

## Chocolates Comes catalog

This catalog was generated on enero 9, 2019

### Harinas y Azúcares



#### Harina de Chufa

Como cualquier otra harina.

Para elaborar postres con un toque diferente.

CONSULTAR DISPONIBILIDAD

**2,00€ – 8,00€**

- Peso:150-gr, 1-kg



#### Harina de Arroz

Harina pura, de color blanca y no contiene gluten.

Utilidades:

Como cualquier otra harina.

Especial para natillas, flanes y demás postres aptos para celiacos.

**2,00€ – 5,00€ (FA)**

- Peso:200-gr, 1-kg



#### Harina de Algarroba

Harina pura, de color marrón, sabor dulce y no contiene gluten.

Utilidades: Como cualquier otra harina.

Para elaborar chocolates sin azúcar.

Para endulzar postres.

**2,00€ – 6,00€ (FG)**

- Peso:150-gr, 1-kg



#### Azúcar Moreno

Azúcar Moreno, color marrón - amarillo, textura en grano y de sabor dulce.

Todo tipo de postres y demás, con un toque de sabor único y natural.

**2,00€ – 4,00€ (SM)**

- Peso:250-gr, 1-kg

### A la Piedra

□

Test

**1,00€**



#### Bollet

Barrita de cacao con sabor dulce y textura terrosa.

El chocolate de antaño en un formato muy tradicional.

Comer directamente frío o calentarlo un poco al microondas, también se puede comer con pan de leche e incluso rallarlo sobre un vaso de leche.

**1,00€ (PB)**



#### Bollet a la Canela

Barrita de cacao con sabor dulce y textura terrosa, el chocolate de antaño on un punto de canela.

Es ideal para meriendas. se come directamente frío o se puede calentar un poco al microondas, también se puede comer con pan de leche e incluso rallarlo sobre un vaso de leche.

**1,00€ (PBC)**



#### Tableta a la Piedra

Tableta de cacao con sabor dulce y textura terrosa. El chocolate de antaño.

Ideal para meriendas. Se come directamente, también se puede rallar para elaborar un chocolate a la taza.

**2,00€ (PT)**



#### Tableta a la Piedra Con Chufa

Tableta de cacao, sabor dulce, textura terrosa y fibrosa, el chocolate de antaño con toque actual. Producto exclusivo, diferente y original

**2,50€ (PTO)**



#### Tableta a la Piedra Picante

Tableta de cacao, sabor dulce, textura terrosa, con un punto picante. El chocolate más parecido al original Maya y Azteca Ideal para meriendas.

Comer directamente, también se puede rallar para elaborar un chocolate a la taza con un punto picante.

**2,00€ (PTP)**



#### Tableta a la Piedra Sin Azúcar

Tableta de cacao, sabor dulce y peculiar (con harina de algarroba), textura terrosa, el chocolate de antaño sin azúcar.

Ideal para meriendas. Comer directamente, también se puede rallar para elaborar un chocolate a la taza sin azúcar.

**2,00€ (PTS)**

## Chocolates Comes catalog

This catalog was generated on enero 9, 2019

### Tabletas



#### Tableta a la Piedra

Tableta de cacao con sabor dulce y textura terrosa. El chocolate de antaño.

Ideal para meriendas. Se come directamente, también se puede rallar para elaborar un chocolate a la taza.

**2,00€ (PT)**



#### Tableta a la Piedra Con Chufa

Tableta de cacao, sabor dulce, textura terrosa y fibrosa, el chocolate de antaño con toque actual. Producto exclusivo, diferente y original

**2,50€ (PTO)**



#### Tableta a la Piedra Picante

Tableta de cacao, sabor dulce, textura terrosa, con un punto picante.

El chocolate más parecido al original Maya y Azteca Ideal para meriendas.

Comer directamente, también se puede rallar para elaborar un chocolate a la taza con un punto picante.

**2,00€ (PTP)**



#### Tableta a la Piedra Sin Azúcar

Tableta de cacao, sabor dulce y peculiar (con harina de algarroba), textura terrosa, el chocolate de antaño sin azúcar.

Ideal para meriendas. Comer directamente, también se puede rallar para elaborar un chocolate a la taza sin azúcar.

**2,00€ (PTS)**



#### Chocolate con Leche

Tableta de Chocolate con leche, sabor suave, textura cremosa.

Postres y Meriendas. Comer directamente o fundir para realizar cobertura suave en algún postre.

**2,50€ (XL)**



#### Chocolate con Leche y Almendras

Tableta de Chocolate con leche, con almendras enteras de la variedad "Marcona", sabor suave, textura cremosa.

