

# Dolfin

Bélgica

Desde 1989, Dolfin ha dirigido un original e inventivo acercamiento al chocolate. La compañía ha llevado el arte de mezclar –su permanente tema principal– a la elaboración del chocolate; los ingredientes están directamente mezclados con la masa del chocolate.

Añadiendo especias exóticas, sabores sutiles o cáscara de frutas al chocolate de alta calidad belga lo provee de incontables tentaciones.

Aunque Dolfin también visita los grandes clásicos, la idea reside en ser arriesgado pero acordándose del atractivo de las recetas que han resistido el paso del tiempo.

La búsqueda por la autenticidad de resultados en recetas que no son tan dulces, favoreciendo los ingredientes naturales.

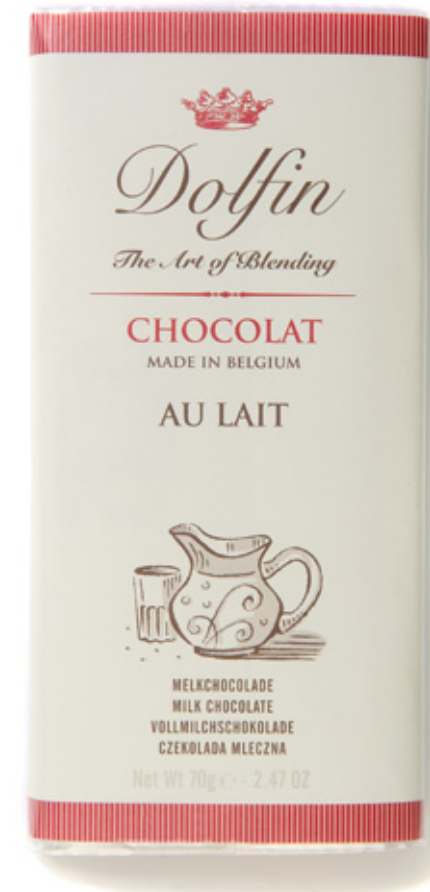


## Chocolate con Leche y Especias

### Chocolate con Leche

Suave y tierno, con un ligero sabor a caramelo pero no demasiado dulce. Este chocolate con leche es reconocible entre mil.

Formato:  
70 grs.



### Chocolate con Leche y Almendras Tostadas

Un clásico extremadamente sofisticado. Las almendras bien tostadas crujientes añaden más textura al chocolate con leche.

*Formato:*  
70 grs.



### Chocolate con Leche al Hot Masala

Procedente de la India, Hot Masala es una mezcla de especias: canela, cilantro, alhova, cardamomo, pimienta negra y nuez moscada.

*Formato:*  
70 grs.



### Chocolate con Leche a la Canela de Ceylan

Encontrada en la cocina alrededor del mundo, la canela realza el sabor cálido del chocolate con leche, añadiendo aromas particularmente animados y alegres.

*Formato:*  
70 grs.



### Chocolate Negro y Especias

#### Chocolate Negro con Té Earl Grey

Una mezcla perfecta de contrastes: la dulzura refrescante de la bergamota marida perfectamente con el sabor fuerte del chocolate. Para el té de la tarde, un chocolate con acento Británico.

*Formato:*  
70 grs.



#### Chocolate Negro a las Hojas de Menta

Nostalgia de un viaje por el norte de África, las hojas de menta mejoran la profundidad y dulzura de una extravagancia compartida con el chocolate. Su frescor da un sentido diferente a esta tradicional mezcla.

*Formato:*  
70 grs.



#### Chocolate Negro a la Naranja

El fino chocolate negro que se deshace en la boca, es soberbio combinado con pequeños trozos de gustosa naranja. Ligeramente ácido y con características carnosas evoca calidez en el invierno y alegría en verano.

*Formato:*  
70 grs.



#### Chocolate Negro al Café Molido

Crujiente y suavemente ahumado, manteniendo las tradiciones, es un chocolate animado y atrevido para los buscadores de emociones.

*Formato:*  
70 grs.



### Chocolate Negro al Anís Verde

El Anís resulta fresco y crujiente en el chocolate. Una sorprendente y apetecible combinación y un guiño a los productores de chocolate de días pasados.

*Formato:*  
70 grs.



### Chocolate Negro con Lavanda

La suavidad y el aroma de la Lavanda añaden frescor al chocolate negro.

*Formato:*  
70 grs.



### Chocolate Negro a la Pimienta Rosa

Muchos sabores diferentes se combinan para crear esta gentil, casi dulce alquimia, que se transforma en aromático, especiado y picante sabor de la pimienta rosa proveniente de Brasil.

*Formato:*  
70 grs.



