja



Sin gluten



Decoración



Contiene gluten

### Bombón contraste



REF. 11.011

Praliné de almendra con cobertura con leche y maíz tostado y salado. Bañado con cobertura negra y decorado con sal Maldon.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

### Bombón de avellana



REF. 11.013

Cobertura con leche, praliné de avellana y avellana caramelizada. Bañado con cobertura negra para mantener el crujiente de la avellana en su interior.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

### Bombón de pistacho



REF. 11.016

Praliné de pistacho verde potenciado con sal Maldon. Bañado con cobertura negra y decorado con un pistacho.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

### Bombón de sésamo



REF. 11.059

Praliné de almendra y sésamo con cobertura con leche y sésamo caramelizado, bañado con cobertura negra y decorado con sésamo.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

### Bombón Mediterráneo



REF. 11.027

Trufado de frutos rojos con vinagre de Módena bañado con cobertura negra y decorado.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón de té violeta



REF. 12.009

Trufado de cobertura con leche infundada con té y perfumado con flor de violeta. Bañado con cobertura con leche y decorado con violeta cristalizada.



BAÑO MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón de té rosa



REF. 11.054

Trufado elaborado con cobertura con leche, infusión de té Earl Grey y perfumado con rosa. Bañado con cobertura negra y decorado.



BAÑO MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón de té limón



REF. 12.002

Trufado elaborado con cobertura con leche, infusión de té Earl Grey y perfumado con limones del mediterráneo. Bañado con cobertura con leche y decorado con serigrafía.



BAÑO MOLDE



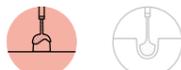
DECORACIÓN

## Bombón de té menta



REF. 11.055

Trufado elaborado con cobertura con leche, infusión de té Earl Grey y perfumado con menta. Bañado con cobertura negra y decorado.



BAÑO MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón de té vainilla



REF. 12.022

Trufado elaborado con cobertura con leche, infusión de té Earl Grey y perfumado con vainilla Bourbon. Moldeado con cobertura con leche.



BAÑO MOLDE



DECORACIÓN



Molde



Baño



500g aprox. peso/caja



Sin gluten



Decoración



Contiene gluten

## Bombón de turrón



REF. 11.062

Praliné elaborado con turrón, bañado con cobertura negra y decorado.



BAÑO MOLDE



DECORACIÓN CONTIENE GLUTEN

## Bombón de especias



REF. 12.012

Praliné de almendra con cobertura con leche y especias. Bañado con cobertura con leche y decorado con sésamo.



BAÑO MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón de almendra



REF. 12.011

Praliné de almendra con cobertura con leche y almendra entera caramelizada. Bañado con cobertura con leche para mantener el crujiente del fruto seco.



BAÑO MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón de praliné de almendra



REF. 12.018

Praliné de almendra y cobertura con leche bañado con cobertura con leche.



BAÑO MOLDE



DECORACIÓN

### Bombón de licor de guindas



REF. 17.005

Guinda entera y su licor, moldeada con cobertura negra.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

### Bombón de marco de cava



REF. 17.006

Marco de cava moldeado con cobertura negra.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

### Bombón de licor de whisky



REF. 17.007

Licor de whisky moldeado con cobertura negra.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

### Bombón de licor de naranja



REF. 17.008

Licor de naranja moldeado con cobertura negra.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

### Bombón de licor de limoncello



REF. 17.009

Limoncello moldeado con cobertura negra.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

## Bombones Minis

1 CAJA × 58 UNIDADES × 1 SABOR

### Bombón mini de avellana



REF. 16.003

Cobertura negra con praliné de avellana. Moldeado con cobertura negra. Decorado con serigrafía.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN 350G/APROX. CAJA

### Bombón mini de almendra



REF. 16.004

Praliné de almendra con cobertura con leche. Moldeado con cobertura negra. Decorado con serigrafía.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN 350G/APROX. CAJA

### Bombón mini de crema catalana



REF. 16.005

Trufado de cobertura blanca aromatizado con limón y canela. Moldeado con cobertura negra. Decorado con serigrafía.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN 350G/APROX. CAJA

### Bombón mini de melocotón



REF. 16.006

Trufado elaborado con cobertura blanca y licor de melocotón. Fresco y muy aromático. Moldeado con cobertura negra. Decorado con serigrafía.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN 350G/APROX. CAJA

