



*El Barco
Delice*

LA TRADICIÓN

• THE TRADITION •

Chocolates y Cafés



Chocolates desde 1905
since 1905



NUESTROS TURRONES

Los turrone de chocolate "El Barco Delice", están basados en el principio del turrón, es decir, contienen un alto porcentaje de almendras y avellanas molidas en piedra. Añadiéndole después una pasta de nuestros excepcionales chocolates, conseguimos así un turrón de calidad suprema con un sabor único.

OUR NOUGATS

"El Barco Delice" chocolate nougats are base don a traditional turrón, that is to say they contain a high percentage of stone-ground almonds and hazelnuts. The ground nuts and our exceptional chocolate are blended to create a turrón of superb quality with a unique taste.

Ref. 72041

TURRÓN DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS - CHOCOLATE NOUGAT WITH ALMONDS

Ingredientes: Azúcar, ALMENDRAS, pasta de ALMENDRAS, pasta de AVELLANAS, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla.

Ingredients: Sugar, ALMONDS, ALMOND paste, HAZELNUT paste, cocoa butter, whole MILK powder, cocoa mass, emulsifier (SOYA lecithin), and natural vanilla flavouring.

Peso Neto: / Net Weight: 300g

Ref. 72043

TURRÓN DE CHOCOLATE PRALINÉ - CHOCOLATE NOUGAT PRALINE

Ingredientes: Azúcar, manteca de cacao, pasta de AVELLANAS, pasta de ALMENDRAS, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla.

Galleta: Azúcar, Harina de TRIGO, MANTEQUILLA, LECHE en polvo, emulgente (lecitina de SOJA), sal, acidulante (bicarbonato sódico), harina de MALTA (CEBADA), antioxidante (tocoferoles). Puede contener trazas de HUEVO.

Peso Neto: / Net Weight: 300g

Ref. 72044

TURRÓN DE CHOCOLATE CON NUECES - CHOCOLATE NOUGAT WITH NUTS

Ingredientes: Azúcar, NUECES, pasta de ALMENDRAS, pasta de AVELLANAS, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla.

Ingredients: Sugar, NUTS, ALMOND paste, HAZELNUT paste, cocoa butter, whole MILK powder, cocoa mass, emulsifier (SOYA lecithin), and natural vanilla flavouring.

Peso Neto: / Net Weight: 300g

Ref. 72046

TURRÓN DE CHOCOLATE CON NARANJA - CHOCOLATE NOUGAT WITH ORANGE

Ingredientes: Azúcar, pasta de ALMENDRAS, pasta de AVELLANAS, piel de naranja confitada, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, emulgente: lecitina de SOJA, aroma natural de vainilla y aroma natural de naranja.

Ingredients: Sugar, ALMONDS, ALMOND paste, HAZELNUT paste, orange peel, cocoa butter, whole MILK powder, cocoa mass, emulsifier (SOYA lecithin), natural vanilla and orange flavouring.

Peso Neto: / Net Weight: 300g

Ref. 72047

TURRÓN DE CHOCOLATE CON PASAS AL RON - CHOCOLATE NOUGAT WITH RUM RAISINS

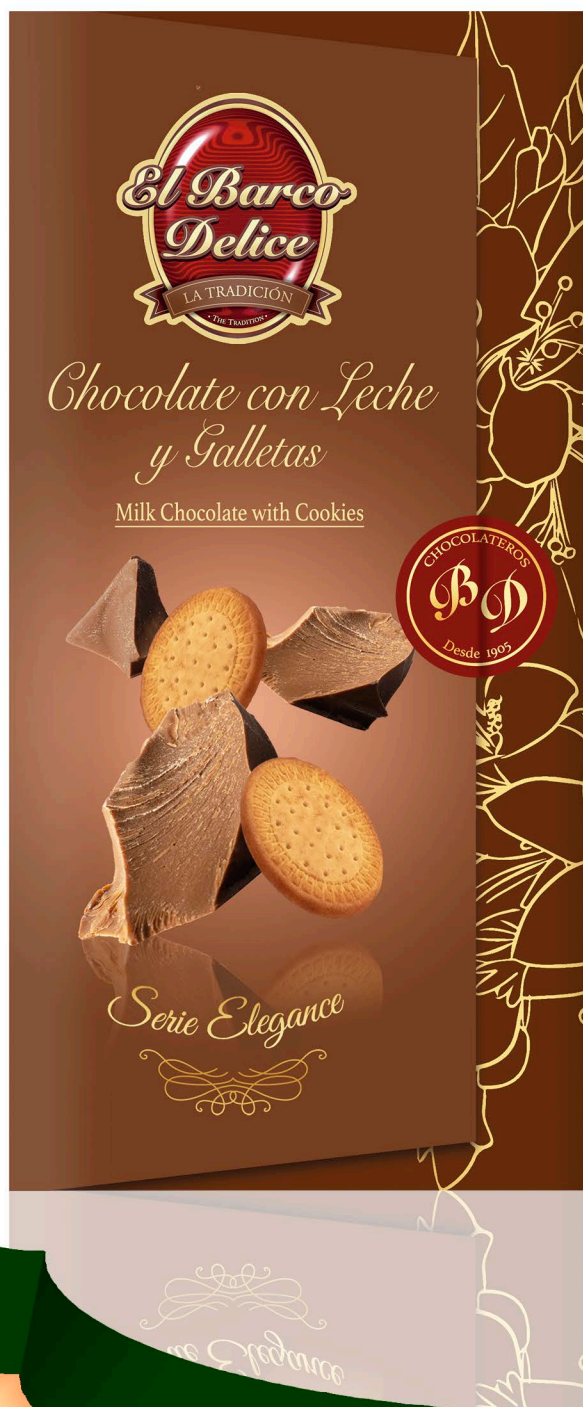
Ingredientes: Azúcar, ALMENDRAS, pasta de ALMENDRAS, pasta de AVELLANAS, pasas, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla, licor ron.

Ingredients: Sugar, ALMONDS, ALMOND paste, HAZELNUT paste, raisins, cocoa butter, whole MILK powder, cocoa mass, emulsifier (SOYA lecithin), natural vanilla flavouring, rum liqueur.

