

스페인 장인의 손길, 깊고 진한 풍미

# BLANXART 블랑사르트 초콜릿

전 세계 단 1% 미만의 Bean-To-Ber 최고급 단일 원산지, 단일 품종 유기농 초콜릿.  
깊고 진한 카카오 본연의 맛을 경험해보세요.



# BLANXART (블랑사르트)의 시작

1954년, 스페인 바르셀로나에서 탄생한 BLANXART.

창립자 **\*\*프란세스크 아토(Francesc Ato)\*\***는 초콜릿을 단순한 디저트가 아닌 하나의 **예술**로 승화시키겠다는 신념을 바탕으로, 장인의 손길이 깃든 **프리미엄 초콜릿**을 만들기 시작했습니다.

그는 **최고급 카카오 원두**를 직접 엄선하고, **전통적인 수제 공법**을 고수하며, 초콜릿 본연의 깊고 진한 풍미를 완성했습니다. 그 결과, BLANXART는 유럽 전역에서 미식가들에게 사랑받는 **명품 초콜릿 브랜드**로 자리 잡았습니다.

## 품질을 향한 장인의 철학

BLANXART는 초콜릿의 본질은 원료에서 시작된다고 믿습니다.

- 페루, 브라질, 콩고 등 **세계적인 카카오 산지**에서 최상급 원두만을 엄선하여 사용합니다.
  - 전통적인 **스톤 그라인딩(stone grinding)** 방식으로 원두를 천천히 갈아 깊고 풍부한 풍미를 극대화합니다.
  - 대량 생산이 아닌, **장인 정신이 깃든 수제 공정**을 통해 차원이 다른 부드러운 식감을 선사합니다.
- 이러한 정교한 공정을 거친 BLANXART 초콜릿은 **일반적인 초콜릿과는 비교할 수 없는 깊은 맛과 향**을 자랑합니다.

## 프리미엄 초콜릿의 기준

BLANXART는 단순히 맛있는 초콜릿을 넘어, **지속 가능한 유기농업**을 실천하는 브랜드입니다.

- 유기농법**으로 재배된 카카오만을 사용
- 화학 첨가물과 인공 감미료 NO**
- 보존제 없이 자연 그대로의 깊고 순수한 맛 유지**

이러한 철학과 정교한 제작 과정 덕분에, BLANXART는 유럽 미식가들에게 '**프리미엄 초콜릿의 정석**'으로 손꼽히며 진정한 명품 초콜릿의 가치를 전하고 있습니다.

이런 분께 추천드립니다

진정한 초콜릿의 가치를 아는 당신께, BLANXART를 추천합니다!

✓ 카카오 본연의 깊은 맛을 원하는 분

세계 최상급 카카오 원두만을 엄선하여, 깊고 진한 초콜릿의 풍미를 그대로 담았습니다.

✓ 건강한 초콜릿을 찾는 분

불필요한 첨가물을 배제하고, 자연 그대로의 맛을 유지했습니다.

카카오 함량이 높은 제품은 **풍부한 항산화 성분**을 함유하여 건강을 생각하는 분들에게도 적합합니다.

✓ 프리미엄 초콜릿을 선호하는 미식가

유럽 미식가들 사이에서도 인정받는 **정통 장인 초콜릿 브랜드**입니다.

✓ 와인과 함께 즐길 초콜릿을 찾는 분

BLANXART의 다크 초콜릿은 **레드 와인**과 **완벽한 조화**를 이루며, 한층 더 세련된 디저트 타임을 완성합니다.

✓ 선물용으로 특별한 초콜릿을 찾는 분

감각적인 패키지와 고급스러운 맛. 특별한 날, 사랑하는 사람에게 전하는 완벽한 선물.

✓ 비건 또는 유기농 식품을 선호하는 분

현재 판매되고 있는 제품은 모두 **비건 인증**을 받았으며, **천연 원료**만을 사용하여 자연 친화적인 식품을 지향합니다. \*95%만 유기농이 아니며 76%, 82%, 85%, 91%, 99%, 100%는 유기농 제품입니다.

✓ 디저트 레시피에 활용하고 싶은 분

핫초코, 베이킹, 무스 등 다양한 디저트에 활용 가능. 프리미엄 초콜릿이 요리를 한층 더 특별하게 만들어 줍니다.

✓ 스페인의 정통 초콜릿을 경험하고 싶은 분

1954년 바르셀로나에서 시작된 **정통 스페인 초콜릿**.

현지에서 즐기는 깊고 진한 초콜릿의 맛을 그대로 경험하세요.

