Des de 1840

Simón Coll

XOCOLATERS

Catálogo de Productos · *Product Catalogue*

2024–2025



Índice · *Index*

LA MARCA · *THE BRAND* 3



TABLETAS · *BARS*

Clásicos / *Classics* 4

Alta proporción de cacao / *High cocoa content* 5

Eco / *Organic* 6

Sabores / *Flavours* 7

Sin azúcares añadidos / *No added sugars* 8

Almendras / *Almonds* 9



NIBS DE CACAO · *COCOA NIBS* 10



BOMBONES · *CHOCOLATES* 11



A LA TAZA · *HOT CHOCOLATE* 12

Polvo /*Powder* 12

Tableta / *Chocolate Bar* 12



RITUAL 13



REPOSTERÍA · *CONFECTIONERY* 14



EXPOSITORES · *DISPLAYS* 14

Dos de 1840
SIMÓN COLL
XOCOLATERS

La sexta generación de expertos chocolateros desde 1840 se mantiene constante en su compromiso con la innovación y la exigencia para crear chocolate de la mejor calidad.

Since 1840, the sixth generation of expert chocolatiers has remained loyal in its commitment to innovation and to creating chocolate of the highest quality.

ELABORACIÓN PROPIA Y DISTINTIVA
OWN AND DISTINCTIVE ELABORATION

- Expertos chocolateros desde **1840** basado en el **Bean to Bar.**
- **Cuidadosa** selección de ingredientes.
- **Fórmulas distintivas** elaboradas con **ingredientes nobles de calidad** a partir de I+D propio.

- *Expert chocolate maker since **1840**, based on the **bean-to-bar** method.*
- ***Carefully** selected ingredients.*
- ***Distinctive formulas**, made with **noble quality ingredients** from our own R&D.*

SIN GLUTEN
GLUTEN FREE

SIN ACEITE DE PALMA
PALM OIL FREE



1. SELECCIÓN Y RECEPCIÓN · *SELECTION AND RECEPTION*

El **sabor reconocible** de nuestro chocolate se basa en nuestra filosofía centenaria **«Bean to Bar».** Empezamos con una **cuidadosa selección de las habas de cacao en origen.**

*The **distinctive taste** of our chocolate is based on our century-old **bean-to-bar** philosophy. We start with a **careful selection of the cocoa beans at the source.***



2. TOSTADO Y MOLIDO · *ROASTED AND GROUND*

Nuestros **maestros tostadores** tuestan el cacao de **forma tradicional**, usando un **rango suave de temperatura de fuego** y en **pequeñas cantidades** a fin de **realzar sus aromas**. Así es como de un mismo cacao podemos obtener **distintas notas de sabor.**

*Our **master roasters** roast cocoa in the **traditional way**, using a **gentle temperature fire range** and **small batches** to **bring out the flavours.** This allows us to get **different flavours** from the same cocoa.*



3. MEZCLA Y REFINADO · *BLENDING AND REFINING*

En la mezcla añadimos los diferentes ingredientes, logrando fórmulas distintivas **con diferentes porcentajes de cacao**. Una vez mezclado, procedemos a refinar, **reduciendo las partículas de cacao a la mínima expresión**. Como resultado obtenemos una **textura fina y singular**.

*We add the diferents ingredients to the mixture, achieving distinctive formulas **with different percentages of cocoa**. Once blended, we proceed to refine, **rediucing the cocoa particles to a minimum**. As a result, we obtain **a fine and unique texture.***



4. CONCHADO Y ATEMPERADO · *CONCHING AND TEMPERING*

Seguidamente, introducimos el chocolate en compartimentos donde **el movimiento y la temperatura** hacen que el chocolate se vuelva más fino y untuoso, eliminando los **aromas no deseados**. En el atemperado, buscamos aconseguir el **brillo y suavidad**, así como la **estructura correcta** de nuestro chocolate.