Peso Neto: / Net Weight: 300g

Conservar en lugar alejado de olores, seco y fresco, no superior a 19°
Store in a cool dry place

Chocolates desde 1905
since 1905



Chocolates desde 1905
since 1905



CHOCOLATES "SERIE ELEGANCE"

En la búsqueda de superar a veces lo ya casi insuperable, hemos desarrollado cuatro nuevos productos, chocolates de primerísima calidad, perfectamente maridados con nuevos ingredientes, han dado como resultado final, unos productos con sabores y texturas sorprendentes.

Presentados en un atractivo Packaging, son elegantes en su presentación y elegantes en el paladar. Por eso les hemos denominado "Serie Elegance".

"SERIES ELEGANCE" CHOCOLATES

In the quest to overcome sometimes the almost insurmountable, we have developed four new products, top quality chocolates, perfectly paired with new ingredients, have given as a final result, some products with surprising flavors and textures.

Presented in an attractive packaging, they are elegant in presentation and elegant on the palate. That is why we have called them "Elegance Series".

Ref. 72011

CHOCOLATE CON LECHE Y GALLETA

Ingredientes: Chocolate (azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, emulgente (lecitina de SOJA) y aroma natural de vainilla. Cacao mínimo 32%. Galleta (harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal de girasol, cacao en polvo, jarabe de glucosa y fructosa, gasificantes: carbonato ácido de amonio y carbonato ácido de sodio, sal, lecitina de SOJA, aroma de vainilla). Contiene trazas de FRUTOS SECOS.

Ingredients: Chocolate (sugar, cocoa butter, whole MILK powder, cocoa mass, emulsifier: SOYA lecithin and natural vanilla flavoring). Minimum cocoa 32%. Cookie (WHEAT flour, sugar, sunflower oil, cocoa powder, glucose and fructose syrup, gasifiers: ammonium acid carbonate and sodium acid carbonate, salt, emulsifier: SOYA lecithin, vanilla flavor). May contain NUT traces.

Peso Neto: / Net Weight: 100g

Ref. 72014

CHOCOLATE NEGRO 95% CACAO

Ingredientes: pasta de cacao, manteca de cacao, azúcar y emulente (lecitina de SOJA). No contiene Gluten, Leche ni Frutos secos.

Ingredients: Cocoa mass, cocoa butter, sugar and emulsifier (SOYA lecithin). Not contain: Gluten, Milk, Nuts.

Peso Neto: / Net Weight: 75g

Conservar en lugar alejado de olores, seco y fresco, no superior a 19°
Store in a cool dry place

Chocolates desde 1905
since 1905



*El Barco
Delice*

LA TRADICIÓN

THE TRADITION



CHOCOLATE CON LECHE
y Pistachos a la Naranja

Milk Chocolate with Orange Pistachios



Serie Elegance



CHOCOLATE NEGRO
con Almendras y Trufa

Dark Chocolate with Almonds & Truffle



Serie Elegance



Chocolates desde 1905
since 1905



CHOCOLATES "SERIE ELEGANCE"

En la búsqueda de superar a veces lo ya casi insuperable, hemos desarrollado cuatro nuevos productos, chocolates de primerísima calidad, perfectamente maridados con nuevos ingredientes, han dado como resultado final, unos productos con sabores y texturas sorprendentes.

Presentados en un atractivo Packaging, son elegantes en su presentación y elegantes en el paladar. Por eso les hemos denominado "Serie Elegance".

"SERIES ELEGANCE" CHOCOLATES

In the quest to overcome sometimes the almost insurmountable, we have developed four new products, top quality chocolates, perfectly paired with new ingredients, have given as a final result, some products with surprising flavors and textures.

Presented in an attractive packaging, they are elegant in presentation and elegant on the palate. That is why we have called them "Elegance Series".

Ref. 72012

CHOCOLATE CON LECHE Y PISTACHOS A LA NARANJA - MILK CHOCOLATE WITH ORANGE PISTACHIOS

Ingredientes: Azúcar, PISTACHOS (28%), manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, azúcar de caña, emulgente (lecitina de SOJA), sal, pimentón, y aroma natural de naranja. Cacao mínimo 30%. No contiene gluten. Contiene trazas de FRUTOS SECOS.

Ingredients: Sugar, PISTACHIOS (28%), cocoa butter, whole MILK powder, cocoa mass, sugar cane, emulsifier (SOYA lecithin), salt, peppers, natural orange flavoring. Minimum cocoa 30%. May contain NUT traces. Gluten free.

Peso Neto: / Net Weight: 100g

Ref. 72013

CHOCOLATE NEGRO 70% CACAO CON ALMENDRAS Y TRUFA

Ingredientes: pasta de cacao, azúcar, ALMENDRAS (28%), manteca de cacao, emulente (lecitina de SOJA), azúcar de caña, sal, trufa, pimentón, y aroma de trufa natural. No contiene Gluten ni Leche.

Ingredients: Cocoa mass, sugar, ALMONDS (28%), cocoa butter, emulsifier (SOYA lecithin), sugar cane salt, truffle, peppers and natural truffle flavoring.

Peso Neto: / Net Weight: 100g

*Conservar en lugar alejado de olores, seco y fresco, no superior a 19°
Store in a cool dry place*

*Chocolates desde 1905
since 1905*



*El Barco
Delice*

LA TRADICIÓN

• THE TRADITION •



CHOCOLATE NEGRO

a la Menta

Dark Chocolate with Mint



Serie Elegance



Chocolate Negro

Dark Chocolate Sugar Free

*Sin
Azúcar*

añadido



Serie Elegance



*Chocolates desde 1905
since 1905*



CHOCOLATES "SERIE ELEGANCE"

En la búsqueda de superar a veces lo ya casi insuperable, hemos desarrollado cuatro nuevos productos, chocolates de primerísima calidad, perfectamente maridados con nuevos ingredientes, han dado como resultado final, unos productos con sabores y texturas sorprendentes. Presentados en un atractivo Packaging, son elegantes en su presentación y elegantes en el paladar. Por eso les hemos denominado "Serie Elegance".

"SERIES ELEGANCE" CHOCOLATES

In the quest to overcome sometimes the almost insurmountable, we have developed four new products, top quality chocolates, perfectly paired with new ingredients, have given as a final result, some products with surprising flavors and textures. Presented in an attractive packaging, they are elegant in presentation and elegant on the palate. That is why we have called them "Elegance Series".

Ref. 72015

CHOCOLATE NEGRO A LA MENTA

Ingredientes: Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), y aroma natural de menta.

Ingredients: Cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (SOYA lecithin), and natural mint flavoring.

