

## Bizkarra celebra el Día de la Madre con chocolate artesano

### [Multimedia](#)

#### **El obrador de pastelería incorpora a su catálogo un pack de chocolates artesanos y cava**

Bizkarra apuesta por los chocolates artesanos para celebrar el Día de la Madre. En estas fechas, su tienda online incorpora nuevas propuestas de regalo dulce que envían a cualquier punto de la península en un plazo de tres días laborables.

*Para Eduardo Bizkarra se trata de "regalos dulces que siempre triunfan porque son auténticos caprichos; además conllevan un homenaje y celebrarlo en compañía".*

En el obrador familiar de Usansolo, Bizkaia, son especialistas en trabajar el chocolate. Lo hacen en formato de láminas de chocolate, que luego trocean a mano en el obrador en trozos irregulares. Se trabaja con diferentes tipos de chocolate -negro, blanco y chocolate con leche- combinándolos con frutas, frutos secos y otros ingredientes para crear más de 15 variedades diferentes. En su catálogo se encuentran propuestas como el chocolate negro con piña o papaya, chocolate con leche tropical, chocolate blanco con fresas, chocolate Ecuador, chocolate a la sal... que se seleccionan para crear las presentaciones de regalo.

La novedad de este año es el [pack Regalo Gourmet](#), que incluye una caja de chocolates variados de 750 gramos acompañada de una botella de Cava. Un regalo selecto que supone para quien lo recibe un bonito homenaje y muchos momentos de disfrute. También se ofrece la opción de regalar únicamente la caja de chocolates. Ambas alternativas cuentan con envío gratuito a toda la península.

Bizkarra cuenta con otras presentaciones de regalo para el Día de la Madre, como la Caja Titanio Guggi que contiene medio kilo de chocolates combinados con diferentes ingredientes. Con ese mismo espíritu, pero en una presentación de 300 gramos, ofrece la bolsa de [láminas de chocolate surtidas](#) con una selección de las variedades de chocolate que más gustan.

Además, en las tiendas físicas disponen de otros detalles que ya son clásicos en Bizkaia, como las rosas dulces. Son pasteles individuales con forma de rosa, con una base de bizcocho, mousse de trufa, frambuesa y recubiertas de chocolate rojo. También hay cupcakes decorados, bombones, tartas, etc. para poner una nota de celebración al día.

Fuente: Spb\_servicios periódicos

---