*Then, we place the chocolate in compartments where **movement and temperature** make the chocolate thinner and more unctuous, eliminating **unwanted aromas**. During tempering, we look to achieve **shine and smoothness**, as well as the **correct structure** of our chocolate.*



5. MOLDEADO · *MOULDING*

Después de dar forma a las **distintas formas de chocolate** con nuestros exclusivos moldes diseñados por Marketing e I+D propios, dejamos nuestras creaciones a una **temperatura estable** entre 16-18ºC con corriente de aire continua. Al cabo de un rato las sacamos de su respectivo molde.

*We mould our chocolates in **exclusive moulds** designed by our own Marketing and R&D department, and keep our creations at a **stable temperature** of 16-18ºC with a constant flow of air. After a while, we remove them from the mould.*



6. ENVASADO · *PACKAGING*

Finalmente, **coronamos nuestros chocolates** con nuestros preciosos packagings, diseñados por **reconocidos ilustradores** y los dejamos **cuidadosamente** preparados para que lleguen al cliente.

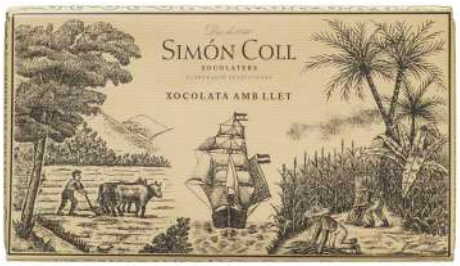
*The **final touch** to our chocolates is our beautiful packaging, designed by **renowned illustrators.** We **carefully** leave them ready to be delivered to the costumer.*

TABLETAS CLÁSICAS · *CLASSICS BARS*

- Gama de tabletas con **sabores tradicionales.**
- **Distintos %** de cacao (desde 25% a 70%).

- *Range of bars with* ***traditional flavors.***
- ***Different*** *percentages of cocoa (from 25% to 70%).*

Tabletas / *Chocolate bars* 200g.



Chocolate con Leche 200g
Ref. 1471



Chocolate 50% Cacao 200g
Ref. 1470

Tabletas / *Chocolate bars* 85g.



Chocolate Blanco 85g
Ref. 5392



Chocolate con Leche 85g
Ref. 5391



Chocolate 50% 85g
Ref. 5393



Chocolate 70% 85g
Ref. 5386

Tabletas / *Chocolate bars* 25g.



Chocolate Blanco 25g
Ref. 2185



Chocolate con Leche 25g
Ref. 2184



Chocolate 50% 25g
Ref. 2183



Chocolate 70% 25g
Ref. 2180

Mini Chocolates / Mini *Chocolates* 5g.

Ideal momento café

Ideal coffee break



Mini Chocolates
con Leche 5g D/100
Ref. 2849



Mini Chocolates
70% Cacao 5g D/100
Ref. 2848



Mini Chocolates
85% Cacao 5g D/100
Ref. 2850



Mini Chocolates
Surtidos 5g D/100
Ref. 2851

ALTA PROPORCIÓN DE CACAO · *HIGH COCOA CONTENT*

- Tabletas con **más cacao y menos azúcar.**
- Distintos **altos porcentajes de cacao** (desde 60% a 99%).
- Elaborados con **ingredientes nobles de calidad.**
- Intensidad moderada: Parte del % de cacao se consigue a través de manteca de cacao.

- *Bars* ***with more cocoa and less sugar content.***
- *Different* ***high percentages of cocoa*** *(from 60% to 99%).*
- *Made with* ***noble quality ingredients.***
- *Moderate intensity: Part of the % of cocoa is achieved through cocoa butter.*

Tabletas / *Chocolate bars* 85g.

Premiada como el mejor sabor.

Awarded as the best flavour.



Chocolate con Leche 60% Cacao 85g
Ref. 5396



Chocolate 70% con Nibs 85g
Ref. 5387



Chocolate 85% 85g
Ref. 5385



Chocolate 99% 85g
Ref. 5390

Tabletas / *Chocolate bars* 25g.

