

Catálogo de productos

2025 - 2026



BLANXART

CHOCOLATES CON ORIGEN



Índice

Bean to chocolate	Pág. 4
------------------------------	---------------

01 Tabletas	Pág. 6
------------------------	---------------

02 Especialidades y Estuches	Pág. 15
---	----------------

03 Obrador	Pág. 26
-----------------------	----------------

Manifiesto	Pág. 42
-------------------	----------------

Bean to Chocolate



Montañas de la Luna, 2023



Reserva Natural Bosawás, Abril 2024



Alto Piura, Junio 2024



Rwenzori Mountains, Abril 2025



Rwenzori Mountains, Septiembre 2024

La autenticidad de nuestro chocolate artesanal.

Bean to chocolate es el proceso integral de producción de nuestro chocolate, que comienza con una cuidadosa selección de habas de cacao de calidad superior, procesándolas hasta convertirlas en chocolate y elaborar nuestras creaciones. Este método de elaboración artesanal que requiere de un conocimiento especial del producto, paciencia, prioridad en la calidad y voluntad de ofrecer lo mejor del cacao. Desde 1954, **Blanxart** es fiel a este proceso, ofreciendo un chocolate de calidad superior para los paladares más selectos.

Blanxart elabora chocolates artesanos de Orígenes Únicos mediante el método Bean to Bar.

Gracias a este proceso de producción detallado, Blanxart controla toda la cadena de valor, desde la selección del cacao hasta el envasado.

1



Selección del cacao en orígenes únicos

Congo, Perú, Nicaragua, Brasil, Guayaquil.

2



Tostado artesanal a llama directa

Ajustamos el tiempo de tostado para cada producción de cacao. Desde 1954 es una de nuestras señas de identidad y nos hace diferentes.

3



Elaboración de la receta

Mezclamos la pasta de cacao con azúcar y manteca de cacao y, ocasionalmente, leche.

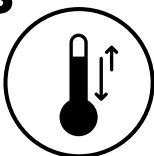
4



Conchado: desarrollo de aromas y texturas

Un proceso duradero, de 48h, para que se liberen los aromas en su óptima intensidad.

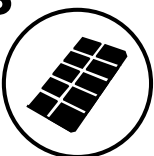
5



Atemperado

Llevamos el chocolate a las temperaturas específicas para obtener su perfecta cristalización, textura y brillo.

6



Chocolate listo para disfrutar

¡Cada origen es diferente!



Bean to Chocolate



01 Tabletas



Orígenes selectos: garantía de calidad

Seleccionar los granos de cacao de las mejores plantaciones del mundo significa trabajar con una materia prima excepcional y con un alto valor aromático y organoléptico, procedente del Congo, Perú, Brasil, Nicaragua y Guayaquil, entre otros.

El uso de cacao de orígenes únicos, cultivado en las zonas geográficamente más favorecidas por pequeños productores y cooperativas, aporta una característica personalidad organoléptica a cada variedad de chocolate.

ICONOS DE LA SECCIÓN



Sin
Gluten



Vegano



Ingredientes
Nobles



Bean
to Bar



Sin
Aluminio



ECO

Origins

75 g / 100 g



BRASIL 76%

Chocolate negro ECO

(75 g) 49157 - BLX

(100 g) 49147 - BLX

12uds./caja



Chocolate equilibrado con notas cítricas y afrutadas que, a su vez, se combinan con matices picantes, nuez y tierra, evocando al licor dulce.



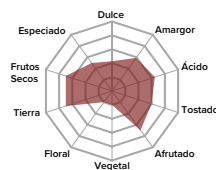
PERÚ 77%

Chocolate negro ECO

(75 g) 49158 - BLX

(100 g) 49148 - BLX

12uds./caja



Su potente nota cítrica se mezcla con la de madera y cuero. Se aprecian matices de sabroso café y frutos secos como la nuez, avellana y la almendra.



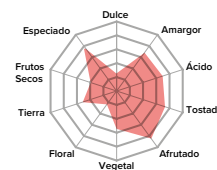
CONGO 82%

Chocolate negro ECO

(75 g) 49159 - BLX

(100 g) 49149 - BLX

12uds./caja



Chocolate con notas a frutas silvestres y cítricas que combinan con un toque picante de café suave, madera y nuez.



PERÚ 83%

Chocolate negro ECO

(75 g) 49160 - BLX

(100 g) 49156 - BLX

12uds./caja



Aroma inicial cítrico con notas a madera y cuero, junto a matices especiados y a frutos secos, como nuez o almendra.



