

Bizkarra amplia su gama de chocolate artesano

Elabora en su obrador más de veinte variedades en diversos formatos y sabores

La elaboración de chocolate artesano es una de las especialidades de la empresa familiar Bizkarra. Además de pastelería y panadería, en sus obradores de Usansolo (Bizkaia) se elaboran también tabletas y otros tipos de chocolates artesanos.

"Es, quizá, nuestra cara menos conocida, pero hace mucho descubrimos que teníamos vocación de chocolatería", afirma Eduardo Bizkarra, gerente de la firma y tercera generación familiar al frente de la empresa.

Iniciaron su especialización hace décadas con un proyecto piloto que les descubrió todas las posibilidades creativas que ofrece. Comenzaron con los tradicionales bombones, trufas, y posteriormente se fueron animando a crear diferentes formatos y combinaciones hasta conformar su actual gama, que engloba más de veinte variedades, entre tabletas de chocolates al corte, chocolate para fondue, chocolate a la taza, etc. De ahí que toda esta propuesta tenga un protagonismo destacado en la tienda online de la marca.

"Nos gustaría hacernos visibles para todas las personas chocolateras porque van a disfrutar con los chocolates que hacemos en casa".

Chocolate artesano al corte

En Bizkarra se centran mucho en el formato tableta de chocolate, pero dándole un pequeño giro innovador. Primero en el formato, optando por la presentación desestructurada en láminas cortadas a mano. Es por ello que en el obrador elaboran los chocolates en finas tabletas rectangulares de gran tamaño, que luego cortan en trozos irregulares y despachan al peso.

También se ha buscado originalidad en las combinaciones de sabores. Para ello utilizan tres variedades de chocolate -chocolate negro, con leche y blanco- que mezclan con frutas, frutos secos y otros ingredientes como sal o pimienta. Así han dado forma a más de una docena de combinaciones singulares. Entre ellas, cuentan con chocolate negro con arándanos, chocolate blanco con fresas, chocolate con leche tropical, crujiente con frutos secos, chocolate negro con papaya, con kiwi, con manzana....

Todas estas delicias se presentan en dos formatos de chocolates variados, en bolsa de 300 gr y en caja de 500 gr. Además, en su tienda Bizkarra Casco Viejo de Bilbao, su establecimiento emblemático de la capital vizcaína, se puede encontrar cualquiera de estas variedades para adquirirlas al peso en la

combinación deseada.

La propuesta de Bizkarra continúa por el chocolate para fondue, con tres tipos de chocolate en formato caja: chocolate negro, chocolate con leche y fondue de tres chocolates. En todos ellos el chocolate se presenta en forma de pequeños medallones para fundir calentándolo poco a poco, mientras se va removiendo. Dentro de este apartado también elaboran chocolate a la taza, con un 65% de cacao, para desayunos y meriendas.

Datos de contacto:

Panadería y Pastelería Bizkarra

www.bizkarra.com

944568508

Nota de prensa publicada en: [Usansolo](#)

Categorías: [Gastronomía País Vasco Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>