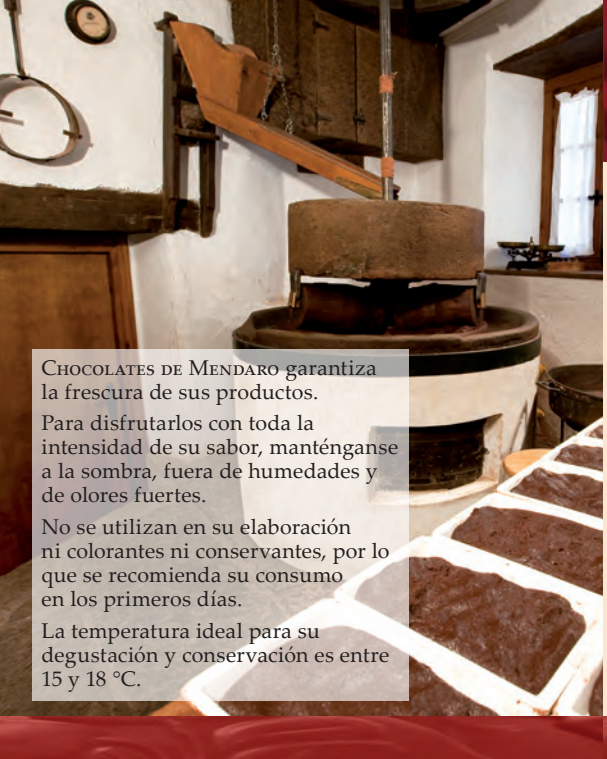




**CHOCOLATES
DE MENDARO**
SAINT-GERONS

Maestro chocolatero desde 1850

175 ANIVERSARIO



CHOCOLATES DE MENDARO garantiza la frescura de sus productos.

Para disfrutarlos con toda la intensidad de su sabor, manténganse a la sombra, fuera de humedades y de olores fuertes.

No se utilizan en su elaboración ni colorantes ni conservantes, por lo que se recomienda su consumo en los primeros días.

La temperatura ideal para su degustación y conservación es entre 15 y 18 °C.

CHOCOLATES DE MENDARO viene elaborando sus productos desde 1850 con las recetas tradicionales, los sabores de siempre y algunas nuevas propuestas, para que saborees toda la intensidad de un verdadero chocolate artesano, en todas sus variedades.

SÓLIDOS

01. NEGRO EXTRA AMARGO

Chocolate negro extra amargo de Vietnam, con un 75% de cacao.

02. ESPECIAL DE LECHE

Chocolate con leche extrafino muy cremoso.

03. BLANCO CLÁSICO

Chocolate blanco extrafino dulce.

04. TOFFEE

Chocolate con sabor a caramelo y mantequilla salada.

05. MAZORCA

Chocolate extra amargo con un 85% de cacao con grué de cacao tostado.

PRALINÉS

06. PRALINÉ DE ALMENDRA

Chocolate negro con un 65% de cacao relleno de praliné de almendras.

07. PRALINÉ DE AVELLANA

Chocolate con leche extrafino relleno de praliné de avellanas.

08. GIANDUJA

Chocolate con leche extrafino relleno de gianduja de avellanas.

09. PRALINE BLANCO DE ALMENDRA AMARGA

Praliné de almendra amarga cubierto de chocolate blanco extrafino.

BOMBONES

PRALINÉS CON FRUTOS SECOS



10



11



12



13



14



15



16



17

10. AVELLANA NEGRA

Crocanti de avellanas con praliné cubierto de chocolate amargo.

11. AVELLANA DE LECHE

Crocanti de avellanas con praliné cubierto de chocolate con leche.

12. AVELLANA BLANCO

Crocanti de avellanas con praliné cubierto de chocolate blanco.

13. GANACHE DE ALMENDRA

Ganache de mantequilla con almendra, cubierta de chocolate con leche.

14. GANACHE DE AVELLANA

Ganache de mantequilla con avellana, cubierta de chocolate con leche.

15. GANACHE NEGRA DE ALMENDRA

Ganache de mantequilla con almendra, cubierta de chocolate negro.

16. GANACHE NEGRA DE AVELLANA

Ganache de mantequilla con avellana, cubierta de chocolate negro.

17. MEDIA NUEZ NEGRA

Media nuez de chocolate negro, rellena de ganache de nuez.

18



19



20



21



22



23



24



25

**18. MEDIA NUEZ LECHE**

Media nuez de chocolate con leche, rellena de ganache de nuez.

