Exquisitem

2026/27

BY

miró

PASTRY &
CHOCOLATE DNA



Exquisitem by Elies Miró

Una pasión por el chocolate que no cambia. Un catálogo que evoluciona.

El chocolate es una materia que habla a los sentidos: tiene aroma, textura e intensidad. Podríamos decir que reúne todos los ingredientes necesarios para ser recordado: nos acompaña en momentos especiales, despierta recuerdos y transforma pequeños instantes en experiencias inolvidables, para ser saboreados con toda la calma que merecen.

En Exquisitem llevamos años trabajando el chocolate con respeto, conocimiento y pasión. Desde el compromiso familiar, hemos consolidado un proyecto que nos ilusiona enormemente y que ha hecho del oficio una forma de entender la calidad, la exigencia y el compromiso. Ahora se incorpora al proyecto la cuarta generación de una familia vinculada al mundo del dulce desde hace más de cien años, con el deseo de sumar la experiencia acumulada a lo largo de los años a una mirada joven, inquieta y abierta.

El catálogo que presentamos nace de la suma de nuevas elaboraciones, nuevas combinaciones y aquellos clásicos que, desde siempre, nos han acompañado y nos han hecho singulares. Un catálogo que crece sin perder la esencia que define nuestros bombones, chocolateados, tabletas de chocolate y turrones.

Con tenacidad, esfuerzo y entusiasmo, en Exquisitem seguimos trabajando para ofrecer productos elaborados con chocolate de alta calidad, pensados para disfrutar, compartir y recordar. Porque cada pieza es también una forma de renovar la confianza que, año tras año, habéis depositado en Exquisitem.

Tres categorías, infinitas emociones

Exquisitem cuenta con tres categorías de bombones para responder a las tendencias actuales del sector: los de la categoría 1, bombones pensados para los momentos más exquisitos; los de la categoría 2, los bombones clásicos que nunca fallan; y los de la categoría 3, los bombones esenciales para disfrutar en cualquier momento. Son tres categorías consolidadas que responden a tres maneras de entender el chocolate, como si habláramos de tres mundos diferentes, pero con un punto en común: la pasión por el chocolate. En medio de todo este universo de bombones también se encuentran las colecciones emblemáticas de Exquisitem de tabletas de chocolate, turrones y chocolateados, capaces de sorprender a todos los gustos.



Calidad sin excusas

En Exquisitem somos muy conscientes del momento que vive el sector, en el que las incertidumbres respecto a las materias primas representan actualmente un reto real. Por eso hemos querido anticiparnos, buscando soluciones para seguir manteniendo el nivel de calidad de las materias primas con las que elaboramos nuestros productos y realizando grandes esfuerzos para adaptarnos a estas circunstancias cambiantes, porque creemos firmemente en lo que hacemos. Nuestra pasión por el chocolate sigue intacta.





Servicio al cliente

Exquisitem es atención al cliente. Trabajamos para optimizar los procesos de transformación de los productos que elaboramos y también para dar las mejores respuestas lo más rápido posible, buscando las mejores fórmulas para ofrecer productos elaborados con chocolate singulares, placenteros y mágicos, atendiendo al cliente y ofreciéndole un servicio a medida.



Una marca que se hace grande

Compromiso

Exquisitem es un equipo de trabajo sólido, ilusionado y comprometido con todo lo que hace, porque el chocolate realmente nos apasiona. Con cada decisión que tomamos queremos crecer para avanzar juntos, con sentido de responsabilidad: con los clientes, con los proveedores y con los profesionales de Exquisitem.





Vacblist

Los bombones Exquisitem son productos frescos que hay que mantener en unas condiciones adecuadas para preservar sus características originales.

Ante la posible falta de un espacio preparado para almacenar bombones y otros productos hechos con chocolate, Exquisitem ha ideado el nuevo sistema Vacblist, que permite conservar las propiedades originales del bombón tal como fue elaborado en el obrador.

Por eso, el área de trabajo de I+D de Exquisitem ha hecho un esfuerzo muy importante para aportar una solución eficaz para nuestros clientes que les permita conservar de manera óptima el producto, independientemente de las características de cada espacio donde se comercialice.

Envase 100% reciclable

Seis razones que avalan el sistema de conservación Vacblist de Exquisitem



01. Regula la humedad del bombón

La nueva bandeja y el sistema de envasado al vacío Vacblist de Exquisitem actúan como una almohadilla reguladora de la humedad de los bombones y contribuyen a que no se sequen ni se ablanden durante el almacenaje.



02. Estabiliza la temperatura del bombón

La bandeja Vacblist de Exquisitem se puede conservar en la nevera sin que los bombones se humedezcan. Al sacarla para ponerlos en la bombonera o servirlos, ayuda a estabilizar progresivamente su temperatura.



03. Conserva las propiedades de los bombones

El envasado Vacblist de Exquisitem favorece la preservación de las cualidades organolépticas de los bombones (los aromas, las texturas y los sabores) para que se puedan servir a los clientes tal como fueron elaborados en el obrador. Al mismo tiempo, evita que pierdan el brillo del chocolate y que se pongan blancos si no se conservan a una temperatura adecuada.



04. Flexibilidad para realizar pedidos

Cada profesional puede elegir los productos del catálogo que mejor se ajusten a sus preferencias o a las demandas de sus clientes, con la posibilidad de escoger la variedad de bombón que desee sin tener que comprar una gran cantidad o estar sujeto a un surtido de bombones preestablecido.

→ Portes pagados para pedidos superiores a 10 kg.



05. Transporte más seguro

Las bandejas Vacblist de Exquisitem facilitan el transporte de los productos, pues evitan que los bombones se muevan dentro de la caja y, como consecuencia, se puedan rayar o romper.





06. Mayor respeto por el medio ambiente

Exquisitem es respetuoso con el medio ambiente. Por eso se han reducido o eliminado los materiales difíciles de reciclar. Las dimensiones de las nuevas bandejas Vacblist permiten optimizar los pedidos y reducir el número de transportes.

Vacblist

¿Cómo utilizar las bandejas?

Cuando reciba el pedido con los productos solicitados, con el sistema de envasado Vacblist de Exquisitem tiene dos opciones para conservarlos en las mejores condiciones.



