

Chocolates Comes catalog

This catalog was generated on octubre 11, 2018

Harinas y Azúcares

- **Harina de Chufa**
Como cualquier otra harina.
Para elaborar postres con un toque diferente.
CONSULTAR DISPONIBILIDAD
2,00€ – 8,00€
• Peso:1 kg, 150 gr
- **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 celíacos.
2,00€ – 5,00€ (FA)
• Peso:1 kg, 200 gr
- **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:1 kg, 150 gr
- **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:1 kg, 250 gr

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 en 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)

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 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 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 octubre 11, 2018

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:1 kg, 100 gr

□
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:1 kg, 100 gr

□
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:1 kg, 100 gr

□
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:1 kg, 100 gr

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:1 kg, 200 gr

□
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:1 kg, 100 gr

□
Cacahuets Chocolate Puro
Cacahuets recubiertos de chocolate puro, sabor clásico.
2,00€ – 15,00€ (GC)
• Peso:1 kg, 100 gr

□
Maiz Chocolate con leche
Maiz recubierto de chocolate con leche, sabor único.
Sabor de contrastes.
2,50€ – 20,00€ (GK)
• Peso:1 kg, 100 gr

□
Pasas Chocolate Puro
Pasas, recubiertas de chocolate puro, sabor único.
2,50€ – 20,00€ (GPA)
• Peso:1 kg, 100 gr
- **Pistachos Chocolate Leche**
Pistachos recubiertos de chocolate con leche, sabor bombón.
3,00€ – 22,50€ (GPI)
• Peso:1 kg, 100 gr

□
Naranja Chocolate Puro
Corteza de naranja deshidratada, recubierta de chocolate puro, sabor de contraste no te dejará indiferente.
3,00€ – 22,50€ (GT)
• Peso:1 kg, 100 gr

Derivados del Cacao

Chocolates Comes catalog

This catalog was generated on octubre 11, 2018

<p>□ Cascarilla de Cacao Cascarilla de Cacao, sabor amargo, color chocolate.</p> <p>Utilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Dosis aproximada: dos cucharadas soperas por taza.</p> <p>2,00€ – 9,00€ (CC)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peso:1 kg, 200 gr 	<p>□ Cacao en Grano Cacao en Grano, sabor amargo, textura quebradiza y seca, color chocolate.</p> <p>Utilidades:</p> <p>Comer directamente y en la elaboración de Licores.</p> <p>Para comer directamente es una gran fuente de energía, utilizada en deportes que precisen un gran fondo.</p> <p>Para fermentar con Orujo o otro tipo de alcohol y obtener Licor de Chocolate.</p> <p>2,00€ – 13,00€ (CG)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peso:1 kg, 90 gr 	<p>□ Manteca de Cacao Manteca de Cacao, de color amarillento, de fácil fundición.</p> <p>Utilidades:</p> <p>Repostería y Cosmética.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>2,00€ – 16,00€ (CM)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peso:1 kg, 40 gr 	<p>□ Pasta de Cacao Pasta de Cacao, de color negro, sabor amargo e intenso.</p> <p>Utilidades:</p> <p>Cocina y Cosmética.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>2,00€ – 14,00€ (CP)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peso:1 kg, 100 gr
<p>□ Cacao Puro en Polvo Cacao en Polvo, sabor amargo, seco, color marrón claro.</p>			
<p>Utilidades:</p> <p>Postres y desayunos.</p> <p>Para rebozar las trufas, espolvorear el tiramisú, mezclar con café y nata (capuccino), realizar batidos (cola-cao), helados, salsa para carne, etc.</p> <p>2,00€ – 13,00€ (CPO)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peso:1 kg, 110 gr 			
<h2>Otros</h2>			
<p>□ Molinillo madera 1 Espumadera para chocolate ideal para removerlo.</p> <p>5,00€</p>	<p>□ Molinillo madera 2 Espumadera para chocolate ideal para removerlo.</p> <p>5,00€</p>	<p>□ Cartel Metálico Cartel publicitario</p> <p>Litografía de gran calidad en latón de 30 x 44 cm</p> <p>7,00€</p>	<p>□ Licor de Chocolate Crema Licor de chocolate sabor cremoso y suave.</p> <p>Graduación 15%</p> <p>Tomar muy frío, solo o con hielo.</p> <p>7,00€ (LC)</p>
<p>□ Miel con Chocolate Tarro de miel con sabor chocolate, una fusión de los dos sabores, riquísimo y único.</p> <p>Producto exclusivo y original.</p> <p>Utilidades:</p> <p>Desayuno, merienda, postres, etc.</p> <p>Para diluir en un vaso de leche, café o infusión. Untar en una tostada, croissant, etc.</p> <p>Añadir a un yogur natural, un queso fresco, decorar sobre fruta, etc.</p> <p>4,00€ (M)</p>	<p>□ 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.</p> <p>Principios Activos: Cacao natural y Aceite puro de Coco.</p> <p>Elaborado en frío, artesanalmente.</p> <p>3,50€ (SA)</p>	<p>□ Vela de Chocolate Vela aromática de chocolate, larga duración y olor garantizado.</p> <p>Contiene 3 semillas de Cacao para darle un toque único.</p> <p>4,00€ (V)</p>	<p>□ Vaina de Cacao Fruto seco del cacao, dentro contiene las semillas con las que se elabora el chocolate.</p> <p>Utilidades:</p> <p>Decorativo y Pedagógico.</p> <p>Escaparates, centros de mesa, exposiciones, mostrarlo como profesor.</p> <p>Se puede conseguir fresca, consultar.</p> <p>Cuando se consiguen frescos, se pueden consumir.</p> <p>10,00€ (VC)</p>