19. MEDIA NUEZ BLANCA

Media nuez de chocolate blanco, rellena de ganache de nuez.

20. CROCANTI DE NUEZ

Praliné de nuez con nueces troceadas, bañado en chocolate negro.

21. CROCANTI DE ALMENDRA

Praliné de almendras tostadas con trozos de almendras bañado en chocolate negro.

22. CROCANTI DE AVELLANA

Praliné de avellanas con trozos de avellanas tostadas, bañado en chocolate con leche.

23. PAILLETE DE AVELLANA CRUJIENTE

Praliné de avellanas con crujiente barquillo, cubierto de chocolate con leche.

24. PISTACHO

Praliné de pistacho tostado, bañado en fino chocolate negro.

25. CRUJIENTE DE MAÍZ

Praliné a la sal con crujiente de maíz tostado cubierto con chocolate con leche.

**CHOCOLATES DE MENDARO**

26



27



28



29



30



31



32



33



34-39



FRUTOS SECOS

26. ROCA NEGRA

Chocolate negro amargo con un 65% de cacao, con palitos de almendras tostadas.

27. ROCA DE LECHE

Chocolate con leche extrafino con palitos de almendras tostadas.

28. ROCA BLANCA

Chocolate blanco con palitos de almendras tostadas.

29. TRÉBOL NEGRO DE AVELLANAS

Avellanas caramelizadas bañadas en chocolate negro.

30. TRÉBOL LECHE DE AVELLANAS

Avellanas caramelizadas bañadas en suave chocolate con leche.

31. TRIPLE NEGRO

Chocolate negro extrafino con tres avellanas tostadas.

32. TRIPLE LECHE

Chocolate con leche extrafino con tres avellanas tostadas.

TRUFAS

33. GLASS

Trufa de whisky bañada en chocolate extra amargo, envuelta en polvo de azúcar glass.

La clásica trufa bañada en chocolate negro y envuelta en polvo de cacao, con los siguientes sabores:

34. CHOCOLATE

35. CAFÉ

36. NARANJA

37. NATA

38. RON

39. WHISKY



40



41



42



43

TRUFADOS

40. SOCONUSCO

Degustación de tres trufas finas de chocolate negro, leche y blanco, cubiertas con chocolate amargo.

41. REDONDO NEGRO

Trufa de chocolate aromatizada bañada en chocolate negro extrafino.

42. REDONDO DE LECHE

Trufa de chocolate aromatizada bañada en chocolate con leche extrafino.

43. COGNAC NEGRO

Trufa de chocolate amargo con cognac bañada en chocolate negro extrafino.

44. COGNAC DE LECHE

Trufa de chocolate amargo con cognac bañada en chocolate con leche extrafino.

45. ALMENDRADO

Trufa bañada en chocolate negro y rebozada en almendras fileteadas.

46. ERIZO

Trufa de chocolate al ron, bañada en chocolate amargo con paillette negro.

47. CAFÉ NEGRO

Trufa de café bañada en cobertura amarga y decorada con un grano de café con leche.

48. CAFÉ CON LECHE

Trufa de café bañada en cobertura de leche y decorada con un grano de café negro.

49. CAFÉ BLANCO

Trufa de café cubierta de cobertura blanca y decorada con un grano de café negro.



45



44

46



47



48



49



CHOCOLATES DE MENDARO

CREMAS



50



51



52



53



54



55



56



57

50. DULCE DE LECHE

Ganache de dulce de leche cubierta de chocolate con leche extrafino.

51. VAINILLA

Crema de vainilla natural cubierta con chocolate blanco

52. NATA

Trufa de nata y chocolate blanco bañada en chocolate negro amargo.

53. MENTA

Trufa de menta suave bañada en chocolate negro amargo.

54. CREMA DE GALLETA NEGRO

Molde de chocolate negro con un 65 % de cacao relleno de crema de galleta.

55. CREMA DE GALLETA LECHE

Molde de chocolate con leche con un 35 % de cacao relleno de crema de galleta.

56. GALLETA

Crema de galleta triturada con migas de galleta, bañada en chocolate con leche.

57. TURRÓN

Crema de turrón de Jijona bañada en chocolate amargo.

CREMAS DE LICOR



59



60



61



62



63



64



65



66



58. COINTREAU

Ganache de cointreau cubierta con fino chocolate blanco.

59. RON

Ganache de ron cubierta de chocolate con leche.

60. BAILEYS

Ganache de Baileys cubierta de chocolate amargo.

61. GRAN MARNIER

Ganache de mantequilla al Gran Marnier, bañada en chocolate con leche.

