Exquisitem

2026/27

BY

miró

PASTRY &
CHOCOLATE DNA



Exquisitem by Elies Miró

Una passió per la xocolata que no canvia. Un catàleg que evoluciona.

La xocolata és una matèria que parla als sentits: té aroma, textura i intensitat. Podríem dir que té tots els ingredients necessaris per ser recordada: ens acompanya en moments especials, desperta records i transforma petits instants en experiències inoblidables, per ser assaborits amb tota la calma que mereixen.

A Exquisitem fa anys que treballem la xocolata amb respecte, coneixement i passió. Des del compromís familiar, hem consolidat un projecte que ens il·lusiona enormement i que ha fet de l'ofici una manera d'entendre la qualitat, l'exigència i el compromís. Ara, s'incorpora al projecte la quarta generació d'una família vinculada al món del dolç des de fa més de cent anys, amb el desig de sumar l'experiència acumulada al llarg dels anys a una mirada jove, inquieta i oberta.

El catàleg que us presentem neix de la suma de noves elaboracions, noves combinacions i aquells clàssics que, des de sempre, ens han acompanyat i singularitzat. Un catàleg que creix sense perdre l'essència que defineix els nostres bombons, xocolatejats, rajoles de xocolata i torrons.

Amb tenacitat, esforç i entusiasme, a Exquisitem continuem treballant per oferir productes elaborats amb xocolata d'alta qualitat, pensats per gaudir, compartir i recordar. Perquè cada peça és també una manera de renovar la confiança que, any rere any, heu dipositat en Exquisitem.

Tres categories, infinites emocions

Exquisitem compta amb tres categories de bombons per respondre a les tendències actuals del sector: els de la categoria 1, aquells bombons pensats per als moments més exquisits; els de la categoria 2, els bombons clàssics que mai fallen, i els de la categoria 3, aquells bombons essencials per gaudir-ne en qualsevol moment. Són tres categories consolidades que responen a tres maneres d'entendre la xocolata, com si de tres mons diferents estiguéssim parlant però amb un punt en comú: la passió per la xocolata. Enmig de tot aquest univers de bombons també hi ha les col·leccions emblemàtiques d'Exquisitem en rajoles de xocolata, torrons i xocolatejats, capaces de sorprendre tots els gustos.



Qualitat sense excuses

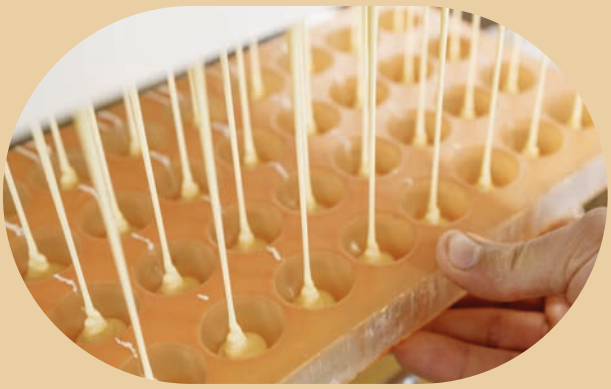
A Exquisitem som conscients del moment que viu el sector, en el qual les incerteses al voltant de les matèries primeres ara mateix són un repte real. És per això que a Exquisitem hem volgut anticipar-nos-hi buscant solucions per continuar mantenint el nivell de qualitat de les matèries primeres amb què elaborem els nostres productes i fent grans esforços per adaptar-nos a aquestes circumstàncies canviants, perquè creiem fermament en allò que fem. La nostra passió per la xocolata es manté intacta.





Servei al client

Exquisitem és atenció al client. Treballem per optimitzar els processos de transformació dels productes que elaborem i també per donar les millors respostes tan ràpid com sigui possible, buscant les millors fórmules per oferir productes elaborats amb xocolata singulars, plaents i màgics, atenent el client i oferint-li un servei a la seva mida.



Una marca que es fa gran

Compromís

Exquisitem és un equip de treball sòlid, il·lusionat i compromès amb tot allò que fa, perquè la xocolata realment ens apassiona. Amb cada decisió que prenem volem créixer per avançar junts, amb sentit de responsabilitat: amb els nostres clients, amb els nostres proveïdors i amb els professionals d'Exquisitem.





Vacblist

Els bombons Exquisitem són productes frescs que cal mantenir en unes condicions adequades per preservar-ne les característiques originals.

Davant la possible manca d'un espai preparat per emmagatzemar bombons i altres productes fets amb xocolata, Exquisitem ha ideat el nou sistema Vacblist, que permet conservar les propietats originals del bombó tal com va ser elaborat a l'obrador.

És per això que l'àrea de treball d'R+D d'Exquisitem ha fet un esforç molt important per aportar una solució eficaç per als nostres clients que els permeti consevar de manera òptima el producte, independentment de les característiques de cada espai on es comercialitzi.

Envàs 100% reciclable

Sis raons que avalen el sistema de conservació Vacblist d'Exquisitem

01. Regula la humitat del bombó

La nova safata i el sistema d'envasament al buit Vacblist d'Exquisitem actuen de coixí regulador de la humitat dels bombons i contribueixen al fet que no s'assequin ni s'estovin durant l'emmagatzematge.

02. Estabilitza la temperatura del bombó

La safata Vacblist d'Exquisitem es pot conservar a la nevera sense que els bombons s'humitegin. En treure-la per posar els bombons a la bombonera o servir-los, ajuda a estabilitzar-ne progressivament la temperatura.

03. Conserva les propietats dels bombons

L'envasament Vacblist d'Exquisitem afavoreix la preservació de les qualitats organolèptiques dels bombons (les aromes, les textures i els sabors) perquè es puguin servir als clients tal com van ser elaborats a l'obrador. Al mateix temps, evita que perdin la brillantor de la xocolata i que es tornin blancs si no es conserven a una temperatura adequada.

04. Flexibilitat en fer les comandes

Cada professional pot escollir els productes del catàleg que millor s'ajustin a les seves preferències o a les demandes dels seus clients, amb la possibilitat de triar la varietat de bombó que desitgi sense haver-ne de comprar una gran quantitat o estar subjecte a cap assortiment de bombons preestablert.

→ Ports pagats per a comandes superiors a 10kg.

05. Transport més segur

Les safates Vacblist d'Exquisitem faciliten el transport dels productes, ja que eviten que els bombons es belluguin dins la caixa i, com a conseqüència, es puguin ratllar o trencar.

06. Major respecte pel medi ambient

Exquisitem és una firma respectuosa amb el medi ambient. Per això s'han reduït o eliminat els materials difícils de reciclar. Alhora, les dimensions de les noves safates Vacblist d'Exquisitem permeten optimitzar les comandes i reduir el nombre de transports.

Vacblist

Com utilitzar les safates?

Quan rebi la comanda amb els productes sol·licitats, amb el sistema d'envasament Vacblist d'Exquisitem disposa de dues possibilitats per conservar-los en les millors condicions:



Si escull l'opció B

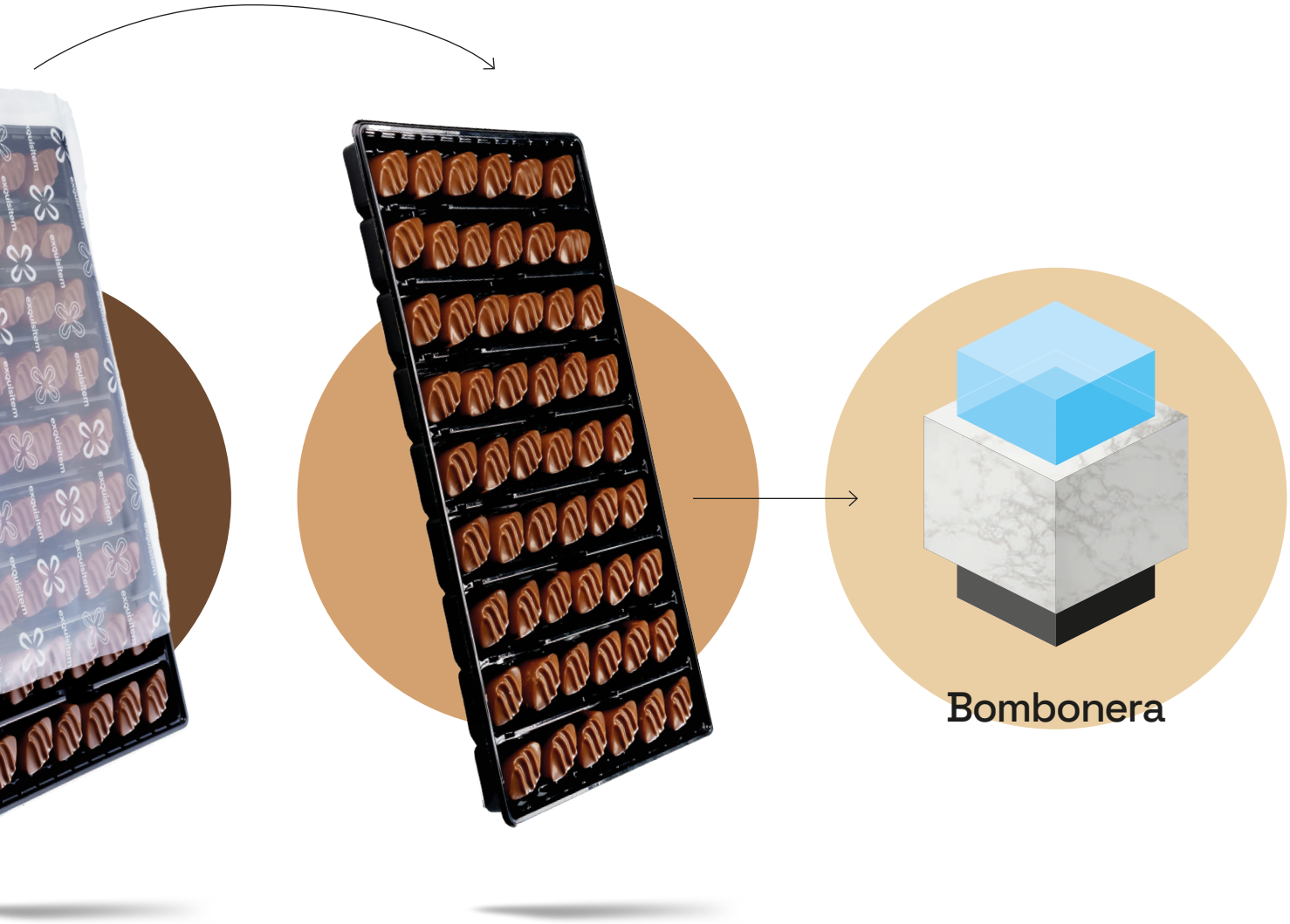
Si opta per conservar els productes Exquisitem a la nevera (sense haver desprecintat la caixa amb què li han estat lliurats), tan sols haurà de seguir tres passos molt senzills quan els vulgui posar a la bombonera:

Opció A

Pot col·locar els bombons directament a la bombonera, a una temperatura controlada d'entre 14 i 16°C.

Opció B

Si no pot posar tots els productes que ha adquirit a la bombonera per falta d'espai, amb el sistema Vacblist d'Exquisitem pot guardar-los tal com els ha rebut en una nevera (2°C), amb la caixa inclosa i sense que hagi estat desprecintada la bossa interior que conté els bombons.



1. Traieu la caixa de la nevera.

2. Mantingueu la caixa tancada i deixeu-la durant 1 hora a temperatura ambient **(en període d'estiu 30 minuts és suficient).**

3. Passada 1 hora (30 minuts si és estiu o passar directament a la bombonera si la temperatura és superior als 30°C), obriu la caixa, traieu-ne la safata i ja podeu obrir la bossa que protegeix els bombons i col·locar-los a la bombonera (quan el bombó assoleixi una temperatura de 14°C).



Col·lecció Exquisitem

Bombons

Bombons amb caràcter, espectaculars per dins i per fora, singulars al paladar.
Són els bàsics d'Exquisitem, bombons d'una gran varietat de sabors exquisits
i suggestius per a qualsevol ocasió, aquells que no poden faltar mai.


1
Caixa
40~50
Unitats
1
Sabor

Motlle · Bany · Conté gluten · Decoració · Conté ou

Canyella

Ref → 11.004

Trufat elaborat amb cobertura amb llet i infusió de canyella de Ceilan. Banyat amb cobertura negra i decorat.



Nous i ratafia

Ref → 12.032

Trufat de nous i ratafia elaborat amb cobertura amb llet. Emmotllat amb cobertura amb llet.

Nou disseny!



Gintònic

Ref → 11.029

Trufat elaborat amb cobertura negra, cobertura amb llet i ginebra, i perfumat amb tònica. Banyat amb cobertura negra i decorat.



Verdi

Ref → 11.060

Cobertura negra amb ametlles caramel·litzades. Banyat amb cobertura negra per conservar el cruixent del fruit sec, lentament torrat.



Bach

Ref → 12.015

Cobertura amb llet amb ametlles caramel·litzades. Banyat amb cobertura amb llet per conservar el cruixent del fruit sec, lentament torrat.



Haydn

Ref → 12.027

Cobertura amb llet amb avellanes caramel·litzades. Banyat amb cobertura amb llet per conservar el cruixent del fruit sec, lentament torrat.



Ametlla

Ref → 12.038

Praliné d'ametlla amb cobertura de llet. Emmotllat amb cobertura de llet.

Nou disseny!



Llimona

Ref → 13.005

Trufat de cobertura blanca amb llimona. Emmotllat amb cobertura blanca.

Novetat!



Gingebre i llimona

Ref → 11.080

Trufat de cobertura negra i infusió de gingebre, llimona i mel. Banyat amb cobertura negra i decorat.



Coco

Ref → 11.005

Trufat de coco elaborat amb cobertura blanca. Banyat amb cobertura negra i decorat amb coco deshidratat.



Taronja

Ref → 11.068

Trufat elaborat amb cobertura negra i taronges de la Mediterrània. Banyat amb cobertura negra i decorat.

Nou disseny!



Te menta

Ref → 11.055

Trufat elaborat amb cobertura amb llet, infusió de te Earl Grey i perfumat amb menta. Banyat amb cobertura negra i decorat.



Vivaldi

Ref → 11.017

Cobertura negra amb avellanes caramel·litzades. Banyat amb cobertura negra per conservar el cruixent del fruit sec, lentament torrat.



Avellana

Ref → 11.067

Praliné d'avellana amb cobertura de llet. Emmotllat amb cobertura negra.

Nou disseny!



Jazz

Ref → 11.019

Cobertura negra amb avellana, ametlla i nou.



1kg / Caixa

Blues

Ref → 12.016

Cobertura amb llet amb festuc, nou i ametlla.



1kg / Caixa

Òpera

Ref → 13.003

Cobertura blanca amb festuc, nou, avellana i nabius.