Disfruta dónde y cuándo tú quieras de nuestro formato snack

Enjoy our snack format wherever and whenever you want



Chocolate con Leche 60% Cacao 25g
Ref. 2189



Chocolate 85% 25g
Ref. 2181

Pack / *Pack* 3x25g.



Chocolate 85% 3X25g
Ref. 2176

ECO · *ORGANIC*

• **Línea certificada** para la elaboración de **productos ecológicos.**

• ***Certified line*** *for the production of* ***organic products.***

- ECO 70%
  ECO 70%
- Ligeras notas cítricas y afrutadas
  Light citrus and fruity notes
- Cremoso y suave en boca
  Creamy and smooth on the palate



Chocolate ECO 70% 85g
Ref. 1037

- ECO 99%
  ECO 99%
- Buen equilibrio entre astringencia e intensidad del cacao dando un delicioso sabor
  Good balance between astringency and cocoa intensity giving a delicious flavour
- Notas de tostado propias del cacao forastero
  Roasted notes typical of forastero cocoa



Chocolate ECO 99% 85g
Ref. 5399

Gama de **chocolate ECO** elaborada con **ingredientes 100% ecológicos,** libres de aditivos y conservantes.

ECO chocolate *range made with* ***100% organic ingredients****, without additives or preservatives.*



SABORES · *FLAVOURS*

- **Altos** porcentajes de cacao (60% y 70%).
- Variedad de tabletas con **ingredientes distintos.**

- ***High*** *percentages of cocoa (60% and 70%).*
- *Variety of chocolate bars with* ***different ingredients.***



NOTA DE CATA

El café molido convierte este chocolate en otra forma de saborear un capuccino

TASTING NOTE

The ground coffee makes this chocolate a different way of tasting cappuccino

Chocolate 60% con Leche Cappuccino 85g

Ref. 5388



NOTA DE CATA

La sal refuerza las notas de sabor del cacao y ofrece una experiencia fresca, agradable y refrescante

TASTING NOTE

The salt enhances the cocoa notes and offers a fresh, pleasant and refreshing experience

Chocolate 70% Sal de Mar 85g

Ref. 5383





Premiada como el mejor sabor.

Awarded as the best flavour.

NOTA DE CATA

Notas cítricas y frutales de naranja que combinan perfectamente con la intensidad del chocolate negro 70%

TASTING NOTE

The citrus and fruity orange notes combine perfectly with the intensity of the dark chocolate

Chocolate 70% Naranja 85g

Ref. 5389



SIN AZÚCARES AÑADIDOS · *NO ADDED SUGARS*

- Tabletas **sin azúcares añadidos,** edulcoradas con **Maltitol.**
- Dos **variedades** distintas (chocolate con leche y 75% cacao).

- *Bars **with no added sugar,** sweetened with **Maltitol.***
- *Two different **varieties** (milk chocolate and 75% cocoa).*

Misma calidad Simón Coll sin azúcar

Simón Coll with no sugar: the same quality.

Tabletas / *Chocolate bars* 85g.



Chocolate con Leche
Sin azúcares añadidos 85g
Ref. 5397



Chocolate 75% Cacao
Sin azúcares añadidos 85g
Ref. 5398

Tabletas / *Chocolate bars* 25g.



Chocolate con Leche
Sin azúcares añadidos 25g
Ref. 2179



Chocolate 75% Cacao
Sin azúcares añadidos 25g
Ref. 2937



ALMENDRAS · *ALMONDS*

- Tabletas elaboradas con **almendras de proximidad.**
- Distintas **variedades** de chocolate (chocolate con leche, 50% y 70%).

- *Range of chocolate bars made with **local almonds.***
- *Different **varieties** of chocolate (milk chocolate, 50% and 70%).*

Tabletas / *Chocolate bars* 200g.

Con almendra entera

With whole almonds



Chocolate con Leche con Almendras Enteras 200g
Ref. 7994



Chocolate 50% con Almendras Enteras 200g
Ref. 7993

Tabletas / *Chocolate bars* 100g.

