



**CHOCOLATES  
DE MENDARO**  
SAINT - GERONS

*Maestro chocolatero desde 1850*



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.

01



02



03



04



05



06



## SÓLIDOS

### 01. NEGRO EXTRA AMARGO

Chocolate negro extra amargo con un 85% de cacao.

### 02. ESPECIAL DE LECHE

Chocolate con leche extrafino muy cremoso.

### 03. BLANCO CLÁSICO

Chocolate blanco extrafino dulce.

## PRALINÉS

### 04. PRALINÉ DE ALMENDRA

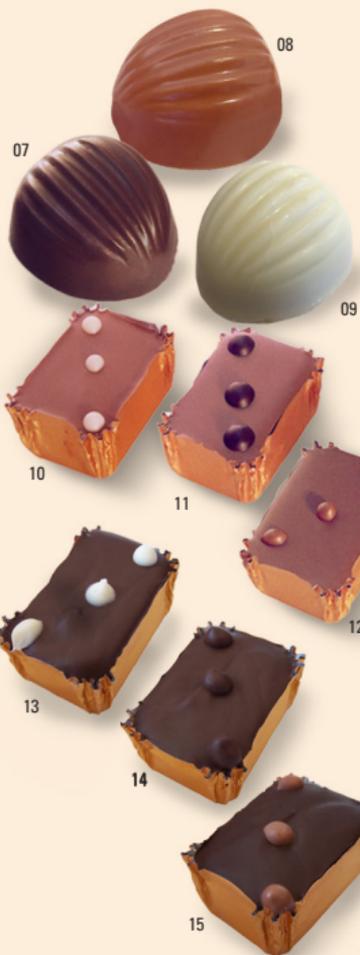
Chocolate negro con un 65% de cacao relleno de praliné de almendras.

### 05. PRALINÉ DE AVELLANA

Chocolate con leche extrafino relleno de praliné de avellanas.

### 06. GIANDUJA

Chocolate con leche extrafino relleno de gianduja de avellanas.



## PRALINÉS CON FRUTOS SECOS

**07. AVELLANA NEGRA**  
Crocanti de avellanas con praliné cubierto de chocolate amargo.

**08. AVELLANA DE LECHE**  
Crocanti de avellanas con praliné cubierto de chocolate con leche.

**09. AVELLANA BLANCO**  
Crocanti de avellanas con praliné cubierto de chocolate blanco.

**10. GANACHE DE NUEZ**  
Ganache de mantequilla con nuez, cubierta de chocolate con leche.

**11. GANACHE DE ALMENDRA**  
Ganache de mantequilla con almendra, cubierta de chocolate con leche.

**12. GANACHE DE AVELLANA**  
Ganache de mantequilla con avellana, cubierta de chocolate con leche.

**13. GANACHE NEGRA DE NUEZ**  
Ganache de mantequilla con nuez, cubierta de chocolate negro.

**14. GANACHE NEGRA DE ALMENDRA**  
Ganache de mantequilla con almendra, cubierta de chocolate negro.

**15. GANACHE NEGRA DE AVELLANA**  
Ganache de mantequilla con avellana, cubierta de chocolate negro.



**16. MEDIA NUEZ LECHE**  
Media nuez de chocolate con leche, rellena de ganache de nuez.

**17. MEDIA NUEZ BLANCA**  
Media nuez de chocolate blanco, rellena de ganache de nuez.

**18. MEDIA NUEZ NEGRA**  
Media nuez de chocolate negro, rellena de ganache de nuez.

**19. CROCANTI DE NUEZ**  
Praliné de nuez con nueces troceadas, bañado en chocolate negro.

**20. CROCANTI DE ALMENDRA**  
Praliné de almendras tostadas con trozos de almendras bañado en chocolate negro.

**21. CROCANTI DE AVELLANA**  
Praliné de avellanas con trozos de avellanas tostadas, bañado en chocolate con leche.

**22. PAILLETE DE AVELLANA**  
Praliné de avellanas con crujiente barquillo, cubierto de chocolate con leche.

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

24



## FRUTOS SECOS

### 24. ROCA NEGRA

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

### 25. ROCA DE LECHE

Chocolate con leche extrafino con palitos de almendras tostadas.