Si escoge la opción B

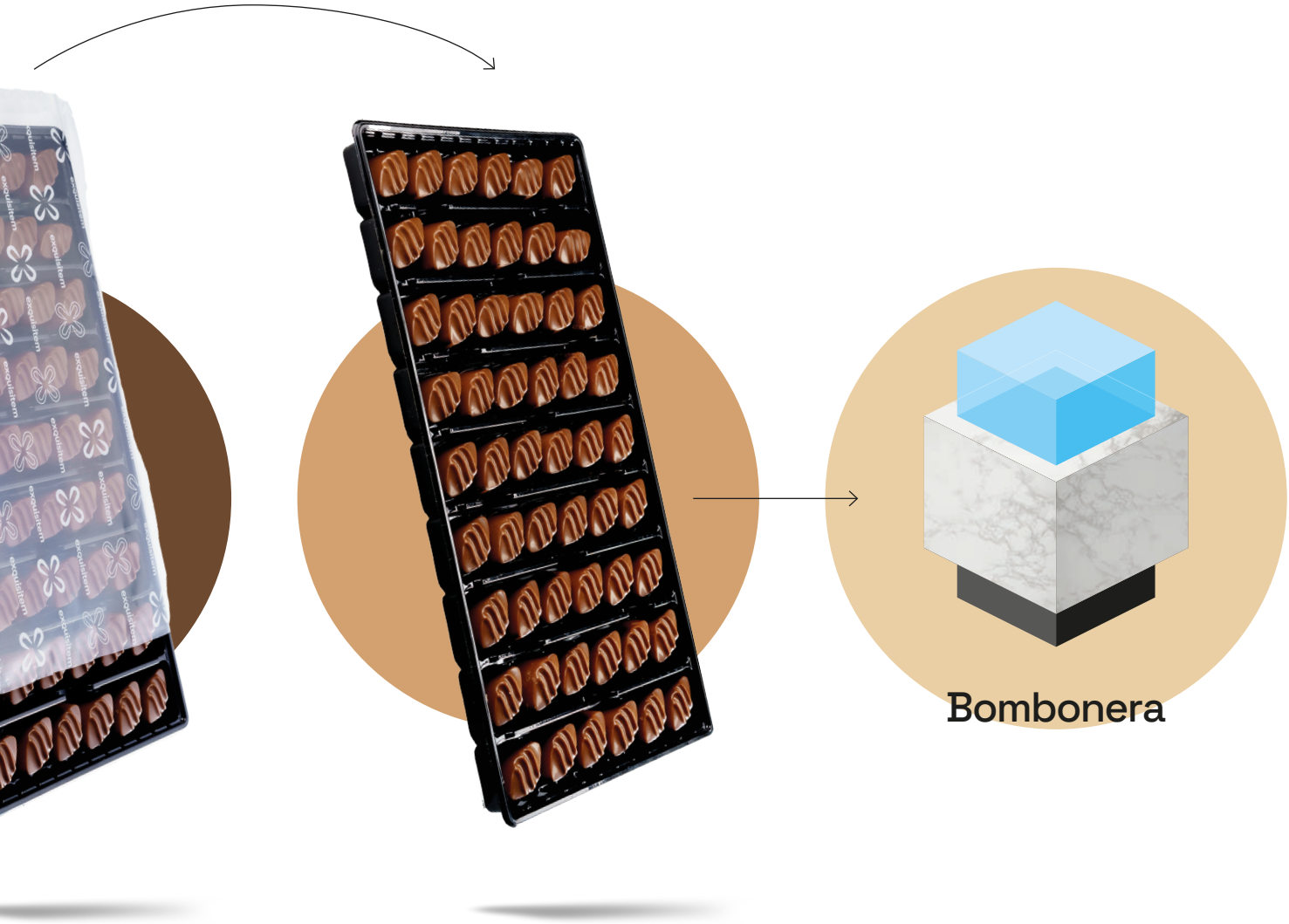
Si opta por conservar los productos Exquisitem en la nevera (sin haber desprecintado la caja con que se los han entregado), tan solo tendrá que seguir tres pasos muy sencillos cuando los quiera poner en la bombonera:

Opción A

Puede colocar los bombones directamente en la bombonera, a una temperatura controlada de entre 14 y 16°C.

Opción B

Si no puede poner todos los productos que ha adquirido en la bombonera por falta de espacio, con el sistema Vacblist de Exquisitem puede guardarlos tal y como los ha recibido en una nevera (2°C), con la caja incluida y sin que haya sido desprecintada la bolsa interior que contiene los bombones.



1. Saque la caja de la nevera.

2. Mantenga la caja cerrada y déjela durante 1 hora a temperatura ambiente **(en verano 30 minutos es suficiente).**

3. Pasada 1 hora (30 minutos en verano o pasar directamente a la bombonera si la temperatura es superior a los 30°C), abra la caja, saque la bandeja y ya puede abrir la bolsa que protege los bombones y colocarlos en la bombonera (cuando el bombón alcance una temperatura de 14°C).



Colección Exquisitem

Bombones

Bombones con carácter, espectaculares por dentro y por fuera, singulares al paladar.
Son los básicos de Exquisitem, bombones de una gran variedad
de sabores exquisitos y sugerentes para cualquier ocasión,
aquellos que nunca pueden faltar.


1
Caja
40~50
Unidades
1
Sabor

Molde · Baño · Contiene gluten · Decoración · Contiene huevo

Canela

Ref → 11.004

Trufado elaborado con cobertura con leche e infusión de canela de Ceilán. Bañado con cobertura negra y decorado.



Licor de nueces

Ref → 12.032

Trufado de licor de nueces elaborado con cobertura con leche. Moldeado con cobertura con leche.

¡Nuevo diseño!



Gin-tonic

Ref → 11.029

Trufado elaborado con cobertura negra, cobertura con leche y ginebra, y perfumado con tónica. Bañado con cobertura negra y decorado.



Verdi

Ref → 11.060

Cobertura negra con almendras caramelizadas. Bañado con cobertura negra para conservar el crujiente del fruto seco lentamente tostado.



Bach

Ref → 12.015

Cobertura con leche con almendras caramelizadas. Bañado para conservar el crujiente del fruto seco lentamente tostado.



Haydn

Ref → 12.027

Cobertura con leche con avellanas caramelizadas. Bañado con cobertura con leche para conservar el crujiente del fruto seco lentamente tostado.



Almendra

Ref → 12.038

Praliné de almendra con cobertura de leche. Moldeado con cobertura de leche.



¡Nuevo diseño!

Limón

Ref → 13.005

Trufado de cobertura blanca con limón. Moldeado con cobertura blanca.

¡Novedad!



Jengibre y limón

Ref → 11.080

Trufado de cobertura negra e infusión de jengibre, limón y miel. Bañado con cobertura negra y decorado.



Coco

Ref → 11.005

Trufado de coco elaborado con cobertura blanca. Bañado con cobertura negra y decorado con coco deshidratado.



Naranja

Ref → 11.068

Trufado elaborado con cobertura negra y naranjas del Mediterráneo. Bañado con cobertura negra y decorado.

¡Nuevo diseño!



Té menta

Ref → 11.055

Trufado elaborado con cobertura con leche, infusión de té Earl Grey y perfumado con menta. Bañado con cobertura negra y decorado.



Vivaldi

Ref → 11.017

Cobertura negra con avellanas caramelizadas. Bañado para conservar el crujiente del fruto seco lentamente tostado.



Avellana

Ref → 11.067

Praliné de avellana con cobertura de leche. Moldeado con cobertura negra.

¡Nuevo diseño!



Jazz

Ref → 11.019

Cobertura negra con almendra, avellana y nuez.



1kg / Caja

Blues

Ref → 12.016

Cobertura con leche con almendra, nuez y pistacho.



1kg / Caja

Ópera

Ref → 13.003

Cobertura blanca con avellana, pistacho, nuez y endrinas.