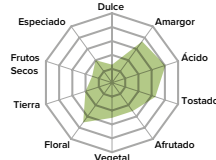
NICARAGUA 85%

Chocolate negro ECO

(75 g) 49161 - BLX

(100 g) 49150 - BLX

12uds./caja



Intensas notas florales, toques cítricos de limón y naranja que armonizan con notas de nuez y vegetales.



BRASIL 89%

Chocolate negro ECO

(75 g) 49163 - BLX

(100 g) 49152 - BLX

12uds./caja



Fusión de notas afrutadas como a frutos rojos, toque especiado y matices vegetales con notas a té.

Origins

75 g / 100 g



CONGO 91%

Chocolate negro ECO

(75 g) 49164 - BLX

(100 g) 49154 - BLX

12uds./caja



Esencia afrutada que recuerda a frutos rojos. Se revelan notas vegetales y a tierra con un toque especiado y a té negro.

GUAYAQUIL 95%

Chocolate negro

(75 g) 49165 - BLX

(100 g) 49153 - BLX

12uds./caja



Alto porcentaje con fusión de notas cítricas, como piña y naranja y toques de madera. Final marcado por matices especiadados.

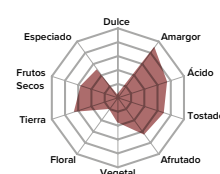
PERÚ 100%

Pasta de Cacao ECO

(75 g) 49166 - BLX

(100 g) 49155 - BLX

12uds./caja



Intensa nota cítrica con matices vegetales y terrosos. Suaves notas a frutos secos que, combinadas con el resto de los sabores, proporcionan una potente pasta de cacao rica en aromas.



Origins Inclusiones

75g / 100 g



PERÚ 83% CON CHILI

Chocolate negro ECO con chili

(75 g) 49179 - BLX

(100 g) 49192 - BLX

12uds./caja



NICARAGUA 85% CON FLOR DE SAL

Chocolate negro ECO con flor de sal

(75 g) 49178 - BLX

(100 g) 49191 - BLX

12uds./caja



Sin azúcares añadidos y sin edulcorantes

75 g



BRASIL 78%

Chocolate negro ECO

(75 g) 12uds./caja

49180 - BLX



PERU 81%

Chocolate negro ECO

(75 g) 12uds./caja

49181 - BLX



NICARAGUA 87%

Chocolate negro ECO

(75 g) 12uds./caja

49182 - BLX



CONGO 93%

Chocolate negro ECO

(75 g) 12uds./caja

49183 - BLX



- Sin azúcares añadidos
- Sin edulcorantes
- Con fibra vegetal
- Solo 4 ingredientes
- Alto contenido en cacao
- Sabor genuino Blancart
- Receta patentada



