

Viena Capellanes lanza 'Un gallego en la Luna', el bombón ganador de ChocoMad 2023

[Multimedia](#)

Con forma de media luna, un interior de ganache de chocolate blanco y un gelificado de orujo de hierbas gallego, este bombón va encamisado en chocolate con leche con efecto lunar, a base de manteca de cacao negra y una suave pátina azul brillante. Este manjar fue galardonado en 2023 como el mejor bombón encamisado en el II concurso del bombón artesano del Salón Internacional del Chocolate. La cadena de restauración pone a la venta, en sus 26 tiendas de Madrid, esta edición especial, exclusiva y limitada

Un bombón con forma de media luna compuesto, en su interior, de una ganache de chocolate blanco y un gelificado de orujo de hierbas gallego, y encamisado en chocolate con leche con efecto lunar, a base de manteca de cacao negra y una suave pátina azul brillante. Así es 'Un gallego en la luna', un verdadero manjar que se llevó el premio al Mejor Bombón Encamisado dentro del II Concurso del Bombón Artesano, que se celebró el pasado noviembre de 2023 en el Salón Internacional del Chocolate (ChocoMad).

Y es que, el maestro pastelero de Viena Capellanes, Francisco Somoza, creó este bombón como un homenaje a Manuel Lence, el gallego que adquirió la empresa en la primera década del siglo XX y primer miembro de esta familia, que tres generaciones después sigue al frente de Viena Capellanes. Este producto es "un reconocimiento a la valentía, al arrojo, al trabajo y al tesón, personalizado en Manuel Lence Fernández, que de joven abandonó su Galicia natal para venirse a Madrid en busca de una vida mejor", comenta Antonio Lence, director general de Viena Capellanes, acerca de la historia de este bombón y de su tío abuelo.

La presentación y el nombre de este bombón es una metáfora de la historia de Manuel Lence, un gallego que alcanzó su "Luna" en Madrid.

El lanzamiento de este bombón, con un gran trabajo artesano y de gran calidad, se hará en formato de 10 unidades, y podrá adquirirse en cualquiera de las 26 tiendas Viena Capellanes en Madrid, o a través de su web y app, por 16,50 euros.

Acerca de Viena Capellanes

Viena Capellanes es una empresa madrileña que fabrica y comercializa, a través de sus propios puntos de venta, productos de pastelería artesanal, platos preparados saludables y catering gourmet.

Actualmente, cuenta con 26 establecimientos propios en Madrid, un obrador en Alcorcón, casi 40 Viena Córners en distintas empresas, una Escuela de Cocina y Repostería, el hotel Viena Suites, un servicio de catering para eventos corporativos y familiares; además de una propia página web y App de *delivery* "My Viena" desde la que también comercializa sus productos.

Viena Capellanes fue fundada en 1873 por D. Matías Lacasa y posteriormente adquirida por Manuel Lence. La gestión de la empresa continúa llevándose íntegramente por la familia Lence más de 110 años después. Viena Capellanes es sinónimo de calidad, tradición, capacidad de adaptación al cambio y pasión por sus clientes.