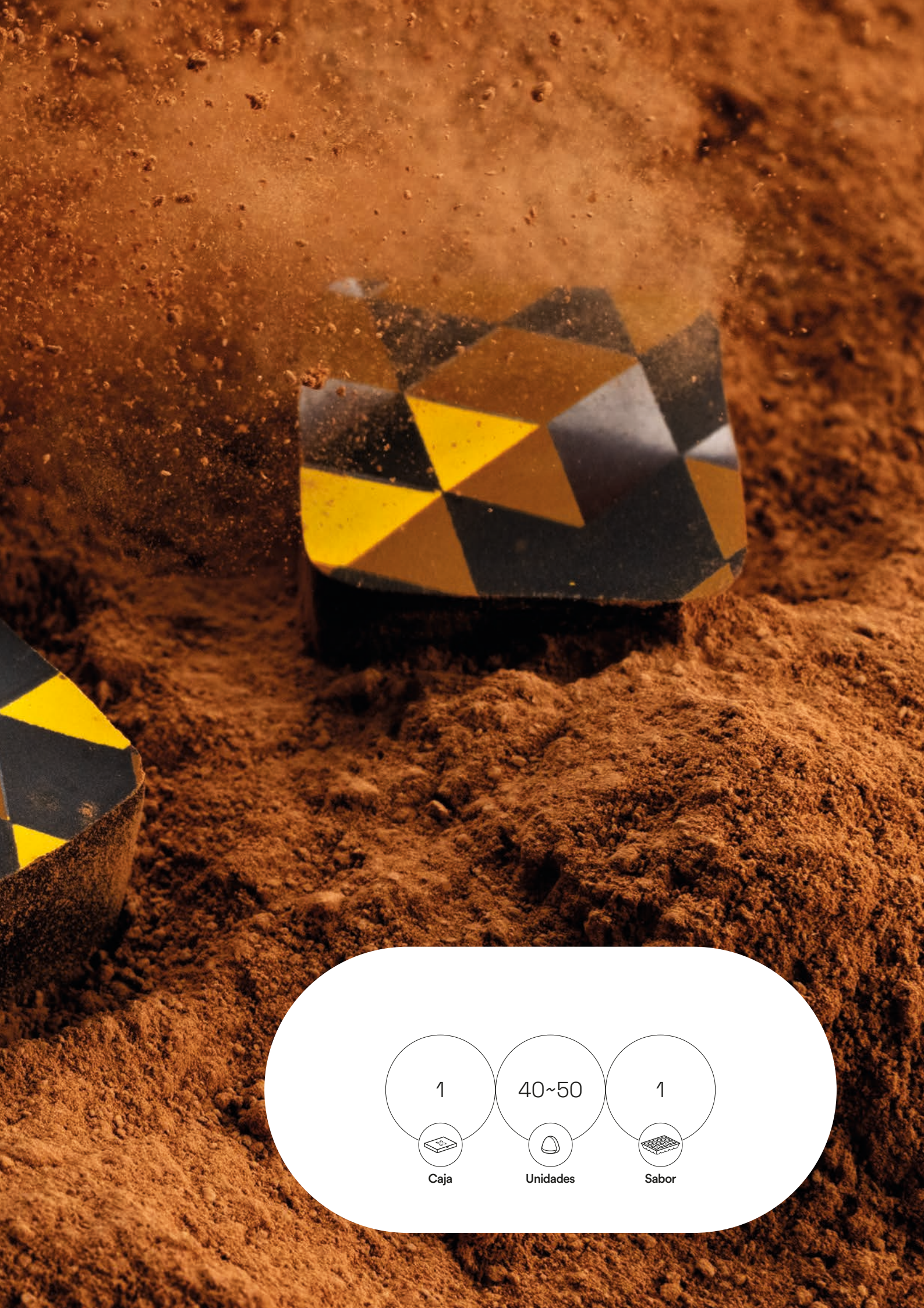
1kg / Caja

Colección Exquisitem

Bombones



Bombones con personalidad: sabrosos con los ojos abiertos, se convierten en mágicos con los ojos cerrados. Son los clásicos de Exquisitem, como la mejor película en blanco y negro de la historia del cine.


1
Caja
40~50
Unidades
1
Sabor

Molde · Baño · Contiene gluten · Decoración · Contiene huevo

Caramelo de cítricos

Ref → 11.070

Trufado de cobertura con leche, caramelo y pulpa de limón y naranja. Moldeado con cobertura negra.

¡Nuevo diseño!



Cookies

Ref → 12.036

Praliné de almendras y trocitos de galletas Speculoos. Decorado con galleta Speculoos.



Avellana doble

Ref → 11.013

Praliné de avellana y avellana caramelizada. Bañado con cobertura negra para mantener el crujiente de la avellana en su interior.



Cereza al kirsch

Ref → 11.049

Trufado elaborado con cobertura negra y licor de cerezas maceradas al kirsch. Bañado con cobertura negra y decorado.



Crema catalana

Ref → 11.009

Trufado de cobertura blanca aromatizado con limón y canela. Bañado con cobertura negra y decorado.

¡Nuevo diseño!



Crocante

Ref → 11.014

Praliné de almendra con cobertura con leche y crocante de almendra. Decorado con serigrafía.



Love corazón red

Ref → 13.008

Trufado elaborado con cobertura negra y licor de frambuesa. Moldeado con cobertura blanca.



Love corazón leche

Ref → 12.037

Praliné de almendra con cobertura con leche. Moldeado con cobertura con leche.



Contraste

Ref → 11.011

Praliné de almendra con cobertura con leche y maíz tostado y salado. Bañado con cobertura negra y decorado con sal Maldon.



Almendra doble

Ref → 12.011

Praliné de almendra con cobertura con leche y almendra entera caramelizada. Bañado con cobertura con leche para mantener el crujiente del fruto seco.



Caramelo

Ref → 12.006

Trufado elaborado con cobertura con leche y caramelo. Moldeado con cobertura con leche.



Frambuesa

Ref → 11.003

Trufado de frambuesa elaborado con cobertura negra. Bañado con cobertura negra y decorado con frambuesa liofilizada.



Macadamia

Ref → 12.033

Praliné elaborado con nueces de macadamia y cobertura blanca. Moldeado con cobertura de leche.

¡Nuevo diseño!



Love corazón negro

Ref → 11.065

Trufado elaborado con cobertura con leche y caramelo. Moldeado con cobertura negra.



Praliné de almendra

Ref → 12.018

Praliné de almendra y cobertura con leche bañado con cobertura con leche.



Praliné de avellana

Ref → 11.026

Praliné de avellana con cobertura con leche bañado con cobertura negra. Decorado con virutas de chocolate con leche.



Molde · Baño · Contiene gluten · Decoración · Contiene huevo

Navidad naranja

Ref → 11.051

Trufado elaborado con cobertura negra y naranjas del Mediterráneo. Bañado con cobertura negra y decorado con serigrafía.

¡Nuevo diseño!



Navidad barquillos

Ref → 11.058

Praliné de almendra con cobertura con leche y barquillos troceados. Bañado con cobertura negra y decorado con serigrafía.

¡Nuevo diseño!



Barquillo leche

Ref → 12.014

Praliné de almendra con cobertura con leche y barquillos troceados. Bañado con cobertura con leche. Decorado con serigrafía.

¡Nuevo diseño!



Primavera té violeta

Ref → 11.050

Trufado de cobertura con leche infusionada con té y perfumada con flor de violeta. Bañado con cobertura negra y decorado con serigrafía.



Primavera vainilla

Ref → 12.028

Trufado de leche aromatizado con vainilla natural Bourbon. Bañado con cobertura con leche y decorado con serigrafía.

¡Nuevo diseño!



Té limón

Ref → 12.002

Trufado elaborado con cobertura de leche e infusión de té Earl Grey y perfumado con limones del Mediterráneo. Bañado con cobertura negra y decorado con serigrafía.

¡Nuevo diseño!



Café

Ref → 11.002

Trufado de café. Bañado con cobertura negra y decorado con serigrafía.



Vainilla

Ref → 12.001

Trufado de leche aromatizado con vainilla natural Bourbon. Bañado con cobertura con leche.

¡Nuevo diseño!



Primavera té rosa

Ref → 11.077

Trufado elaborado con cobertura con leche, infusión de té Earl Grey y perfumado con rosa. Bañado con cobertura negra y decorado con serigrafía.



