

## Chocolates Comes catalog

This catalog was generated on Octubre 6, 2017

### 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

- **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)**

### 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 6, 2017

### 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 6, 2017

<p>□ <b>Cascarilla de Cacao</b> Cascarilla de Cacao, sabor amargo, color chocolate.</p> <p><b>Utilidades:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para elaborar un té de chocolate. Imprescindible hervir mínimo 3 minutos, colar y tomar tal cual o endulzar al gusto.</li> <li>• Para una cocción hervir unos 25 minutos hasta conseguir una reducción del producto, luego se puede añadir al café, cortado u otras infusiones.</li> </ul> <p>Dosis aproximada: dos cucharadas soperas por taza.</p> <p><b>2,00€ – 9,00€ (CC)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso:1 kg, 200 gr</li> </ul>	<p>□ <b>Cacao en Grano</b> Cacao en Grano, sabor amargo, textura quebradiza y seca, color chocolate.</p> <p><b>Utilidades:</b></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><b>2,00€ – 13,00€ (CG)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso:1 kg, 90 gr</li> </ul>	<p>□ <b>Manteca de Cacao</b> Manteca de Cacao, de color amarillento, de fácil fundición.</p> <p><b>Utilidades:</b></p> <p>Repostería y Cosmética.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En repostería, para cristalizar (brillo al Chocolate), para dar cuerpo a los bombones.</li> <li>• En cosmética es un gran hidratante. El "Cacao" de los labios, codos, talones, eccemas, quemaduras, estrías y protector solar.</li> </ul> <p><b>2,00€ – 16,00€ (CM)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso:1 kg, 40 gr</li> </ul>	<p>□ <b>Pasta de Cacao</b> Pasta de Cacao, de color negro, sabor amargo e intenso.</p> <p><b>Utilidades:</b></p> <p>Cocina y Cosmética.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para elaborar chocolates a tu medida.</li> <li>• Para disolver con un café y así darle un toque personal.</li> <li>• Para la elaboración de postres cuya receta contenga Pasta de Cacao.</li> <li>• Base para realizar masajes y chocolaterapia.</li> </ul> <p><b>2,00€ – 14,00€ (CP)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso:1 kg, 100 gr</li> </ul>
<p>□ <b>Cacao Puro en Polvo</b> Cacao en Polvo, sabor amargo, seco, color marrón claro.</p>			
<p><b>Utilidades:</b></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><b>2,00€ – 13,00€ (CPO)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso:1 kg, 110 gr</li> </ul>			
<h2>Otros</h2>			
<p>□ <b>Molinillo madera 1</b> Espumadera para chocolate ideal para removerlo.</p> <p><b>5,00€</b></p>	<p>□ <b>Molinillo madera 2</b> Espumadera para chocolate ideal para removerlo.</p> <p><b>5,00€</b></p>	<p>□ <b>Cartel Metálico</b> Cartel publicitario</p> <p>Litografía de gran calidad en latón de 30 x 44 cm</p> <p><b>7,00€</b></p>	<p>□ <b>Licor de Chocolate</b> Crema Licor de chocolate sabor cremoso y suave.</p> <p><b>Graduación 15%</b></p> <p>Tomar muy frío, solo o con hielo.</p> <p><b>7,00€ (LC)</b></p>
<p>□ <b>Miel con Chocolate</b> Tarro de miel con sabor chocolate, una fusión de los dos sabores, riquísimo y único.</p> <p>Producto exclusivo y original.</p> <p><b>Utilidades:</b></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><b>4,00€ (M)</b></p>	<p>□ <b>Jabón de Chocolate</b> 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><b>3,50€ (SA)</b></p>	<p>□ <b>Vela de Chocolate</b> Vela aromática de chocolate, larga duración y olor garantizado.</p> <p>Contiene 3 semillas de Cacao para darle un toque único.</p> <p><b>4,00€ (V)</b></p>	<p>□ <b>Vaina de Cacao</b> Fruto seco del cacao, dentro contiene las semillas con las que se elabora el chocolate.</p> <p><b>Utilidades:</b></p> <p>Decorativo y Pedagógico.</p> <p>Escaparates, centros de mesa, exposiciones, mostrarlo como profesor.</p> <p>Se puede conseguir fresca, <a href="#">consultar</a>.</p> <p>Cuando se consiguen frescos, se pueden consumir.</p> <p><b>10,00€ (VC)</b></p>