

## BLANXART

**Adreça:** C/ Tambor del Bruc, 17

**Codi Postal:** 08970

**Població:** Sant Joan Despí

**Província:** Barcelona

**Telèfon:** +34 93 373 37 61

**Any fundació:** 1954

**País:** ES

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

*Blanxart elabora xocolata artesanal ecològica. El cacau que utilitza Blanxart per a l'elaboració de les seves xocolates prové de plantacions ecològiques de països com el Perú, Nicaragua, el Congo, el Brasil i la República Dominicana.*

### DESCRIPCIÓ

Blanxart va néixer en una confiteria artesanal, van començar elaborant bombons i xocolates. Realitzen el torrat de les faves de cacau, que s'obren i alliberen diferents aromes pel fet que procedeixen de diferents països. Quan la fava està seca la separen de la seva pel·lofa, obtenen els nibs i posteriorment els molen, això serà la base per obtenir les diferents xocolates. després ho barregen amb sucre, avellanes, diferents ingredients per obtenir les diferents xocolates.

### PRODUCTES:

	Xocolata amb Llet Congo 42% BIO 125 g <b>PVP 3,63€</b>		Xocolata negra Brasil 76% BIO 125 g <b>PVP 4,15€</b>
	Xocolata negra Congo 82% BIO 125 g <b>PVP 4,15€</b>		Xocolata Negra Congo 82% Cacau <b>PVP 1,19€</b>
	Xocolata negra nicaragua 85% BIO 125 g <b>PVP 4,15€</b>		Xocolata negra Perú 77% BIO 125 g <b>PVP 4,15€</b>

