



CHOCOLATES
MARCOS
TONDA

· 1793 ·

“un chocolate con historia”

**CATÁLOGO
DE PRODUCTOS PROFESIONALES**



Chocolates Marcos Tonda tiene una gama de productos destinados especialmente a profesionales: churrerías, obradores de panadería y pastelería, restaurantes, hoteles y todo el sector gourmet delicatessen. La gama comprende y se divide en las siguientes familias:

PRODUCTOS



- 2 CACAO
- 3 COBERTURA PURA
- 4 COBERTURA VEGETAL
- 5 BOTELLA CREMA CHOCOLATE GOFRES
- 6 CREMAS PARA INYECTAR Y HORNEAR
- 7 CREMA ESPECIALES: DECORACIÓN, REPOSTERÍA Y HELADERÍA
- 8 TURRÓN PARA POSTRES Y HELADOS
- 9 PETIT - FOUR
- 10 ESCAMAS Y PEPITAS DE CHOCOLATE
- 11 FIDEOS DE GRASA VEGETAL Y BARRITAS
- 12 DELICATESSEN
- 14 PERSONALIZADOS

CACAO EN POLVO Y SOLUBLE

Es la familia más tradicional de productos profesionales de **Chocolates Marcos Tonda**, con fórmulas y recetas propias de la marca.

El cacao en polvo para chocolate a la taza tiene como consumidor principal churrerías y hoteles.

La forma de **preparación** es calentando leche o agua a unos 50° para después añadir el producto poco a poco y remover hasta conseguir el resultado que se desee. El rendimiento: 1kg por cada 5 litros de agua o leche en función del espesor que se desee obtener.



Los productos que comprenden son:

- **Cacao en polvo sin gluten** preparado para chocolate a la taza 1kg. con un 22% de cacao.
- **Cacao en polvo sin gluten y sin azúcar** preparado para chocolate a la taza 1kg.
- **Cacao en polvo sin alérgenos** en bolsa de 1 kg en bolsa con diseño Chocolates Marcos Tonda , con un 21% de cacao.
- **Cacao 10-12**, cacao en polvo natural con un contenido de manteca de cacao del 10-12 %, apto para repostería y bebidas.
- **Cacao Alcalino 10-12 (TPA-500)**, con sabor suave y color intenso, destinado a uso profesional e industrial.
- **Cacao Puro Alcalino 20-22 %**, con sabor intenso y textura cremosa.
- **Cacao soluble sin azúcar y sin gluten**, en bote de 500 g, de fácil disolución en leche o agua.



CÓDIGO	PRODUCTO	UDS. CAJA
3001	CACAO A LA TAZA POLVO SIN ALERGENOS BOLSA 1 KG	12
3002	CACAO A LA TAZA SIN GLUTEN 200 GR	12
1003	CACAO A LA TAZA SIN GLUTEN 1 KG	12
1005	CACAO A LA TAZA SIN GLUTEN Y SIN AZUCAR BOLSA 1 KG	12
1006	CACAO PURO ALCALINO SEMIDESGRASADO 20-22% BOLSA 3 KG	2
1004	CACAO SOLUBLE SIN AZÚCAR SIN GLUTEN BOTE 500 G	12
TPA500	CACAO ALCALINO 10-12 (TPA-500) - SACO DE 25KG	1
TPA5001	CACAO ALCALINO 10-12 (TPA-500) - BOLSA 1KG	1

COBERTURAS

La amplitud de gama de cobertura de chocolate de Chocolates Marcos Tonda es extensa y diversa. Desde gotas de cobertura pura realizada con la propia manteca de cacao a coberturas vegetales con aceite de girasol, **sin aceite de palma**.

El uso y forma de preparación habitual de este producto es siempre el mismo, fundir a fuego lento en cazo u horno a unos 45-50° para luego dejar enfriar lentamente "atemperar" hasta los 29 a 33° en función del tipo de chocolate para verter en el producto que se quiera tratar (sobre postres, platos, fuentes de chocolate, etc.)

Los productos que comprenden son:

COBERTURAS PURAS



Tenemos todo tipo de coberturas puras negras, leche y blanca.

Propiedades: Sabor y aroma excelentes y muy intensos, debido a su pureza. Color marrón muy oscuro, consiguen realzar cualquier producto.