Postres y Meriendas. Comer directamente solo a acompañando (galletas, pan, etc)

**3,00€ (XLA)**



#### Chocolate Puro 70%

Tableta de Chocolate puro, sabor intenso, textura suave.

El "Rey" de los chocolates

Postres y Meriendas. Comer directamente o fundir para realizar cobertura en algún postre.

**2,50€ (XP)**



#### Chocolate Puro Almendras

Tableta de Chocolate puro, con almendras enteras de la variedad "Marcona", sabor intenso, textura suave.

Postres y Meriendas. Comer directamente solo o acompañando (galletas, pan, etc)

**3,00€ (XPA)**



#### Chocolate Puro Sin Azúcar

Tableta de Chocolate puro, sabor intenso, textura suave, apta para diabéticos.

Postres y Meriendas.

Comer directamente o fundir para realizar cobertura en algún postre.

**3,00€ (XPS)**

## Chocolates Comes catalog

This catalog was generated on enero 9, 2019

### Coberturas



#### Gotas Chocolate Leche

Gotas de Chocolate con leche, sabor suave, textura suave y fácil fundición.

##### Utilidades:

Postres y Meriendas. Comer directamente o fundir para realizar coberturas o elaboración de postres.

**2,00€ – 15,00€ (GL)**

- Peso:100-gr, 1-kg



#### Gotas Chocolate Leche Sin Azúcar

Gotas de Chocolate con leche, sabor suave, textura suave y fácil fundición.

##### Utilidades:

Postres y Meriendas. Comer directamente o fundir para realizar coberturas o elaboración de postres.

**2,00€ – 15,00€ (GLS)**

- Peso:100-gr, 1-kg



#### Gotas Chocolate Puro 70%

Gotas de Chocolate puro, sabor intenso, textura suave y fácil fundición.

##### Utilidades:

Comer directamente o fundir para realizar cobertura en algún postre.

**2,00€ – 15,00€ (GP)**

- Peso:100-gr, 1-kg



#### Gotas Chocolate Puro Sin Azúcar

Gotas de Chocolate puro, sabor intenso, textura suave y fácil fundición.

##### Utilidades:

Postres y Meriendas. Comer directamente o fundir para realizar cobertura en algún postre.

**2,00€ – 15,00€ (GPS)**

- Peso:100-gr, 1-kg

### A la Taza



#### A la Taza Molido

Bolsa de preparado a la taza, color oscuro, textura molida, sabor intenso.

##### ¿Como lo preparo?

Bolsa entera(200 gr) para 1 Litro de Leche, calentar sin dejar de remover, cuando empiece a hervir, retirar y listo.

Se puede dejar reposar, meter en el frigorífico y tomar frío.

También se puede preparar con agua.

**2,00€ (TM)**



#### A la Taza Polvo

Bolsa de preparado a la taza, color claro, textura polvo, sabor suave.

##### ¿Como lo preparo?

Bolsa entera(200 gr.) para 1 Litro de Leche, calentar sin dejar de remover, cuando empiece a hervir, retirar y listo.

Se puede dejar reposar, meter en el frigorífico y tomar frío.

También se puede preparar con agua.

**2,00€ – 6,90€ (TP)**

- Peso:200-gr, 1-kg



#### A la Taza Polvo Sin Azúcar

Bolsa de preparado a la taza, color claro, textura polvo, sabor suave. Endulzado con harina de Algarroba y Stevia.

##### ¿Como lo preparo?

Bolsa entera(175 gr) para 1 Litro de Leche, calentar sin dejar de remover, cuando empiece a hervir, retirar y listo.

Se puede dejar reposar, meter en el frigorífico y tomar frío.

También se puede preparar con agua.

**2,00€ (TPS)**

### Frutos Secos



#### Almendras Chocolate Puro

Almendras enteras, recubiertas de chocolate puro, sabor clásico.

**2,50€ – 20,00€ (GA)**

- Peso:100-gr, 1-kg



#### Cacahuets Chocolate Puro

Cacahuets recubiertos de chocolate puro, sabor clásico.

**2,00€ – 15,00€ (GC)**

- Peso:100-gr, 1-kg



#### Pasas Chocolate Puro

Pasas, recubiertas de chocolate puro, sabor único.

**2,50€ – 20,00€ (GPA)**

- Peso:100-gr, 1-kg



#### Pistachos Chocolate Leche

Pistachos recubiertos de chocolate con leche, sabor bombón.