### Bombón mini de té y limón



REF. 16.007

Trufado elaborado con cobertura con leche, infusión de té Earl Grey y perfumado con limón. Moldeado con cobertura negra. Decorado con serigrafía.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN 350G/APROX. CAJA

# Bombones

Festivos y personalizados



DÍA DE LA MADRE



SAN VALENTÍN



PRIMAVERA



PASCUA/  
PRIMAVERA



FIESTAS DE  
NAVIDAD



500g aprox.  
peso/caja



Sin gluten



1 CAJA × 45~60 UNIDADES × 1 SABOR

## Bombón love corazón



REF. 11.065

Trufado elaborado con cobertura con leche y caramelo. Moldeado con cobertura negra.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón love frambuesa



REF. 11.057

Trufado elaborado con cobertura negra y frambuesa. Banyado con cobertura negra y decorado con serigrafía.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón primavera té violeta



REF. 11.050

Trufado de cobertura con leche infusionada con té y perfumada con flor de violeta. Bañado con cobertura negra y decorado con serigrafía.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón primavera vainilla



REF. 12.028

Trufado de leche aromatizado con vainilla natural Bourbon. Bañado con cobertura con leche y decorado con serigrafía.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN



1 CAJA × 45~60 UNIDADES × 1 SABOR

## Bombón Navidad barquillos



REF. 11.058

Praliné de almendra con cobertura con leche y barquillos troceados. Bañado con cobertura negra y decorado con serigrafía.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN



CONTIENE  
GLUTEN

## Bombón Navidad naranja



REF. 11.051

Trufado elaborado con cobertura negra y naranjas del mediterráneo. Bañado con cobertura negra y decorado con serigrafía.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN



## Bombón palet oro personalizado



REF. 11.000

Trufado de cobertura del 70%. Bañado con cobertura negra y decorado con serigrafía personalizada del cliente.



BAÑO



MOLDE



DECORACIÓN

## Bombón senyera



REF. 11.047

Trufat elaborat amb cobertura negra i gerd. Banyat amb cobertura negra i decorat amb serigrafia. Diada 11 setembre



BANY



MOTLLE



DECORACIÓ

# Bombones

Bajo contenido en azúcares



1  
CAJA

x

54~63  
UNIDADES

x

1  
SABOR

## Bombón de almendra



REF. 15.003

*Praliné de almendra con cobertura con leche. Moldeado con cobertura con leche.*



## Bombón de avellana



REF. 15.006

*Praliné de avellana con cobertura negra. Moldeado con cobertura negra.*



## Bombón de nueces



REF. 15.004

*Praliné de nueces con cobertura con leche. Moldeado con cobertura negra.*

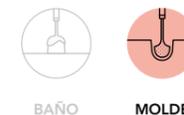


## Bombón de nibs

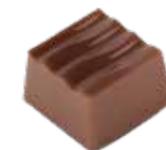


REF. 15.005

*Praliné de avellana con cobertura negra y pasta de cacao. Moldeado con cobertura negra.*

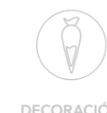


## Bombón de café

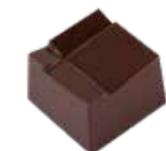


REF. 15.007

*Praliné de avellana con cobertura con leche y café. Moldeado con cobertura con leche.*



## Bombón de frambuesa



REF. 15.008

*Praliné de avellana con cobertura con leche y perfumado con frambuesa. Moldeado con cobertura negra.*

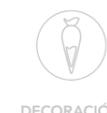


## Bombón de limón

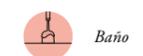


REF. 15.009

*Praliné de avellanas con cobertura con leche y perfumado con limón. Moldeado con cobertura negra.*



Molde



Baño



Decoración



Contiene gluten



500g aprox. peso/caja



Sin gluten



Bajo contenido en azúcares

# Bombones

Con frutos secos



## Bombón Jazz



REF. 11.019

Cobertura negra con almendra, avellana y nuez.



1KG CAJA

## Bombón Blues



REF. 12.016

Cobertura con leche con almendra, nuez y pistacho.



1KG CAJA

## Bombón Ópera



REF. 13.003

Cobertura blanca con avellana, pistacho, nuez y endrinas.



1KG CAJA

# Bombones

Bite

Novedad



## Bite blanco yogur y frambuesa

REF. 18.000

Chocolate blanco con yogur y frambuesas liofilizadas.