Peso Neto: / Net Weight: 100g

Ref. 72017

CHOCOLATE NEGRO SIN AZÚCAR

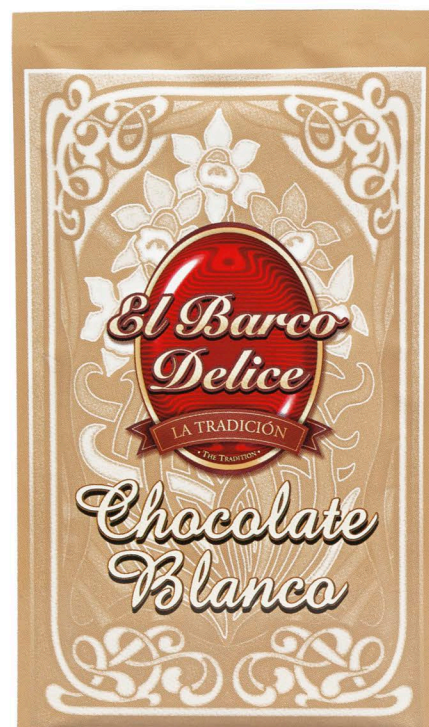
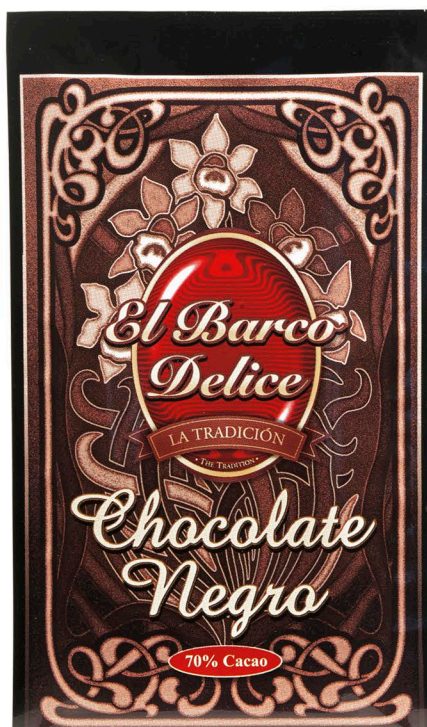
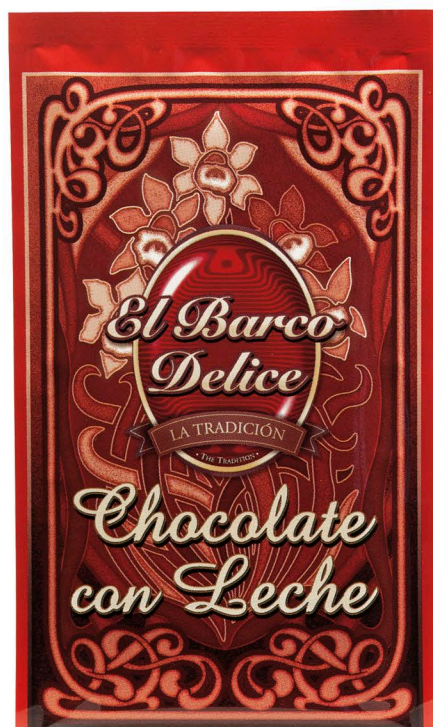
Ingredientes: Pasta de cacao, edulcorante: maltitol, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), y aroma natural de vainilla. Cacao mínimo 70%.

Ingredients: Cocoa mass, sweetener: maltitol, cocoa butter, emulsifier (SOYA lecithin), and natural vanilla flavouring.

Peso Neto: / Net Weight: 100g

Conservar en lugar alejado de olores, seco y fresco, no superior a 19°
Store in a cool dry place

Chocolates desde 1905
since 1905



Chocolates desde 1905
since 1905



CHOCOLATES EXTRAFINOS

Los chocolates extrafinos "El Barco Delice", son un producto de gran calidad en sus tres versiones, Negro, Blanco y con Leche. Tienen como principales características, sabor suave, muy aromáticos y funden fácilmente en boca. Tostamos el cacao a fuego, dándole el punto adecuado para que desarrolle su aroma y sabor. Posteriormente lo molem en molinos de piedra y así obtenemos la pasta de cacao, de donde sacamos la base principal para la elaboración de un excepcional chocolate.

EXTRAFINE CHOCOLATES

"El Barco Delice" extra-fine chocolates are a high quality product available in dark, white and milk chocolate. They are aromatic smooth tasting and melt easily in the mouth. We roast the cocoa beans to develop their aroma and taste. The cocoa beans are then ground by millstones to make the cocoa paste, which is used as the base for this exceptional chocolate

Ref. 72051

CHOCOLATE CON LECHE - MILK CHOCOLATE

Ingredientes: Azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, emulgente (lecitina de SOJA) y aroma natural de vainilla. Cacao mínimo 30%. CONTIENE TRAZAS DE FRUTOS SECOS.

Ingredients: Sugar, cocoa butter, whole MILK powder, cocoa mass, emulsifier, (SOYA lecithin) and natural vanilla flavouring. Minimum cocoa 30%. MAY CONTAIN NUT TRACES.

Peso Neto: / Net Weight: 100g

Ref. 72061

CHOCOLATE BLANCO - WHITE CHOCOLATE

Ingredientes: Azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, emulgente (lecitina de SOJA) y aroma natural de vainilla. Cacao mínimo 25%. CONTIENE TRAZAS DE FRUTOS SECOS.

Ingredients: Sugar, cocoa butter, whole MILK powder, emulsifier, (SOYA lecithin) and natural vanilla flavouring. Minimum cocoa 25%. MAY CONTAIN NUT TRACES.

Peso Neto: / Net Weight: 100g

Ref. 72071

CHOCOLATE NEGRO - DARK CHOCOLATE

Ingredientes: Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA).

Cacao mínimo 70%.

Ingredients: Cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (SOYA lecithin). Minimum cocoa 70%.