Té violeta

Ref → 12.009

Trufado de cobertura con leche infusionada con té y perfumado con flor de violeta. Bañado con cobertura con leche y decorado con violeta cristalizada.



Vainilla blanca

Ref → 13.004

Trufado de cobertura blanca con vainilla Bourbon. Moldeado con cobertura blanca.



Pasión

Ref → 11.008

Trufado elaborado con cobertura blanca, cobertura con leche y pulpa de fruta de la pasión. Moldeado con cobertura negra.



Tiramisú

Ref → 12.004

Trufado elaborado con cobertura negra y cobertura con leche. Aromatizado con vino de Marsala, notas lácticas y caramelo. Moldeado con cobertura con leche.





Colección Exquisitem

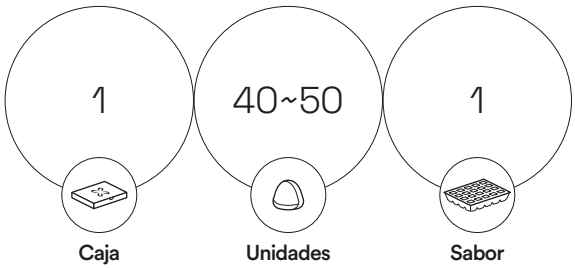
Bombones

Bombones con sello, para descubrir sabores intensos, para redescubrir sabores placenteros. Son los especiales de Exquisitem. Excepcionales por sus cromatismos y armonías, como la mejor banda sonora.

Bombón personalizado



Exquisitem le ofrece la posibilidad de personalizar un bombón con su logotipo. Para solicitar más información, póngase en contacto con el departamento comercial: mmiro@exquisitem.com



Molde · Baño · Contiene gluten · Decoración · Contiene huevo

Bicapa frutas del bosque

Ref → 11.032

Trufado de cobertura negra y pasta de fruta de frambuesa. Bañado con cobertura negra y decorado con serigrafía.



¡Nuevo diseño!

Bicapa albaricoque

Ref → 11.033

Trufado de cobertura negra y pasta de albaricoque. Bañado con cobertura negra y decorado con serigrafía.



¡Nuevo diseño!

Caramelo y pera

Ref → 12.031

Trufado de cobertura con leche, caramelo y pulpa de pera perfumado con aguardiente. Moldeado con cobertura con leche.



Pistacho

Ref → 11.016

Praliné de pistacho verde potenciado con sal Maldon. Bañado con cobertura negra y decorado con un pistacho.



Palet oro

Ref → 11.022

Trufado de cobertura del 70%. Bañado con cobertura negra y decorado con oro.



Cortado

Ref → 13.001

Cobertura blanca con café. Moldeado con cobertura blanca.



Mango

Ref → 12.017

Trufado de cobertura negra y cobertura con leche, con pulpa de mango. Moldeado con cobertura con leche y decorado.



¡Novedad!

Bicapa naranja

Ref → 11.064

Trufado de cobertura negra y pasta de naranja. Bañado con cobertura negra y decorado con serigrafía.

¡Nuevo diseño!



Bicapa yogur y fresa

Ref → 11.099

Trufado de cobertura blanca de yogur y pasta de fresa. Bañado con cobertura negra y decorado.



Mandarina

Ref → 13.006

Trufado de cobertura blanca con pulpa de mandarina natural. Moldeado con cobertura blanca.



Uganda

Ref → 11.030

Trufado de cobertura negra Grand Cru Uganda. Bañado con cobertura negra.

¡Novedad!



Bolívia

Ref → 11.015

Trufado de cobertura negra Grand Cru Bolivia. Bañado con cobertura negra.

¡Novedad!



Dominicana

Ref → 11.018

Trufado de cobertura negra Grand Cru de la República Dominicana. Bañado con cobertura negra.

¡Novedad!



Coco y piña

Ref → 12.019

Trufado de cobertura con leche y cobertura negra, con pulpa de coco y piña. Moldeado con cobertura con leche y decorado.



¡Novedad!

Dados de naranja

Ref → 11.006

Trufado elaborado con cobertura negra y dados de naranja. Bañado con cobertura negra.





Surtido de bombones de licor

Cointreau

Licor de Cointreau
y chocolate negro.



Limoncello

Licor de limón
y chocolate negro.



Pera Williams

Licor de pera Williams
y chocolate negro.



Whisky

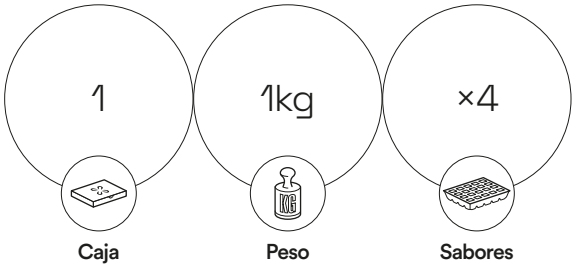
Licor de whisky
y chocolate negro.



Caja surtida de cuatro sabores con formato
de 1kg (250g por sabor).



Ref → 17.004





Bombones “bite”

1 Caja

500g Peso

1 Sabor

Ref → 18.007

Blanco menta

Chocolate blanco con menta natural cristalizada.



Ref → 18.002

Leche violeta

Chocolate con leche con violeta natural cristalizada.



Ref → 18.008

Leche mango

Chocolate con leche y mango natural liofilizado.



Ref → 18.006

Blanco fresa

Chocolate blanco con fresa natural liofilizada.



Ref → 18.009

Negro pasión

Chocolate negro con pasión natural liofilizada.



Ref → 18.004

Negro frambuesa

Chocolate negro con frambuesa natural liofilizada.



Pack de bombones

10kg

Ref → 11.055

Té menta

1kg × producto



Ref → 11.004

Canela

1kg × producto



Ref → 11.005

Coco

1kg × producto



Ref → 11.067

Avellana

1kg × producto



Ref → 11.008

Pasión

1kg × producto



Ref → 12.038

Almendra

1kg × producto



Ref → 12.015

Bach

1kg × producto



Ref → 13.005

Limón

1kg × producto



Ref → 12.006

Caramelo

1kg × producto



Ref → 11.017

Vivaldi

1kg × producto



Pack de bombones 20kg

Ref → 11.055
Té menta
2kg × producto



Ref → 11.004
Canela
2kg × producto



Ref → 11.005
Coco
2kg × producto



Ref → 11.067
Avellana
2kg × producto



Ref → 11.008
Pasión
2kg × producto



Ref → 12.038
Almendra
2kg × producto



Ref → 12.015
Bach
2kg × producto



Ref → 13.005
Limón
2kg × producto



Ref → 12.006
Caramelo
2kg × producto



Ref → 11.017
Vivaldi
2kg × producto



Molde

Bombones bajos en azúcar

1	54~63	1
Caja	Unidades	Sabor

Limón

Ref → 15.009

Praliné de almendra con cobertura de leche y perfumado con limón. Moldeado con cobertura negra.



Café

Ref → 15.007

Praliné de almendra con cobertura de leche y café. Moldeado con cobertura de chocolate con leche.



Almendra

Ref → 15.003

Praliné de almendra con cobertura con leche. Moldeado con cobertura con leche.



Nibs

Ref → 15.005

Praliné de avellana con cobertura negra y pasta de cacao. Moldeado con cobertura negra.



Avellana

Ref → 15.006

Praliné de avellana con cobertura negra. Moldeado con cobertura negra.