### Chocolate Negro

### Chocolate Negro al 70% Cacao

Generoso, afrutado, potente, un final maravilloso y sutil; con la virtud del soberbio chocolate negro.

*Formato:*  
70 grs.



### Chocolate Negro al 70% de Cacao y Trozos de Cacao

Las habas de chocolate, crujientes y deliciosas, acrecentan las características del chocolate negro 70% y revelan las dos facetas del cacao, unidas en la misma barra.

*Formato:*  
70 grs.



### Chocolate Negro al 88% de Cacao

Algo misterioso, el chocolate negro al 88% de cacao tiene fragancias intensas. Es un chocolate puro con un sobresaliente final. Tiene un perfil distinguido, la simplicidad del cual permite que se casen los gustos salvajes y los auténticos.

*Formato:*  
70 grs.



*Minitableta*  
*Chocolate con Leche*

**Chocolate con Leche Hot Malasia**

Procedente de la India, Hot Masala es una mezcla de especias: canela, cilantro, alhova, cardamomo, pimienta negra y nuez moscada.

*Formato:*  
30 grs.



**Chocolate con Leche al Té Verde Konacha de Japón**

El dulzor del chocolate con leche se combina con las propiedades estimulantes, digestivas y circulatorias del té verde Konacha, el cual se obtiene de los polvos del té que se generan durante el proceso de fabricación de té Gyoduro o Sencha.

*Formato:*  
30 grs.



**Chocolate con Leche al Té Verde y Jazmín de Marruecos**

El esplendor del Jazmín se transforma sensual con el chocolate.

*Formato:*  
30 grs.



**Chocolate con Leche con Trozos de Cacao de Ghana**

Las habas de cacao revelan otra melodía Africana. El chocolate con leche reporta redondez y un sentido de gran intimidad.

*Formato:*  
30 grs.



*Minitableta*  
*Chocolate Negro*

**Chocolate Negro a la Pimienta Rosa de Brasil**

En el corazón de los bosques tropicales, el sabor de la pimienta rosa dibuja el fervor brasileño, el sabor de los teatrales y extremos contrastes.

*Formato:*  
30 grs.



**Chocolate Negro a la Pimienta Blanca & Cardamomo de Guatemala**

La pimienta blanca y el Cardomomo, dos especias relacionadas con la historia de la civilización Maya. Una fusión de brillo y maestría en un chocolate fuerte.

*Formato:*  
30 grs.



**Chocolate Negro a la Lavanda de Provenza**

El amargor del chocolate negro es suavizado gracias a la aromática y floral combinación de la Lavanda fresca.

*Formato:*  
30 grs.



**Chocolate Negro al 88% de Cacao**

La fuerza de este chocolate negro es como un golpe de tambor, un ritmo, una cadencia como la que se encuentra en la profunda y oscura África, fuertes latidos se imprimen en cada parte del chocolate.

*Formato:*  
30 grs.



*Napolitanas*

**Surtido Mixto**

- Chocolate con Leche
- Chocolate con Leche y Café
- Chocolate con Leche a la Canela
- Chocolate Negro con Almendras y Avellanas Tostadas (Nougatine)
- Chocolate Negro a la Pimienta Rosa
- Chocolate Negro al Limón
- Chocolate Negro con Té Earl Grey
- Chocolate Negro a la Naranja
- Chocolate Negro con Gengibre
- Chocolate Negro con Anís
- Chocolate Negro al 70% Cacao
- Chocolate Negro al 88% de Cacao

*Formato:*  
24 unidades de 5 grs.  
Dos de cada sabor.



**Surtido Mixto**

- Chocolate con Leche
- Chocolate con Leche y Café
- Chocolate Leche con Almendras y Avellanas Tostadas (Nougatine)
- Chocolate Negro con Almendras y Avellanas Tostadas (Nougatine)
- Chocolate Negro a la Naranja
- Chocolate Negro con Anís
- Chocolate Negro al 70% Cacao
- Chocolate Negro al 88% de Cacao

*Formato:*  
48 unidades de 5 grs.  
6 de cada sabor.



### Chocolate Negro al 70% de cacao

Generoso, afrutado, potente,  
un final maravilloso y sutil;  
con la virtud del soberbio  
chocolate negro.

*Formato:*

2 kg. (unidad: 5 grs.)



### Chocolate Negro a la Naranja

El fino chocolate negro que se deshace  
en la boca, es soberbio combinado con  
pequeños trozos de gustosa naranja.  
Ligeramente ácido y con características  
carnosas evoca calidez en el invierno  
y alegría en verano.

*Formato:*

2 kg. (unidad: 5 grs.)