Peso Neto: / Net Weight: 100g

Conservar en lugar alejado de olores, seco y fresco, no superior a 19°
Store in a cool dry place

Chocolates desde 1905
since 1905



*El Barco
Delice*

LA TRADICIÓN

• THE TRADITION •

*El Barco
Delice*
LA TRADICIÓN
Desde 1905



CHOCOLATE



500g

*El Barco
Delice*
LA TRADICIÓN
Desde 1905



CHOCOLATE



500g

*El Barco
Delice*
LA TRADICIÓN
Desde 1905



CHOCOLATE



500g

*Chocolates desde 1905
since 1905*



CHOCOLATES EXTRAFINOS

Los chocolates extrafinos "El Barco Delice", son un producto de gran calidad en sus tres versiones, Negro, Blanco y con Leche. Tienen como principales características, sabor suave, muy aromáticos y funden fácilmente en boca. Tostamos el cacao a fuego, dándole el punto adecuado para que desarrolle su aroma y sabor. Posteriormente lo molem en molinos de piedra y así obtenemos la pasta de cacao, de donde sacamos la base principal para la elaboración de un excepcional chocolate.

EXTRAFINE CHOCOLATES

"El Barco Delice" extra-fine chocolates are a high quality product available in dark, white and milk chocolate. They are aromatic smooth tasting and melt easily in the mouth. We roast the cocoa beans to develop their aroma and taste. The cocoa beans are then ground by millstones to make the cocoa paste, which is used as the base for this exceptional chocolate

Ref. 72056

CHOCOLATE CON LECHE - MILK CHOCOLATE

Ingredientes: Azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, emulgente (lecitina de SOJA) y aroma natural de vainilla. Cacao mínimo 30%. CONTIENE TRAZAS DE FRUTOS SECOS.

Ingredients: Sugar, cocoa butter, whole MILK powder, cocoa mass, emulsifier, (SOYA lecithin) and natural vanilla flavouring. Minimum cocoa 30%. MAY CONTAIN NUT TRACES.

Peso Neto: / Net Weight: 500g

Ref. 72066

CHOCOLATE BLANCO - WHITE CHOCOLATE

Ingredientes: Azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, emulgente (lecitina de SOJA) y aroma natural de vainilla. Cacao mínimo 25%. CONTIENE TRAZAS DE FRUTOS SECOS.

Ingredients: Sugar, cocoa butter, whole MILK powder, emulsifier, (SOYA lecithin) and natural vanilla flavouring. Minimum cocoa 25%. MAY CONTAIN NUT TRACES.

Peso Neto: / Net Weight: 500g

Ref. 72076

CHOCOLATE NEGRO - DARK CHOCOLATE

Ingredientes: Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA).

Cacao mínimo 70%.

Ingredients: Cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (SOYA lecithin). Minimum cocoa 70%.

Peso Neto: / Net Weight: 500g

Conservar en lugar alejado de olores, seco y fresco, no superior a 19°
Store in a cool dry place

Chocolates desde 1905
since 1905



Chocolates desde 1905
since 1905



CHOCOLATE CON ALMENDRAS

Chocolate con Leche y Almendras, y chocolate Negro con Almendras, son productos de alta calidad, donde a una pasta de nuestros chocolates, negro o con leche, le añadimos unas almendras marconas tostadas a fuego. La almendra marcona es la variedad de mayor calidad, con un sabor inconfundible y confiere a la mezcla de sabores de nuestros chocolates una personalidad única.

CHOCOLATE WITH ALMONDS

Milk and dark chocolate with almonds are high quality products. We add "marconas" almonds roasted in fire to a paste made of our milk or dark chocolates. The "marcona" almond is the variety of almonds that has the highest quality. It has an unmistakable flavour and it gives an unique personality to our chocolates.

Ref. 72052

CHOCOLATE CON LECHE Y ALMENDRAS

MILK CHOCOLATE AND ALMONDS

Ingredientes: Azúcar, ALMENDRAS (25%), manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, emulgente (lecitina de SOJA) y aroma natural de vainilla. Cacao mínimo 30%.

Ingredients: Sugar, ALMONDS (25%), cocoa butter, whole MILK powder, cocoa mass, emulsifier (SOYA lecithin), and natural vanilla flavouring. Minimum cocoa 30%.

Peso Neto: / Net Weight: 200g

Ref. 72072

CHOCOLATE NEGRO CON ALMENDRAS

DARK CHOCOLATE WITH ALMONDS

Ingredientes: Pasta de cacao, azúcar, ALMENDRAS (25%), manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA). Cacao mínimo 70%.

Ingredients: Cocoa mass, Sugar, ALMONDS (25%), cocoa butter, emulsifier (SOYA lecithin). Minimum cocoa 70%.

Peso Neto: / Net Weight: 200g

*Conservar en lugar alejado de olores, seco y fresco, no superior a 19°
Store in a cool dry place*

*Chocolates desde 1905
since 1905*



Chocolates desde 1905
since 1905



CHOCOLATES CON ACEITE DE OLIVA Y MIEL

Chocolates elaborados con cacaos de alta calidad, suaves y aromáticos, en una perfecta combinación con aceite de oliva virgen extra ecológico y con una excelente y natural miel de bosque, hacen de estos chocolates un verdadero deleite para el paladar. Para degustarlos, deben dejarse fundir en la boca lentamente y así poder apreciar con calma, todos sus aromas y sabores en un cúmulo de sensaciones, dejando que inunden nuestros sentidos. Es un chocolate para degustar y disfrutar.

CHOCOLATE WITH OLIVE OIL AND HONEY

Chocolates made with high quality cocoa, soft and aromatic, a perfect combination with olive oil organic extra virgin and excellent natural forest honey make these chocolates a real treat for the palate. To taste them, they should be left to melt in the mouth slowly and calmly so they can appreciate all the aromas and flavors in a cluster of sensations, allowing flooding our senses. It is a chocolate to taste and enjoy.

Ref. 72074

CHOCOLATE NEGRO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
DARK CHOCOLATE WITH OLIVE OIL EXTRA VIRGIN

Ingredientes: Pasta de cacao, azúcar, aceite de oliva virgen extra (8%), manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA). Cacao mínimo 70%.

Ingredients: Cocoa mass, sugar, olive oil extra virgin (8%), cocoa butter, emulsifier (SOYA lecithin). Minimum cocoa 70%.

Peso Neto: / Net Weight: 100g

Ref. 72075

CHOCOLATE NEGRO CON MIEL DE BOSQUE
DARK CHOCOLATE WITH FOREST HONEY

Ingredientes: Pasta de cacao, azúcar, miel (9%), manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma. Cacao mínimo 70%.

Ingredients: Cocoa mass, sugar, honey (9%), cocoa butter, emulsifier (SOYA lecithin) and aroma. Minimum cocoa 70%.

