

## BLANXART

**Dirección:** C/ Tambor del Bruc, 17

**Código Postal / Distrito:** 08970

**Población:** Sant Joan Despí

**Provincia:** Barcelona

**Teléfono:** +34 93 373 37 61

**Año fundación:** 1954

**País:** ES






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

*Blanxart produce cioccolato artigianale biologico. Il cacao che Blanxart utilizza per realizzare i suoi cioccolatini proviene da piantagioni biologiche in paesi come Perù, Nicaragua, Congo, Brasile e Repubblica Dominicana.*

### DESCRIPCIÓN

Blanxart nasce in una pasticceria artigianale, iniziarono a produrre caramelle e cioccolatini. Tostano le fave di cacao, che si aprono e sprigionano aromi diversi perché provenienti da paesi diversi. Quando la fava è secca, la separano dal mallo, ne ricavano le fave e successivamente le macinano, questa sarà la base per ottenere i diversi cioccolati. poi lo mescolano con zucchero, nocciole, ingredienti diversi per ottenere i diversi cioccolatini.

### PRODUCTOS:

	Chocolate con Leche Congo 42% BIO 125 g <b>PVP 3,63€</b>		Chocolate negro Brasil 76% BIO 125 g <b>PVP 4,15€</b>
	Chocolate negro Congo 82% BIO 125 g <b>PVP 4,15€</b>		Chocolate Negro Congo 82% Cacao <b>PVP 1,19€</b>
	Chocolate negro nicaragua 85% BIO 125 g <b>PVP 4,15€</b>		Chocolate negro Perú 77% BIO 125 g <b>PVP 4,15€</b>

Precios válidos salvo cambios en nuestra web. IVA incluido. Doc. Version bf-trf-G-20241222  
<https://bio-farma.es/acquistare/f/blanxart>

