

Catálogo

PROFESIONALES



Índice

pág. 04 Bombones

pág. 08 Perlas NOVEDADES

pág. 16 Especialidades

pág. 19 Chocolatinas

pág. 20 Tabletas NOVEDADES

pág. 24 Sin azúcar

Bombones

Acaramelados



10020001
Almendra rizada

Almendra Marcona tostada, caramelizada al fuego y decorada a mano con chocolate negro.



10020002
Avellana rizada

Avellana Negreta de Reus tostada, caramelizada al fuego y decorada a mano con chocolate con leche.



10020003
3 Almondas

Almendra Marcona tostada y caramelizada al fuego, bañada y decorada a mano con cobertura negra.



10020004
3 Avellanas

Avellana Negreta de Reus tostada y caramelizada al fuego y bañada en suave chocolate con leche.



10020006
Almendra maciza negra

Intensa cobertura de chocolate negro 70% con almendra Marcona caramelizada en su interior.

Pralinés



10030001
Gianduja

Creмосa gianduja de avellana Negreta de Reus, recubierta con suave cobertura de leche.



10030009
Petit four

Gianduja blanca de almendra Marcona, decorado con cobertura negra.



10030008
Rombo

Gianduja blanca de avellana, bañado en granillo de almendra y suave cobertura de chocolate con leche.



10030007
Tronco

Gianduja blanca de avellana de Reus, bañado en granillo de almendra y suave cobertura de chocolate con leche.



10030004
Avellana y café

Creмосa gianduja de avellana y café envuelto en una intensa cobertura de chocolate negro y decorado a mano.



10030011
Praliné de yogur

Tierna gianduja blanca de almendra Marcona aderezada con yogur y terminada en forma de erizo.



10030003
Praliné de nuez

Tierno praliné de nuez envuelto con una cobertura negra de alto contenido en cacao.



10030002
Praliné de almendra

Suave relleno con intenso sabor a almendra Marcona y una suave cobertura de leche.



10030005
Cinco capas

Combinación de gianduja leche de avellana con café y gianduja blanca de almendra Marcona, cortado y decorado a mano.



10030010
Cornet pistacho

Creмосa gianduja de pistacho repelado combinado con cobertura blanca y decorado con intensa cobertura negra.



10030006
Capuccino

Praliné de café y avellanas tostadas, bañado en cobertura tostada y decorada a mano.

Trufados



10040001

Trufa al ron

Fondente ganache de ron quemado recubierta en escamas de cobertura de negra.



10040002

Trufa al Cointreau

Creмосa ganache de licor de cointreau francés recubierta de una crujiente y fina capa de cobertura negra y cacao en polvo.



10040004

Diamante

Sorprendente caramelo de toffe líquido con sal Maldon, recubierto de intensa cobertura negra.



10040005

Trufa del bosque

Delicada pasta de fruta de frambuesa, acompañada de una ganache acida de frambuesa e intensa cobertura negra.



10040006

Trufa frambuesa

Ácida y cremosa ganache de frambuesa y cobertura negra bañada con una intensa cobertura de chocolate negro.



10040008

Grand Marnier

Ganache de naranja al licor de Grand Marnier, recubierta de cobertura negra del 70%.



10040007

Mozart

Trufa nata al Coñac. Bañada en cobertura negra y decorada en leche.



10040009

Estrella

Trufa de pasta de naranja y Cointreau, bañado en cobertura negra y decorado en leche.

Licor



10050003

Guinda

Delicada guinda de 14mm macerada en licor de coñac (23°) y recubierta en intensa cobertura negra.



10050005

Marc de cava

Licor de Marc de cava catalán (40°) con intensa cobertura de chocolate negro.



10050007

Cointreau

Licor de cointreau francés (36°) con intensa cobertura de chocolate negro.



10050004

Whisky

Licor de whisky escocés (40°) con intensa cobertura de chocolate negro.



10050008

Limoncello

Licor de limoncello italiano (28°) con intensa cobertura negra.

Surtidos envasados

Hemos envasado las bandejas de bombón al vacío para evitar posibles daños durante el transporte, al mismo tiempo que protegemos el bombón de la humedad y los olores.

Conservación

Se necesita una temperatura estable de 15°C al 50% de humedad para conservar de manera óptima los chocolates.

Si no es posible, puede guardarlos en la nevera a 4°C con la caja y sin romper la bolsa de vacío, para así proteger el bombón de la humedad, evitando que se seque el contenido y pierda brillo el chocolate.