Con almendra laminada

With flaked almonds



Chocolate con Leche y Almendras 100g
Ref. 5395



Chocolate 70% con Almendras 100g
Ref. 5394



NIBS DE CACAO · *COCOA NIBS*

- Habas de cacao **tostadas, troceadas y bañadas** con una **fina capa de chocolate extrafino 70% cacao.**
- Distintos formatos (snack 30g, tableta 85g y familiar 100g).

- ***Toasted cocoa beans, chopped and covered*** *in a thin* ***layer of extra-fine 70% cocoa chocolate.***
- *Available in different sizes (snack 30g, chocolate bar 85g and family 100g).*



Cacao Nibs 30g
Ref. 5870



Cacao Nibs 100g
Ref. 2605

Alto contenido en fibra

Superalimento

Mejoran el estado de ánimo

High fibre content

Superfood

Improve mood



Chocolate 70% con Nibs 85g
Ref. 5387

¿Buscas ideas de recetas con Nibs de Cacao? Descubre más contenido en nuestra web: www.simoncoll.com

ESP

Are you looking for recipe ideas using cocoa nibs? Discover more content on our website: www.simoncoll.com

ENG

¡COMBÍNALOS COMO QUIERAS!
MIX THEM AS YOU WISH!

















BOMBONES · *CHOCOLATES*

Cremoso chocolate con leche, suave praliné de avellana, crocant caramelizado y punto salino final se combinan para una creación única. Un **bombón fresco** con un **equilibrio de texturas y sabores** para despertar los sentidos.

Creamy milk chocolate, smooth hazelnut praline, caramelized crunch, and a final touch of salt combine to create a unique confection. A ***fresh praline*** *with a* ***balance of textures and flavors*** *to awaken the senses.*

NUESTRO PUNTO DIFERENCIAL - *OUR DIFFERENTIAL POINT*

100%
INGREDIENTES NOBLES
NOBLE INGREDIENTS

SIN ACEITE DE PALMA
PALM OIL **FREE**

SIN GLUTEN
GLUTEN **FREE**

SIN CONSERVANTES
WITHOUT PRESERVATIVES

- Porción óptima de 9g
- Envuelto individualmente para conservar todas sus cualidades.
- Experiencia de cata única.
- Forma propia y única que simula la talla de un diamante.

- *Optimal portion of 9g.*
- *Individually wrapped to preserve all its qualities.*
- *Unique tasting experience.*
- *Unique shaper resembling a diamond cut.*



Estuche Bombón praliné de Avellanas y Chocolate con Leche SC 144g
Ref. 4683



Lata Bombón praliné de Avellanas y Chocolate con Leche SC 180g
Ref. 4717

NOVEDAD
NEW



Display Bombón praliné de Avellanas y Chocolate con Leche SC 900g
Ref. 4940



Bombón individual
Individual praline

UNA PRESENTACIÓN IDEAL PARA CADA OCASIÓN · *THE DEAL DISPLAY FOR EVERY OCCASION*







A LA TAZA EN POLVO
HOT CHOCOLATE POWDER

- Con **espesante** de almidón de maíz.
- **Distintos** porcentajes de cacao (18% y 28%).
- Distintas **variedades** de aromas (Canela y Vainilla).

- *With* ***corn starch thickener.***
- ***Different*** *percentages of cocoa (18% and 28%).*
- *Different* ***flavourings*** *(Cinnamon and Vanilla).*

- Sin gluten
  Gluten-free
- Cacao a la taza tradicional
  Traditional cocoa in a cup
- Fases de preparación en el dorso del pack
  Look to the back of the packaging for preparation details



Chocolate a la Taza 18%
(Vainilla) 180g
Ref. 6074



Chocolate a la Taza 18%
(Vainilla) 500g
Ref. 8498

Formato familiar

Family pack

- Receta base de cacao entero de calidad
  Quality whole cocoa base recipe
- Fases de preparación en el dorso del pack
  Look to the back of the packaging for preparation details



Chocolate a la Taza 28%
(Canela) 180g
Ref. 1245

A LA TAZA EN TABLETA
HOT CHOCOLATE BAR

• Elaborado siguiendo la **receta tradicional** y con todos los componentes del cacao, conseguimos un chocolate a la taza con una **textura envolvente y untuosa** que junto con su sabor intenso deleitaran todos tus sentidos.