Características: Ingredientes: Azúcar, Manteca de cacao, Cacao en polvo alcalinizado, lecitina de Girasol y vainillina. **Sin aceite de palma.**

CÓDIGO	PRODUCTO	% CACAO	% M.GRASA	FLUIDEZ	FORMATO	ALÉRGENOS	UND. CAJA
82501	Gotas de cobertura negro	72%	39%	● ●	Caja 20 kg		1
82500	Gotas de cobertura negro	55%	31 ±3%	● ●	Caja 10 kg		1
82503	Gotas de cobertura con leche	34%	35 ±2%	●	Caja 20 kg		1
82502	Gotas de cobertura chocolate blanco	25%	40 ± 3%	●	Caja 20 kg		1
82505	Gotas de cobertura negro	72%	39%	● ●	Caja 1 kg		8
82507	Gotas de cobertura negro	50%	31 ±3%	● ●	Caja 1 kg		8
82508	Gotas de cobertura con leche	34%	35 ±2%	● ●	Caja 1 kg		8
82506	Gotas de cobertura chocolate blanco	25%	40 ± 3%	● ●	Caja 1 kg		8

COBERTURAS VEGETALES

Propiedades: Excelente relación calidad - precio.

Permite un gran margen de grados en el atemperado, lo que facilita mucho su utilización.

Las diferentes variedades, proporcionan una amplia gama de colores, tonos, sabores y aromas.



Características: Envasada en cajas de 12 kg.

(excepto cobertura rosa).

Presentada en gotas de 1cm de diámetro, aprox.

Ingredientes (P, P-X, P-4 y P-Bloque): Grasa vegetal, cacao en polvo, azúcar, lecitina de Girasol y vainillina.

Ingredientes (P-B): Azúcar, suero de leche, grasa vegetal, lecitina de Girasol.

CÓDIGO	PRODUCTO	% CACAO	% MGRASA	FLUIDEZ	FORMATO	ALÉRGENOS	UND. CAJA
21004	Cobertura vegetal cacao alcalino (Para moldear)	26%	23%	●	Caja 12 kg		1
21005	Cobertura vegetal cacao alcalino (Especial bañar)	22%	38%	● ● ●	Caja 12 kg		1
21006	Cobertura vegetal cacao alcalino (Especial bañar)	18%	37,5%	● ● ●	Caja 12 kg		1
21007	Cobertura vegetal cacao al natural (Especial bañar)	16%	31%	● ● ●	Caja 12 kg		1
21023	Cobertura vegetal cacao al natural (bañar- Marrón claro)	12%	46%	● ● ●	Caja 12 kg		1
21008	Cobertura vegetal chocolate c/leche	8%	39%	● ● ●	Caja 12 kg		1
21009	Cobertura vegetal bañar sin suero blanco	0%	40%	● ● ●	Caja 12 kg		1

CÓDIGO	PRODUCTO	% CACAO	% MGRASA	FLUIDEZ	FORMATO	ALÉRGENOS	UND. CAJA
21038	Bloque cobertura vegetal Rosa	0%	41%	● ●	Caja 5 kg		4

BOTELLAS DE CREMA DE CHOCOLATE PARA GOFRES



Varietades: Disponemos en dos formatos de crema de chocolate en botellas de 1,2L para gofres, con un 2% de avellana y con un 13% de avellana.

Propiedades: La crema de chocolate para gofres tiene una gran fluidez.

Características:

Temperatura de conservación: En lugar fresco y seco.

Ingredientes crema de chocolate: Azúcar, cacao en polvo, aceite y grasa vegetal, pasta de avellanas y lecitina de Girasol y aromas. Sin gluten y sin palma



CÓDIGO	PRODUCTO	UDS. CAJA
21001	CREMA GOFRE BOTELLA 1,2L 2% AVELLANA	12
21002	CREMA GOFRE BOTELLA 1,2L 13% AVELLANA	12
21055	CREMA DORADA TONDA BOTELLA 1,2L 12% AVELLANA	12
21067	CHOCOGOFRE BLANCO ESPECIAL CREPES Y GOFRES 1,2KG	12
21061	CREMA PISTACHO 17% BOTELLA 1,2L	12

CREMAS PARA INYECTAR Y HORNEAR



Varietades: Crema inyectar con avellanas en envases de 6, 13 y 25 kgs.

Cremas Horno en envases de 6, 13 y 25 kgs.

Propiedades: La crema inyectar tiene una gran fluidez y está ideada para ser utilizada en cualquier tipo de bollería.

La crema de horno puede ponerse en el bollo, ser congelada y luego hornearlo.

Características:

Temperatura de conservación: En lugar fresco y seco.

Ingredientes crema inyectar: Azúcar, cacao en polvo, aceite y grasa vegetal, pasta de avellanas y lecitina de Girasol y aromas.