## Bite blanco rosa

REF. 18.001

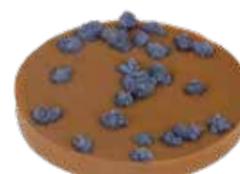
Chocolate blanco con rosa cristalizada.



## Bite leche violeta

REF. 18.002

Chocolate con leche con violeta cristalizada.



## Bite leche perlas tres colores

REF. 18.003

Chocolate con leche con perlas de tres colores de cereales.



CONTIENE GLUTEN

## Bite negro frambuesa

REF. 18.004

Chocolate negro con frambuesas liofilizadas.



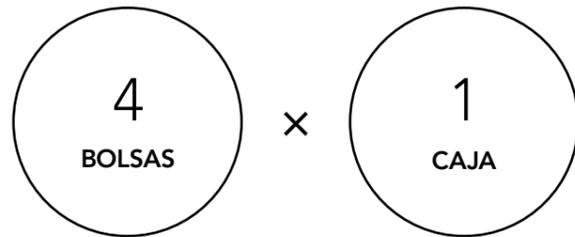
## Bite negro menta

REF. 18.005

Chocolate negro con menta cristalizada.



# Chocolateados



## Avellana negra

REF. 71.001

*Avellanas tostadas caramelizadas recubiertas con cobertura negra.*



1KG/BOLSA

## Nuez chocolateada espolvoreada

REF. 71.003

*Medias nueces recubiertas con cobertura negra y espolvoreadas con cacao.*



1KG/BOLSA

## Casis

REF. 71.017

*Pasta de fruta de casis recubierta con cobertura blanca y espolvoreada con polvo de casis.*



1KG/BOLSA

## Naranja negra espolvoreada

REF. 71.004

*Dados de naranja confitada recubiertos con cobertura negra espolvoreados con polvo de naranja.*



1KG/BOLSA

## Almendra Ruby

Novedad

REF. 71.026

*Almendra Marcona recubierta con cobertura blanca y cobertura Ruby.*



1KG/BOLSA

## Yogur y frambuesa

REF. 71.019

*Pasta de fruta de frambuesa recubierta con cobertura de yogur espolvoreado con polvo de frambuesa.*



1KG/BOLSA



500g aprox. pesolcaja



Sin gluten



500g aprox.  
pesolcaja



Sin gluten

### Almendra negra caramelizada

REF. 71.023

*Almendras larguetas con piel, caramelizadas y recubiertas con cobertura negra y espolvoreadas con cacao.*



1KG/BOLSA

### Chocolateado con pimienta

REF. 71.005

*Maíz tostado y salado recubierto con cobertura blanca y espolvoreado con pimienta roja dulce.*



1KG/BOLSA

### Almendra leche caramelizada

REF. 71.007

*Almendras larguetas con piel, caramelizadas y recubiertas con cobertura con leche y espolvoreadas con cacao.*



1KG/BOLSA

### Limón y yuzu

REF. 71.022

*Dados de limón confitado recubiertos con cobertura blanca y espolvoreada con polvo de limón y yuzu.*



1KG/BOLSA

### Almendra blanca caramelizada

REF. 71.006

*Almendras larguetas con piel, caramelizadas y recubiertas con cobertura blanca y espolvoreadas con cacao.*



1KG/BOLSA

### Arándanos blancos espolvoreados

REF. 71.012

*Arándanos con cobertura blanca. Espolvoreados con polvo de frutos rojos.*



1KG/BOLSA

### Almendra con canela

Novedad

REF. 71.027

*Almendra tostada Marcona recubierta con cobertura blanca y espolvoreada con canela.*



1KG/BOLSA

### Toffee capuchino

Novedad

REF. 71.028

*Interior con cobertura de toffee recubierto con cobertura con leche y espolvoreado con polvo de café.*



1KG/BOLSA

## Avellana con sésamo

REF. 71.013

Avellanas caramelizadas recubiertas con cobertura con leche y rebozadas con sésamo.



1KG/BOLSA

## Grano de café con chocolate

REF. 71.014

Grano de café tostado de origen con cobertura con leche y espolvoreado con azúcar de lustre.



1KG/BOLSA

## Chocolate a la taza

REF. 34.001

Disfruta de un chocolate a la taza de pastelería hecho en casa. A partir de una fórmula secreta artesanal conseguirás preparar, en tres pasos muy sencillos, un chocolate a la taza único, ideal para sorprender a cualquier paladar.