Origins

28 g



PERÚ 77%

Chocolate negro ECO

(28 g) 30uds./caja
49186 - BLX



CONGO 82%

Chocolate negro ECO

(28 g) 30uds./caja
49187 - BLX



NICARAGUA 85%

Chocolate negro ECO

(28 g) 30uds./caja
49188 - BLX



Classic

28 g



LECHE

Chocolate con leche

(28 g) 30uds./caja
49190 - BLX



NEGRO 60%

Chocolate negro

(28 g) 30uds./caja
49189 - BLX



Classic

75 g



CHOCOLATE NEGRO ECOLÓGICO 72%

Chocolate negro ECO

(75 g) 12 uds./caja
49172 - BLX



CHOCOLATE NEGRO ECOLÓGICO 82%

Chocolate negro ECO

(75 g) 12 uds./caja
49173 - BLX



CHOCOLATE NEGRO ECOLÓGICO 99%

Chocolate negro ECO

(75 g) 12 uds./caja
49174 - BLX



CHOCOLATE NEGRO 75%

Chocolate negro

(75 g) 12 uds./caja
49169 - BLX



CHOCOLATE NEGRO 85%

Chocolate negro

(75 g) 12 uds./caja
49170 - BLX



CHOCOLATE NEGRO 95%

Chocolate negro

(75 g) 12 uds./caja
49171 - BLX



Classic

75 g

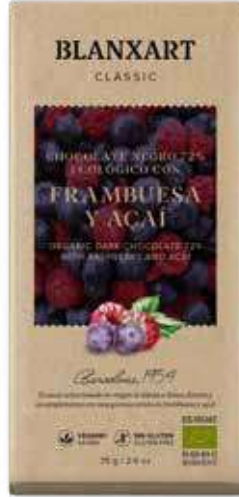


LECHE DE COCO

Chocolate con leche vegana ECO

(75 g) 12 uds./caja

49184 - BLX



FRAMBUESA Y AÇAÍ

Chocolate negro ECO 72% con frambuesa y açaí

(75 g) 12 uds./caja

49185 - BLX



LECHE

Chocolate con leche

(75 g) 12 uds./caja

49175 - BLX



BLANCO

Chocolate blanco

(75 g) 12 uds./caja

49176 - BLX



01 Tabletas

Classic

Frutos secos 150 g



LECHE Y ALMENDRAS

Chocolate con leche y almendras enteras

(150 g) 14 uds./caja

49113 - BLX

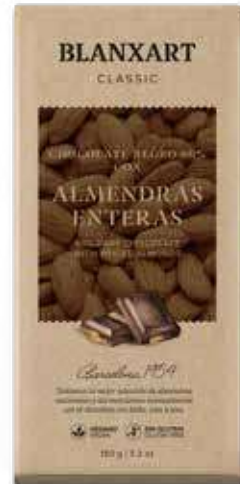


LECHE Y AVELLANAS

Chocolate con leche y avellanas enteras

(150 g) 14 uds./caja

49193 - BLX



NEGRO 60% CON ALMENDRAS

Chocolate negro con almendra enteras

(150 g) 14 uds./caja

49112 - BLX



Expositor de Mesa

Para aumentar la
visibilidad en el
punto de venta



02 Especialidades y Estuches



Especialidades chocolateadas

100 g



ALMENDRAS CACAO

Almendra tostada y caramelizada, recubierta con chocolate blanco y una capa de cacao en polvo.

(100 g) 6uds./caja
46003 - IND1



ALMENDRAS FRAMBUESA

Almendra tostada y caramelizada, recubierta con chocolate blanco y una capa de frambuesa en polvo.

(100 g) 6uds./caja
46004 - IND1



TIRAS DE NARANJA

Tiras de naranja confitadas y bañadas con chocolate negro.

(100 g) 6uds./caja
55013 - IND1



ROCS ALMENDRA CON CHOCOLATE NEGRO

Palito de almendra tostado y caramelizado, bañado en chocolate negro.

(100 g) 6uds./caja
55060 - IND1



ROCS ALMENDRA CON CHOCOLATE CON LECHE

Palito de almendra tostado y caramelizado, bañado en chocolate con leche.

(100 g) 6uds./caja
55061 - IND1



ROCS DE BARQUILLO CHOCOLATE BLANCO

Crujiente de barquillo con coco, bañado en chocolate blanco.

(100 g) 6uds./caja
55200 - IND1

Especialidades chocolateadas

70 y 100 g

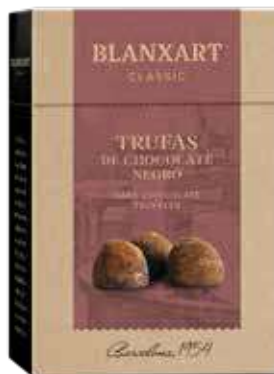


NUEVO

PISTACHO CREMOSO 75%

Praliné de pistachio bañado con chocolate negro 75%.

(70 g) 6uds./caja
55251 - IND1



TRUFAS DE CHOCOLATE

Trufa de chocolate negro envuelta en cacao puro.

(100 g) 6uds./caja
55217 - IND1



NUEVO

CHOCOLATE 75%, ACEITE Y SAL

Trufa de aceite y sal, bañada con chocolate negro 75%.

(70g) 6uds./caja
55252- IND1



Descubre el método
artesanal de BLANXART

Postres

¡Fácil de fundir!



CHOCOLATE PARA POSTRES

Chocolate negro 60% para postres.

(200 g) 14uds./caja

49194 - BLX



BLANXART A LA TAZA EN POLVO

Cacao en polvo preparado para mezclar con leche o agua.