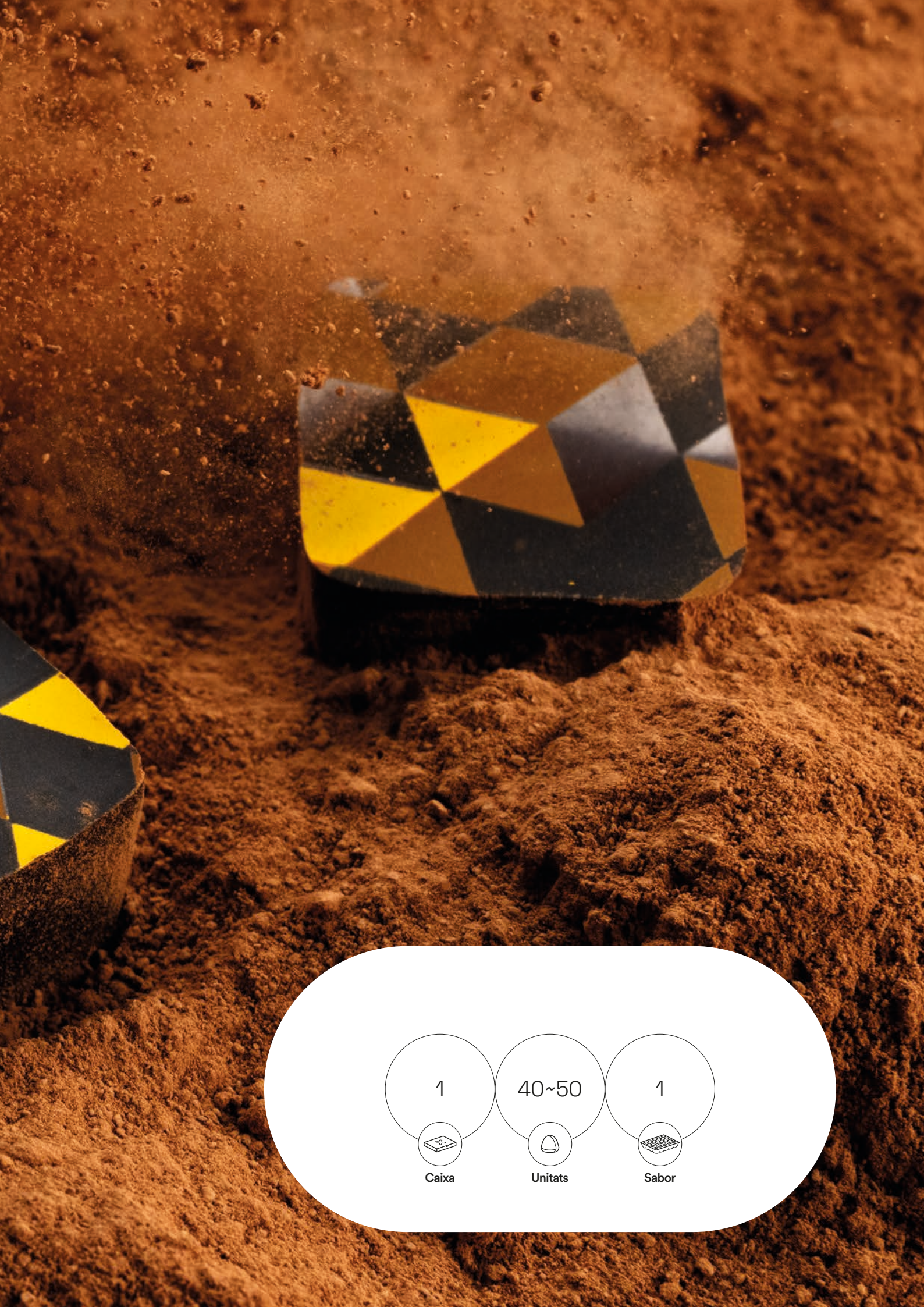
1kg / Caixa

Col·lecció Exquisitem

Bombons



Bombons amb personalitat: saborosos amb els ulls oberts, esdevenen màgics amb els ulls tancats. Són els clàssics d'Exquisitem, com la millor pel·lícula en blanc i negre de la història del cinema.


1
Caixa
40~50
Unitats
1
Sabor

Motlle · Bany · Conté gluten · Decoració · Conté ou

Caramel i cítrics

Ref → 11.070

Trufat de cobertura amb llet, caramel i polpa de llimona i taronja. Emmotllat amb cobertura negra.

Nou disseny!



Cookies

Ref → 12.036

Praliné d'ametlles i trossets de galetes Speculoos. Decorat amb galeta Speculoos.



Avellana doble

Ref → 11.013

Praliné d'avellana i avellana caramel·litzada. Banyat amb cobertura negra per mantenir el cruixent de l'avellana del seu interior.



Cirera amb kirsch

Ref → 11.049

Trufat elaborat amb cobertura negra i licor de cireres macerades amb kirsch. Banyat amb cobertura negra i decorat.



Crema catalana

Ref → 11.009

Trufat de cobertura blanca aromatitzat amb llimona i canyella. Banyat amb cobertura negra i decorat.

Nou disseny!



Crocant

Ref → 11.014

Praliné d'ametlla amb cobertura amb llet i crocant d'ametlla. Banyat amb cobertura negra. Decorat amb serigrafia.

Nou disseny!



Love cor red

Ref → 13.008

Trufat elaborat amb cobertura negra i licor de gerds. Emmotllat amb cobertura blanca.



Love cor llet

Ref → 12.037

Praliné d'ametlla amb cobertura de llet i emmotllat amb cobertura de llet.



Contrast

Ref → 11.011

Praliné d'ametlla amb cobertura amb llet i blat de moro torrat i salat. Banyat amb cobertura negra i decorat amb sal Maldon.



Ametlla doble

Ref → 12.011

Praliné d'ametlla amb cobertura amb llet i ametlla caramel·litzada sencera. Banyat amb cobertura amb llet per mantenir el cruixent del fruit sec.



Caramel

Ref → 12.006

Trufat elaborat amb cobertura amb llet i caramel. Emmotllat amb cobertura amb llet.



Gerds

Ref → 11.003

Trufat de gerds elaborat amb cobertura negra. Banyat amb cobertura negra i decorat amb gerd liofilitzat.



Macadàmia

Ref → 12.033

Praliné elaborat amb nous de macadàmia i cobertura blanca. Emmotllat amb cobertura de llet.

Nou disseny!



Love cor negre

Ref → 11.065

Trufat elaborat amb cobertura amb llet i caramel. Emmotllat amb cobertura negra.



Praliné d'ametlla

Ref → 12.018

Praliné d'ametlla i cobertura amb llet, banyat amb cobertura amb llet.



Praliné d'avellana

Ref → 11.026

Praliné d'avellana amb cobertura amb llet banyat amb cobertura negra. Decorat amb encenalls de xocolata amb llet.



Motlle · Bany · Conté gluten · Decoració · Conté ou

Nadal taronja

Ref → 11.051

Trufat elaborat amb cobertura negra i taronges del Mediterrani. Banyat amb cobertura negra i decorat amb serigrafia.

Nou disseny!



Nadal neules

Ref → 11.058

Praliné d'ametlla amb cobertura amb llet i neules trossejades. Banyat amb cobertura negra i decorat amb serigrafia.

Nou disseny!



Neula llet

Ref → 12.014

Praliné d'ametlla amb cobertura amb llet i neules trossejades. Banyat amb cobertura amb llet. Decorat amb serigrafia.

Nou disseny!



Primavera te violeta

Ref → 11.050

Trufat de cobertura amb llet infusionada amb te i perfumada amb flor de violeta. Banyat amb cobertura negra i decorat amb serigrafia.



Primavera vainilla

Ref → 12.028

Trufat de llet aromatitzat amb vainilla natural Bourbon. Banyat amb cobertura amb llet i decorat amb serigrafia.

Nou disseny!



Primavera te rosa

Ref → 11.077

Trufat elaborat amb cobertura amb llet, infusió de te Earl Grey i perfumat amb rosa. Banyat amb cobertura negra i decorat amb serigrafia.



Senyera

Ref → 11.047

Trufat elaborat amb cobertura negra i gerds. Banyat amb cobertura negra i decorat amb serigrafia.



Cafè

Ref → 11.002

Trufat de cafè. Banyat amb cobertura negra i decorat amb serigrafia.



Vainilla

Ref → 12.001

Trufat de llet aromatitzada amb vainilla natural Bourbon. Banyat amb cobertura amb llet.

Nou disseny!



Te llimona

Ref → 12.002

Trufat elaborat amb cobertura amb llet i infusió de te Earl Grey i perfumat amb llimones del Mediterrani. Banyat amb cobertura negra i decorat amb serigrafia.

Nou disseny!



Te violeta

Ref → 12.009

Trufat de cobertura amb llet infusionada amb te i perfumada amb flor de violeta. Banyat amb cobertura amb llet i decorat amb violeta cristal·litzada.



Vainilla blanca

Ref → 13.004

Trufat de cobertura blanca amb vainilla Bourbon. Emmotllat amb cobertura blanca.



Passió

Ref → 11.008

Trufat elaborat amb cobertura blanca, cobertura amb llet i polpa de fruita de la passió. Emmotllat amb cobertura negra.



Tiramisú

Ref → 12.004

Trufat elaborat amb cobertura negra i cobertura amb llet. Aromatitzat amb vi de Marsala, notes làctiques i de caramel. Emmotllat amb cobertura amb llet.





Col·lecció Exquisitem

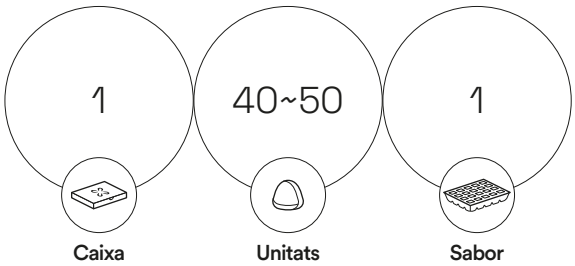
Bombons

Bombons amb segell, per descobrir sabors intensos, per redescobrir sabors plaents.
Són els especials d'Exquisitem. Excepcionals pels seus cromatismes
i les seves harmonies, com la millor banda sonora.

Bombó personalitzat



Exquisitem ofereix la possibilitat de personalitzar un bombó amb el vostre logotip. Per sol·licitar més informació, poseu-vos en contacte amb el departament comercial: sales@exquisitem.com



Motlle · Bany · Conté gluten · Decoració · Conté ou

Bicapa de fruites del bosc

Ref → 11.032

Trufat de cobertura negra i pasta de fruita de gerds. Banyat amb cobertura negra i decorat amb serigrafia.



Nou disseny!

Bicapa d'albercoc

Ref → 11.033

Trufat de cobertura negra i pasta d'albercoc. Banyat amb cobertura negra i decorat amb serigrafia.



Nou disseny!

Caramel i pera

Ref → 12.031

Trufat de cobertura amb llet, caramel i polpa de pera perfumat amb aiguardent. Emmotllat amb cobertura amb llet.



Festuc

Ref → 11.016

Praliné de festuc verd potenciat amb sal Maldon. Banyat amb cobertura negra i decorat amb un festuc.