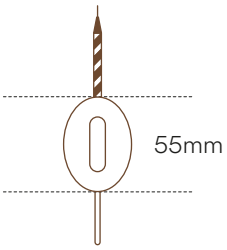
Velas de aniversario

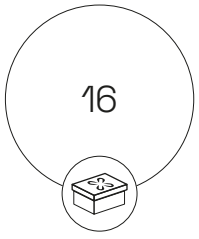
¡Nuevo diseño!

Caja de 16 unidades formada por una o dos referencias, a elegir, de 8 unidades cada una.

Las velas de cera se servirán en colores surtidos.

Medida:





Unidades × caja



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



Colección Exquisitem

Chocolateados

Pequeñas esferas de colores que te transportan a un mundo de sensaciones.
Sabores intensos, únicos... pero repetibles una y otra vez.



Ref → 71.006

Almendra blanca caramelizada

Almendras Marcona con piel, caramelizadas y recubiertas con cobertura blanca y espolvoreadas con cacao.



Ref → 71.001

Avellana negra

Avellanas tostadas caramelizadas recubiertas con cobertura negra.



Ref → 71.023

Almendra negra caramelizada

Almendras Marcona con piel, caramelizadas y recubiertas con cobertura negra y espolvoreadas con cacao.



Ref → 71.029

Avellana con leche

Tostadas caramelizadas recubiertas con cobertura con leche.



Ref → 71.013

Avellana con sésamo

Avellanas caramelizadas recubiertas con cobertura con leche y rebozadas con sésamo.



Ref → 71.003

Nueces espolvoreadas

Tostadas caramelizadas recubiertas con cobertura con leche.



Ref → 71.004

Naranja almendra

Almendra Marcona con piel caramelizada, recubierta con cobertura de naranja y espolvoreada con polvo de naranja.



Ref → 71.005

Maíz tostado con pimienta

Maíz tostado y salado recubierto con cobertura blanca y espolvoreado con pimienta roja dulce.



Ref → 71.022

Limón almendra

Almendra Marcona con piel caramelizada, recubierta con cobertura de limón y espolvoreada con polvo de limón.



Ref → 71.030

Avellana, yogur y fresa

Avellana tostada caramelizada, recubierta con cobertura de fresa y yogur. Espolvoreada con polvo de fresa.



Ref → 71.014

Grano de café con chocolate

Grano de café tostado de origen con cobertura con leche y espolvoreado con azúcar de lustre.

Losas



¡Novedad!

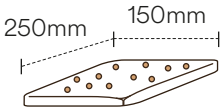
350g
aprox.

Peso bolsa

Ref → 81.003

Avellana negra

Medida:

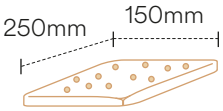




Ref → 82.002

Avellana con leche

Medida:

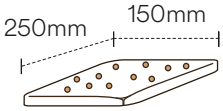




Ref → 81.004

Almendra negra

Medida:

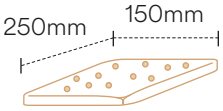


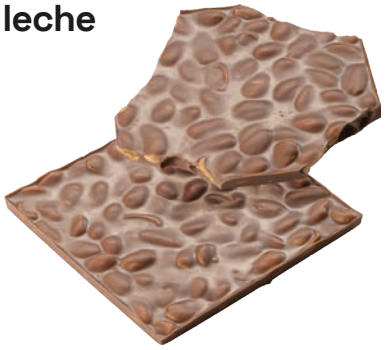


Ref → 82.001

Almendra con leche

Medida:





Lenguas de gato

Ref → 62.002

Con leche

Medida 70 × 19mm



1.600g/caja

Ref → 61.003

Negra

Medida 70 × 19mm



1.600g/caja

Ref → 63.001

Blanca

Medida 70 × 19mm



1.600g/caja

Colección Exquisitem

Frutas bañadas



1.800g/caja

Ref → 61.001

Tiras de naranja

Tira de naranja confitada y bañada con cobertura negra.

1.800g/caja

Ref → 62.001

Tiras de limón

Tira de limón confitada y bañada con cobertura negra.

¡Nuevo diseño!

1.000g/caja

Ref → 61.005

Discos de naranja

Discos de naranja confitados y bañados con cobertura negra.

600g/caja

Ref → 61.004

Fresas

Fresa liofilizada bañada con cobertura negra.



Colección Exquisitem

Tabletas

Las tabletas de chocolate Exquisitem son aquellos pequeños placeres de chocolate elevados al cuadrado, para profundizar en sus sabores y texturas lentamente y en cualquier momento.

Packaging personalizado



Las tabletas de chocolate se sirven en bolsas flow pack anónimas. También pueden servirse en cajas personalizadas, impresas con su imagen corporativa, a partir de 200 unidades.

Para solicitar bolsas o cajas personalizadas, poneos en contacto con el departamento comercial: mmiro@exquisitem.com

---

Sin gluten | 85g/tableta | Flow Pack

Tableta de chocolate negro



70%

Chocolate negro 70%
Ref → 21.001

15U. / Caja

80%

Chocolate negro 80%
Ref → 21.003

15U. / Caja

90%

Chocolate negro 90%
Ref → 21.010

15U. / Caja

99%

Chocolate negro 99%
Ref → 21.017

15U. / Caja

Ref → 21.038

Negra pasión

Chocolate negro con fruta de la pasión liofilizada.



12U. / Caja

Ref → 21.022

Negra con sal Maldon

Chocolate negro con sal Maldon.



12U. / Caja

Ref → 21.005

Negra con tiras de naranja

Chocolate negro con virutas de naranja.



12U. / Caja

Ref → 21.006

Negra con avellanas

Chocolate negro con avellanas tostadas.



10U. / Caja

Ref → 21.009

Negra con nibs

Chocolate negro con nibs de cacao.



12U. / Caja

Ref → 21.011

Negra con almendras

Chocolate negro con almendras Marcona.



12U. / Caja

Ref → 21.007

Negra salada

Chocolate negro con maíz, cacahuetes y sal Maldon.



10U. / Caja

Ref → 21.008

Negra con frambuesa

Chocolate negro con frambuesa liofilizada.



12U. / Caja

Ref → 21.012

Negra con yogur y frambuesas

Chocolate negro con frambuesas y yogur liofilizado.



12U. / Caja

Ref → 21.013

Negra con pistachos

Chocolate negro con pistachos.



12U. / Caja

Ref → 22.001

Con leche

Chocolate con leche 32%.



15U. / Caja

Ref → 22.003

Leche y almendras

Chocolate con leche y almendras Marcona.



12U. / Caja

Ref → 22.004

Con leche y violeta

Chocolate con leche y violeta cristalizada.



12U. / Caja

Ref → 22.009

Con leche y nueces pecanas

Chocolate con leche, nueces pecanas, esferas de caramelo y sal Maldon.



12U. / Caja

Ref → 22.007

Con leche y cookies

Chocolate con leche, cookies y perlas de leche.



12U. / Caja

Conté gluten

Ref → 22.010

Con leche y café

Chocolate con leche y café.



12U. / Caja

Tabletas con bajo contenido en azúcares

Ref → 24.005

Chocolate negro y bajo en azúcar

Chocolate negro 78%.



15U. / Caja

Ref → 23.001

Blanca

Chocolate blanco.



15U. / Caja

Ref → 26.001

Negra Bio Exceliter

Chocolate negro 70%.



15U. / Caja

Ref → 23.010

Blanca con naranja

Chocolate blanco con virutas de naranja.



12U. / Caja

Ref → 26.003

Con leche Bio Exceliter

Chocolate con leche 32%.