(200 g) 4uds./caja

57002 - BLX

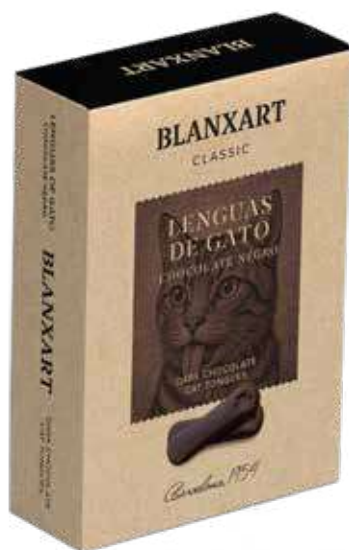


Estuches Especialidades

LENGUAS DE GATO CHOCOLATE NEGRO

Cobertura de chocolate negro.

(110g) 5uds./pack
49069 - 110BLX

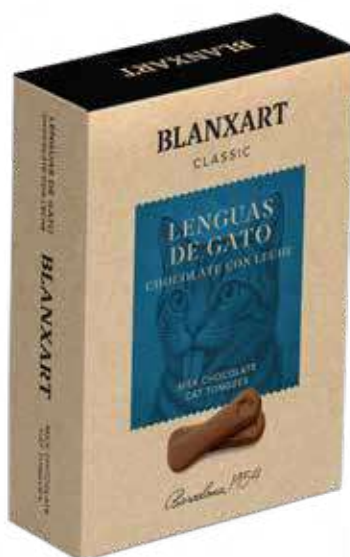


NUEVA
IMAGEN

LENGUAS DE GATO CHOCOLATE LECHE

Cobertura de chocolate leche.

(110g) 5uds./pack
49070 - 110BLX



NUEVA
IMAGEN

LENGUAS DE GATO CHOCOLATE BLANCO

Cobertura de chocolate banco.

(110g) 5uds./pack
49071 - 110BLX



NUEVA
IMAGEN

ESTRENAMOS LA COLECCIÓN DE ESTUCHES SURTIDOS 'SELECTION'

Creamos 3 combinaciones con las mejores especialidades artesanales de la marca, que combinan el profundo conocimiento chocolatero con los ingredientes de máxima calidad.



- 3 variedades -surtidos
- Ideal para compartir
- Bandejas interiores extraíbles
- Envase 100% papel / cartón
- Especialidades artesanales BLANXART

HERITAGE SELECTION



ATELIER SELECTION



ALMOND SELECTION



HERITAGE SELECTION

Caja degustación de 3 especialidades: rocs negros, almendras caramelizadas con cacao y tiras de naranja.

(240g) 4uds./caja
43038 - BLX



ATELIER SELECTION

Caja degustación de 3 especialidades: rocs negros, rocs leche y trufas de chocolate.

(240g) 4 uds./caja
43039 - BLX



ALMOND SELECTION

Caja degustación de 3 almendras: almendras cacao, almendras frambuesa y almendras con chocolate negro.

(240g) 4uds./caja
43040 - BLX



Estuches



HERITAGE TRIPACK

Estuche regalo de 3 variedades chocolateadas:
rocs de chocolate negro, almendras con cacao
y tiras de naranja con chocolate negro.

(300g: 3x100g) - 4uds./caja

43036 - BLX



ATELIER TRIPACK

Estuche regalo de 3 variedades chocolateadas:
rocs de chocolate negro, rocs de chocolate con
leche y trufas de chocolate negro.

300g (3x100g) - 4uds./caja

43037-BLX

Estuche ORIGINS



ESTUCHE ORIGINS

Contiene 25 bombones

(118 g) 6uds./caja
53031 - BLX

02 Especialidades y Estuches



44%

cacao / cocoa
GHANA



Praliné recubierto de chocolate con leche.

77%

cacao / cocoa
PERÚ



Ganache de cacao Perú al toque de avellana, recubierto de chocolate negro.

82%

cacao / cocoa
REP. DOMINICANA



Ganache de cacao Rep. Dominicana, recubierto de chocolate negro.

85%

cacao / cocoa
NICARAGUA



Ganache de cacao Nicaragua al toque de sal, recubierto de chocolate negro.

91%

cacao / cocoa
CONGO



Ganache de cacao Congo recubierto de chocolate negro y pasta de cacao puro.

Estuches Especialidades y Bombones

ESTUCHE SLABS -10

Surtido de chocolates con naranja, pétalos de rosa, violeta, fruta de la pasión y trocitos de cacao tostado.

(200g) 6uds./caja
43004 - BLX



ESTUCHE TRES TRUFAS

Trufa tradicional con chocolate negro, trufa envuelta de cacao puro en polvo y trufa decorada con fideo de chocolate.

(380g) 6uds./caja
53026 - BLX



ESTUCHE FLASH-12

Surtido variable de 12 bombones.