Palet d'or

Ref → 11.022

Trufat de cobertura del 70%. Banyat amb cobertura negra i decorat amb or.



Tallat

Ref → 13.001

Cobertura blanca amb cafè. Emmotllat amb cobertura blanca.



Mango

Ref → 12.017

Trufat de cobertura negra i cobertura amb llet, amb polpa de mango. Emmotllat amb cobertura de llet i decorat.



Novetat!

Bicapa taronja

Ref → 11.064

Trufat de cobertura negra i pasta de taronja. Banyat amb cobertura negra i decorat amb serigrafia.

Nou disseny!



Bicapa iogurt i maduixa

Ref → 11.099

Trufat de cobertura blanca de iogurt i pasta de maduixa. Banyat amb cobertura negra i decorat.



Mandarina

Ref → 13.006

Trufat de cobertura blanca amb polpa de mandarina natural. Emmotllat amb cobertura blanca.



Uganda

Ref → 11.030

Trufat de cobertura negra Grand Cru Uganda. Banyat amb cobertura negra.

Novetat!



Bolívia

Ref → 11.015

Trufat de cobertura negra Grand Cru Bolívia. Banyat amb cobertura negra.

Novetat!



Dominicana

Ref → 11.018

Trufat de cobertura negra Grand Cru de la República Dominicana. Banyat amb cobertura negra.

Novetat!



Coco i pinya

Ref → 12.019

Trufat de cobertura amb llet i cobertura negra, amb polpa de coco i pinya. Emmotllat amb cobertura de llet i decorat.



Novetat!

Taronja daus

Ref → 11.006

Trufat elaborat amb cobertura negra i daus de taronja. Banyat amb cobertura negra.





Assortit de bombons de licor

Cointreau

Licor de Cointreau i xocolata negra.



Limoncello

Licor de llimona i xocolata negra.



Pera Williams

Licor de pera Williams i xocolata negra.



Whisky

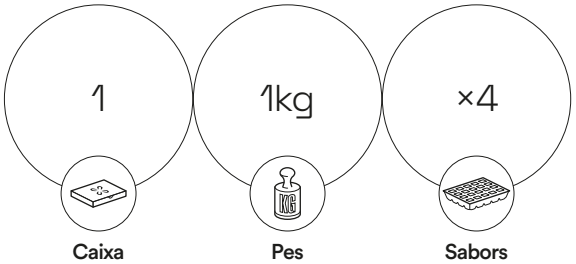
Licor de whisky i xocolata negra.



Caixa assortida de quatre gustos amb format d'1kg (250 grams per sabor).



Ref → 17.004





Bombons “bite”

1 Caixa

500g Pes

1 Sabor

Ref → 18.007

Blanc menta

Xocolata blanca amb menta natural cristal·litzada.



Ref → 18.002

Llet violeta

Xocolata amb llet i violeta natural cristal·litzada.



Ref → 18.008

Llet mango

Xocolata amb llet i mango natural liofilitzat.



Ref → 18.006

Blanc maduixa

Xocolata blanca amb maduixa natural liofilitzada.



Ref → 18.009

Negre passió

Xocolata negra amb passió natural liofilitzada.



Ref → 18.004

Negre gerds

Xocolata negra amb gerds naturals liofilitzats.



Pack de bombons
10kg

Ref → 11.055
Te menta
1kg × producte



Ref → 11.004
Canyella
1kg × producte



Ref → 11.005
Coco
1kg × producte



Ref → 11.067
Avellana
1kg × producte



Ref → 11.008
Passió
1kg × producte



Ref → 12.038
Ametlla
1kg × producte



Ref → 12.015
Bach
1kg × producte



Ref → 13.005
Llimona
1kg × producte



Ref → 12.006
Caramel
1kg × producte



Ref → 11.017
Vivaldi
1kg × producte



Pack de bombons 20kg

Ref → 11.055
Te menta
2kg × producte



Ref → 11.004
Canyella
2kg × producte



Ref → 11.005
Coco
2kg × producte



Ref → 11.067
Avellana
2kg × producte



Ref → 11.008
Passió
2kg × producte



Ref → 12.038
Ametlla
2kg × producte



Ref → 12.015
Bach
2kg × producte



Ref → 13.005
Llimona
2kg × producte

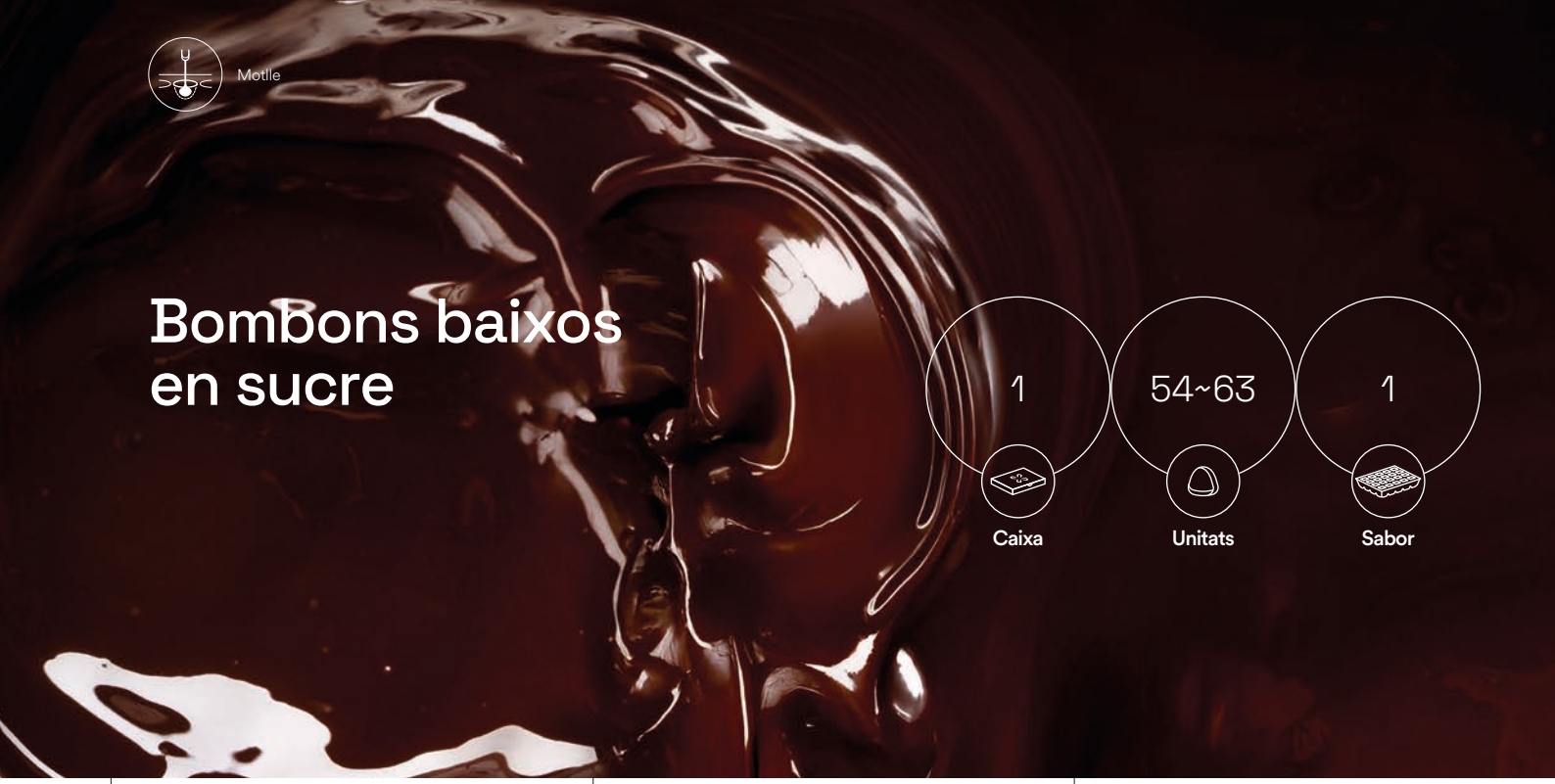


Ref → 12.006
Caramel
2kg × producte



Ref → 11.017
Vivaldi
2kg × producte





Bombons baixos en sucre

1	54~63	1
Caixa	Unitats	Sabor

Llimona

Ref → 15.009

Praliné d'ametlla amb cobertura amb llet i perfumat amb llimona. Emmotllat amb cobertura negra.



Cafè

Ref → 15.007

Praliné d'ametlla amb cobertura amb llet i cafè. Emmotllat amb cobertura amb llet.



Ametlla

Ref → 15.003

Praliné d'ametlla amb cobertura amb llet. Emmotllat amb cobertura amb llet.