62. CREMA DE LECHE AL RON

Crema de chocolate negro al ron, cubierta de chocolate con leche.

63. CREMA NEGRA AL RON

Crema de chocolate negro al ron, cubierta de chocolate negro.

64. CREMA BLANCA AL RON

Crema de chocolate al ron cubierta de cremoso chocolate blanco.

65. IRLANDÉS

Ganache de chocolate con café y whisky cubierta de chocolate con leche.

66. KIRSCH

Crema trufada de chocolate negro aromatizada con kirsch.



CHOCOLATES DE MENDARO

67



68



69



70



71



72



73



74



75



76



GANACHES

67. MANTEQUILLA

Ganache de mantequilla batida, cubierta con chocolate negro.

68. CAFÉ

Ganache de café cubierta de chocolate blanco.

69. AMARGO

Ganache de chocolate negro amargo con un 70% de cacao, bañada en el mismo chocolate.

70. EXTRA AMARGO

Ganache de chocolate negro extra amargo con un 85% de cacao, bañado en el mismo chocolate.

71. CARAMELO

Ganache de caramelo, bañada en chocolate con leche.

72. CARAMELO CON SAL

Praliné crujiente de caramelo y mantequilla cubierto de chocolate con leche y escamas de sal.

73. MIEL

Ganache a la miel bañada en chocolate con leche y decorada con paillete negro.

74. CAFÉ-MOKA

Ganache de sabor a café con praliné de moka, bañada en chocolate amargo.

75. CANELA

Ganache de canela en rama, cubierta con fino chocolate de leche.

76. TÉ

Ganache aromatizada con té natural, bañado en chocolate con leche.

GANACHES AFRUTADAS

77



78



79



80



81



82



83



84



77. NARANJA NEGRO

Suave ganache de naranja bañada en chocolate negro.

78. NARANJA DE LECHE

Suave ganache de naranja cubierta con fino chocolate de leche.

79. NARANJA Y ALMENDRA

Ganache de naranja con trocitos de naranja y de almendra amarga bañada en chocolate blanco.

80. NARANJA CONFITADA

Praliné con trocitos de naranja confitada bañado en chocolate negro.

81. CIRUELA

Ganache aromatizada con trocitos de ciruela pasa cubierta con chocolate bitter.

82. PASAS AL RON

Mazapán trufado con pasas al ron, bañado en chocolate negro.

83. HIGOS DE TURQUÍA

Praliné con higos de Turquía bañado en chocolate con leche.

84. COCO

Ganache de coco tostado, cubierta con chocolate negro.



CHOCOLATES DE MENDARO

85



86



87



88



89



90



91



92



93

**85. FRESA**

Ganache aromatizada con fresa ácida cubierta con chocolate con leche.

86. FRAMBUESA

Ganache aromatizada con frambuesa ácida cubierta con chocolate bitter.

87. LIMÓN

Ganache de limón con corteza de limón cubierta de chocolate blanco.

88. FRUTA DE LA PASIÓN

Ganache de fruta de la pasión con una fina capa de chocolate con leche.

89. TROPICAL NEGRO

Combinación de frutas y frutos secos troceados, bañada en chocolate negro.

90. TROPICAL DE LECHE

Combinación de frutas y frutos secos, bañada en chocolate con leche.

91. FONDUE NEGRO

Fundido de chocolate amargo y blanco con trazas de frutas y frutos secos.

92. FONDUE DE LECHE

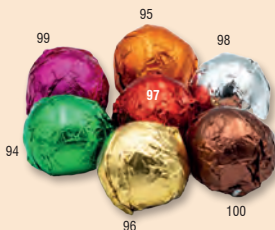
Fundido de chocolate con leche y amargo, con trazas de frutas y frutos secos.

93. FONDUE BLANCO

Fundido de chocolate blanco y negro con trazas de frutas y frutos secos.

LICORES

Bola de chocolate negro
bitter rellena de licor de:



94. BAILEYS

95. COINTREAU

96. COGNAC

97. PATXARÁN

98. VODKA

99. WHISKY

100. RON

FRUTAS CON CHOCOLATE

101. PIEL DE NARANJA

Corteza de naranja confitada y bañada
en chocolate negro.



102. RODAJAS DE NARANJA

Rodajas de naranja confitadas, bañadas
en chocolate negro



CHOCOLATES DE MENDARO



103



104



105



106



107



108



109



110



111

SIN AZÚCAR

103. TRUFA DE CHOCOLATE

Trufa clásica de chocolate bañada en chocolate negro, envuelta en polvo de cacao.