53036 - BLX



ESTUCHE FLASH-24

Surtido variable de 24 bombones.

53037 - BLX





FLOR DE CACAO 12 BOMBONES

Contiene 12 bombones.

(155 g)

53000 - BLX



FLOR DE CACAO 24 BOMBONES

Contiene 24 bombones.

(312 g)

53001 - BLX

Surtido de bombón definido para la gama "Flor de Cacao"



CONCERTO

Trufa de aromas
florales



ZURICH

Gianduja de
almendra



NUTS

Chocolate blanco
trufado a la nuez



GHANA

Trufado al cacao
de Ghana



ALTEA

Trufa de
naranja



CINCO CAPAS

Gianduja con
praliné de
almendra

03 Obrador



ICONOS DE LA PÁGINA



Sin
Gluten



Vegano

Especialidades



BRICS FRAMBUESA

Almendra tostada y caramelizada recubierta con chocolate blanco y envuelta en frambuesa en polvo.

(2,5 kg) 46004-BLX
(10 kg) 46004-10CAJ



BRICS DARK

Almendra tostada y caramelizada recubierta con chocolate negro y envuelta en cacao en polvo.

(2,5 kg) 46011-BLX
(10 kg) 46011-10CAJ



BRICS CACAO

Almendra tostada y caramelizada, recubierta con chocolate blanco y envuelta en cacao en polvo.

(2,5 kg) 46003-BLX
(10 kg) 46003-10CAJ



BRICS MOKKA

Almendra tostada y caramelizada recubierta con chocolate con leche y una capa de café en polvo.

(2,5 kg) 46014-BLX
(10 kg) 46014-10CAJ



ALMENDRA SUIZA

Almendra tostada y caramelizada recubierta con chocolate negro.

(2,5 kg)
57030 - BLX



AVELLANA SUIZA

Avellana tostada y caramelizada recubierta con chocolate negro.

(2,5 kg)
57031 - BLX



Especialidades



ROCS SUIZOS NEGROS

Palito de almendra tostado y caramelizado, bañado en chocolate negro.

55060



ROCS SUIZOS LECHE

Palito de almendra tostado y caramelizado, bañado en chocolate con leche.

55061



ROCS NEULA NEGROS

Crujiente de barquillo bañado en chocolate negro.

55198



ROCS NEULA LECHE

Crujiente de barquillo bañado en chocolate con leche.

55199



LENGUAS DE GATO NEGRO

Chocolate negro.

49069-BLX



LENGUAS DE GATO LECHE

Chocolate con leche.

49070-BLX



TIRAS DE NARANJA

Tira de naranja confitada y bañada en chocolate negro.

55013



FLORENTINA

Biscuit, almendra laminada tostada, miel y chocolate.

55063

Bombones

Especialidades únicas



ZURICH

Gianduja de almendra bañado en chocolate con leche.

55035



TRONCO LECHE

Praliné de almendra bañado en chocolate con leche y con crujiente de almendra tostada.

55103



CINCO CAPAS

Gianduja con praliné de almendra. Decorado con chocolate negro.

55092



AVELLANINS

Cuatro avellanas Negreta tostadas y caramelizadas, bañado en chocolate con leche y decorado con chocolate negro.

55043



TRES ALMENDRAS

Almendras tostadas y caramelizadas, bañadas en chocolate negro.

55091



CERDEÑA

Praliné de almendra bañado en chocolate con leche y decorado con almendra Marcona.

55038



LOCARNO

Praliné de nuez y almendra, bañado en chocolate blanco y decorado con nuez de Pecán.

55041



TRES CAPAS PISTACHO

Praliné de avellana y almendra, con un centro de praliné de pistacho.

55248



SICILIA

Praliné de almendra al toque de sal bañado en chocolate blanco y decorado con almendra cruda.

55208



CREMA CATALANA

Trufado de crema catalana. Acabado en chocolate con leche.

55219



CÁPSULA ESPRESSO

Trufado de café con chocolate negro y decorado con un grano de café de chocolate.

55221

Bombones

Trufados



NUTS

Trufado de guirlache a la nuez. Relleno trufado negro recubierto con chocolate blanco.

55026



DIAMANTE NEGRO

Ganache de avellana recubierta con chocolate negro.

55094



MARYLIN

Intensa trufa de frambuesa recubierta con chocolate blanco.

55163



PISTACHO

Trufado de pistacho bañado en chocolate negro decorado con pistachio.

