

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 stellt handgemachte Bio-Schokolade her. Der Kakao, den Blanxart zur Herstellung seiner Schokoladen verwendet, stammt von Bio-Plantagen in Ländern wie Peru, Nicaragua, dem Kongo, Brasilien und der Dominikanischen Republik.

DESCRIPCIÓN

Blanxart wurde in einer handwerklichen Konditorei geboren, sie begannen mit der Herstellung von Bonbons und Pralinen. Sie rösten die Kakaobohnen, die sich öffnen und unterschiedliche Aromen freisetzen, weil sie aus verschiedenen Ländern stammen. Wenn die Ackerbohne trocken ist, trennen sie sie von ihrer Schale, erhalten die Nibs und mahlen sie später, dies ist die Grundlage für die Herstellung der verschiedenen Schokoladen. dann mischen sie es mit Zucker, Haselnüssen und verschiedenen Zutaten, um die verschiedenen Schokoladen zu erhalten.

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€