15U. / Caja

Ref → 23.002

Blanca con frambuesas

Chocolate blanco con frambuesas liofilizadas.



12U. / Caja

Ref → 26.004

Blanco Bio Exceliter

Chocolate blanco perfumado con vainilla natural.



15U. / Caja

Ref → 24.001

Chocolate negro y bajo en azúcar

Chocolate negro 62%.



15U. / Caja

Ref → 24.002

Chocolate con leche y bajo en azúcar

Chocolate con leche.



15U. / Caja



Colección Exquisitem

Turrones

La colección de turrones Exquisitem se presenta en dos formatos diferentes, de 180 y 300 gramos, para disfrutar con intensidad de los sabores del chocolate y de todas las combinaciones de sabores.

Packaging personalizado



Personalizad las cajas de turrones Exquisitem con vuestra imagen corporativa a partir de 100 unidades. También se pueden servir en formato anónimo.

Los pedidos con cajas personalizadas deben solicitarse antes del 31 de octubre. Para más información, poneos en contacto con el departamento comercial: mmiro@exquisitem.com



180g / barra



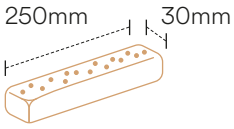
Flow Pack

Turrón
180

Contiene gluten

Contiene huevo

Medida:



×5

Se pueden hacer cajas variadas con un mínimo de 5 unidades por sabor.

20 — **Unidades × caja**

1 — **Sabor**

Salado

Ref → 41.007



Praliné de almendras con chocolate con leche y praliné de cacahuete con chocolate con leche. Bañado con cobertura negra y decorado con maíz y sal Maldon.

Pistacho

Ref → 41.003



Praliné de pistacho con trocitos de avellana, gianduja de avellanas y un punto de sal Maldon. Bañado con cobertura negra y decorado con pistachos.

Frambuesa

Ref → 41.001



Trufado de frambuesa elaborado con cobertura negra. Bañado con cobertura negra y decorado con frambuesa liofilizada.

Nibs

Ref → 41.005



Trufado de cobertura negra amarga. Bañado con cobertura negra y decorado con nibs de cacao. **Producto disponible solo los meses de noviembre y diciembre.**

Sacher

Ref → 41.035





Turrón bicapa elaborado con trufa de cobertura negra y con fondo de pasta natural de frambuesa. Moldeado con cobertura negra y decorado.

Naranja

Ref → 41.006



Trufado de cobertura negra y naranja con dados de naranja troceada bañados con cobertura negra y decorada con virutas de naranja.

Barquillos

Ref → 42.001



Praliné de almendras con cobertura de leche y barquillos. Bañado con cobertura de leche y decorado con virutas de chocolate negro.

Cookies

Ref → 42.004



Pasta de galleta cookie con cobertura de leche y rellena con galleta de cacao y caramelo. Moldeada con cobertura con leche.

Café

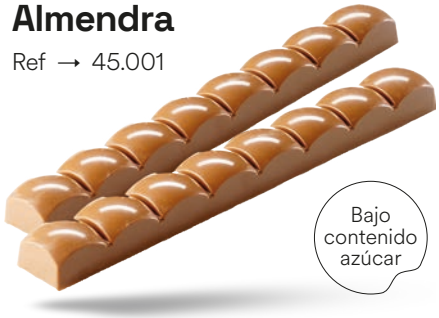
Ref → 42.003



Trufado elaborado con cobertura negra de café. Bañado con cobertura con leche y decorado con granos de café de chocolate.

Almendra

Ref → 45.001



Praliné de almendra con cobertura con leche y almendras. Moldeado con cobertura con leche.

Avellana

Ref → 45.002



Praliné de avellana con chocolate negro y avellanas. Moldeado con cobertura negra.

Crujiente de avellana y albaricoque

Ref → 42.016



Praliné de avellana y almendra con crocante crujiente y fondo de pasta de albaricoque. Moldeado con cobertura con leche y decorado.

Baileys

Ref → 41.024



Trufado de cobertura negra y cobertura con leche con crema de whisky y gianduja de avellana. Bañado con cobertura negra y decorado con almendras garrapiñadas.

Pasión

Ref → 41.004



Bicapa elaborado con cobertura blanca y fruta de la pasión y trufado de cobertura negra. Moldeado con cobertura negra y decorado.

Avellana

Ref → 43.004



Praliné de avellana con cobertura de leche y avellana tostada. Moldeado con cobertura blanca.

Cantuccini

Ref → 42.008



Praliné de avellana con cantuccini, bañado con cobertura negra y cantuccini.

Chips

Ref → 41.008



Praliné de almendras con chocolate con leche y patatas chips. Bañado con cobertura negra y decorado con sal Maldon.

Blando

Ref → 43.001



Turrón clásico blando con almendras y miel.

Duro

Ref → 43.002



Turrón clásico duro con almendras Marcona enteras.

Surtidos de turrones

Las cajas de surtidos de turrones se pueden servir de dos maneras diferentes: con la marca Exceliter o bien con la caja sin marca comercial. Caja de turrones variada. Mínimo 5 unidades por sabor.

¡Nuevo diseño!

¡Novedad!



CHIPS

Praliné de almendra con cobertura con leche y patatas chips. Bañado con cobertura negra y decorado con sal Maldon.

NARANJA

Trufado de cobertura negra con dados de naranja triturada. Bañado con cobertura negra y decorado con virutas de naranja.

SALADO

Praliné de almendra con cobertura con leche y praliné de cacahuete con cobertura con leche. Bañado con cobertura negra y decorado con maíz, cacahuetes y sal Maldon.

FRAMBUESA

Trufado de frambuesa elaborado con cobertura negra. Bañado con cobertura negra y decorado con frambuesa liofilizada.

PASIÓN

Bicapa elaborado con cobertura blanca y fruta de la pasión, y trufado de cobertura negra. Moldeado con cobertura negra y decorado.

PISTACHO

Praliné de pistacho con trocitos de pistachos y almendras, con un toque de sal Maldon. Bañado con cobertura negra y decorado con pistachos.

BARQUILLOS

Praliné de almendra con cobertura con leche y barquillos. Bañado con cobertura con leche y decorado con trocitos de chocolate negro.

Ref → 44.008

Surtido Preferidos ①

Incluye las siguientes variedades de barras de 100 g
160 × 25 mm

- Salado
- Naranja
- Barquillos

300g

Contiene gluten

Ref → 44.006

Surtido salado ②

Incluye las siguientes variedades de barras de 100 g
160 × 25 mm

- Chips
- Salado
- Pistacho

300g

Ref → 44.007

Surtido frutas ③

Incluye las siguientes variedades de barras de 100 g
160 × 25 mm

- Frambuesa
- Pasión
- Naranja

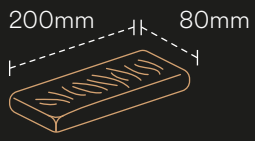
300g

Turrón 300

16
Unidades × caja

1 o 2
Sabores

Medida:





Praliné de almendra con cobertura con leche y patatas chips. Bañado con cobertura negra y decorado con sal Maldon.