55210



TRUFA LECHE

Trufado al cognac bañado en chocolate con leche.

55121



SORRENTO

Trufa al limón bañada en chocolate con leche.

55218



ALTEA

Trufa a la naranja. Chocolate negro decorado con chocolate blanco sabor naranja.

55036



CACAHUETE

Relleno con pasta de cacahuete al toque de caramelo, cubierto de chocolate con leche.

55245



MOJITO

Ganache con ron, lima y hierbabuena bañado en chocolate negro. Decorado con menta cristalizada.

55118



MANZANA Y CANELA

Relleno trufado de manzana, con un toque de canela, cubierto de chocolate con leche.

55246



CARROT CAKE

Praliné de almendra con canela y nueces bañado en chocolate con leche y decorado con toppings cristalizados.

55209



MATCHA TEA

Ganache al Té Matcha bañado en chocolate blanco decorado.

55117

**YUZU**

Trufado de yuzu bañado en chocolate negro.

55182

**COLOMBO**

Ganache de canela bañado en chocolate negro y decorado en chocolate con leche.

55122

**NUEVO****AFTEREIGHTT**

Relleno fresco a la menta, cubierto de chocolate negro.

55243

**CLEO**

Trufa de frambuesa bañada en chocolate negro. Decorado con frambuesa cristalizada.

55004

**GHANA GANACHE**

Ganache de cacao de Ghana bañado en chocolate negro y decorado en chocolate con leche.

55100

**TRUFA VIOLETA**

Trufado al aroma de violeta, bañado en chocolate negro y decorado con violeta cristalizada.

55098

**NUEVO****MANGO Y COCO**

Relleno cremoso de mango y pulpa de coco, cubierto de chocolate blanco.

55244

**CONCERTO**

Trufado de aromas florales, bañado con chocolate negro y decorado en chocolate blanco.

55042

**CAMELINS**

Trufa al caramelo bañado en chocolate con leche y decorado en chocolate blanco.

55028

**BRASIL**

Trufado de fruta de la pasión, bañado en chocolate con leche. Decorado con maracuyá.

55169

**NUEVO****GALLETA SPECULOOS**

Relleno de galleta speculoos al toque de canela bañado en chocolate negro y decorado con trozos de caramelo.

55211

**PARÍS**

Trufado de café bañado en chocolate leche, decorado con grano de café de chocolate negro.

55040

**GHANA**

Trufa al cacao de Ghana. Chocolate negro decorado con nibs de cacao tostado.

55027

Trufas



EXQUÍS NEGRO

Trufa bañada en chocolate negro.

55018



EXQUÍS BITTER

Trufa amarga envuelta en cacao puro.

55021



TRUFA PREMIUM

Trufa de chocolate negro envuelta en cacao puro.

55217



TRUFA TRADICIONAL

Trufa rebozada en fideo de chocolate negro.

57009



Bombones de Orígenes



GHANA 44%

Praliné recubierto de chocolate con leche Ghana 44%.

55190

NOTAS DE CATA

AFRUTADO	●●●●○○○○
FRUTOS SECOS	●●●●●○○○
FLORAL	●●○○○○○○
VEGETAL	●●●○○○○○



PERÚ 77%

Ganache de cacao Perú y un toque de avellana recubierto de chocolate negro Perú 77%.

55191

NOTAS DE CATA

AFRUTADO	●●●●●○○○
FRUTOS SECOS	●●●●●○○○
FLORAL	●●○○○○○○
VEGETAL	●●○○○○○○



REP. DOMINICANA 82%

Ganache de cacao Rep. Dominicana recubierto de chocolate negro Rep. Dominicana 82%.

55192

NOTAS DE CATA

AFRUTADO	●●●●○○○○
FRUTOS SECOS	●●●●●○○○
FLORAL	●●○○○○○○
VEGETAL	●●●●●○○○



NICARAGUA 85%

Ganache de cacao Nicaragua al toque de sal recubierto de chocolate negro Nicaragua 85%.

55193

NOTAS DE CATA

AFRUTADO	●●●●○○○○
FRUTOS SECOS	●●○○○○○○
FLORAL	●●●●●○○○
VEGETAL	●●○○○○○○



CONGO 91%

Ganache de cacao Congo recubierto de chocolate negro Congo 91%.