Peso Neto: / Net Weight: 100g

Conservar en lugar alejado de olores, seco y fresco, no superior a 19°
Store in a cool dry place

Chocolates desde 1905
since 1905



*El Barco
Delice*

LA TRADICIÓN

• THE TRADITION •

*El Barco
Delice*

LA TRADICIÓN

Desde 1905

**CHOCOLATE
NEGRO**

con Naranja



DARK CHOCOLATE
with orange

with orange

DARK CHOCOLATE

*El Barco
Delice*

LA TRADICIÓN

Desde 1905

**CHOCOLATE
CON LECHE**

y Fresa



MILK CHOCOLATE
with strawberries

with strawberries

MILK CHOCOLATE

*Chocolates desde 1905
since 1905*



CHOCOLATES CON FRUTAS

Los chocolates con frutas de "El Barco Delice", en sus 2 versiones "Chocolate con Leche y Fresas", y "Chocolate Negro con Naranja" son productos de gran calidad. Tienen como principal característica, el gran y aromático sabor del chocolate fundiéndose en la boca, a la vez que deja entrever un delicioso sabor a fruta.

Es una perfecta combinación para los paladares más exquisitos.

CHOCOLATES WITH FRUITS

Chocolates with fruits "El Barco Delice" in its 2 versions "Milk Chocolate and Strawberries" and "Black Chocolate with Orange" are products of high quality. Their main feature, the large and aromatic flavor of chocolate melting in the mouth, while suggests a delicious fruity.

It is a perfect match for the most discerning palates.

Ref. 72053

CHOCOLATE CON LECHE Y FRESA

MILK CHOCOLATE AND STRAWBERRY

Ingredientes: Chocolate con Leche: Azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, emulgente (lecitina de SOJA) y aroma natural de vainilla. Cacao mínimo 30%.

Dados de fresa: puré de fresa, jarabe de glucosa, humectante (glicerol), azúcar, fibra de TRIGO, grasa vegetal, almidón de arroz, agente gelificante (pectina), regulador de acidez (ácido cítrico y ácido málico), concentrados (calabaza, zanahoria) con propiedades colorantes y aromatizantes.

CONTIENE TRAZAS DE FRUTOS SECOS.

Peso Neto: / Net Weight: 100g

Ref. 72073

CHOCOLATE NEGRO CON NARANJA

DARK CHOCOLATE WITH ORANGE

Ingredientes: Chocolate: Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA). Cacao mínimo 70%.

Relleno de naranja: puré de manzana, zumo concentrado de naranja (7%) jarabe de fructosa y glucosa, azúcar, humectante (glicerol), fibra de TRIGO, agente gelificante (pectina), grasa vegetal, regulador de PH (ácido cítrico), aroma natural de naranja, antioxidante (ácido ascórbico).

Peso Neto: / Net Weight: 100g

Conservar en lugar alejado de olores, seco y fresco, no superior a 19°
Store in a cool dry place

Chocolates desde 1905
since 1905



Chocolates desde 1905
since 1905



NAPOLITANAS

Las Napolitanas de "El Barco Delice", son nuestros chocolates en formato mas pequeño. En versiones con Leche y Negro. Pensado para degustar y fundir en la boca, o por ejemplo acompañado con uno de nuestros deliciosos Cafés Arábica Natural "El Barco Delice".

NEAPOLITANS

The Neapolitans of "El Barco Delice" are our chocolates in smaller format. In versions with Milk and Black. Thought to taste and melt in the mouth, or for example accompanied with one of our delicious Natural Arabica Coffees "El Barco Delice".

Ref. 72123 y Ref. 72121

CHOCOLATE CON LECHE - MILK CHOCOLATE

Ingredientes: Azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, emulgente (lecitina de SOJA) y aroma natural de vainilla. Cacao mínimo 32%. CONTIENE TRAZAS DE FRUTOS SECOS.

Ingredients: Sugar, cocoa butter, whole MILK powder, cocoa mass, emulsifier, (SOYA lecithin) and natural vanilla flavouring. Minimum cocoa 32%. MAY CONTAIN NUT TRACES.

Peso Neto: / Net Weight: Ref. 72123: 20 x 5g - Ref: 72121: 80 x 5g

Ref. 72133 y Ref. 72131

CHOCOLATE NEGRO - DARK CHOCOLATE

Ingredientes: Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA). Cacao mínimo 70%. PUEDE CONTENER TRAZAS DE FRUTOS SECOS Y LECHE.

Ingredients: Cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (SOYA lecithin). Minimum cocoa 70%. MAY CONTAIN NUT TRACES AND MILK.

Peso Neto: / Net Weight: Ref. 72133: 20 x 5g - Ref. 72131: 80 x 5g

Conservar en lugar alejado de olores, seco y fresco, no superior a 19°
Store in a cool dry place

Chocolates desde 1905
since 1905

*El Barco
Delice*

LA TRADICIÓN

• THE TRADITION •

Cacao a la taza

Spanish Hot Chocolate

*El Barco
Delice*

LA TRADICIÓN

Desde 1905

Peso Neto / Net Weight:
1000 g

1000 g
Peso Neto / Net Weight:



Chocolates desde 1905
since 1905



CACAO A LA TAZA

El Cacao a la Taza, es un producto concebido para hacer un chocolate a la taza espeso tradicional español.

Modo de empleo: Poner en un recipiente tantas tazas de leche como se desee, calentar sin llegar a hervir y añadir dos cucharadas soperas (50gr.) de cacao por taza de leche. Sin parar de mover, retirar del fuego cuando espese. Dejar reposar unos minutos antes de servir (dosis recomendada 200g por litro)

En microondas: Disolver 50g de cacao a la taza en 200 ml de leche templada. Meter en el microondas durante 1 minuto aproximadamente. Si al sacarlo no ha espesado suficientemente, mover con una cuchara y meterlo nuevamente en el microondas otro minuto.

Producto de gran tradición en España, indicado para tomar con churros, con picatostes de pan tostado o pan frito.

THICK HOT COCOA "TRADITIONAL SPANISH"

Directions for use: Heat as many cups of milk as desired, without letting it boil. Add two tablespoons of cocoa (50g) per cup of milk. Stir continually and remove from heat when it thickens. Leave to settle for a few minutes before serving.

To microwave: Dissolve 50g of cocoa in 200 ml warm milk. Microwave for approximately one minute.

Very traditional Spanish product, typically served with Spanish churros, croutons of toasted bread or fried bread.