Nibs

Ref → 15.005

Praliné d'avellana amb cobertura negra i pasta de cacau. Emmotllat amb cobertura negra.



Avellana

Ref → 15.006

Praliné d'avellana amb cobertura negra. Emmotllat amb cobertura negra.





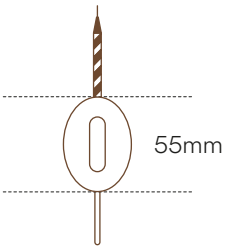
Espelmes d'aniversari

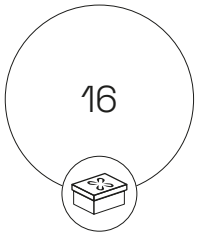
Nou disseny!

Caixa de 16 unitats formada per una o dues referències, a escollir, de 8 unitats cadascuna.

Les espelmes de cera se serviran de colors assortits.

Mides:





Unitats × caixa



Ref → 91.000



Ref → 91.001



Ref → 91.002



Ref → 91.003



Ref → 91.004



Ref → 91.005



Ref → 91.006



Ref → 91.007



Ref → 91.008



Ref → 91.009



Ref → 93.000

Ref → 93.001



Ref → 93.002



Ref → 93.003



Ref → 93.004



Ref → 93.005



Ref → 93.006



Ref → 93.007



Ref → 93.008



Ref → 93.009



Col·lecció Exquisitem

Xocolatejats

Petites esferes de colors que et transporten a un món de sensacions.
Sabors intensos, únics... però repetibles una vegada i una altra.



Ref → 71.006

Ametlla blanca caramel·litzada

Ametlles Marcona amb pell, caramel·litzades i recobertes amb cobertura blanca i empolvorades amb cacau.



Ref → 71.001

Avellana negra

Avellanes torrades caramel·litzades recobertes amb cobertura negra.



Ref → 71.023

Ametlla negra caramel·litzada

Ametlles Marcona amb pell, caramel·litzades i recobertes amb cobertura negra i empolvorades amb cacau.



Ref → 71.029

Avellana amb llet

Avellanes torrades caramel·litzades recobertes de cobertura amb llet.



Ref → 71.013

Avellana amb sèsam

Avellanes caramel·litzades recobertes amb cobertura amb llet i arrebossades amb sèsam.



Ref → 71.003

Nou empolvorada

Nous recobertes amb cobertura negra i empolvorades amb cacau.



Ref → 71.004

Taronja ametlla

Ametlla Marcona amb pell caramel·litzada, recoberta amb cobertura de taronja i empolvorada amb pols de taronja.



Ref → 71.005

Blat de moro amb pebre

Blat de moro torrat i salat recobert amb cobertura blanca i empolvorat amb pebre vermell dolç.



Ref → 71.022

Llimona i ametlla

Ametlla Marcona amb pell caramel·litzada, recoberta amb cobertura de llimona i empolvorada amb pols de llimona.



Ref → 71.030

Avellana, iogurt i maduixa

Avellana torrada caramel·litzada, recoberta amb cobertura de maduixa i iogurt. Empolvorada amb pols de maduixa.



Ref → 71.014

Gra de cafè amb xocolata

Gra de cafè torrat d'origen amb cobertura amb llet i empolvorat amb sucre de llustre.

Lloses



Novetat!

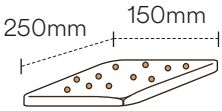
350g
aprox.

Pes bossa

Ref → 81.003

Avellana negra

Mides:

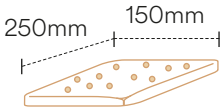


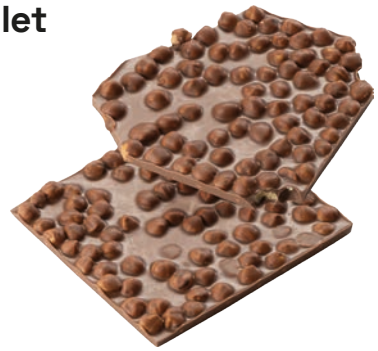


Ref → 82.002

Avellana amb llet

Mides:

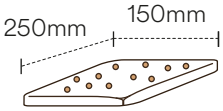




Ref → 81.004

Ametlla negra

Mides:

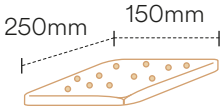


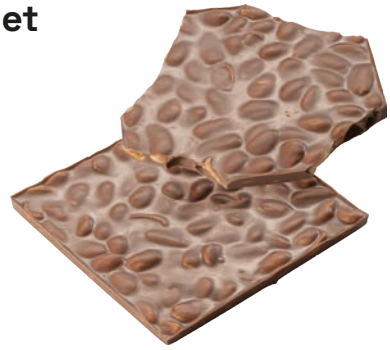


Ref → 82.001

Ametlla amb llet

Mides:





Llengües de gat

Ref → 62.002

Amb llet

Mida 70 × 19mm



1.600g/caixa

Ref → 61.003

Negra

Mida 70 × 19mm



1.600g/caixa

Ref → 63.001

Blanca

Mida 70 × 19mm



1.600g/caixa

Col·lecció Exquisitem

Fruites banyades



1.800g/caixa

Ref → 61.001

Tires de taronja

Tira de taronja confitada
i banyada amb cobertura negra.

1.800g/caixa

Ref → 62.001

Tires de llimona

Tira de llimona confitada
i banyada amb cobertura negra.

Nou disseny!

1.000g/caixa

Ref → 61.005

Discs de taronja

Discs de taronja confitats
i banyats amb cobertura negra.

600g/caixa

Ref → 61.004

Maduixes

Maduixa liofilitzada banyada
amb cobertura negra.



Col·lecció Exquisitem

Rajoles

Les rajoles de xocolata Exquisitem són aquells petits plaers de xocolata elevats al quadrat, per aprofundir en els seus sabors i textures lentament i en qualsevol moment.

Packaging personalitzat



Les rajoles de xocolata se serveixen dins de bosses flow pack anònimes. També es poden servir en caixes personalitzades impreses amb la vostra imatge corporativa, a partir de 200 unitats.

Per sol·licitar caixes personalitzades, poseu-vos en contacte amb el departament comercial: sales@exquisitem.com

---

Sense gluten | 85g/rajola | Flow Pack

Rajoles de xocolata negra



70%

Xocolata negra 70%.
Ref → 21.001

15U. / Caixa

80%

Xocolata negra 80%.
Ref → 21.003

15U. / Caixa

90%

Xocolata negra 90%.
Ref → 21.010

15U. / Caixa

99%

Xocolata negra 99%.
Ref → 21.017

15U. / Caixa

Ref → 21.038

Negra passió

Xocolata negra amb fruita de la passió liofilitzada.



12U. / Caixa

Ref → 21.022

Negra amb sal Maldon

Xocolata negra amb sal Maldon.



12U. / Caixa

Ref → 21.005

Negra amb tires de taronja

Xocolata negra amb encenalls de taronja.



12U. / Caixa

Ref → 21.006

Negra amb avellanes

Xocolata negra amb avellanes torrades.



10U. / Caixa

Ref → 21.009

Negra amb nibs

Xocolata negra amb nibs de cacau.



12U. / Caixa

Ref → 21.011

Negra amb ametlles

Xocolata negra amb ametlles Marcona.



12U. / Caixa

Ref → 21.007

Negra salada

Xocolata negra amb blat de moro, cacauets i sal Maldon.



10U. / Caixa

Ref → 21.008

Negra amb gerds

Xocolata negra amb gerds liofilitzats.



12U. / Caixa

Ref → 21.012

Negra amb iogurt i gerds

Xocolata negra amb gerds i iogurt liofilitzats.



12U. / Caixa

Ref → 21.013

Negra amb festucs

Xocolata negra amb festucs.



12U. / Caixa

Ref → 22.001

Amb llet

Xocolata amb llet 32%.



15U. / Caixa

Ref → 22.003

Amb llet i ametlles

Xocolata amb llet i ametlles Marcona.



12U. / Caixa

Ref → 22.004

Amb llet i violeta

Xocolata amb llet i violeta cristal·litzada.



12U. / Caixa

Ref → 22.009

Amb llet i nous pacanes

Xocolata amb llet, amb nous pacanes, amb esferes de caramel i sal Maldon.



12U. / Caixa

Ref → 22.007

Amb llet i cookies

Xocolata amb llet amb cookies i perles de llet.



12U. / Caixa

Conté gluten

Ref → 22.010

Amb llet i cafè

Xocolata amb llet i grans de cafè de xocolata.



12U. / Caixa

Rajoles amb baix contingut en sucres

Ref → 24.005

Xocolata negra i baixa en sucre

Xocolata negra 78%.



15U. / Caixa

Ref → 23.001

Blanca

Xocolata blanca.