# BLANXART 초콜릿의 차별점

- ◇ 깊고 풍부한 카카오 품미  
화학 첨가물 없이 천연 원재료만 사용  
전통적인 스톤 그라인딩 방식으로 카카오의 깊고 복합적인 품미 극대화
- ◇ 자연스러운 단맛  
인공 감미료 NO, 자연스러운 단맛과 씹싸름한 맛의 균형  
70% 이상 다크 초콜릿도 부드럽고 깔끔한 마무리
- ◇ 부드럽고 크림미한 텍스처  
장시간 저온으로 로스팅한 카카오를 갈아내기 때문에 매우 부드럽고 크림미한 텍스처를 자랑합니다.  
천연 카카오 버터 사용으로 깊이 있고 실키한 식감 완성
- ◇ 친환경 및 지속 가능한 생산  
유기농 농법 준수, 환경을 보호하는 지속 가능한 초콜릿
- ◇ 다양한 카카오 함량 제품 제공  
76%, 82%, 85%, 91%, 95%, 99%, 100%의 다양한 초콜릿 선택 가능
- ◇ 유럽 감성의 감각적인 패키지  
세련된 디자인으로 선물용으로도 완벽한 초콜릿
- ◇ 유럽 미식가들이 인정한 명품 초콜릿  
프랑스, 스페인, 이탈리아 등 유럽 전역에서 극찬

# BLANXART 초콜릿 제조과정

## BEAN TO CHOCOLATE

우리 장인 초콜릿의 탁월함

**Bean to Ber Chocolate**은 장인이 카카오 재배에 관여하며 직접 카카오 빈을 선별하고 제조하는 모든 공정을 수행하여 만들어진 초콜릿을 의미합니다. 이는 제품에 대한 깊은 이해와 인내, 품질 우선주의, 그리고 미식가들에게 최고의 카카오를 선사하려는 의지가 필요한 수제 제작 방식입니다. Blanxart는 이러한 철학을 고수하며 단일 원산지, 단일품종 카카오를 사용하여 뛰어난 품질의 초콜릿을 만들어갑니다.

## 카카오 선택

우리는 원산지 인증을 받은 카카오를 신중하게 선별하여 저온에서 로스팅을 진행하여 각 지역의 특성에 따라 다양한 맛과 향을 지닌 초콜릿을 만듭니다.

## 로스팅

우리는 '옛 방식'의 로스팅 기법을 고수하며, 대량 생산보다는 품질을 최우선으로 합니다. 초콜릿의 품질을 높이기 위해 카카오 빈이 열리면서 다양한 아로마가 퍼지는 최적의 순간을 정확하게 포착하여 로스팅을 진행합니다. 이후, 넓은 공간에서 발효 과정을 갖게 합니다.

## 원노잉(껍질 제거 과정)

건조된 카카오 빈은 기계적 공정을 통해 복잡한 분리 과정을 거칩니다. 이 과정에서 카카오 빈과 껍질이 분리되며, 순수한 카카오 님스(nibs)만을 남깁니다.

## 액화 과정

카카오 님스를 분쇄하여 '카카오 리커(cocoa liquor)'를 얻습니다. 짙은 갈색과 기름진 질감을 가진 이 원료는 다양한 초콜릿을 만드는 기본 베이스가 됩니다.

## 콘칭(Conching) 과정

우리는 서두르지 않습니다. 빠르게 생산하는 다른 제조사들과 달리, 긴 시간 동안 '천천히' 그리고 '깊이 있는' 콘칭을 진행합니다. 이러한 전통적인 방식은 카카오 결정이 천천히 부서지면서 깊고 풍부한 아로마가 완전히 발현될 수 있도록 합니다.

## 몰딩(성형) 과정

1954년 4월, 마스터 쇼콜라티에 프란세스크 아그라스(Francesc Agrás)는 유럽의 최고의 제과점과 초콜릿 전문점을 탐방하며, 완벽한 초콜릿을 만들기 위한 여정을 시작했습니다.

## 보관

완성된 초콜릿은 온도 12~15°C, 상대 습도 70% 이하의 이상적인 조건을 유지하는 창고에서 보관됩니다. 이곳에서 제품의 포장 및 출고 작업이 진행되며, 최고의 상태로 고객들에게 전달됩니다.

# 환경을 생각한 유기농 초콜릿

## 유기 농업의 원칙

유기 농업은 자연과 조화를 이루며 지속 가능한 방식으로 농작물을 재배하는 철학을 바탕으로 합니다. 이를 실현하기 위해 다음과 같은 원칙을 준수합니다.