• Altos porcentajes de cacao (desde 45% a 70%)

• *Made according to a* ***traditional recipe*** *using all the cocoa ingredients, this hot chocolate has an* ***enveloping and smooth texture*** *that, together with its intense flavour, will delight all your senses.*

• *High percentages of cocoa (from 45% to 70%)*

Preparación en la parte interior del pack

Look to the back of the packaging for preparation details



Chocolate a la Taza 45%
Original 200g
Ref. 1134



Chocolate a la Taza 60%
Vainilla 200g
Ref. 5593





Chocolate a la Taza 60%
Canela 200g
Ref. 5592



Chocolate a la Taza 70%
Chile y Pimienta 200g
Ref. 5594

LA VOZ DEL EXPERTO

El chocolate a la taza Simón Coll contine almidón, el qual tiene que hervir para darle consistencia y espesor al chocolate

MASTER CHOCOLATIER REMARK

Simón Coll drinking chocolate contains starch to provide thickness when it boils



RITUAL

TU RITUAL DIARIO, DE RÁPIDA PREPARACIÓN Y LENTA DEGUSTACIÓN
YOUR DAILY RITUAL, QUICK TO PREPARE AND SLOW TO RELISH

RITUAL nace de nuestra pasión por la **innovación** y la **excelencia** comprometiéndonos a **reinventar la experiencia de beber chocolate**. seleccionamos cuidadosamente habas de cacao enteras para lograr un chocolate único y con carácter propio.

*RITUAL is born from our passion for **innovation** and **excellence**, committed to **reinventing the experience of drinking chocolate**. We carefully select whole cocoa beans to create a unique chocolate with its own character.*

NUESTRO PUNTO DIFERENCIAL - *OUR DIFFERENTIAL POINT*

- FROM BEAN TO CUP: trazabilidad y fórmulas propias
- ALTOS %: + cacao, - azúcar, - harinas
- Preparación RÁPIDA: con microondas o espumador
- GOTAS: forma perfecta para fácil disolución
- MONODOSIS: en cualquier momento y para preservar el sabor

- *FROM BEAN TO CUP: traceability and unique formulas*
- *HIGH %: + cocoa, - sugar, - flours*
- *QUICK preparation: with microwave or frother*
- *DROPS: perfect shape for easy dissolution*
- *SINGLE-SERVINGS: for any moment and to preserve flavour*

NOVEDAD
NEW



Chocolate a la Taza RITUAL
45% 210g
Ref. 4983



NOVEDAD
NEW

Chocolate a la Taza RITUAL
70% 210g
Ref. 4984

LA VOZ DEL BARISTA

Te proponemos 3 tipos de preparación.

THE VOICE OF THE BARISTA

We offer you 3 types of preparation.

RÁPIDO Y FÁCIL, ¡LISTO EN MENOS DE 2 MINUTOS!
QUICK AND EASY, READY IN LESS THAN 2 MINUTES!

CHOCOLATTE

Taza de te 180 ml
Tea cup 180 ml

INTENSIDAD · *INTENSITY*
ESPESOR · *THICKNESS*

* Para más espuma, hacerlo con espumador
** For more foam, do it with a frather*

ELIXIR

Taza de Espresso 125 ml
Espresso cup 125 ml

INTENSIDAD · *INTENSITY*
ESPESOR · *THICKNESS*

TRADICIONAL

Taza de desayuno 265 ml
Breakfast cup 265 ml

INTENSIDAD · *INTENSITY*
ESPESOR · *THICKNESS*



REPOSTERÍA · *CONFECTIONERY*

- Elaborado siguiendo el **método tradicional.**
- El **arma secreta** para crear **creaciones excepcionales** en repostería.
- **Distintos porcentajes** de cacao (desde 25% a 70%).

