

MENDARO | SAN SEBASTIÁN | BILBAO | MADRID



EL LUJO EN TODOS LOS SENTIDOS
LUXURY IN ALL SENSES



CHOCOLATES DE MENDARO SAINT- GERONS se funda en 1850 cuando Don Juan María Saint-Gerons, de origen francés, comienza a importar cacao e instala un molino en Mendaro para la elaboración de chocolate.

CHOCOLATES DE MENDARO SAINT-GERONS was founded in 1850 by Juan María Saint-Gerons, an entrepreneur of French origins who installed a mill in Mendaro and began to import cocoa for the elaboration of his chocolate.



The background of the right side of the image is a historical document with cursive handwriting. Visible text includes "INMUEBLES PUROS Y ESMERADAMENTE ELABORADOS", "VIUDA DE", "San María Saint-Gerons", "SE VENDEN POR MAYOR Y MENOR", and "A PRECION EQUITATIVA". The name "Mendaro" is written in a large, decorative script at the bottom.



160 AÑOS TRABAJANDO EL CHOCOLATE



LA EMPRESA

Actualmente la empresa CHOCOLATES DE MENDARO sigue perteneciendo a la familia Saint-Gerons que continúa la misma filosofía desde su fundación: ofrecer un producto de lujo con una cuidada elaboración y un riguroso control de calidad.

THE COMPANY

Today CHOCOLATES DE MENDARO is still a family-run Business owned by the Saint-Gerons family. The company maintains the same principles under which it was founded: offering a luxury product with a careful elaboration and a rigorous quality control.

LOS MEJORES INGREDIENTES



LA MATERIA PRIMA

En nuestro obrador sólo utilizamos ingredientes de máxima calidad: cacao, manteca, frutos secos, azúcar...


THE RAW MATERIAL

In our Workshops we only use ingredients of the highest quality: the best cocoa, lard, nuts, sugar...





ELABORACIÓN ARTESANAL




EL SECRETO DEL BUEN CHOCOLATE

Además de la exquisita materia prima y la cuidada elaboración artesanal lo fundamental para ofrecer la excelencia es la frescura del producto. El tiempo entre fabricación y comercialización es mínimo en nuestra empresa, por ello no utilizamos ningún conservante artificial.

THE SECRET FOR THE BEST CHOCOLATE

On top of our exquisite raw materials and a very careful artisan elaboration, one key ingredient of excellence is the freshness of the product. In Chocolates de Mendaro Saint-Gerons we make sure that the time elapsed between fabrication and commercialization is minimal, thus allowing us to avoid the use of any artificial preservatives whatsoever.





SABORES INTENSOS Y AROMAS SUTILES



DEGUSTACIÓN

Sólo en un buen producto se descubren todas las sensaciones del chocolate. El amplio abanico de sabores y aromas del chocolate se hacen presentes desde el principio: la vista, el olfato y... el gusto.

TASTING

Only in the highest quality products can all the sensations of chocolate be found. The wide range of subtle flavors and aromas of the best chocolate can be sensed from the beginning through sight, smell and... taste.





CREACIONES ORIGINALES Y EXCLUSIVAS



LOS PRODUCTOS

Nuestra carta de bombones se compone de más de 100 variedades, donde los modelos tradicionales se complementan con nuevas propuestas dentro del más estricto equilibrio.

Además ofrecemos una amplia variedad de formatos y propuestas: A la taza, tabletas, cacao en polvo, figuras, turrone.



OUR PRODUCTS

Our list of chocolates includes over a hundred varieties. In it you will find a perfect balance of the most traditional models and some innovative proposals.

We also offer a wide variety of formats: hot chocolate, chocolate bars, cocoa powder, figures, turrone



EL LUJO EN TODOS LOS SENTIDOS



EL REGALO

Para ocasiones señaladas o fechas determinadas, el mejor y más distinguido regalo: el chocolate de lujo. Complementos exclusivos en porcelana, cristal, maderas...

GIFTS

Luxury chocolate is the most distinguished gift for a very special occasion. We offer exclusive complements in porcelain, crystal, and wood.



MAESTRO CHOCOLATERO DESDE 1850
SPECIALISTS IN CHOCOLATE SINCE 1850



Azpilgoeta, s/n
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

info@chocolatesdemendaro.com
www.chocolatesdemendaro.com