Ref → 46.008

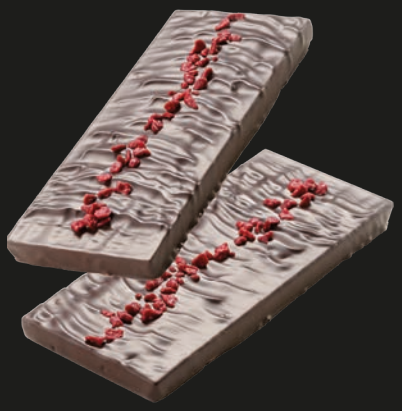
Chips



Trufado de cobertura negra amarga. Bañado con cobertura negra y decorado con nibs de cacao. **Producto disponible solo los meses de noviembre y diciembre.**

Ref → 46.005

Nibs



Trufado de frambuesa elaborado con cobertura negra. Bañado con cobertura negra y decorado con frambuesa liofilizada.

Ref → 46.001

Frambuesa



Praliné de almendras con chocolate con leche y praliné de cacahuete con chocolate con leche. Bañado con cobertura negra y decorado con maíz y sal Maldon.

Ref → 46.007

Salado



Trufado de cobertura negra y cobertura con leche con crema de whisky y gianduja de avellana. Bañado con cobertura negra y decorado con almendras garrapiñadas.

Ref → 46.024

Baileys



Praliné de pistacho con trocitos de avellana y un punto de sal Maldon. Bañado con cobertura negra y decorado con pistachos.

Ref → 46.003

Pistacho



Praliné de almendras con cobertura con leche y barquillos. Bañado con cobertura con leche y decorado con trocitos de chocolate negro.

Ref → 47.001

Barquillos



Trufado de cobertura negra con dados de naranja troceada bañados con cobertura negra y decorada con virutas de naranja.

Ref → 46.006

Naranja

Retail

Capacidad: 90g
(según variedad)

12U./caja
(según variedad)

Capacidad: 85g
(según variedad)

16U./caja
(según variedad)

Sin gluten

Packaging
personalizable



Avellana negra caramelizada

Ref → 30.001





Avellana con leche caramelizada

Ref → 30.018





Almendra negra caramelizada

Ref → 30.025





Maíz tostado con pimienta

Ref → 30.005





Naranja almendra

Ref → 30.004





Avellana con yogur y frutos del bosque

Ref → 30.030





Ref → 30.009

Lenguas de gato negras



Ref → 30.010

Lenguas de gato con leche



Ref → 30.011

Lenguas de gato blancas



Ref → 30.007

Tiras de naranja



Ref → 30.008

Tiras de limón

¡Nuevo packaging!



Almendra blanca caramelizada

Ref → 30.006





Nueces espolvoreadas

Ref → 30.003





Fresas

Ref → 30.023





Limón almendra

Ref → 30.022





Avellana con sésamo

Ref → 30.013





Grano de café con chocolate

Ref → 30.014



Ref → 10.001

Surtido de bombones 9U.



¡Novedad!

Sin gluten



Ref → 10.002

Surtido de bombones 16U.



¡Novedad!

Sin gluten



Chocolate a la taza

Disfruta de un chocolate a la taza de pastelería hecho en casa. A partir de una fórmula artesanal conseguirás preparar, en tres pasos muy sencillos, un chocolate a la taza único, ideal para sorprender a cualquier paladar.

Sigue estos pasos para preparar el chocolate (para 4 personas):

① Pon ½ litro de leche o de agua en un cazo al fuego.

② Cuando hierva, retíralo del fuego y ponle todas las bolas de chocolate que contiene la bolsa.

③ Déjalo reposar un par de minutos, para que el chocolate se funda. Cuando se haya deshecho, remuévelo bien y ya lo puedes servir.





Ref → 34.001

12	300g
Bolsas × caja	Peso bolsa

Ref → 71.025

4	1kg
Bolsas × caja	Peso bolsa

ORIGINAL BEANS

COBERTURAS TROPICALES | 2 KG



CUSCO 100%
PASTA DE CACAO
Valle Sagrado de Cusco
(Perú)



ARHUACO
82% PURO
Comunidad nativa
Arhuaca (Colombia)



PIURA
75% PURO
Valle de Piura
(Perú)



UDZUNGWA
70% PURO
Parque Udzungwa
(Tanzania)



VIRUNGA
70% PURO
Parque Virunga
(R. D. del Congo)



BENI WILD
66% DARK
Amazonía Del Beni
(Bolivia)



CUSCO
65% DARK
Valle Sagrado de Cusco
(Perú)



ARRIVING FALL 2026

ESMERALDAS
65% DARK
Costa de Esmeraldas
(Ecuador)



FEMMES DE VIRUNGA
55% CON LECHE
Parque Virunga
(R. D. del Congo)



ESMERALDAS 42%
CON LECHE
Costa de Esmeraldas
(Ecuador)



YUNA
37% BLANCO
Río Yuna
(República Dominicana)

NIBS 1.25 KG



VIRUNGA

R. D. del Congo
Nibs de cacao

Todos los tamaños
Grano entero tostado

Todas las coberturas son EU-Eco

UNIDAD DE COMPRA
Cobertura: bolsa 2 kg
Nibs: bolsa 1,25 kg

- VARIEDAD ÚNICA
- FAIR +
- CLIMA POSITIVO
- SABOR PURO SIN ADITIVOS
- UNA BOLSA PLANTA 10 ÁRBOLES
- BOLSA 100% COMPOSTABLE



¿Curioso por descubrir cómo trabajar con nuestro chocolate? **¡Escanea el código para saber más!**

COBERTURAS SIMPLY | 2 KG



SIMPLY ARHUACO 62%
Comunidad nativa
Arhuaca (Colombia)



SIMPLY DARK 62%
Costa de Esmeraldas
(Ecuador)



SIMPLY MILK 40%
Costa de Esmeraldas
(Ecuador)

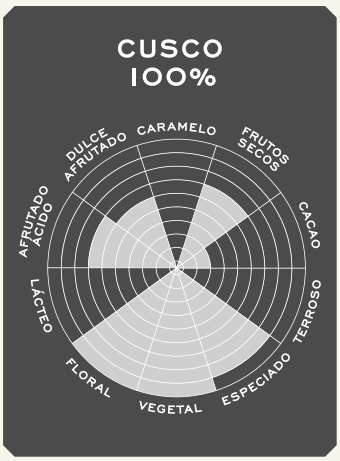


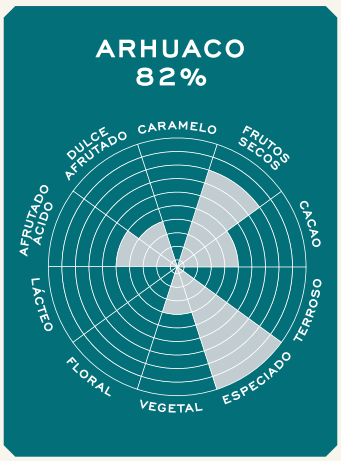
SIMPLY WHITE 36%

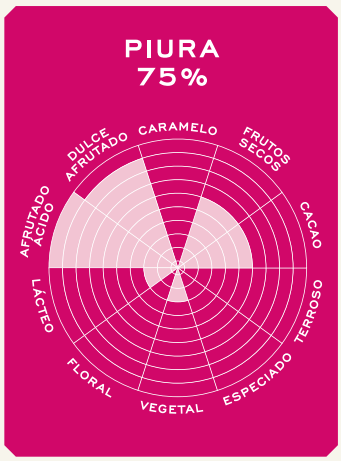
UNIDAD DE COMPRA
Bolsas de 2 kg

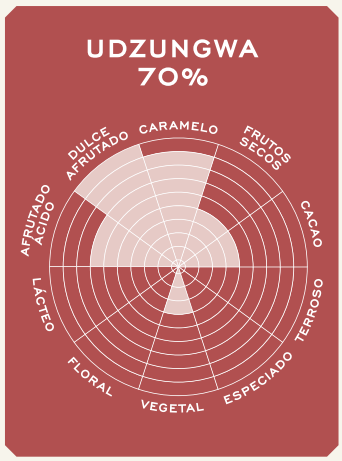
- VARIEDAD ÚNICA
- FAIR +
- SABOR PURO SIN ADITIVOS
- CLIMA POSITIVO
- UNA BOLSA PLANTA 10 ÁRBOLES
- BOLSA DE PLÁSTICO RECICLABLE

