

BLANXART

adresse: C/ Tambor del Bruc, 17

Code postal / Arrondissement: 08970

Ville: Sant Joan Despí

Province: Barcelona

Téléphone: +34 93 373 37 61

année de fondation: 1954

Pays: ES




Web: <https://blanxart.com/>

Blanxart fabrique du chocolat artisanal biologique. Le cacao que Blanxart utilise pour fabriquer ses chocolats provient de plantations biologiques de pays comme le Pérou, le Nicaragua, le Congo, le Brésil et la République dominicaine.

LA DESCRIPTION

Blanxart est né dans une confiserie artisanale, ils ont commencé à fabriquer des bonbons et des chocolats. Ils torréfient les fèves de cacao, qui s'ouvrent et libèrent des arômes différents car elles viennent de pays différents. Lorsque la fève est sèche, ils la séparent de son enveloppe, obtiennent les grains puis les broient, ce sera la base pour l'obtention des différents chocolats. plus tard, ils le mélangent avec du sucre, des noisettes, différents ingrédients pour obtenir les différents chocolats.

PRODUITS:

	Chocolat au Lait Congo 42% BIO 125 g PVP 3,63€		Chocolat noir Brésil 76% BIO 125 g PVP 4,15€
	Chocolat noir Congo 82% BIO 125 g PVP 4,15€		Chocolat Noir Congo 82% Cacao PVP 1,19€
	Chocolat noir du Nicaragua 85% BIO 125 g PVP 4,15€		Chocolat noir Pérou 77% BIO 125 g PVP 4,15€

Prix valables sauf modifications sur notre site internet. (IVA/TVA) incluse. Doc. Version bf-trf-G-20241122
<https://bio-farma.es/acheter/f/blanxart>

