



Mmmm...
Chocolate



Mmmm... Xocolat

Mmmm...Xocolat está ubicado en Fuerteventura, y está concebido como un pequeño obrador de bombones artesano y productos de chocolate orientado a ofrecer un mundo de sensaciones en pequeños bocados.

Usamos las mejores materias primas sin conservantes ni aromas artificiales, con un proceso de elaboración artesanal para asegurar la calidad en cada uno de nuestros productos. Utilizamos auténticas coberturas de chocolate belga en nuestros bombones y en productos como grajeados, confitería de chocolate, figuras de chocolate para Navidad o Pascua, turrónes de chocolate, semifríos...Productos que complementan la tradicional bombonería realizados con mimo y un cuidado especial para ofrecer una experiencia única de texturas y sabores.

Damos forma al chocolate y lo convertimos en originales detalles y dulces recuerdos, ideales para regalar o acompañar cualquier ocasión especial.



Mmmm...
Xocolat

Bomboneria

Todos los bombones son elaborados artesanalmente, bañados en coberturas de chocolate belga y con diversos rellenos a base de pulpa de fruta natural, pralinés de almendra o de avellana, giandujas o trufas.

El resultado es una gama de bombones con una gran calidad de materias primas y con ausencia de complementos artificiales como conservantes o aromas. Por éste motivo, el plazo de conservación se reduce a dos meses, y se comercializan de septiembre a junio para poder disfrutar de todas sus cualidades de forma óptima.

ESPECIALIDADES



Frambuesa

Interior de caramelo y puré de frambuesa natural bañado en una fina capa de chocolate con leche.



Aceite - sal

Inspirado en las meriendas de la infancia de pan, aceite, sal y chocolate. Con aceite de oliva virgen y escamas de sal bañado en chocolate negro.



Lima

Trufado de lima natural con un fino baño de chocolate blanco para contrastar.



Crujiente - canela

Crujiente barquillo francés envuelto en una gianduja con canela bañado en chocolate con leche.



Vainilla Papantla

Caramelo de vainilla natural bañado en chocolate negro. Suave y envolvente.



Fruta de la pasión

Caramelo con pulpa de fruta de la pasión natural envuelto por chocolate blanco.

ESPECIALIDADES

Marcona

Praliné de almendra marcona y limón con un punto de caramelo. Se deshace en el paladar.



Naranja

Gianduja de galleta y naranja cubierta de chocolate negro.



Almendra - higos

Praliné de almendra marcona y trocitos de almendra caramelizada con higos, bañado en cobertura negra.



Capuchino

Trufado de capuchino bañado en cobertura blanca y negra.



Para crakine

Trocitos crujientes de caramelo y cereales mezclados con praliné de avellanas y con una fina capa de chocolate negro.



Avellana - sal

Gianduja de avellana con trocitos de avellana caramelizada y escamas de sal con un baño fino de chocolate con leche.



ESPECIALIDADES

Jengibre

Trufado de chocolate y jengibre confitado bañado en chocolate negro.



Caramelo - baileys

Bañada en chocolate con leche y rebozada en cacao puro.



Piña colada

Cubierta de chocolate blanco y rebozada en coco.



Trufas de Licor

Ron

Con praliné de avellanas, bañada en chocolate negro y rebozada en trocitos de avellana.





Mmmm... Xocolat

Jentaciones

Naranjas con chocolate

Naranjas confitadas y caramelizadas artesanalmente, bañadas en chocolate negro.



Rocas de chocolate con leche

Pailleté feuilletine (barquillo francés tostado y caramelizado) con plátano liofilizado bañado en chocolate con leche.



Rocas suizas

Palitos de almendra caramelizados y bañados en chocolate negro.



Rocas de chocolate blanco

Muesli crujiente con frutos secos y limón confitado con chocolate blanco.



Mendigos

Cobertura de chocolate negra o con leche con frutos secos, naranja confitada,...



Maiz frito con chocolate

Maíz gigante frito bañado en chocolate negro.



Patánias

Auténtica almendra marcona tostada y caramelizada, envuelta en praliné de almendra y de avellanas y chocolate blanco. Rebozadas en cacao en polvo.



Pacahuete, coco y lima

Cacahuetes tostados y caramelizados, bañados con chocolate, coco y lima.



*Mmmm...
Kocolat*

Variedades

Rocas variadas

100 gr.



Rocas suizas

100 gr.



Pacahuete , coco y lima

100 gr.



Patánias

100 gr.



Maiz frito con chocolate

100gr.



Bombones

Surtido de 9 bombones.



Trufas

Surtido de 6 trufas.



Bombones

Caja surtida de 24 bombones.





Mmmm...
Xocolat

Fuerteventura

Registro Sanitario: FV/25/EI/19644

mmmxocolat@gmail.com

T. 646 739 806