### PARA 4 PERSONAS

Sigue estos tres pasos para preparar el chocolate a la taza:

- 1) Pon  $\frac{1}{2}$  litro de leche o de agua en un cazo al fuego.
- 2) Cuando hierva, retíralo del fuego y ponle todas las bolas de chocolate que contiene la bolsa.
- 3) Déjalo reposar un par de minutos, para que el chocolate se funda. Cuando se haya deshecho, remuévelo bien y ya lo puedes servir.



12U./CAJA



300G/BOLSA

# Frutas bañadas

## Tiras de naranja

REF. 61.001

Tira de naranja confitada y bañada con cobertura negra.



1800G CAJA

## Tiras de limón

REF. 62001

Tira de limón confitado y bañado con cobertura negra.



1800G CAJA

## Fresas

REF. 61.004

Fresa liofilizada bañada con cobertura negra.



600G CAJA

## Discos de naranja

REF. 61.002

Discos de naranja confitados y bañados con cobertura negra.



750G CAJA

# Lenguas de gato

## Lenguas de gato con leche

REF. 62.002



1800G  
CAJA

## Lenguas de gato negras

REF. 61.003



1800G  
CAJA

## Lenguas de gato blancas

REF. 63.001



1800G  
CAJA

# Velas de aniversario

## Velas de chocolate negro

Caja de 12 unidades formada por una o dos referencias, a elegir, de 6 unidades cada una.

Las velas de cera se servirán de colores surtidos.

### MEDIDA

6cm Ø

### FORMATO



12u./caja



REF. 91.001

REF. 91.002

REF. 91.003

REF. 91.004

REF. 91.005



REF. 91.006

REF. 91.007

REF. 91.008

REF. 91.009

REF. 91.000

## Velas de chocolate blanco

Caja de 12 unidades formada por una o dos referencias, a elegir, de 6 unidades cada una.

Las velas de cera se servirán de colores surtidos.

### MEDIDA

6cm Ø

### FORMATO



12u./caja



REF. 93.001

REF. 93.002

REF. 93.003

REF. 93.004

REF. 93.005



REF. 93.006

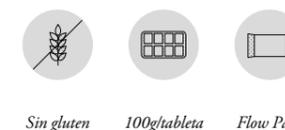
REF. 93.007

REF. 93.008

REF. 93.009

REF. 93.000

# Tabletas



## Tableta negra 70%

REF. 21.001  
Chocolate negro 70%.



15U./  
CAJA



## Tableta negra 80%

REF. 21.003  
Chocolate negro 80%.



15U./  
CAJA



## Tableta negra con nibs

REF. 21.009  
Chocolate negro con nibs de cacao.



12U./  
CAJA



## Tableta negra con almendras

REF. 21.011  
Chocolate negro con almendras Marcona.



12U./  
CAJA



## Tableta negra 90%

REF. 21.010  
Chocolate negro 90%.



15U./  
CAJA



## Tableta negra 99%

REF. 21.017  
Chocolate negro 99%.



15U./  
CAJA



## Tableta negra yogur y frambuesas

REF. 21.012  
Chocolate negro con frambuesas y yogur liofilizados.



12U./  
CAJA



## Tableta negra con violeta

REF. 21.016  
Chocolate negro con violeta cristalizada.



12U./  
CAJA



## Tableta negra con tiras de naranja

REF. 21.005  
Chocolate negro con virutas de naranja.



12U./  
CAJA



## Tableta negra con avellanas

REF. 21.006  
Chocolate negro con avellanas tostadas.



10U./  
CAJA



## Tableta negra con sal Maldon

REF. 21.022  
Chocolate negro con sal Maldon.



12U./  
CAJA



## Tableta negra con café

REF. 21.035  
Chocolate negro con granos de café de chocolate y esferas de capuchino.



12U./  
CAJA



## Tableta negra salada

REF. 21.007  
Chocolate negro con maíz, cacahuetes y sal Maldon.



10U./  
CAJA



## Tableta negra con frambuesa

REF. 21.008  
Chocolate negro con frambuesa liofilizada.



12U./  
CAJA



## Tableta negra con perlas tres colores

REF. 21.036  
Chocolate negro con perlas de tres colores de cereales.