55194

NOTAS DE CATA

AFRUTADO	●●●●●○○○
FRUTOS SECOS	●●●○○○○○
FLORAL	●●○○○○○○
VEGETAL	●●●●●○○○

44%

cacao / cocoa
GHANA

77%

cacao / cocoa
PERÚ

82%

cacao / cocoa
REP. DOMINICANA

85%

cacao / cocoa
NICARAGUA

91%

cacao / cocoa
CONGO

Bombones

Surtidos

SURTIDO SUIZO

Contiene 210 bombones surtidos.

(35 uds x 6 modelos)

55109 - BLX



PISTACHO



GHANA



CONCERTO



CARAMELINS



CÁPSULA ESPRESSO



CACAHUETE

SURTIDO MÓNACO

Contiene 210 bombones surtidos.

(35 uds x 6 modelos)

55187 - BLX



SORRENTO



MANGO COCO



MARYLIN



MOJITO



YUZU



ALTEA



SURTIDO ÉBANO

Contiene 210 bombones surtidos de chocolate negro.

(35 uds x 6 modelos)

55115 - BLX



DIAMANTE NEGRO



CLEO



GHANA GANACHE



AFTER EIGHTT



COLOMBO



TRUFA VIOLETA

SURTIDO PRALINÉS

Contiene 210 bombones surtidos.

(35 uds x 6 modelos)

55225 - BLX



SICILIA



TRONCO LECHE



CERDEÑA



CINCO CAPAS



CARROT CAKE



SPECULOOS

Licor

Surtidos



RON



WHISKY



GRAND MARNIER

SURTIDO LICOR RESERVA

envoltorios personalizados con el nombre de cada licor.

55112



BRANDY



MARC DE CAVA



KIRSCH

SURTIDO LICOR BROADWAY

envoltorios personalizados con el nombre de cada licor.

55107



BLANCO



ROSADO



TINTO

SURTIDO VINOS D.O.

Surtido de vino blanco, rosado y tinto D.O.

55224 - BLX



TAPS CHAMPAGNE

Licor Marc de Champagne.

55046

Artículo disponible de septiembre a diciembre o hasta fin de existencias.



GUINDA LICOR RESERVA

Guinda al Brandy.

55045

Bombones

Sin azúcar



Relleno de praliné de avellana, bañado en chocolate con leche.



Trufado a la naranja, bañado en chocolate con leche.



Trufado de café, bañado en chocolate con leche.

SURTIDO DIET LECHE

55153



Relleno de praliné de avellana, bañado en chocolate negro.



Trufado a la naranja, bañado en chocolate negro.



Trufado de café, bañado en chocolate negro.

SURTIDO DIET NEGRO

55152

Bombones

Fantasía



FLORENTINO

Praliné de almendra con decoración de almendra fileteada y caramelizada.

55064



BROWNIE

Crema de chocolate con leche recubierta con topping de galleta.

55170

Bombones

Gigantes



ERIZO - BLANCO

Trufa bañada en chocolate blanco.

55017



ERIZO - LECHE

Trufa bañada en chocolate con leche.

55015



ERIZO - BITTER

Trufa con cacao puro espolvoreado.

55108



ERIZO - NEGRO

Trufa bañada en chocolate negro.

55016



ERIZO PISTACHO

Trufado de pistacho bañado en chocolate con leche y decorado con nibs de pistacho.

55223



ERIZO RED VELVET

Trufado de frambuesa bañado en chocolate blanco. Decorado con frambuesa cristalizada.

55213



ERIZO TOFFEE

Trufado al caramelo bañado en chocolate con leche y decorado en chocolate blanco sabor naranja.

55214

Bombones

Gigantes



TRONCO GIGANTE LECHE

Praliné de almendra bañado en chocolate con leche y crujiente de almendra tostada.

55086



TRONCO GIGANTE NEGRO

Praliné de almendra con trozos de almendra molida, bañado en chocolate negro.

55165



ZURICH GIGANTE

Gianduja de almendra, bañado en chocolate con leche.

55184



STICK CACAHUETE

Relleno de cacaahuete, cubierto de chocolate con leche y decorado con granillo.

55249



STICK PISTACHO

Relleno de praliné de pistacho, cubierto de chocolate con leche y decorado con pistacho triturado.

55250



SNACK DUBAI

Pasta de pistacho y crujiente, bañado en chocolate con leche y decorado con chocolate blanco a dos colores.

55242



MONTAÑA ALMENDRAS NEGRO

Almendras enteras tostadas, bañado en chocolate negro.

55083



MONTAÑA ALMENDRAS LECHE

Almendras enteras tostadas, bañado en chocolate con leche.