### 26. ROCA BLANCA

Chocolate blanco con palitos de almendras tostadas.

### 27. TRÉBOL NEGRO DE AVELLANAS

Avellanas caramelizadas bañadas en chocolate negro.

### 28. TRÉBOL DE AVELLANAS

Avellanas caramelizadas bañadas en suave chocolate con leche.

### 29. TRIPLE BLANCO

Chocolate blanco extrafino con tres avellanas tostadas.

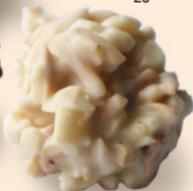
### 30. TRIPLE LECHE

Chocolate con leche extrafino con tres avellanas tostadas.

### 31. TRIPLE NEGRO

Chocolate negro extrafino con tres avellanas tostadas.

26



28



25



27

30

31



29

32



33 a 38



39



40



41



42



43



## TRUFAS

### 32. 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:

### 33. CHOCOLATE

### 34. CAFÉ

### 35. NARANJA

### 36. NATA

### 37. RON

### 38. WHISKY

## TRUFADOS

### 39. SOCONUSCO

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

### 40. REDONDO NEGRO

Trufa de chocolate aromatizada bañada en chocolate negro extrafino.

### 41. REDONDO DE LECHE

Trufa de chocolate aromatizada bañada en chocolate con leche extrafino.

### 42. COGNAC NEGRO

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

### 43. COGNAC DE LECHE

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

## TRUFADOS

### 44. ALMENDRADO

Trufa bañada en chocolate negro y rebozada en almendras fileteadas.

### 45. ERIZO

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

### 46. CAFÉ BLANCO

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

### 47. CAFÉ LECHE

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

### 48. CAFÉ NEGRO

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

### 49. EXTRA AMARGO

Trufa de chocolate negro extra amargo con un 85% de cacao, bañada en el mismo chocolate.

## CREMAS

### 50. DULCE DE LECHE

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

### 51. NATA

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

### 52. VAINILLA

Crema de vainilla natural cubierta con chocolate blanco

### 53. MENTA

Trufa de menta suave bañada en chocolate negro amargo.

## GANACHES

### 54. MANTEQUILLA

Ganache de mantequilla batida, cubierta con chocolate negro.

### 55. CAFÉ

Ganache de café cubierta de chocolate blanco.

### 56. AMARGO

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

### 57. CARAMELO

Ganache de caramelo, bañada en el chocolate con leche.

### 58. MIEL

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

### 59. GUIRLACHE

Ganache de guirlache al caramelo bañada en chocolate con leche extrafino.

### 60. CAFÉ-MOKA

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

### 61. CANELA

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

### 62. NARANJA DE LECHE

Suave ganache de naranja, cubierta con fino chocolate de leche.

### 63. TÉ

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

### 64. NARANJA NEGRO

Suave ganache de naranja, bañada en chocolate negro.

### 65. CARAMELO CON SAL

Ganache de caramelo cubierta de chocolate con leche y escamas de sal.

## CREMAS DE LICOR

### 66. COINTREAU

Ganache de cointreau cubierta con fino chocolate blanco.

### 67. RON

Ganache de ron cubierta de chocolate con leche.

### 68. BAILEYS

Ganache de Baileys cubierta de chocolate amargo.

### 69. GRAN MARNIER

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

### 70. CREMA DE LECHE AL RON

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

### 71. CREMA NEGRA AL RON

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

### 72. CREMA BLANCA AL RON

Crema de chocolate y ron cubierta de cremoso chocolate blanco.