12U./  
CAJA



CONTIENE  
GLUTEN



## Tableta con leche

REF. 22.001  
Chocolate con leche 32%.



15U./  
CAJA





Sin gluten 100g/tableta Flow Pack



Sin gluten 100g/tableta Flow Pack

### Tableta con leche y almendras

REF. 22.003

Chocolate con leche y almendras Marcona.



12U./CAJA

### Tableta con leche y violeta

REF. 22.004

Chocolate con leche y violeta cristalizada.



12U./CAJA

### Tableta con leche y cookies

REF. 22.007

Chocolate con leche, cookies y perlas de leche.



12U./CAJA



CONTIENE GLUTEN

### Tableta con leche y nueces pecanas

REF. 22.009

Chocolate con leche, nueces pecanas, esferas de caramelo y sal Maldon.



12U./CAJA

### Tableta blanca

REF. 23.001

Chocolate blanco.



15U./CAJA

### Tableta blanca con frambuesas

REF. 23.002

Chocolate blanco con frambuesas liofilizadas.



12U./CAJA

### Tableta toffee

REF. 22.010

Chocolate blanco caramelizado con sabor a toffee, galleta y un punto de sal.



15U./CAJA

### Tableta Ruby

REF. 23.017

Chocolate procedente de cacao especiales, los cuales le dan esta pigmentación rojiza y sabor a frutos rojos.



15U./CAJA

## Bajo contenido en azúcares

### Tableta negra 62%

REF. 24.001

Chocolate negro 62%.



15U./CAJA



BAJO CONTENIDO EN AZÚCARES

### Tableta negra 78%

REF. 24.005

Chocolate negro 78%.



15U./CAJA

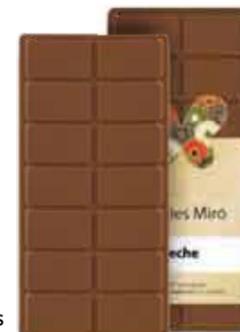


BAJO CONTENIDO EN AZÚCARES

### Tableta con leche

REF. 24.002

Chocolate negro con leche.



15U./CAJA



BAJO CONTENIDO EN AZÚCARES

Las tabletas de chocolate se pueden servir de dos maneras diferentes: con la marca Exceliter o sin marca comercial.



ENVASE PERSONALIZADO

Para solicitar cajas personalizadas, póngase en contacto con el departamento comercial.

## Bio Exceliter

### Tableta negra 70%

REF. 26.001

Chocolate negro 70%.

15u./caja

### Tableta negra 80% Perú

REF. 26.002

Chocolate negro 80%.

15u./caja



### Tableta con leche

REF. 26.003

Chocolate con leche 32%.

15u./caja

### Tableta blanca vainilla

REF. 26.004

Chocolate blanco perfumado con vainilla natural.

15u./caja

### Tableta negra con almendras

REF. 26.005

Chocolate negro con almendras.

12u./caja

### Tableta negra con fresas

REF. 26.006

Chocolate negro con fresas liofilizadas.

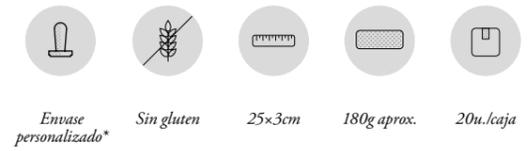
10u./caja



# Turrónes · 180



25×3 CM/BARRITA × 20 UNIDADES × 1 CAJA



## Turrón de salado



REF. 41.007

*Praliné de almendras con chocolate con leche y praliné de cacahuete con chocolate con leche. Bañado con cobertura negra y decorado con maíz, cacahuetes y sal Maldon.*

## Turrón de pistacho



REF. 41.003

*Praliné de pistacho con trocitos de avellana, gianduja de avellanas y un punto de sal Maldon. Bañado con cobertura negra y decorado con pistachos.*

## Turrón de chips



REF. 41.008

*Praliné de almendras con chocolate con leche y patatas chips. Bañado con cobertura negra y decorado con sal Maldon.*

## Turrón de nibs



REF. 41.005

*Trufado de cobertura negra amarga. Bañado con cobertura negra y decorado con nibs de cacao.*

## Turrón de gin-tonic



REF. 41.011

*Trufado con cobertura negra, cobertura con leche y ginebra, y perfumado con tónica. Bañado con cobertura negra y decorado.*