- 토양의 비옥함 유지:** 화학 비료 대신 유기농 퇴비와 자연적인 방법을 활용하여 토양의 생명력을 극대화합니다.
- 합성 농약 및 화학 비료 사용 금지:** 자연 생태계를 보호하고, 농작물 본연의 건강한 성장 환경을 조성합니다.
- 유전자 변형 생물(GMO) 사용 금지:** 인위적인 유전자 변형을 배제하여 자연 그대로의 유기농 원료를 보존합니다.

## 유기농 경작의 이점

유기농 방식으로 재배된 작물은 환경뿐만 아니라 소비자의 건강에도 긍정적인 영향을 미칩니다.

- ✓ **더 건강한 성장 환경:** 화학물질 없이 자라며, 더욱 우수한 영양 성분과 깊은 풍미를 지닙니다.
- ✓ **생물 다양성 증진 및 자연 순환 매커니즘 강화:** 건강한 토양과 생태계를 유지함으로써 지속 가능한 농업 환경을 조성합니다.
- ✓ **더 깨끗한 수분 함유:** 화학 비료 없이 자란 유기농 작물은 더 신선하고 깨끗한 수분을 함유하여 더욱 신선한 상태를 유지합니다.
- ✓ **자연 생태계 보호 및 환경 오염 최소화:** 지속 가능한 농법을 통해 토양과 수자원을 보호하고, 환경에 미치는 부정적 영향을 최소화합니다.

# 유럽 유기농 인증 – 유로 리프(Euro Leaf) 마크

BLANXART 초콜릿은 **\*\*유럽 유기농 인증(Euro Leaf)\*\***을 획득한 제품으로, 유럽 연합(EU)에서 인정하는 최고 수준의 유기농 기준을 충족합니다.

## 유로 리프 인증 기준

- ☒ **엄격한 기준 충족:** 유기농 원료를 **최소 95% 이상** 사용해야 하며, **GMO(유전자 변형 생물)**가 포함되지 않아야 합니다.
- ☒ **친환경 농업 방식 준수:** 화학 합성 비료 및 농약을 전혀 사용하지 않고, **지속 가능한 방식으로** 생산된 제품만이 인증을 받을 수 있습니다.
- ☒ **소비자가 신뢰할 수 있는 인증:** 까다로운 심사 과정을 거쳐야 하며, 친환경 농업을 철저히 실천하는 기업만이 획득할 수 있는 권위 있는 마크입니다.
- 유기농 농업은 단순한 재배 방식을 넘어, **자연과 조화를 이루는 지속 가능한 미래**를 위한 약속입니다. BLANXART 초콜릿은 자연 친화적인 방식으로 생산된 **프리미엄 유기농 초콜릿**으로, 환경과 건강을 동시에 고려한 선택이 될 것입니다.

# BLANXART 초콜릿 카카오 함량별 특징

## 🍫 1 76% Brasil – 부드러운 단맛과 깊은 카카오 풍미

- ✓ **맛:** 깊고 진한 카카오의 풍미가 살아 있으면서도 적당한 단맛이 조화를 이룹니다.
- ✓ **특징:** 카라멜 같은 부드러운 단맛과 고소한 견과류 맛이 조화를 이루며, 밸런스가 뛰어난 다크 초콜릿.
- ✓ **향:** 브라질산 카카오 특유의 과일향과 함께 로스팅된 견과류, 커피 향이 어우러져 더욱 풍부한 아로마를 느낄 수 있습니다.
- 💡 **추천 대상:** 다크 초콜릿을 처음 접하는 분이나, 강한 씹쌀함이 부담스러운 분들에게 이상적인 선택.

## 🍫 2 82% Congo – 스모키한 매력과 깊은 카카오 풍미

- ✓ **맛:** 단맛이 줄어들면서 카카오의 씹쌀함과 단맛의 조화로운 풍미가 더욱 강조됩니다.
- ✓ **특징:** 은은한 스모키함과 아몬드, 해바라기씨 같은 고소한 뉘앙스가 매력적인 초콜릿.
- ✓ **향:** 깊은 카카오 향과 함께 은은한 나무 향이 조화를 이룹니다.
- 💡 **추천 대상:** 70%대 다크 초콜릿이 너무 달다고 느껴지는 분들에게 추천.



