

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 elabora chocolate artesanal ecológico. El cacao que utiliza Blanxart para la elaboración de sus chocolates proviene de plantaciones ecológicas de países como Perú, Nicaragua, el Congo, Brasil y República Dominicana.

DESCRIPCIÓN

Blanxart nació en una confitería artesanal, empezaron elaborando bombones y chocolates. Realizan el tueste de las habas de cacao, que se abren y liberan diferentes aromas debido a que proceden de diferentes países. Cuando el haba está seca la separan de su cascarilla, obtienen los nibs y posteriormente los muelen, esto será la base para obtener los diferentes **chocolates**. después lo mezclan con azúcar, avellanas, distintos ingredientes para obtener los distintos chocolates.

PRODUCTOS:

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