## Turrón de barquillos



REF. 42.001

*Praliné de almendras con cobertura con leche y barquillos. Bañado con cobertura con leche y decorado con virutas de chocolate negro.*



## Turrón de naranja



REF. 41.006

*Trufado de cobertura negra y naranja con dados de naranja troceada bañados con cobertura negra y decorada con virutas de naranja.*

## Turrón de Baileys



REF. 41.024

*Trufado de cobertura negra y cobertura con leche con crema de whisky y gianduja de avellana. Bañado con cobertura negra y decorado con almendras garrapiñadas.*

Novedad

## Turrón de frambuesas



REF. 41.001

*Trufado de frambuesa elaborado con cobertura negra. Bañado con cobertura negra y decorado con frambuesa liofilizada.*

## Turrón de café



REF. 42.003

*Trufado elaborado con cobertura negra de café. Bañado con cobertura con leche y decorado con granos de café de chocolate.*

## Turrón de fresas



REF. 41.019

*Praliné de almendra con trocitos de almendra tostada y fresas enteras liofilizadas. Bañado con cobertura negra y decorado.*

## Turrón de cookies



REF. 41.016

*Praliné de almendra con cobertura de leche y relleno con galleta de cacao y caramelo. Bañado y decorado con cobertura con leche.*



\* Las cajas de turrónes se pueden servir de tres maneras diferentes: con la faja personalizada con la marca del cliente, con la marca estándar o bien con la caja sin marca comercial.

# Surtidos de turrone

- Envase personalizado\*
- Sin gluten
- 25x3cm
- 180g aprox.
- 20u./caja

- Envase personalizado\*
- Sin gluten
- 10x3cm
- 70g

## Turrón de gianduja de avellana y limón yuzu



Novedad

REF. 41.025

Turrón de gianduja de avellana con corazón de pasta de limón yuzu, bañado con cobertura negra y decorado con pasta de fruta de limón yuzu.

## Turrón de almendra

BAJO CONTENIDO EN AZÚCARES



REF. 45.001

Praliné de almendra con cobertura con leche y almendras. Moldeado con cobertura con leche.

## Turrón de avellana

BAJO CONTENIDO EN AZÚCARES



REF. 45.002

Praliné de avellana con chocolate negro y avellanas. Moldeado con cobertura negra.

## Turrón duro

REF. 43.002

Turrón clásico duro con almendras Marcona enteras.



## Turrón blando

REF. 43.001

Turrón clásico blando con almendras y miel.



\* Las cajas de turrone se pueden servir de tres maneras diferentes: con la faja personalizada con la marca del cliente, con la marca estándar o bien con la caja sin marca comercial.

## Surtido de turrone Navidad

REF. 44.005

Chips, Naranja, Salado, Frambuesas, Café y Gianduja de avellana y yuzu

4U./CAJA

## Surtido de turrone Nochebuena

REF. 44.006

Chips, Salado y Gianduja de avellana y yuzu

8U./CAJA

## Surtido de turrone Nochevieja

REF. 44.007

Frambuesa, café y naranja

8U./CAJA



420g CAJA



210g CAJA



210g CAJA

### CHIPS

Praliné de almendras con chocolate con leche y patatas chips. Bañado con cobertura negra y decorado con sal Maldon.

### NARANJA

Trufado de cobertura negra con dados de naranja troceada bañados con cobertura negra y decorada con virutas de naranja.

### SALADO

Praliné de almendras con chocolate con leche y praliné de cacahuete con chocolate con leche. Bañado con cobertura negra y decorado con maíz, cacahuetes y sal Maldon.

### FRAMBUESA

Trufado de frambuesa elaborado con cobertura negra. Bañado con cobertura negra y decorado con frambuesa liofilizada.

### CAFÉ

Trufado elaborado con cobertura negra de café. Bañado con cobertura con leche y decorado con granos de café de chocolate.

### GIANDUJA DE AVELLANA Y YUZU

Turrón de gianduja de avellana con corazón de pasta de limón yuzu, bañado con cobertura negra y decorado con pasta de fruta de limón yuzu.

\* Las cajas de surtidos de turrone se pueden servir de dos maneras diferentes: con la marca estándar o bien con la caja sin marca comercial.

# Turrónes · 300



## Turrón de gin-tonic



REF. 46.011

Trufado con cobertura negra, cobertura con leche y ginebra, y perfumado con tónica. Bañado con cobertura negra y decorado.