104. CREMA DE LECHE

Trufa de chocolate con leche y mantequilla en molde de dos chocolates.

105. TRONQUITO

Tronquito de chocolate negro, relleno de trufa de chocolate.

106. PRALINÉ DE AVELLANA

Topacio de leche relleno de praliné de avellanas.

107. ROCA NEGRA

Chocolate negro con palitos de almendras tostadas.

108. COINTREAU

Ganache al Cointreau cubierta con chocolate blanco.

109. GANACHE DE NUEZ

Ganache de mantequilla con nuez, cubierta de chocolate negro.

110. AVELLANA

Praliné con avellanas tostadas y chocolate con leche

111. OTOÑAL DE ALMENDRA

Ganache de praliné con trozos de almendra.



FLORENTINAS

Combinación de frutos secos y frutas sobre chocolate negro, blanco o leche.



TABLETAS

Negro, Amargo, Extra amargo, Amargo con sal, Leche, Blanco, Frutos secos, Café, Caramelo, Menta y Naranja.



TURRONES

Negro: Praliné, Crocanti, Soconusco, Café, Naranja, Trufa, Nuez, Ciruelas al Armagnac, Ron con pasas, Baileys, Whisky.

Leche: Crocanti, Maíz tostado, Avellana y Trufa.

Sin azúcar: Crocanti negro y Praliné leche.

Blanco: Galleta.

OTRAS ESPECIALIDADES



LEÑAS

Chocolate en forma de leñas de distintos sabores: Blanco con nuez, leche con avellana, negro con almendra y leche con caramelo.



TABLETONES

Tabletón de 450 gr. aprox. Blanco con café, Negro/Leche con frutos secos; Negro con naranja, Leche con caramelo, Negro amargo, Negro extra-amargo, Leche con café.

TROZOS

Degustación en láminas finas de diversos chocolates.



GALLETAS

Discos de chocolate blanco, leche y negro, con trozos de galleta de mantequilla elaborada con receta propia.



SARDINAS

En chocolate negro, blanco o con leche.

OSTRAS

Combinación de chocolate negro, blanco o leche, relleno de praliné.



OTRAS ESPECIALIDADES

TACOS

Barritas de praline de cinco sabores:

Almendra tostada, Maíz tostado con sal, Galleta de mantequilla, Paillete de avellana, Baileys y café moka.



CHOCOLATINAS

En chocolate negro de 65%, 75%, 85% y 95% de cacao.

En chocolate negro, blanco, con leche y caramelo.



LENGUAS DE GATO

En chocolate negro, blanco o con leche.

PIRULETAS

Piruletas de chocolate extrafino negro, leche o blanco decoradas.



CHOCOLATE A LA TAZA

Tabletas de chocolate elaborado en molino a la piedra, para deshacer en leche caliente.



CHOCOLATES DE MENDARO



NAPOLITANAS

Onzas finas de chocolate negro o leche.

FIGURAS DE PASCUA

En chocolate negro o con leche.



CORAZONES

En chocolate negro o con leche.



HUEVOS DE PASCUA

En chocolate negro o leche.



FONDUE

Chocolate de cobertura negra, leche o blanca con alto porcentaje de manteca de cacao, ideal para fundir.



PUROS DE CHOCOLATE

Puros de trufa de chocolate negro, bañado en chocolate extrafino y cubiertos con cacao en polvo.



CACAO

En polvo, amargo o azucarado, semidesgrasado.



OTRAS ESPECIALIDADES

EL MEJOR REGALO

Por teléfono o por e-mail, te atenderemos gustosamente para personalizar tus regalos de empresa, detalles de boda y cualquier otro evento o celebración, ajustándonos a tus necesidades. Realizamos envíos a domicilio en cualquier punto de entrega.

- REGALOS DE EMPRESA
- BODAS Y CELEBRACIONES
- CHOCOLATES PERSONALIZADOS
- ENVÍOS A DOMICILIO
- PEDIDOS POR INTERNET

**TIENDA
ONLINE**



REGALOS

VISITAS AL MOLINO

Puedes concertar una visita a nuestro molino del siglo XIX, actualmente en funcionamiento, enviando un mail a:
info@chocolatesdemendaro.com



Tienda online

www.chocolatesdemendaro.com

AZPILGOETA, 21
20850 **MENDARO**
TEL. 943 75 51 15

ETXAIDE, 6
20005 **SAN SEBASTIÁN**
TEL. 943 42 48 04

LICENCIADO POZA, 16
48011 **BILBAO**
TEL. 94 443 87 62