15U. / Caixa

Ref → 26.001

Negra Bio Exceliter

Xocolata negra 70%.



15U. / Caixa

Ref → 23.010

Blanca amb taronja

Xocolata blanca amb encenalls de taronja.



12U. / Caixa

Ref → 26.003

Amb llet Bio Exceliter

Xocolata amb llet 32%.



15U. / Caixa

Ref → 23.002

Blanca amb gerds

Xocolata blanca amb gerds liofilitzats.



12U. / Caixa

Ref → 26.004

Blanca Bio Exceliter

Xocolata blanca perfumada amb vainilla natural.

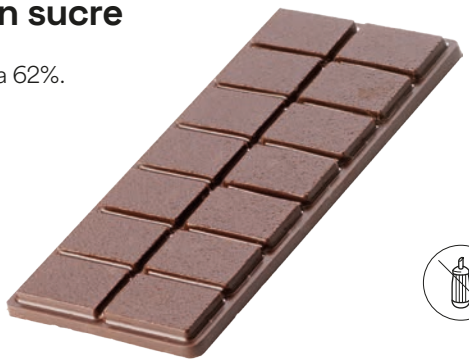


15U. / Caixa

Ref → 24.001

Xocolata negra i baixa en sucre

Xocolata negra 62%.

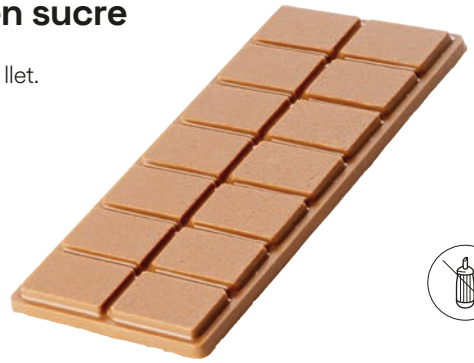


15U. / Caixa

Ref → 24.002

Xocolata amb llet i baixa en sucre

Xocolata amb llet.



15U. / Caixa



Col·lecció Exquisitem

Torrons

La col·lecció de torrons Exquisitem es presenta en dos formats diferents, de 180 i 300 grams, per gaudir amb intensitat dels sabors de la xocolata i de totes les combinacions de sabors.

Packaging personalitzat



Personalitzeu les caixes de torrons Exquisitem amb la vostra imatge corporativa a partir de 100 unitats. També es poden servir en format anònim.

Les comandes amb caixes personalitzades s'han de sol·licitar abans del 31 d'octubre. Per a més informació, poseu-vos en contacte amb el departament comercial: sales@exquisitem.com

---



180g / barra



Flow Pack

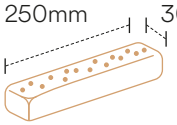
Torró
180

Conté gluten

Conté ou

Mides:

250mm 30mm



×5

Es poden fer capses variades amb un mínim de 5 unitats per gust.

20

Unitats × caixa

1

Sabor

Salat

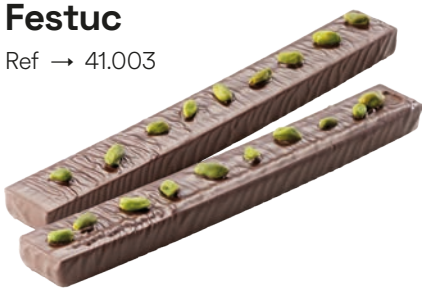
Ref → 41.007



Praliné d'ametlla amb cobertura amb llet i praliné de cacauet amb cobertura amb llet. Banyat amb cobertura negra i decorat amb blat de moro i sal Maldon.

Festuc

Ref → 41.003



Praliné de festuc amb trossets d'avellana, gianduia d'avellana i un punt de sal Maldon. Banyat amb cobertura negra i decorat amb festucs.

Gerds

Ref → 41.001



Trufat de gerds elaborat amb cobertura negra. Banyat amb cobertura negra i decorat amb gerd liofilitzat.

Nibs

Ref → 41.005



Trufat de cobertura negra amarga. Banyat amb cobertura negra i decorat amb nibs de cacau.
Producte disponible només els mesos de novembre i desembre.

Sacher

Ref → 41.035



Nou disseny!



Torró bicapa elaborat amb trufa de cobertura negra i amb fons de pasta de gerds natural. Emmotllat amb cobertura negra i decorat.

Taronja

Ref → 41.006



Trufat de cobertura negra i taronja amb daus de taronja trinxada banyats amb cobertura negra i decorada amb encenalls de taronja.

Neules

Ref → 42.001



Praliné d'ametlla amb cobertura amb llet i neules. Banyat amb cobertura amb llet i decorat amb trossets de xocolata negra.

Cookies

Ref → 42.004



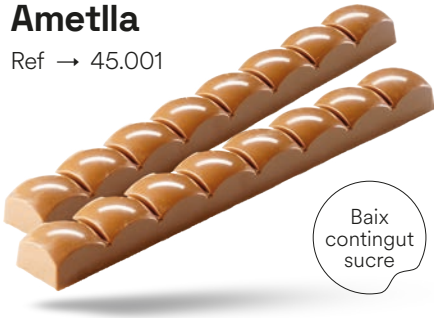
Pasta de galeta cookie amb cobertura amb llet i farcida amb galeta de cacau i caramel. Emmotllat amb cobertura amb llet.

Cafè
Ref → 42.003



Trufat elaborat amb cobertura negra de cafè. Banyat amb cobertura amb llet i decorat amb grans de cafè de xocolata.

Ametlla
Ref → 45.001



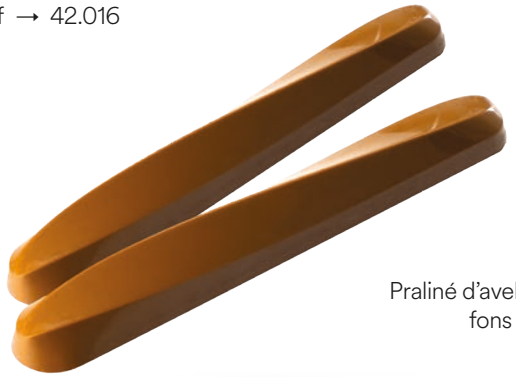
Praliné d'ametlla amb cobertura amb llet i ametlles. Emmotllat amb cobertura amb llet.

Avellana
Ref → 45.002



Praliné d'avellana amb cobertura negra i avellanes. Emmotllat amb cobertura negra.

Cruixent d'avellana i d'albercoc
Ref → 42.016





Praliné d'avellana i ametlla amb crocant cruixent i fons de pasta d'albercoc. Emmotllat amb cobertura amb llet i decorat.

Baileys
Ref → 41.024



Trufat de cobertura negra i cobertura amb llet amb crema de whisky i gianduia d'avellana. Banyat amb cobertura negra i decorat amb ametlles garapinyades.

Passió
Ref → 41.004



Bicapa elaborat amb cobertura blanca i fruita de la passió i trufat de cobertura negra. Emmotllat amb cobertura negra i decorat.

Avellana
Ref → 43.004



Praliné d'avellana amb cobertura de llet i avellana torrada. Emmotllat amb cobertura blanca.

Carquinyoli
Ref → 42.008



Praliné d'avellana amb carquinyolis, banyat amb cobertura negra i carquinyolis.

Xips
Ref → 41.008



Praliné d'ametlla amb cobertura amb llet i patates xips. Banyat amb cobertura negra i decorat amb sal Maldon.

Tou
Ref → 43.001



Torró clàssic tou amb ametlles i mel.

Dur
Ref → 43.002



Torró clàssic dur amb ametlles Marcona senceres.

Assortit de torrons

Les caixes dels assortits de torrons es poden servir de dues maneres diferents: amb la marca Exceliter o bé amb la caixa sense marca comercial.

Caixa de torrons variada. Mínim 5 unitats per gust.



Nou disseny!

XIPS
Praliné d'ametlla amb cobertura amb llet i patates xips. Banyat amb cobertura negra i decorat amb sal Maldon.

Novetat

TARONJA
Trufat de cobertura negra amb daus de taronja trinxada banyats amb cobertura negra i decorada amb encenalls de taronja.

SALAT
Praliné d'ametlla amb cobertura amb llet i praliné de cacauet amb cobertura amb llet. Banyat amb cobertura negra i decorat amb blat de moro, cacauets i sal Maldon.

GERDS
Trufat de gerds elaborat amb cobertura negra. Banyat amb cobertura negra i decorat amb gerd liofilitzat.

PASSIÓ
Bicapa elaborat amb cobertura blanca i fruita de la passió i trufat de cobertura negra. Emmotllat amb cobertura negra i decorat.

FESTUC
Praliné de festuc amb trossets de festucs i ametlles, amb un toc de sal Maldon. Banyat amb cobertura negra i decorat amb festucs.