55084



MONTAÑA CACAHUETE MIEL

Cacahuetes tostados y caramelizados con miel bañados en chocolate negro.

55247

Crackers

CRACKERS ARROZ

Arroz con chocolate negro, con leche o blanco.



ARROZ BLANCO - 55050



ARROZ LECHE - 55049



ARROZ NEGRO - 55048

CRACKERS ALMENDRAS

Almendras con chocolate negro, con leche o blanco.



ALMENDRA BLANCO - 55054



ALMENDRA LECHE - 55053



ALMENDRA NEGRO - 55052

CRACKERS AVELLANA

Avellanas con chocolate negro, con leche o blanco.



AVELLANA BLANCO - 55058



AVELLANA LECHE - 55057



AVELLANA NEGRO - 55056

Complementos



Moka



Frambuesa



Chocolate



Limón



Pistacho



Vainilla

SURTIDO MACARON



Surtido de 6 variedades de macaron decorado con galleta crujiente.

72 uds./caja (12 g por unidad)
57130



CHOCOSTICKS

Praliné de avellana.

(2kgs)
57014



FRUTAS ITALIANAS

Bolsitas de frutas italianas variadas.

(300g)
57010

Manifiesto



DOMINIO DEL ARTE CHOCOLATERO

En Blanxart dominamos cada etapa del proceso, desde el origen hasta la tableta. Seleccionamos y trabajamos cada tipo de cacao de manera individual, aplicando el método Bean to Bar tanto en origen como en nuestra fábrica. Esta filosofía de producción nos permite cuidar cada detalle y garantizar una trazabilidad total del cacao.

Gracias a técnicas clave como el tostado y el conchado, conseguimos resaltar las mejores cualidades organolépticas de cada variedad y origen. Así extraemos todo el potencial aromático del cacao, respetando siempre su identidad natural. Trabajamos con ingredientes nobles y con un compromiso absoluto por la calidad.

UN LEGADO DE SABOR AUTÉNTICO

El resultado de nuestra dedicación es una gama de chocolates fiel al grano, con sabores únicos, puros y auténticos. Cada tableta refleja el saber hacer de Blanxart y los sutiles matices de los mejores cacaos del mundo.

Nuestra pasión por el chocolate nos impulsa a perfeccionar continuamente nuestro oficio. Elaborar chocolate en Blanxart es un arte, y probar nuestras variedades es un placer único: una experiencia sensorial que evoca lugares lejanos, culturas distintas y la riqueza infinita de la naturaleza.

HONRAMOS EL CACAO DE ORIGEN

En Blanxart, nuestra incansable exploración de las regiones tropicales nos ha llevado a descubrir orígenes extraordinarios de cacao. Estas tierras únicas nos inspiran a seguir buscando nuevos aromas, sabores y matices que nacen del entorno: el clima, la altitud y la geografía imprimen su huella en cada grano.

En cada región cacaotera, la naturaleza ofrece todo lo necesario para que el cacao desarrolle sus características más auténticas. Como ocurre con el vino, el cacao expresa su carácter único según su entorno y método de cultivo. Así, cada chocolate Blanxart realza la esencia de su lugar de origen, con perfiles aromáticos y de sabor inconfundibles que lo convierten en un producto auténtico, refinado y excepcional.

Por ello, valoramos profundamente el esfuerzo y la dedicación de los agricultores, cuya labor artesanal y sostenible nos permite compartir una visión común: crecer juntos y fortalecer una relación basada en el respeto mutuo y la admiración por su trabajo. Reconocemos el valor de quienes cultivan cada fruto con esmero, respetando la naturaleza y preservando métodos tradicionales.

Nuestros chocolates se elaboran exclusivamente con granos de cacao de un solo origen. Cada variedad Blanxart ofrece una experiencia sensorial única que, a través del gusto y el olfato, nos transporta a rincones lejanos y exóticos del mundo.



BLANXART

CHOCOLATES CON ORIGEN

Expresión de sabor

Descubre las recetas más exquisitas elaboradas con chocolates BLANXART



CLICK AQUÍ



BLANXART

CHOCOLATES CON ORIGEN

BLANXART

CHOCOLATES CON ORIGEN

BLANXART, SL.
Tambor del Bruc, 17
08970 Sant Joan Despí
(Barcelona) España

Tel. (+34) 933 733 761
info@blanxart.com
www.blanxart.com



@blanxartchocolates