## Turrón de barquillos



REF. 47.001

Praliné de almendras con cobertura con leche y barquillos. Bañado con cobertura con leche y decorado con trocitos de chocolate negro.

## Turrón de frambuesas



REF. 46.001

Trufado de frambuesa elaborado con cobertura negra. Bañado con cobertura negra y decorado con frambuesa liofilizada.

## Turrón de Baileys



REF. 46.024

Trufado de cobertura negra y cobertura con leche con crema de whisky y gianduja de avellana. Bañado con cobertura negra y decorado con almendras garrapiñadas.

## Turrón de salado



REF. 46.007

Praliné de almendras con chocolate con leche y praliné de cacahuete con chocolate con leche. Bañado con cobertura negra y decorado con maíz, cacahuetes y sal Maldon.

## Turrón de pistacho



REF. 46.003

Praliné de pistacho con trocitos de avellana y un punto de sal Maldon. Bañado con cobertura negra y decorado con pistachos.

## Turrón de gianduja de avellana y limón yuzu



Novedad

REF. 46.025

Turrón de gianduja de avellana con corazón de pasta de limón yuzu, bañado con cobertura negra y decorado con pasta de fruta de limón yuzu.

## Turrón de nibs



REF. 46.005

Trufado de cobertura negra amarga. Bañado con cobertura negra y decorado con nibs de cacao.

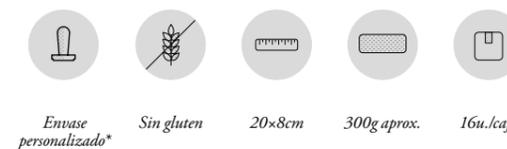
## Turrón de naranja



REF. 46.006

Trufado de cobertura negra con dados de naranja troceada bañados con cobertura negra y decorada con virutas de naranja.

\* Para solicitar cajas personalizadas, póngase en contacto con el departamento comercial.



# Envasados



SIN GLUTEN



CAJAS PERSONALIZADAS



80-100G SEGÚN MODELO



50-90G SEGÚN MODELO\*



12 U. CAJA SEGÚN MODELO

Para solicitar cajas personalizadas, póngase en contacto con el departamento comercial.

Los botes se pueden servir de dos maneras: con la marca estándar (color dorado) o sin marca comercial (color plata y sin etiqueta).

REF. 30.017 <i>Casis</i>	REF. 30.004 <i>Naranja negra espolvoreada</i>	REF. 30.026 <i>Almendra Ruby</i>	REF. 30.019 <i>Yogur y frambuesa</i>
REF. 30.001 <i>Avellana negra</i>	REF. 30.025 <i>Almendra negra caramelizada</i>	REF. 30.024 <i>Almendra leche caramelizada</i>	REF. 30.006 <i>Almendra blanca caramelizada</i>
REF. 30.020 <i>Limón y yuzu</i>	REF. 30.012 <i>Arándanos blancos espolvoreados</i>	REF. 30.027 <i>Almendra con canela</i>	REF. 30.013 <i>Avellana con sésamo</i>
REF. 30.014 <i>Grano de café con chocolate</i>	REF. 30.005 <i>Maíz chocolateado con pimienta</i>	REF. 30.028 <i>Toffee capuchino</i>	REF. 30.023 <i>Fresas</i>
REF. 30.003 <i>Nuez espolvoreada</i>			



REF. 30.010 <i>Lenguas de gato con leche</i>	REF. 30.009 <i>Lenguas de gato negras</i>
REF. 30.011 <i>Lenguas de gato blancas</i>	REF. 30.008 <i>Tiras de limón</i>
REF. 30.007 <i>Tiras de naranja</i>	* Las lenguas de gato y las tiras de fruta solo se pueden servir en envase cuadrado.

# Frutos secos

*Caramelizados para elaborar*



PESO 1KG

## Avellanas

REF. 75.002  
*Avellanas caramelizadas.*

## Macadamias

REF. 75.004  
*Nueces macadamia caramelizadas.*

## Almendras Marcona

REF. 75.003  
*Almendras Marcona caramelizadas.*



PESO 850G

## Nueces pecanas

REF. 75.005  
*Nueces pecanas caramelizadas.*



PESO 700G

## Nueces en mitades

REF. 75.001  
*Nueces en mitades caramelizadas.*