NEULES
Praliné d'ametlla amb cobertura amb llet i neules. Banyat amb cobertura amb llet i decorat amb trossets de xocolata negra.

Ref → 44.008

Assortit Preferits ①

Inclou les següents varietats de barres de 100g
160 × 25mm

- Salat
- Taronja
- Neules

300g

Conté gluten

Ref → 44.006

Assortit salat ②

Inclou les següents varietats de barres de 100g
160 × 25mm

- Xips
- Salat
- Festuc

300g

Ref → 44.007

Assortit fruites ③

Inclou les següents varietats de barres de 100g
160 × 25mm

- Gerds
- Passió
- Taronja

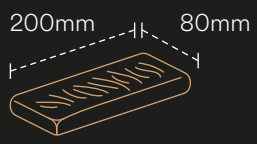
300g

Torró 300
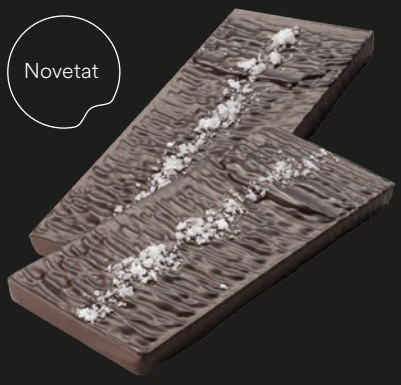
16
Unitats × caixa

1 o 2
Sabors

Mides:



Novetat



Praliné d'ametlla amb cobertura amb llet i patates xips. Banyat amb cobertura negra i decorat amb sal Maldon.

Ref → 46.008

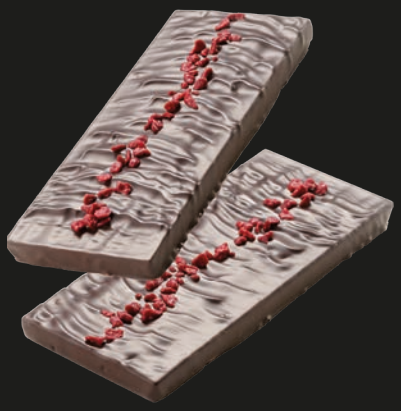
Xips



Trufat de cobertura negra amarga. Banyat amb cobertura negra i decorat amb nibs de cacau. **Producte disponible només els mesos de novembre i desembre.**

Ref → 46.005

Nibs



Trufat de gerds elaborat amb cobertura negra. Banyat amb cobertura negra i decorat amb gerd liofilitzat.

Ref → 46.001

Gerds



Praliné d'ametlla amb cobertura amb llet i praliné de cacauet amb cobertura amb llet. Banyat amb cobertura negra i decorat amb blat de moro i sal Maldon.

Ref → 46.007

Salat



Trufat de cobertura negra i cobertura amb llet amb crema de whisky i gianduia d'avellana. Banyat amb cobertura negra i decorat amb ametlles garapinyades.

Ref → 46.024

Baileys



Praliné de festuc amb trossets d'avellana i un punt de sal Maldon. Banyat amb cobertura negra i decorat amb festucs.

Ref → 46.003

Festucs

Conté gluten



Praliné d'ametlla amb cobertura amb llet i neules. Banyat amb cobertura amb llet i decorat amb trossets de xocolata negra.

Ref → 47.001

Neules



Trufat de cobertura negra amb daus de taronja trinxada banyats amb cobertura negra i decorat amb encenalls de taronja confitada.

Ref → 46.006

Taronja

Retail

Capacitat: 90g (segons varietat)

12U./caixa (segons varietat)

Capacitat: 85g (segons varietat)

16U./caixa (segons varietat)

Sense gluten

Packaging personalitzable



Avellana negra caramel·litzada

Ref → 30.001





Avellana amb llet caramel·litzada

Ref → 30.018





Ametlla negra caramel·litzada

Ref → 30.025





Blat de moro amb pebre

Ref → 30.005





Taronja ametlla

Ref → 30.004





Avellana amb iogurt i fruits del bosc

Ref → 30.030





Ref → 30.009

Llengües de gat negres



Ref → 30.010

Llengües de gat amb llet



Ref → 30.011

Llengües de gat blanques



Ref → 30.007

Tires de taronja



Ref → 30.008

Tires de llimona

Nou packaging!



Ametlla blanca caramel·litzada

Ref → 30.006





Nou empolvorada

Ref → 30.003





Maduixes

Ref → 30.023





Llimona ametlla

Ref → 30.022





Avellana amb sèsam

Ref → 30.013





Gra de cafè amb xocolata

Ref → 30.014



Ref → 10.001

Assortit de bombons 9U.



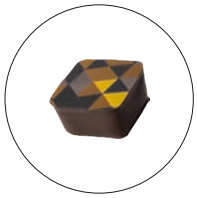
Novetat!

Sense gluten


Llimona


Caramel


Caramel cítrics


Crocant


Caramel i pera


Verdi


Bach


Vivaldi


Haydn

Ref → 10.002

Assortit de bombons 16U.



Novetat!

Sense gluten


Llimona


Caramel


Caramel cítrics


Crocant


Caramel i pera


Verdi


Bach


Vivaldi

Xocolata desfeta

Gaudeix d'una xocolata desfeta de pastisseria feta a casa. A partir d'una fórmula artesanal aconseguiràs preparar, en tres passos molt senzills, una xocolata desfeta, ideal per sorprendre qualsevol paladar.

Seguiu aquests tres passos per preparar la xocolata desfeta (per a 4 persones):

① Poseu ½ litre de llet o d'aigua en un cassó al foc.

② Quan bulli, retireu-ho del foc i poseu-hi totes les boles de xocolata que conté la bossa.

③ Deixeu-ho reposar un parell de minuts, perquè la xocolata es fongui. Quan s'hagi desfet, remeneu-ho bé i ja la podeu servir.





Ref → 34.001

12	300g
Bossa × caixa	Pes bossa

Ref → 71.025

4	1kg
Bossa × caixa	Pes bossa

ORIGINAL BEANS

COBERTURES TROPICALS | 2 KG



CUSCO 100%
PASTA DE CACAU
Vall Sagrada de Cusco
(Perú)



ARHUACO
82% PUR
Comunitat indígena
Arhuaca (Colòmbia)



PIURA
75% PUR
Vall de Piura
(Perú)



UDZUNGWA
70% PUR
Parc Udzungwa
(Tanzània)



VIRUNGA
70% PUR
Parc Virunga
(R. D. del Congo)



BENI WILD
66% DARK
Amazònia del Beni
(Bolívia)



CUSCO
65% DARK
Vall Sagrada de Cusco
(Perú)



ARRIVING FALL 2026

ESMERALDAS
65% DARK
Costa d'Esmeraldas
(Equador)



FEMMES DE VIRUNGA
55% AMB LLET
Parc Virunga
(R. D. del Congo)



ESMERALDAS 42%
AMB LLET
Costa d'Esmeraldas
(Equador)



YUNA
37% BLANC
Riu Yuna
(República Dominicana)

NIBS 1.25 KG



VIRUNGA

R. D. del Congo
Nibs de cacau

Totes les mides
Gra sencer torrat

Totes les cobertures són EU-Eco

UNITAT DE COMPRA
Cobertura: bossa de 2 kg
Nibs: bossa d'1,25 kg

- VARIETAT ÚNICA
- FAIR +
- CLIMA POSITIU
- SABOR PUR SENSE ADDITIUS
- UNA BOSSA PLANTA 10 ARBRES
- BOSSA 100% COMPOSTABLE



Tens curiositat per descobrir com treballar amb la nostra xocolata? **Escaneja el codi per saber-ne més!**

COBERTURES SIMPLY | 2 KG



EDICIÓ LIMITADA

SIMPLY ARHUACO 62%
Comunitat indígena
Arhuaca (Colòmbia)



SIMPLY DARK 62%
Costa d'Esmeraldas
(Equador)



SIMPLY MILK 40%
Costa d'Esmeraldas
(Equador)