**3,00€ – 22,50€ (GPI)**

- Peso:100-gr, 1-kg

## Chocolates Comes catalog

This catalog was generated on enero 9, 2019



### Naranja Chocolate Puro

Corteza de naranja deshidratada, recubierta de chocolate puro, sabor de contraste no te dejará indiferente.

**3,00€ – 22,50€ (GT)**

- Peso:100-gr, 1-kg

## Derivados del Cacao



### Cascajilla de Cacao

Cascajilla de Cacao, sabor amargo, color chocolate.

#### Utilidades:

- Para elaborar un té de chocolate. Imprescindible hervir mínimo 3 minutos, colar y tomar tal cual o endulzar al gusto.
- Para una cocción hervir unos 25 minutos hasta conseguir una reducción del producto, luego se puede añadir al café, cortado u otras infusiones.

Dosis aproximada: dos cucharadas soperas por taza.

**2,00€ – 9,00€ (CC)**

- Peso:200-gr, 1-kg



### Cacao Puro en Polvo

Cacao en Polvo, sabor amargo, seco, color marrón claro.

#### Utilidades:

Postres y desayunos.

Para rebozar las trufas, espolvorear el tiramisú, mezclar con café y nata (capuccino), realizar batidos (cola-ca), helados, salsa para carne, etc.

**2,00€ – 13,00€ (CPO)**

- Peso:110-gr, 1-kg



### Cacao en Grano

Cacao en Grano, sabor amargo, textura quebradiza y seca, color chocolate.

#### Utilidades:

Comer directamente y en la elaboración de Licores.

Para comer directamente es una gran fuente de energía, utilizada en deportes que precisen un gran fondo.

Para fermentar con Orujo o otro tipo de alcohol y obtener Licor de Chocolate.

**2,00€ – 13,00€ (CG)**

- Peso:90-gr, 1-kg



### Manteca de Cacao

Manteca de Cacao, de color amarillento, de fácil fundición.

#### Utilidades:

Repostería y Cosmética.

- En repostería, para cristalizar (brillo al Chocolate), para dar cuerpo a los bombones.
- En cosmética es un gran hidratante. El "Cacao" de los labios, codos, talones, eccemas, quemaduras, estrías y protector solar.

**2,00€ – 16,00€ (CM)**

- Peso:40-gr, 1-kg



### Pasta de Cacao

Pasta de Cacao, de color negro, sabor amargo e intenso.

#### Utilidades:

Cocina y Cosmética.

- Para elaborar chocolates a tu medida.
- Para disolver con un café y así darle un toque personal.
- Para la elaboración de postres cuya receta contenga Pasta de Cacao.
- Base para realizar masajes y chocolaterapia.

**2,00€ – 14,00€ (CP)**

- Peso:100-gr, 1-kg

## Chocolates Comes catalog

This catalog was generated on enero 9, 2019

### Otros



#### Molinillo madera 1

Espumadera para chocolate ideal para removerlo.

**5,00€**



#### Molinillo madera 2

Espumadera para chocolate ideal para removerlo.

**5,00€**



#### Cartel Metálico

Cartel publicitario

Litografía de gran calidad en latón de 30 x 44 cm

**7,00€**



#### Licor de Chocolate

Crema Licor de chocolate sabor cremoso y suave.

**Graduación 15%**

Tomar muy frío, solo o con hielo.

**7,00€ (LC)**



#### Miel con Chocolate

Tarro de miel con sabor chocolate, una fusión de los dos sabores, riquísimo y único.

Producto exclusivo y original.

#### Utilidades:

Desayuno, merienda, postres, etc.

Para diluir en un vaso de leche, café o infusión. Untar en una tostada, croissant, etc.

Añadir a un yogur natural, un queso fresco, decorar sobre fruta, etc.

**4,00€ (M)**



#### Jabón de Chocolate

Jabón natural con, cacao en polvo y manteca de cacao, muy hidratante y regenerante de la piel. Deja un suave aroma de chocolate.

Principios Activos: Cacao natural y Aceite puro de Coco.

Elaborado en frío, artesanalmente.

**3,50€ (SA)**



#### Vela de Chocolate

Vela aromática de chocolate, larga duración y olor garantizado.

Contiene 3 semillas de Cacao para darle un toque único.

**4,00€ (V)**



#### Vaina de Cacao

Fruto seco del cacao, dentro contiene las semillas con las que se elabora el chocolate.

#### Utilidades:

Decorativo y Pedagógico.

Escaparates, centros de mesa, exposiciones, mostrarlo como profesor.

Se puede conseguir fresca, [consultar](#).

Cuando se consiguen frescos, se pueden consumir.

**12,00€ (VC)**