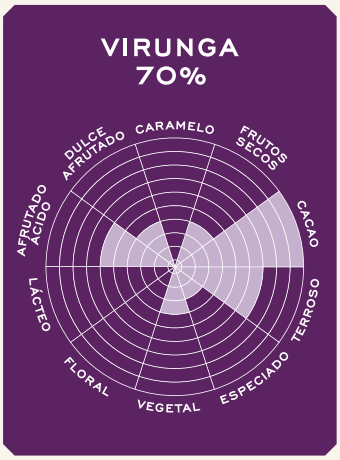
RUEDA DE SABORES

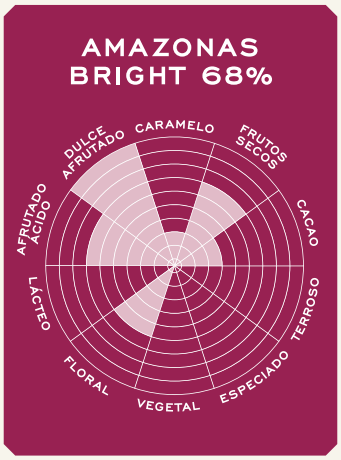


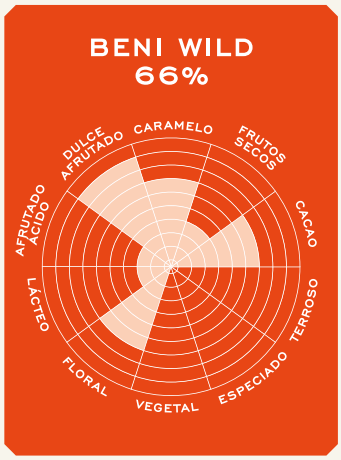


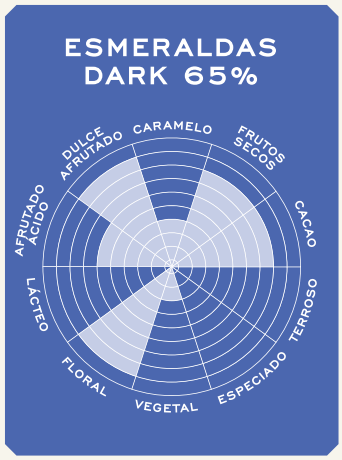


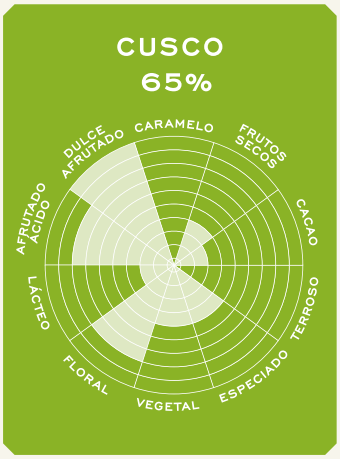


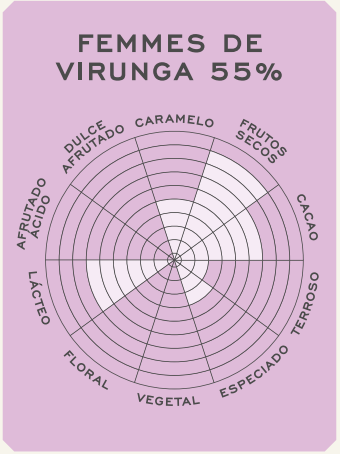


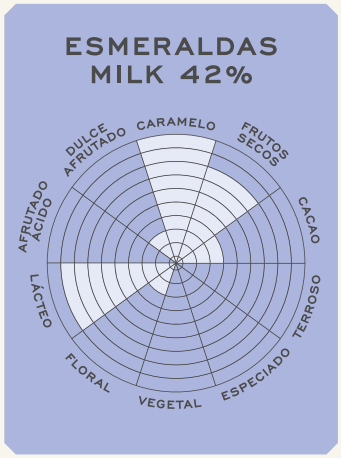


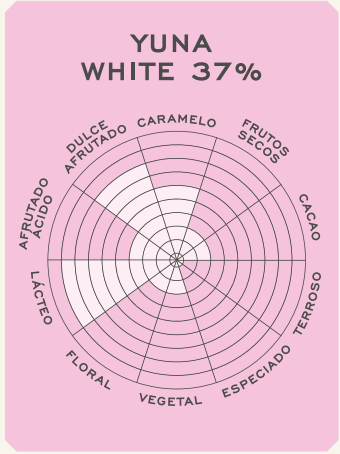


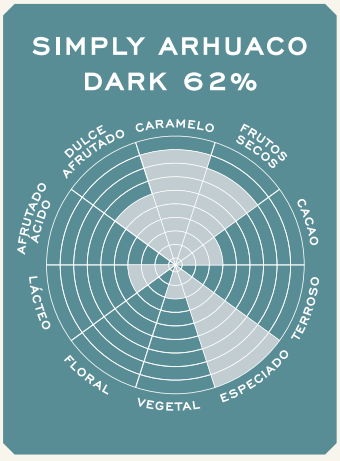


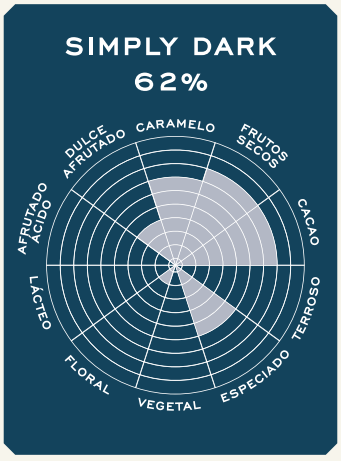


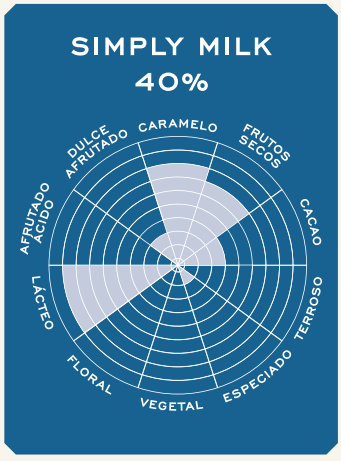


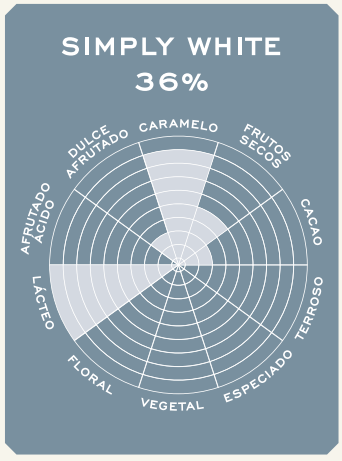












Exquisitem

C. Esplugues, 1
08183 Castellterçol
Barcelona

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

Diseño → Suki Design Studio

BY

miró

PASTRY &
CHOCOLATE DNA