

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/>




A Blanxart produz chocolate artesanal orgânico. O cacau que a Blanxart usa para fazer seus chocolates vem de plantações orgânicas em países como Peru, Nicarágua, Congo, Brasil e República Dominicana.

DESCRIPCIÓN

A Blanxart nasceu em uma confeitaria artesanal, começaram fazendo bombons e chocolates. Eles torram os grãos de cacau, que se abrem e liberam aromas diferentes porque vêm de países diferentes. Quando a fava está seca, separam-na da sua casca, obtêm-se os nibs e posteriormente trituram-se, esta será a base para a obtenção dos diferentes chocolates. depois misturam com açúcar, avelãs, diversos ingredientes para obter os diversos chocolates.

PRODUCTOS:

	Chocolate con Leche Congo 42% BIO 125 g PVP 3,63€
	Chocolate negro Congo 82% BIO 125 g PVP 4,15€
	Chocolate negro nicaragua 85% BIO 125 g PVP 4,15€

	Chocolate negro Brasil 76% BIO 125 g PVP 4,15€
	Chocolate Negro Congo 82% Cacao PVP 1,19€
	Chocolate negro Perú 77% BIO 125 g PVP 4,15€