Ref. 72205

CACAO A LA TAZA EXPOSITOR- EXHIBITOR SPANISH HOT CHOCOLATE

Ingredientes: Azúcar, cacao desgrasado en polvo, almidón de maíz, canela y aroma natural de vainilla.

Ingredients: Sugar, fat-reduced cocoa powder, corn flour, cinnamon and natural vanilla flavouring.

Peso Neto: / Net Weight: 50 x 30g

Ref. 72211

CACAO A LA TAZA BOLSA – BAG SPANISH HOT CHOCOLATE

Ingredientes: Azúcar, cacao desgrasado en polvo, almidón de maíz, canela y aroma natural de vainilla.

Ingredients: Sugar, fat-reduced cocoa powder, corn flour, cinnamon and natural vanilla flavouring.

Peso Neto: / Net Weight: 1 Kg

Ref. 72213

CACAO A LA TAZA BOTE – TIN SPANISH HOT CHOCOLATE

Ingredientes: Azúcar, cacao desgrasado en polvo, almidón de maíz, canela y aroma natural de vainilla.

Ingredients: Sugar, fat-reduced cocoa powder, corn flour, cinnamon and natural vanilla flavouring.

Peso Neto: / Net Weight: 450g

Conservar en lugar alejado de olores, seco y fresco, no superior a 19°
Store in a cool dry place

Chocolates desde 1905
since 1905

*El Barco
Delice*

LA TRADICIÓN

• THE TRADITION •

Cacao Soluble

Breakfast Chocolate



Peso Neto / Net Weight:
1000 g

1000 g

Peso Neto / Net Weight

*El Barco
Delice*

LA TRADICIÓN

*Cacao
Desayunos*

*Chocolates desde 1905
since 1905*



CACAO SOLUBLE

El Cacao Soluble, a base de ingredientes naturales, hacen de él un producto muy digestivo y altamente nutritivo y rico.

Modo de empleo: Para batidos calientes: Añadir un par de cucharadas soperas a un vaso de leche caliente y remover para obtener una bebida de un inigualable sabor a chocolate.

Para batidos fríos: Poner en un recipiente tantos vasos de leche fría como desee. Añadir un par de cucharadas soperas de Cacao Soluble por vaso de leche. Disolver con una batidora.

También puede poner en una jarra tantas tazas de leche como desee y añadir un par de cucharadas soperas de Cacao Soluble y dejar reposar en la nevera hasta el día siguiente. Mover y servir.

BREAKFAST CHOCOLATE

Soluble Cacao, based on natural ingredients, makes it a very digestive and highly nutritious and rich product.

Instructions for use: For hot milkshakes: Add a couple of tablespoons to a glass of hot milk and stir to obtain a drink with an incomparable chocolate flavor.

For cold milkshakes: Put as many glasses of cold milk in a container as you wish. Add a couple of tablespoons of Soluble Cocoa per glass of milk. Mix with beater.

Ref. 72206

CACAO SOLUBLE EXPOSITOR – EXHIBITOR BREAKFAST CHOCOLATE

Ingredientes: Azúcar, cacao desgrasado en polvo, sal, canela y aroma natural de vainilla.

Ingredients: Sugar, fat-reduced cocoa powder, salt, cinnamon and natural vanilla flavouring.

Peso Neto: / Net Weight: 50 x 18g

Ref. 72212

CACAO SOLUBLE BOLSA– BAG BREAKFAST CHOCOLATE

Ingredientes: Azúcar, cacao desgrasado en polvo, sal, canela y aroma natural de vainilla.

Ingredients: Sugar, fat-reduced cocoa powder, salt, cinnamon and natural vanilla flavouring.

Peso Neto: / Net Weight: 1 Kg

Ref. 72214

CACAO SOLUBLE BOTE– TIN BREAKFAST CHOCOLATE

Ingredientes: Azúcar, cacao desgrasado en polvo, sal, canela y aroma natural de vainilla.

Ingredients: Sugar, fat-reduced cocoa powder, salt, cinnamon and natural vanilla flavouring.

Peso Neto: / Net Weight: 450g

Conservar en lugar alejado de olores, seco y fresco, no superior a 19°
Store in a cool dry place

Chocolates desde 1905
since 1905



*El Barco
Delice*

LA TRADICIÓN

• THE TRADITION •



Chocolates desde 1905
since 1905



CACAO SOLUBLE 70% CACAO

El Cacao Soluble 70% Cacao, es un producto para los amantes de sensaciones intensas, con todo el aroma y sabor profundo del Cacao.

BREAKFAST CHOCOLATE 70% COCOA

Breakfast Chocolate 70% Cocoa, is a product for lovers of intense sensations, with all the aroma and deep flavor of Cocoa.

Ref. 72251

CACAO SOLUBLE 70% CACAO – BREAKFAST CHOCOLATE 70% COCOA

Ingredientes: Cacao (70%) (Cacao desgrasado natural en polvo, cacao), azúcar, almidón de maíz y aroma natural de vainilla.

No contiene: Gluten, Lactosa, Frutos secos.

Ingredients: Cocoa (70%) (Fat-reduced cocoa powder, cocoa), sugar, corn flour and natural vanilla flavouring.

Not contain: Gluten, Lactose, Nuts.

Peso Neto: / Net Weight: 300g

CACAO PURO 100%

El Cacao Puro, es un producto exclusivamente a base de cacao puro, previamente desgrasado. Puede utilizarse como ingrediente en repostería, también por personas que no puedan tomar azúcar y quieran añadir algún edulcorante a su gusto.

PURE COCOA 100%

Pure Cocoa, this product only contains pure cocoa which has previously had the fat reduced. It can be uses in baking and by people who do not take sugar and want to add another sweetener.

Ref. 72253

CACAO PURO 100% – PURE COCOA 100%

Ingredientes: Cacao desgrasado natural en polvo.

Ingredients: Fat-reduced cocoa powder, corn flour.

Peso Neto: / Net Weight: 250g

*Conservar en lugar alejado de olores, seco y fresco, no superior a 19°
Store in a cool dry place*

*Chocolates desde 1905
since 1905*



Chichirimundis

*Chocolates desde 1905
since 1905*



CHICHIRIMUNDIS

Ref. 72430

CHICHIRIMUNDIS ORIGINAL

Deliciosas almendras ligeramente caramelizadas, con chocolate blanco y cubiertas con cacao en polvo.

Ingredientes: ALMENDRAS, Azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina de SOJA) y aroma natural de vainilla.