Recomendamos conservar los bombones dentro de su envase hasta el momento de su presentación y evitar cambios bruscos de temperatura.

Surtidos granel

Suizo	10010001
Negro	10010002
Leche	10010003
Sin azúcar	10010004
Licor	10050001



Perlas

Cajas de 2.500g.



10080001

Almendras al cacao

Almendras Marcona tostada y caramelizada, cubierta con avellana, chocolate blanco y cacao en polvo.



10080004

Macadamias al cacao

Nuez de macadamia tostada y caramelizada, cubierta con cacao en polvo.



10080003

Almendras al coco

Almendras Marcona tostada, caramelizada y recubierta con una crema de coco y chocolate blanco.



10080002

Almendras frambuesa

Almendras Marcona tostada, caramelizada y recubierta con frambuesa liofilizada.



10080007

Avellana roja

Avellana Negreta de Reus tostada y caramelizada al fuego, recubierta con gianduja y vestida de rojo carmín.



10080011

Orangette

Naranja suavemente confitada cubierta de chocolate con leche y cacao en polvo.



10080008

Café

Grano de café puro de arábica tostado y bañado en chocolate y café molido con un acabado brillo cobrizo.



10080009

Kikos

Crujiente perla de maíz tostado envuelto en gianduja de avellana y acabada con un pulido brillante.



10080005

Almendras suizas

Una combinación de chocolate intenso con corazón de almendra Largueta caramelizada al fuego.



10080014

Sal y chocolate

Perlas de chocolate con escamas de sal.

Bolsa 250g

Almendras al cacao	30020101
Macadamias al cacao	30030002
Almendras a la frambuesa	30020102
Almendras al coco	30020103
Avellana roja	30040003
Almendras suizas	30020105
Kikos	30050005
Orangette	30050006
Café	30050007
Almendras al cacao sin azúcar	30020104
Limón y yuzu	30050011
Arándano	30050015
Pecán	30050010

Cajas con perlas surtidas

Nº1 - 200g	30010002
Nº2 - 300g	30010003
Nº3 - 450g	30010004
Nº4 - 650g	30010005
Nº5 - 1000g	30010006

*El contenido puede variar en función de la disponibilidad.



Sabores inéditos NOVEDAD

10080012

1. Limón y yuzu

Limón confitado recubierto con chocolate de yuzu.

10080015

2. Arándano

Arándano deshidratado recubierto con chocolate negro 70%.

10080013

3. Pecán

Nuez pecán caramelizada, recubierta con chocolate caramelizado, un punto de sal y cacao en polvo.





Funda 100g

Almendras al cacao	30020001
Macadamias al cacao	30030001
Almendra a la frambuesa	30020002
Almendra al coco	30020003
Avellana roja	30040001
Almendra suiza	30020005
Kikos y gianduja	30050001
Orangette	30050002
Café y chocolate	30050003
Almendras al cacao sin azúcar	30020004
Limón y yuzu	30050012
Arándano	30050014
Pecán	30050013



20010011
Regalo nº1
90g.



20010012
Regalo nº2
150g.

Cajas regalo



20010013
Regalo nº3
200g.



20010014
Regalo nº4
300g.



20010015
Regalo nº5
400g.



20010016
Regalo nº6
700g.



Cajas



Caja 250g 21 piezas

Surtido	20010007
Leche	20060001
Negro	20020003
Licor	20030005
Sin azúcar	20040004
Nyaps	50010002



Caja 500g 42 piezas

Surtido	20010009
Negro	20020005
Licor	20030007
Sin azúcar	20040007
Nyaps	50010007



Caja 250g 50 perlas

Almendra al cacao	30020201
Macadamia al cacao	30030003
Almendra al cacao sin azúcar	30020202



Caja 500g 100 perlas

Almendra al cacao	30020401
Macadamia al cacao	30030005
Almendra al cacao sin azúcar	30020402