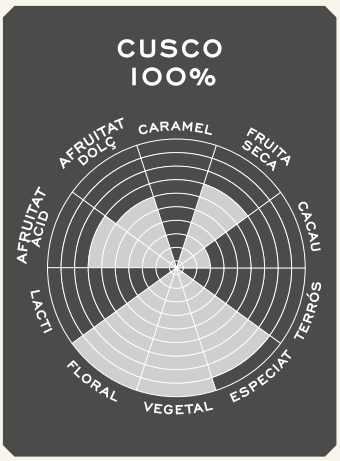


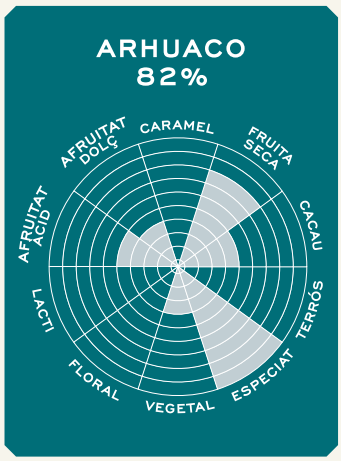
SIMPLY WHITE 36%

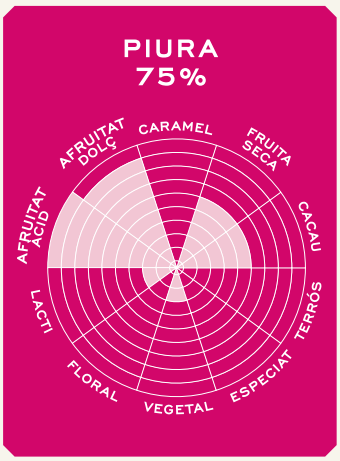
UNITAT DE COMPRA
Bosses de 2 kg

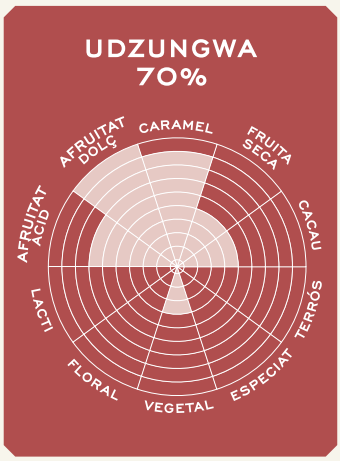
- VARIETAT ÚNICA
- FAIR +
- SABOR PUR SENSE ADDITIUS
- CLIMA POSITIU
- UNA BOSSA PLANTA 10 ARBRES
- BOSSA DE PLÀSTIC RECICLABLE

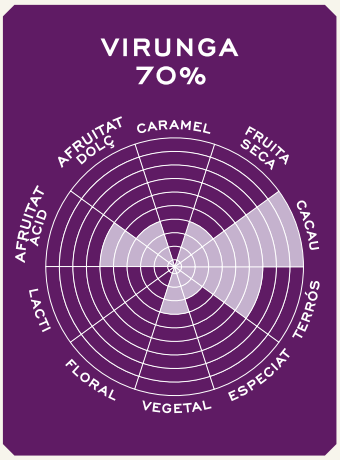
RODA DE SABORS

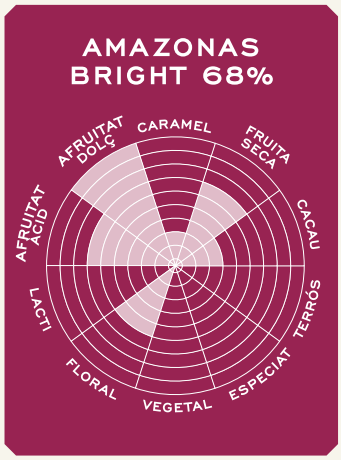


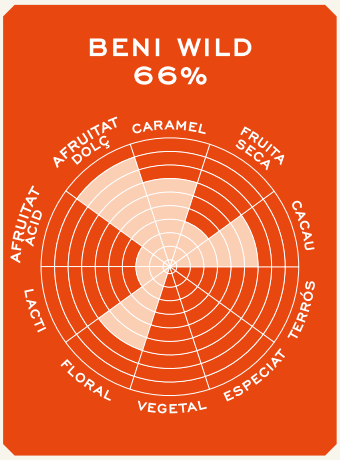


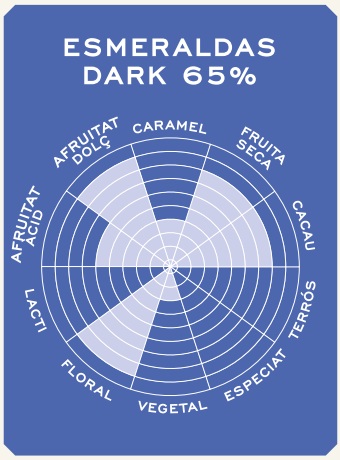


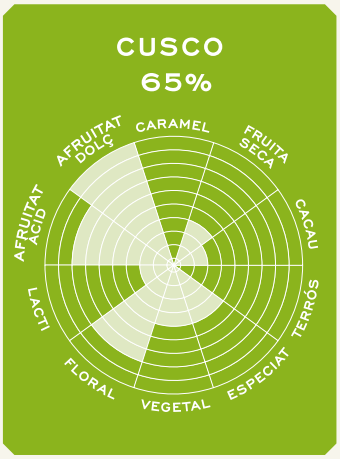


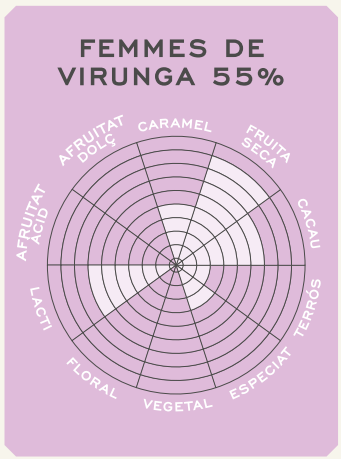


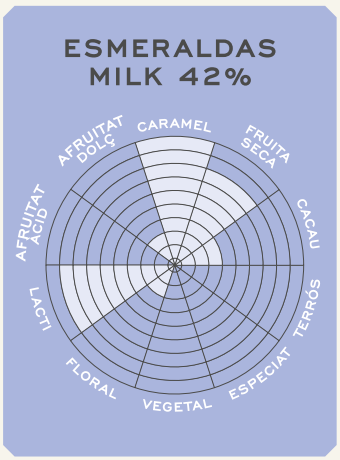


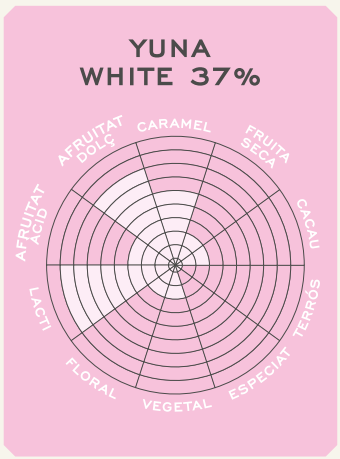


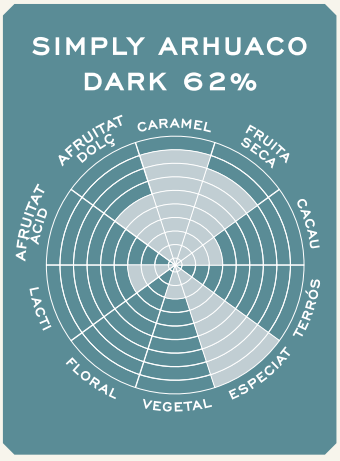


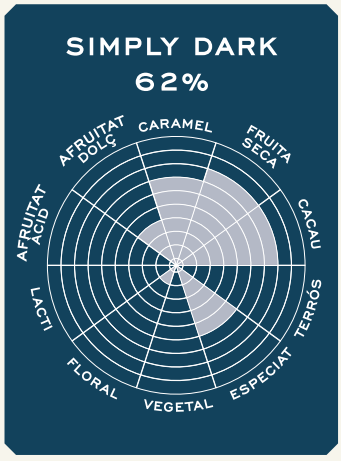


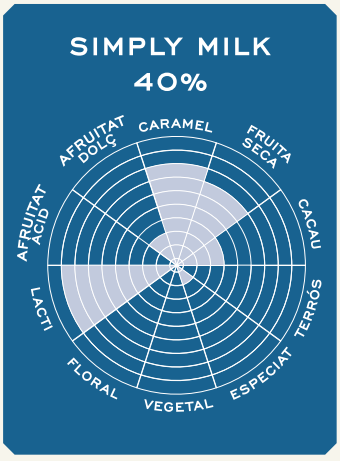


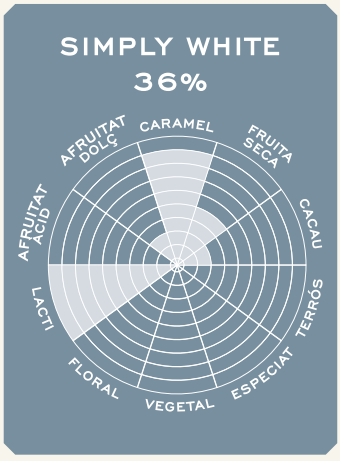












Exquisitem

C. Esplugues, 1
08183 Castellterçol
Barcelona

T → +34 938 668 402
sales@exquisitem.com
exquisitem.com

Disseny → Suki Design Studio

BY

miró

PASTRY &
CHOCOLATE DNA