Delicious caramelized almonds, covered with white chocolate and sprinkled with cocoa powder.

Ingredients: ALMONDS, sugar, cocoa butter, whole MILK powder, fat-reduced cocoa powder, emulsifier (SOYA lecithin) and natural vanilla flavouring.

Peso Neto: / Net Weight: 200g

Conservar en lugar alejado de olores, seco y fresco, no superior a 19°
Store in a cool dry place

Chocolates desde 1905
since 1905



Chocolates desde 1905
since 1905



NUESTRAS DELICIAS - OUR DELIGHTS

Ref. 72432

PEPITAS DE CACAO - COCOA NIBS WITH CHOCOLATE 70%

Deliciosas Pepitas de cacao, troceadas y tostadas de forma natural y cubiertas con chocolate negro.

Ingredientes: Pasta de cacao, cacao natural tostado, azúcar, manteca de cacao, cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina de SOJA).

Delicious Cocoa nibs, sliced and toasted naturally and covered with dark chocolate.

Ingredients: Cocoa mass, nibs natural cocoa, sugar, cocoa butter, fat-reduced cocoa powder, emulsifier (SOYA lecithin).

Peso Neto: / Net Weight: 175g

Ref. 72441

DELICIAS DE NARANJA - ORANGE PEEL WITH CHOCOLATE

Piel de naranja cubierta de chocolate negro

Ingredientes: Chocolate: Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina de SOJA).

Piel de naranja en tiras confitadas con azúcar y jarabe de glucosa. Aroma.

Ingredients: Chocolate: cocoa mass, sugar, cocoa butter, fat-reduced cocoa powder, emulsifier (SOYA lecithin).

Orange peel in strips candied with sugar and glucose syrup. Flavor.

Peso Neto: / Net Weight: 150g

Ref. 72442

DELICIAS DE LIMÓN - LEMON PEEL WITH DARK CHOCOLATE

Piel de limón cubierta con chocolate negro.

Ingredientes: Chocolate: Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA). Cacao mínimo 70%.

Piel de limón, sacarosa, fructosa, dextrosa, maltosa, conservante (E-202) y acidulante (E-330)

No Contiene: Gluten, Leche ni Frutos secos.

Ingredients: Chocolate: cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (SOYA lecithin). Minimum cocoa 70%.

Lemon peel, sucrose, fructose, dextrose, maltose, preservative (E-202) and acidulant (E-330)

Not contain: Gluten, milk, nuts.

Peso Neto: / Net Weight: 150g

Conservar en lugar alejado de olores, seco y fresco, no superior a 19°
Store in a cool dry place

Chocolates desde 1905
since 1905



*El Barco
Delice*

LA TRADICIÓN

• THE TRADITION •



Chocolates desde 1905
since 1905



NUESTRAS DELICIAS - OUR DELIGHTS

Ref. 72431

BOLDELÍS

Deliciosas bolas crujientes cubiertas de chocolate con leche.

Ingredientes: Azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, harina de arroz, harina de TRIGO, MALTA en polvo, sal, (E-414, E-904), emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla. Contiene trazas de FRUTOS SECOS
Delicious crisp balls covered in milk chocolate.

Ingredients: Sugar, cocoa butter, whole MILK powder, cocoa mass, rice flour, WHEAT flour, MALT powder, salt, (E-414, E-904), emulsifier (SOYA lecithin) and natural vanilla flavouring. Contain NUT traces.

Peso Neto: / Net Weight: 150g

Ref. 72470

CORTEZAS CON CHOCOLATE BLANCO

PORK RINDS WITH WHITE CHOCOLATE

Ingredientes: Azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, cortezas de cerdo, sal, antioxidante (E-306, E-304), emulgente (lecitina de SOJA) y aroma natural de vainilla.

Ingredients: Sugar, cocoa butter, whole MILK powder, pork rinds, salt, antioxidant (E-306, E-304), emulsifier (SOYA lecithin) and natural vanilla flavouring.

Peso Neto: / Net Weight: 75g

Conservar en lugar alejado de olores, seco y fresco, no superior a 19°
Store in a cool dry place

Chocolates desde 1905
since 1905



Chocolates desde 1905
since 1905



GRAGEADOS

DRAGEES

Ref. 72410 - CHOCOLATE CON LECHE Y UVAS PASAS - MILK CHOCOLATE AND RAISINS

Ingredientes: Uvas pasas, azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, emulgente (lecitina de SOJA) y aroma natural de vainilla. E-414 y E-904. CONTIENE TRAZAS DE FRUTOS SECOS.

Ingredients: Raisins, sugar, cocoa butter, whole MILK powder, cocoa mass, emulsifier (SOYA lecithin) and natural vanilla flavoring. MAY CONTAIN NUT TRACES. Peso Neto: / Net Weight: 175g

Ref. 72411 - CHOCOLATE NEGRO CON ALMENDRAS - DARK CHOCOLATE WITH ALMONDS

Ingredientes: Pasta de cacao, ALMENDRAS, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA). E-414 y E-904

Ingredients: Cocoa mass, ALMONDS, sugar, cocoa butter, emulsifier (SOYA lecithin).

Peso Neto: / Net Weight: 150g

Ref. 72412 - CHOCOLATE BLANCO CON ALMENDRAS - WHITE CHOCOLATE WITH ALMONDS

Ingredientes: ALMENDRAS, Azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, emulgente (lecitina de SOJA) y aroma natural de vainilla. E-414 y E-904

Ingredients: ALMONDS, sugar, cocoa butter, whole MILK powder, emulsifier, (SOYA lecithin) and natural vanilla flavouring. Peso Neto: / Net Weight: 150g

Ref. 72413-CHOCOLATE LECHE,ALMENDRAS-SÉSAMO-MILK CHOCOLATE, ALMONDS AND SESAME.

Ingredientes: ALMENDRAS, azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, SÉSAMO, emulgente (lecitina de SOJA) y aroma natural de vainilla.