Pensadas para celebrar

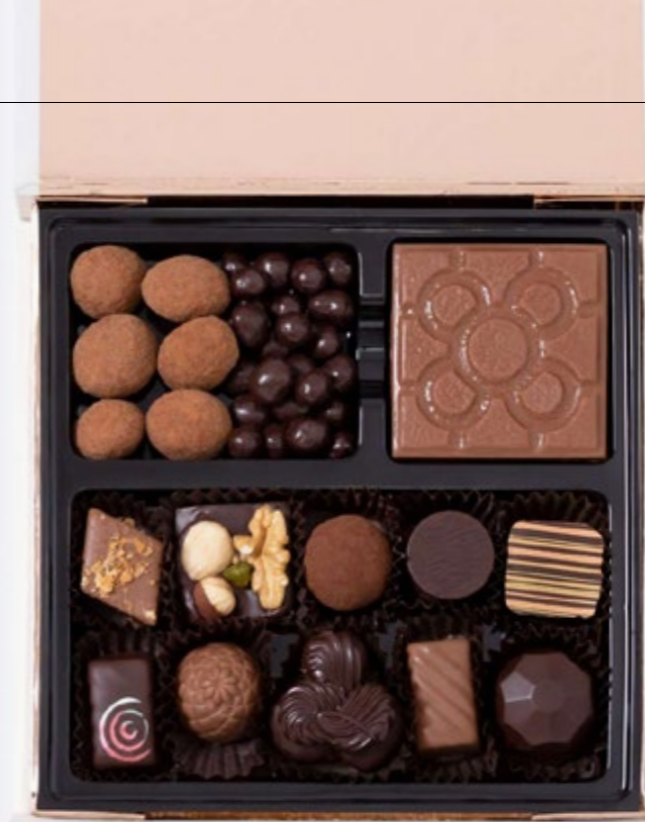
Caja combinada 600g 20050002

La hermana mayor de los cofres combinados guarda en su interior una selección más extensa de nuestros productos. En ella encontraremos jugosas barritas de naranja, marron glacé y una tableta totalmente artesana.



Caja 700g 72 piezas

Surtido	20010010
Negro	20020006
Licor	20030008
Sin azúcar	20040009



Caja combinada 250g 20050001

Se trata de una combinación de bombones, perlas de frutos secos y una tableta del mejor chocolate, entregado en un joyero imantado. Un surtido variado ideal para para convertir una reunión en una auténtica celebración.

Caja 300g 25 piezas

Surtido	20010008
Negro	20020004
Licor	20030006
Sin azúcar	20040006



Especialidades

Cajas azules de 2.000g aproximadamente.



10070002

Nyaps

Crujiente avellana Negreta de Reus tostada combinada con chocolate negro intenso.



10070006

Barritas de naranja

Jugosa piel de naranja confitada bañada en una fina capa de chocolate negro con alto contenido en cacao.



10070003

Esgarrapat

Almendra tostada y fileteada combinada con naranja confitada y recubierta con intenso chocolate negro.



10070007

Discos de naranja

Jugosos discos de naranja confitada con una capa de chocolate negro con alto contenido en cacao.



10070004

Cubanito

Sabrosa mezcla de gianduja de avellana y crujiente Paillete Fulletine con cobertura de gianduja.

**Contiene gluten.*



10070001

Musiquito

Intensa cobertura de chocolate negro con cocktail de frutos secos del Mediterráneo.



50050001

Marrón glacé (Bandeja 130g)

Tierna castaña de la Serra do Courel confitada y glaseada.



50020001

Barritas de naranja (Bandeja 130g)

Jugosa piel de naranja confitada con una fina capa de intensa cobertura negra.

50040001

Macarons (Caja 150g)

Los Macarons son un delicado dulce de origen francés de alegres colores y con un cremoso interior que enamora a los paladares más sofisticados y golosos. Sus colores irisados y aromas intensos son su principal seña de identidad.

Si deseas conquistar, esta caja de macarons con 8 piezas es tu mejor aliado.

**El contenido de la caja puede variar dependiendo de la disponibilidad.*



BOMBONERIA
Barcelona



Trufas heladas

Nueva receta más suave y cremosa, con una crujiente y fina capa de cobertura negra y cacao en polvo.

50030001 - Caja de 200g - 15 piezas
10040003 - Granel

Chocolatinas



Lenguas de gato

Chocolate negro	10090001
Chocolate de leche	10090002
Chocolate blanco	10090003
Chocolate sin azúcar	10090004



10090006

Flores de chocolate

Flores chocolate variado (negro, leche, blanco).



10090005

Cucharas de chocolate

Cucharas de chocolate negro.

Envasados

Lenguas de gato (Estuche 150g)

Surtido	60010007
Chocolate negro	60010006



60030007

Chips de chocolate (Tubo 75g)

Delicadas y finas chips de chocolate negro decoradas con ingredientes que ensalzan el sabor.



60030009

Flores de chocolate surtido (Tubo 110g)

Flores chocolate variado (negro, leche, blanco).



60030008

Flores de chocolate negro (Tubo 110g)

Flores de chocolate negro 70%.