## BLANXART 초콜릿 카카오 함량별 맛과 향

### 85% Nicaragua – 진한 카카오와 씹쓸한 여운의 균형

-  **맛:** 강한 카카오 맛과 씹쓸한 여운이 특징적이며, 초콜릿의 자연스러운 신맛이 살짝 살아 있는 깊고 강렬한 맛.
-  **특징:** 부드러운 단맛 없이도 균형 잡힌 풍미로, 카카오 본연의 깊이를 느낄 수 있는 초콜릿.
-  **향:** 다크 로스팅 커피와 스모키한 우디 향이 조화를 이루며, 은은한 초콜릿 본연의 향이 풍부하게 퍼집니다.
-  **추천 대상:** 건강한 다크 초콜릿을 찾는 소비자들이 많이 선호하는 함량.
- 보사와스, 와슬라라 지역(니카라과)의 코코아 콩을 사용하여 "콩에서 막대까지" 만든 초콜릿.
- 풍미 프로필: 가장 눈에 띄는 풍미 특성은 강렬한 꽃 향과 신선한 오렌지와 레몬의 감귤 향입니다. 견과류와 허브 향이 조화로운 마무리에 완벽합니다.

### 91% Congo – 강렬한 카카오의 씹쓸함과 긴 여운

-  **맛:** 단맛이 거의 사라지고, 강한 카카오의 씹쓸함과 깊은 풍미가 강조됩니다. 약간의 산미가 있으며, 긴 여운을 남기는 강렬한 초콜릿.
-  **특징:** 카카오의 씹쓸함을 진하게 느낄 수 있는 마니아층을 위한 제품.
-  **향:** 묵직한 카카오 향과 함께 구운 견과류의 향이 살아납니다.
-  **추천 대상:** 다크 초콜릿 애호가들에게 추천합니다.

# BLANXART 초콜릿 카카오 함량별 맛과 향

## 95% Guayaquil – 더욱 진한 씹쓸함과 강렬한 스모키함

- ✓ **맛:** 아주 미세한 단맛에 진하게 남는 씹쓸함의 강렬한 초콜릿. 은은한 산미가 강조되며, 깊고 스모키한 풍미가 특징.
- ✓ **특징:** 카카오 함량이 높은 만큼, 강한 카카오 맛을 제대로 느낄 수 있는 프리미엄 초콜릿.
- ✓ **향:** 깊고 진한 카카오 향과 스모키한 향이 조화를 이루며, 가볍게 꽃향이 감돌 수도 있음.
- 💡 **추천 대상:** 다크 초콜릿을 진정으로 즐기는 마니아층이 선호하는 초콜릿

## 99% Negro Ecologico – 강한 카카오 본연의 맛

- ✓ **맛:** 단맛이 완전히 사라지고, 순수한 카카오의 씹쓸함과 은은한 산미, 입 안에 오래 남는 깊은 초콜릿 여운이 특징.
- ✓ **특징:** 단맛 없이도 카카오의 본연의 맛을 온전히 경험할 수 있는 순수한 초콜릿.
- ✓ **향:** 깊고 강렬한 스모키한 향이 입안 가득 퍼지며, 초콜릿 본연의 진한 아로마가 오래 지속됨.
- 💡 **추천 대상:** 건강을 생각하여 높은 폴리페놀 함량의 다크 초콜릿을 원하는 소비자에게 적합한 제품.

# BLANXART 초콜릿 카카오 함량별 맛과 향

## 100% Peru – 초콜릿의 본질, 순수한 카카오 100%

-  **맛:** 단 하나의 감미료도 없이, 카카오 본연의 씹쓸함과 산미를 경험할 수 있는 순도 100% 초콜릿.
-  **특징:** 초콜릿의 본질을 그대로 담아, 카카오 특유의 진한 풍미를 극대화한 제품.
-  **향:** 강한 카카오 본연의 향과, 우디하면서 스모키한 향이 강하게 퍼짐.
-  **추천 대상:** 진정한 다크 초콜릿 마니아를 위한 제품.

## 당신의 취향에 맞는 BLANXART 초콜릿을 선택하세요!

-  부담 없이 즐기는 다크 초콜릿 → **76% Brasil**
-  씹쓸한 맛을 더 강조한 초콜릿 → **82% Congo / 85% Nicaragua**
-  강렬한 카카오의 맛을 원한다면 → **91% 이상 초콜릿**
- BLANXART 초콜릿은 단순한 초콜릿이 아닌, 한 조각의 예술입니다.  
 유기농, 지속 가능한 생산방식으로 만들어진 진정한 명품 초콜릿을 경험해보세요!