- *Made with **traditional methods.***
- *The **secret weapon** for **exceptional confectionery creations.***
- ***Different percentages** of cocoa (from 25% to 70%).*



Gotas Choc Blanco B500g
Ref. 5597



Gotas Choc Leche B500g
Ref. 6946



Gotas Choc 50% B500g
Ref. 5596



Gotas Choc 70% B500g
Ref. 6945



Gotas Choc Blanco B1kg y Caja 10kg
Ref 1kg: 8540
Ref 10kg: 4080



Gotas Choc 44% B1kg y Caja 10kg
Ref 1kg: 8538
Ref 10kg: 4010



Gotas Choc 50% B1kg y Caja 10kg
Ref 1kg: 8539
Ref 10kg: 4020



Fideos Choc 46% B1kg
Ref. 4100

EXPOSITORES · *DISPLAYS*



*Ref. 4631**

**Esta referencia incluye el display y los 4 sabores de chocolatinas que aparecen en la imagen.*
**This reference includes the display and the 4 flavors of chocolate bars shown in the image.*



Ref. 5026



Ref. 2597



Ref. 1278

TABLA DE PRODUCTOS · *PRODUCTS LIST*

	Ref.	Descripción/Description	EAN	Peso/ weight	U. Display	Displays Caja/ Box
		Tabletas - Chocolate Bars GAMA VELERO				
	5386	Chocolate 70% 85g	8413907626204	85g	10	1
	5393	Chocolate 50% 85g	8413907110406	85g	10	1
	5391	Chocolate con Leche 85g	8413907110598	85g	10	1
	5392	Chocolate Blanco 85g	8413907626105	85g	10	1
	2180	Chocolate 70% 25g	8413907218003	25g	14	24
	2183	Chocolate 50% 25g	8413907218300	25g	14	24
	2184	Chocolate con Leche 25g	8413907218409	25g	14	24
	2185	Chocolate Blanco 25g	8413907218508	25g	14	24
	1470	Chocolate 50% Cacao 200g	8413907147006	200g	20	1
	1471	Chocolate con Leche 200g	8413907147105	200g	20	1
		Napolitanas / Napolitains 5g				
	2850	Mini Chocolates 85% Cacao 5g D/100	8413907285005	500g	100	6
	2848	Mini Chocolates 70% Cacao 5g D/100	8413907284800	500g	100	6
	2849	Mini Chocolates con Leche 5g D/100	8413907284909	500g	100	6
	2851	Mini Chocolates Surtidos 5g D/100	8413907285104	500g	100	6
		Tabletas con Altos Porcentajes de Cacao/ High Cocoa Percentage Bars				
	5390	Chocolate 99% 85g	8413907556600	85g	10	1
	5385	Chocolate 85% 85g	8413907556501	85g	10	1
	5387	Chocolate 70% con Nibs 85g	8413907556709	85g	10	1
	5396	Chocolate con Leche 60% Cacao 85g	8413907218805	85g	10	1
	2181	Chocolate 85% 25g	8413907218102	25g	14	24
	2189	Chocolate con Leche 60% Cacao 25g	8413907218904	25g	14	24
	2177	Chocolate 99% 3x25g	8413907217709	75g	16	1
	2176	Chocolate 85% 3x25g	8413907217600	75g	16	1
		Tabletas ecológicas / Organic chocolate bars				
	1037	Chocolate ECO 70% Cacao 85g	8413907289805	85g	10	1
	5399	Chocolate ECO 99% Cacao 85g	8413907289904	85g	10	1
		Tabletas de Sabores/ Chocolate Bars with Flavors				
	5389	Chocolate 70% Cacao con Naranja 85g	8413907252809	85g	10	1
	5383	Chocolate 70% Cacao con Sal de Mar 85g	8413907252700	85g	10	1
	5388	Chocolate 60% Cacao con Leche y Café Molido 85g	8413907252908	85g	10	1
		Tabletas Sin Azúcares Añadidos/ Chocolate Bars Without Added Sugar GAMA VELERO				