Ingredients: ALMONDS, sugar, cocoa butter, whole MILK powder, cocoa mass, SESAME, emulsifier (SOYA lecithin), and natural vanilla flavouring. Peso Neto: / Net Weight: 150g

Ref. 72414 - CHOCOLATE CON LECHE Y ALMENDRAS - MILK CHOCOLATE AND ALMONDS

Ingredientes: ALMENDRAS, azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, emulgente (lecitina de SOJA) y aroma natural de vainilla. E-414 y E-904

Ingredients: ALMONDS, sugar, cocoa butter, whole MILK powder, cocoa mass, emulsifier (SOYA lecithin), and natural vanilla flavouring. Peso Neto: / Net Weight: 150g

Conservar en lugar alejado de olores, seco y fresco, no superior a 19°
Store in a cool dry place

Chocolates desde 1905
since 1905

*El Barco
Delice*

LA TRADICIÓN

• THE TRADITION •



*Chocolates desde 1905
since 1905*



CREMA DE CACAO CON AVELLANAS

Finísima crema de chocolate y avellanas, lista para untar. De un cálido aroma, donde se aprecia el sabor inconfundible del cacao y la avellana.

SIN ACEITE DE PALMA.

COCOA-HAZELNUT CREAM

Fine chocolate and hazelnut cream, ready to spread. A warm fragrance, where you can see the unmistakable flavour of cocoa and hazelnut.

PALM OIL FREE.

Ref. 72460

CREMA DE CACAO CON AVELLANAS

Ingredientes: Azúcar, grasa vegetal (girasol, karité, illipe), LECHE desnatada en polvo, pasta de AVELLANA (11%), pasta de cacao, cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina de SOJA), aroma vainillina.

Puede contener otros FRUTOS DE CASCARA. Sin aceite de Palma.

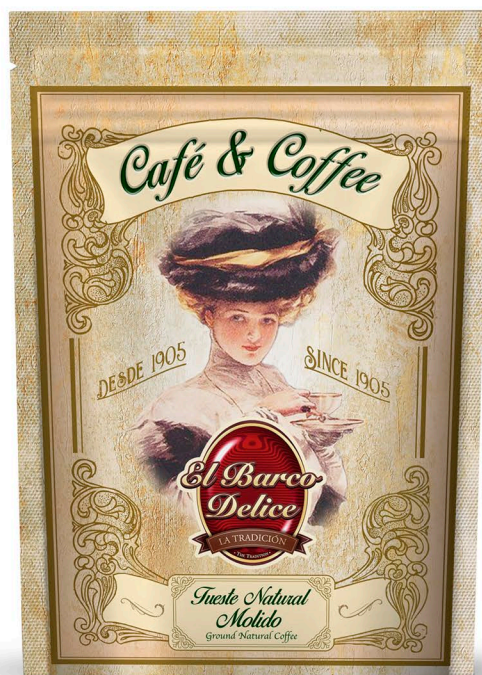
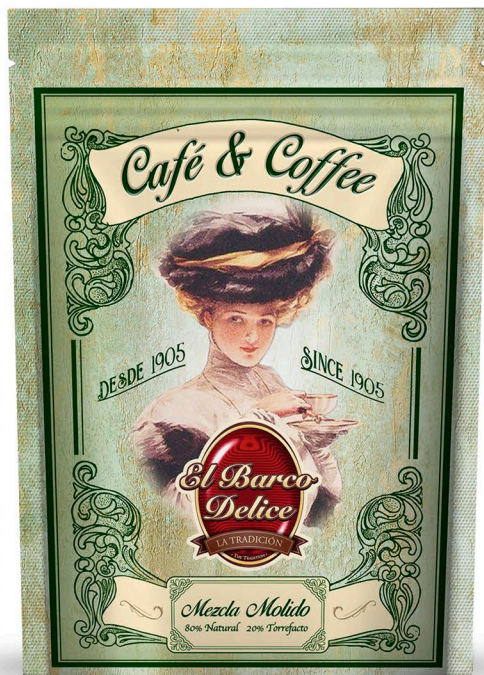
Ingredients: Sugar, vegetable oil (sunflower, shea, illipe), whole MILK powder, HAZELNUT paste (11%), cocoa mass, fat-reduced cocoa powder, emulsifier (SOYA lecithin), vanillin flavor.

May contain NUTS. Palm oil free.

Peso Neto: / Net Weight: 250g

*Conservar en lugar alejado de olores, seco y fresco, no superior a 19°
Store in a cool dry place*

*Chocolates desde 1905
since 1905*



Chocolates desde 1905
since 1905



NUESTROS CAFÉS – OUR COFFEES

La existencia de la planta del café se remonta a tiempos inmemoriales, señalándose su origen en la región etíope de Kaffa. Pero fueron los árabes quienes adoptaron el sistema de tostar y moler las semillas, introduciéndolo en el viejo continente durante el Siglo XVI, a través de los puertos de Marsella y Venecia. Una exquisita selección de cafés finos de las mejores plantaciones del mundo, se tuestan de forma totalmente artesanal para obtener los mejores resultados de aroma, color y sabor.

Coffee plants have existed since time immemorial, and were first discovered in the region of Kaffa in Ethiopia. However it was the Arabs who first developed the method of roasting and grinding the seeds that was first introduced to the Old World during the XVI century through the ports of Marseilles and Venice. An exquisite selection of coffee beans from the world's finest plantations are roasted in a completely artisan way to obtain the highest results in aroma, colour and taste.

Ref. 73022

CAFÉ TUESTE NATURAL - NATURAL TOASTED COFFEE

Café de tueste natural: Mezcla de varios orígenes. Es un café equilibrado, es suave, de cuerpo medio y muy buen aroma.

Peso Neto: / Weight: 500g

Ref. 73023

CAFÉ MEZCLA 80%/20% - MIXED COFFEE 80%/20%

Café Mezcla 80%/20%: Este café está compuesto por un 80% de café de tueste natural y un 20% de café tostado con azúcar (Torrefacto). Es un equilibrio entre los mejores cafés naturales con ese punto de café torrefacto, para los que les que son amantes de lo intenso.

Peso Neto: / Net Weight: 500g

Ref. 73029

DESCAFEINADO TUESTE NATURAL - NATURAL TOASTED DECAFFEINATED

Descafeinado de tueste natural: Mezcla de varios orígenes de alta calidad, llevados a un proceso de descafeinado antes del tueste y posterior tostado, hacen de este café uno de los mejores descafeinados que el paladar puede llegar a conocer. Suave en boca pero con un aroma intenso.

Peso Neto: / Weight: 500g

Conservar en lugar alejado de olores, seco y fresco, no superior a 19°
Store in a cool dry place

Chocolates desde 1905
since 1905



Gredos Alimentaria S.L.
Calle Piedrahíta, 2
05600 EL BARCO DE ÁVILA
Teléfono 920 340 341
alimentaria@gredosalimentaria.es
www.gredosalimentaria.es