60030011

Flores variadas (Tubo 230g)

Flores de chocolate negro, con leche y blanco variado.

Tabletas



Línea Clásica



40010004
Cacao 99%

Elaborada con pasta de cacao puro, obtenido de la molienda de los granos.



40010001
Chocolate negro 70%

Mezcla de granos de cacao africanos y sudamericanos.



40010002
Chocolate de leche

Suave chocolate con leche.



40010003
Chocolate blanco

Cobertura blanca aromatizada con vainilla.



40010005
Chocolate sin azúcar

Cobertura negra edulcorada con maltitol.

Línea Decoradas



40040004
Avellana

Chocolate con leche 45% y avellana caramelizada.



40040006
Blanco con frambuesa

Divertida cobertura blanca con ácida frambuesa.



40040001
Mediterráneo

Crujientes frutos secos y naranja confitada con cobertura negra del 70%.



40040002
Naranja

Cobertura del 70% con jugosa piel de naranja confitada.



40040005
Kikos

Guianduja avellana y maíz tostado.



40040003
Nibs y sal

Chocolate negro 70%, nibs de cacao tostados y sal Maldon.

Sabores especiales y Bean-to-bar

Línea Sabores especiales **NOVEDAD**



40030001
Caramelo



40030003
Frambuesa



40030002
Gianduja



40030004
Yuzu

Línea Bean-to-bar **NOVEDAD**



40020003
Cuba 75%

40020002
Belice 75%

40020001
São Thomé 70%

40020004
Perú 63%

40020005
Venezuela 72%

Sin azúcar

10010004

Surtido Sin azúcar (Bandeja granel 670g)



Almendra acaramelada

Almendra caramelizada recubierta en cobertura negra.



Praliné de nuez

Praliné de nueces aromatizado con vainilla y recubierto en cobertura negra.



Petit four

Gianduja blanca de almendra Marcona, bañado en granillo de almendra y decorado con cobertura negra 70%.



Praliné de almendra

Praliné de almendra Marcona tostada, recubierta en cobertura de chocolate con leche.



Gianduja

Praliné de gianduja leche aromatizada con café, recubierto en cobertura leche.



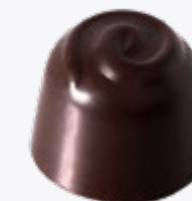
Cornet

Praliné de pistacho repelado aromatizado al limón y decorado en cobertura bitter.



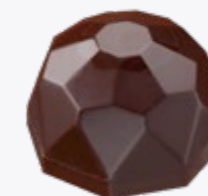
Guinda al licor

Guinda al licor de brandy (36°) recubierta en cobertura negra.



Ganache

Suave trufa de nata fresca y cobertura negra sin azúcares añadidos, recubierta en cobertura negra.



Toffee líquido

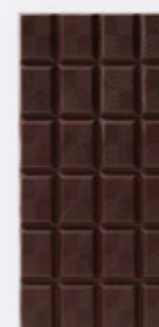
Cremoso toffe de nata y caramelo de maltitol, recubierta con cobertura negra del 70%.



10080010

Almendra al cacao sin azúcar

Almendra Marcona tostada y caramelizada, cubierta con avellana, chocolate blanco y cacao en polvo.



40010005

Tableta chocolate sin azúcar

Cobertura negra edulcorada con maltitol.



10090004

Lenguas de gato sin azúcar

Condiciones generales para mayoristas



Importe mínimo

El importe de cada pedido no deberá ser menor de 150€.



Condiciones de envío

El plazo habitual de entrega es de 3 a 5 días hábiles de lunes a viernes en función del encargo. Los pedidos recibidos entre la tarde del jueves y el domingo serán procesados a primera hora del lunes siguiente o el primer día hábil en Barcelona.



Tipo de entrega

Gastos de envío: los gastos de envío son gratuitos para compras superiores a 250€. En su defecto, se aplicarán 15€ por portes. Las entregas se realizarán de martes a viernes.

Recogida en tienda: Gratuito. Nos pondremos en contacto para avisar cuando el pedido esté listo para ser recogido en nuestro obrador / tienda de Sants.



Contáctenos

Tienda/Obrador Sants

c/Olzinelles, 78
08014, Barcelona

Tienda Les Corts

c/Nau Santa María, 3
08017, Barcelona

profesionales.bomboneriapons.com
(+34) 616 680 629

Mayor información:

tienda@bomboneriapons.com

Empresas:

profesionales@bomboneriapons.com