	5398	Chocolate 75% Sin Azúcares Añadidos 85g	8413907308100	85g	10	1
	5397	Chocolate con Leche Sin Azúcares Añadidos 85g	8413907640705	85g	10	1
	2937	Chocolate 75% Sin Azúcares Añadidos 25g	8413907293703	25g	14	24
	2179	Chocolate con Leche Sin Azúcares Añadidos 25g	8413907217907	25g	14	24
		Tabletas con Almendras / Chocolate bars with Almonds 100g - 200g				
	5394	Chocolate 70% con Almendras 100g	8413907126704	100g	10	1
	5395	Chocolate con Leche y Almendras 100g	8413907126803	100g	10	1
	7993	Chocolate 50% con Almendras enteras 200g	8413907799304	200g	15	1
	7994	Chocolate con Leche con Almendras enteras 200g	8413907799403	200g	15	1
		Gama Nibs Cacao/ Cocoa Nibs				
	5870	Cacao Nibs 30g	8413907587000	30g	18	1
	2605	Cacao Nibs 100g	8413907260507	100g	10	1
	5387	Chocolate 70% con Nibs 85g	8413907556709	85g	10	1
		Bombón Simón Coll/ Simón Coll Praline				
	4717	Lata Bombón praliné de Avellanas y Choc Leche SC 180g	8413907471705	180g	6	1
	4683	Estuche Bombón praliné de Avellanas y Choc Leche SC 144g	8413907468309	144g	9	1
NOVEDAD	4940	Display Bombón praliné de Avellanas y Choc Leche SC 900g	8413907494001	900g	100	4
		Chocolate a la Taza y para la Taza y Cocina/ Drinking and Cooking Chocolate				
	1245	Chocolate a la Taza 28% Cacao (Canela) 180g	8413907124502	180g	24	1
	6074	Chocolate a la Taza 18% Cacao (Vainilla) 180g	8413907607401	180g	24	1
	8498	Chocolate a la Taza 18% Cacao (Vainilla) 500g	8413907849801	500g	12	1
	1134	Chocolate a la Piedra 45% Original 200g	8413907113407	200g	20	1
	5592	Chocolate a la Piedra 60% Canela 200g	8413907559205	200g	20	1
	5593	Chocolate a la Piedra 60% Vainilla 200g	8413907559304	200g	20	1
	5594	Chocolate a la Piedra 70% Chile y Pimienta 200g	8413907559403	200g	20	1
		Ritual Simón Coll				
NOVEDAD	4983	Chocolate a la Taza RITUAL 45% 210g	8413907498306	210g	9	1
NOVEDAD	4984	Chocolate a la Taza RITUAL 70% 210g	8413907498405	210g	9	1
		Coberturas y Decoración Repostería/ Baking and Topping Chocolate				
	6945	Gotas Choc 70% B500g	8413907694500	500g	12	1
	5596	Gotas Choc 50% B500g	8413907559601	500g	12	1
	6946	Gotas Choc Leche B500g	8413907694609	500g	12	1
	5597	Gotas Choc Blanco B500g	8413907559700	500g	12	1
	8539	Gotas Choc 50% B1kg	8413907853907	1.000g	6	1
	4020	Gotas Choc 50% Caja 10Kg	8413907402006	10.000g	1	1
	8538	Gotas Choc 44% B1kg	8413907853808	1.000g	6	1
	4010	Gotas Choc 44% Caja 10Kg	8413907401009	10.000g	1	1
	8540	Gotas Choc Blanco B1kg	8413907854003	1.000g	6	1
	4080	Gotas Choc Blanco Caja 10kg	8413907408008	10.000g	1	1
	4100	Fideos Choc 46% B1kg	8413907410001	1.000g	6	1

Des de 1840

SIMÓN COLL

XOCOLATERS

ELABORACIÓ TRADICIONAL

Carrer Sant Pere, 37
08770 Sant Sadurní d'Anoia - Barcelona
T. 93 891 11 00
www.simoncoll.com
@simoncollxocolaters