### 73. IRLANDÉS

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

## LICORES

Bola de chocolate negro bitter rellena de licor de:

- |               |            |
|---------------|------------|
| 74. BAILEYS   | 78. VODKA  |
| 75. COINTREAU | 79. WHISKY |
| 76. COGNAC    | 80. RON    |
| 77. PATXARÁN  |            |

## GANACHES AFRUTADAS

### 81. NARANJA BLANCA

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

### 82. NARANJA

Praliné con trocitos de naranja confitada, bañado en chocolate negro.

### 83. CIRUELA

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

### 84. FRAMBUESA

Ganache aromatizada con frambuesa ácida cubierta con chocolate bitter.

### 85. HIGOS DE TURQUÍA

Praliné con higos de Turquía bañado en chocolate con leche.

### 86. FRUTA DE LA PASIÓN

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

### 87. CEREZA AL KIRSCH

Ganache de chocolate negro aromatizada a la cereza con kirsch.

### 88. COCO

Ganache de coco tostado, cubierta con chocolate negro.

### 89. FRESA

Ganache aromatizada con fresa ácida cubierta con chocolate con leche.

## GANACHES AFRUTADAS



### 90. PIEL DE NARANJA

Corteza de naranja confitada y bañada en chocolate negro.

### 91. PASAS AL RON

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

### 92. TROPICAL NEGRO

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

### 93. LIMÓN

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

### 94. TROPICAL DE LECHE

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

### 95. FONDUE NEGRO

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

### 96. FONDUE DE LECHE

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

### 97. FONDUE BLANCO

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



## SIN AZÚCAR

### 98. CREMA DE LECHE

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

### 99. TRONQUITO

Tronquito de chocolate negro, relleno de trufa de chocolate.

### 100. PRALINÉ DE AVELLANA

Topacio de leche relleno de praliné de avellanas.

### 101. TRUFA

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

### 102. ROCA NEGRA

Chocolate negro con palitos de almendras tostadas.

### 103. COINTREAU

Ganache al Cointreau cubierta con chocolate blanco.

### 104. GANACHE DE NUEZ

Ganache de mantequilla con nuez, cubierta de chocolate negro.

### 105. AVELLANA

Praliné con avellanas tostadas y chocolate con leche

### 106. OTOÑAL

Ganache de chocolate con cobertura negra

### 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.



### FLORENTINAS

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



### OSTRAS

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



### 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.

### TACOS

Barritas de praline de cinco sabores: Almendra tostada, Maíz tostado con sal, Galleta de mantequilla, Paillete de avellana, Baileys y café moka.



### PIRULETAS

Piruletas de chocolate extrafino negro, leche o blanco decoradas.



### PUROS DE CHOCOLATE

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



### NAPOLITANAS

Onzas finas de chocolate negro o leche.

### CHOCOLATE A LA TAZA

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



### CACAO

En polvo amargo o azucarado, semidesgrasado.



### FONDUE

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



**CORAZONES**  
En chocolate negro o  
con leche.



**HUEVOS DE PASCUA**

En chocolate negro  
o leche.



**CHOCOLATINAS**

En chocolate negro, blanco,  
con leche y caramelo.



**RODAJAS DE NARANJA**

Rodajas confitadas  
bañadas de chocolate  
negro.



**LENGUAS DE GATO**

En chocolate negro, blanco o con leche.



**SARDINAS**

En chocolate negro,  
blanco o  
con leche.

**ALMENDRAS**

Recubiertas de  
chocolate negro o con  
leche.



**FIGURAS DE PASCUA**

En chocolate  
negro o con  
leche.

**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



## VISITAS AL MOLINO!

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



MENDARO  
1850  
CHOCOLATES

AZPILGOETA, s/N  
20850 **MENDARO**  
TEL. 943 75 51 15

TIENDA ONLINE:  
[www.chocolatesdemendaro.com](http://www.chocolatesdemendaro.com)

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

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