Ingredientes crema horno: Azúcar, cacao en polvo, grasa vegetal, lecitina de Girasol y aromas.



CÓDIGO	PRODUCTO	UDS. CAJA
21011	CREMA HORNO NEGRA CUBO 13KG	1
21026	CREMA HORNO NEGRA CUBO 25 KG	1
21042	CREMA INYECTAR AVELLANA 2% CUBO 6 KG	1
21010	CREMA INYECTAR AVELLANA 2% CUBO 13 KG	1
5275	CREMA INYECTAR AVELLANA 2% CUBO 25 KG	1
21028	CREMA INYECTAR TONDA CUBO 13KG (LECHE-MUY DULCE)	1
21052	CREMA INYECTAR TONDA CUBO 25 KG (LECHE-MUY DULCE)	1
21060	CREMA INYECTAR DORADA CUBO 6KG	1
21027	CREMA INYECTAR BLANCA 13 KG	1
21058	CREMA INYECTAR BLANCA 25KG	1

CREMAS ESPECIALES: DECORACIÓN Y REPOSTERÍA

Variedades:

- **Cremas de decoración:** negra y blanca.

En botes de 6 kg.

- **Crema para repostería y heladería:**

Crema de cookies, crema de fresa, crema de dorada (similar kinder) y crema nutavella (similar Nutella).

Todas en botes de 6 kg.



Propiedades: Es una pasta espesa, semidura con el frío.

Ideada para rellenar y decorar tartas.

La utilización de auténticas avellanas proporcionan un aroma y sabor formidables, realzando la calidad de cualquier producto.

Características: Porcentaje de materia grasa: 32,6 %.

Ingredientes CREMA E: Cacao en polvo, azúcar, aceite y grasa vegetal, pasta de avellanas, lecitina de Girasol y vai_nillina.



CÓDIGO	PRODUCTO		UDS. CAJA
21012	CREMA E (DECORACIÓN) NEGRA CUBO 6KG		1
21013	CREMA E (DECORACIÓN) BLANCA CUBO 6KG		1
21003	CREMA FUENTES NEGRA CUBO 6KG		1
21019	CREMA FUENTES BLANCO CUBO 6KG		1
6003	CREMA FUENTES ROSA CUBO 6KG		1
21059	CREMA PISTACHO 17% CUBO 6KG		1
21045	CREMA NUTAVELA 2% AVELLANA CUBO 6KG		1
21030	CREMA CON LECHE DORADA 12% AVELLANA CUBO 6KG		1
21031	CREMA COOKIES CUBO 6KG		1

TURRÓN PARA POSTRES Y HELADOS



Variedades:

Pasta de turrón: Con un 64% de turrón suprema, ideal para postres y helados.

Su sabor auténtico y textura cremosa la hacen perfecta para diversas creaciones.

Productos decorativos:

- Crocanti de Almendras: Añade un toque crujiente y delicioso a helados y postres.

Conservación: En lugar fresco y seco, resguardado de la luz

Descripción: Mezcla de granillo de almendra tostada y azúcar cristalizada en proporción aproximada de 70% azúcar y 30% almendra de tamaño 1-5 mm.

CÓDIGO	PRODUCTO		UDS. CAJA
51592	PASTA TURRÓN JIJONA SUPREMA 64% BOTE 1KG (Sello DO)		1
51591	PASTA TURRÓN JIJONA SUPREMA 64% CUBO 5KG (Sello DO)		5
5154	PASTA TURRÓN JIJONA SUPREMA 64% CUBO 10KG (Sello DO)		10
51594	CROCANTI ALMENDRAS 70/30		5

PETIT-FOUR

Variedades:

- Petit-Four Negro.
- Petit-four Blanco.

Propiedades: Posee una forma curiosa y bonita, que realza a cualquier producto. Combinables con nata, trufa de chocolate, crema de café y muchos más.

Características: Porcentaje de materia grasa: 36,3%.

Envasados en cajas de 400 uds.

Conservar a una temperatura entre +3° y +20°.

Dimensiones: 2 cm (alto) x 3.5 cm (ancho)

Ingredientes (Petit-Four negro): Azúcar, grasa vegetal, cacao polvo, lecitina de Girasol, vainillina.

Ingredientes (Petit-Four blanco): Azúcar, grasa vegetal, leche en polvo (1%) lecitina de Girasol, vainillina.



CÓDIGO	PRODUCTO	UDS. CAJA
21022	PETIT FOUR CHOCOLATE BLANCO (VASOS)	400
21035	PETIT FOUR CHOCOLATE NEGRO (VASOS)	400

ESCAMAS Y PEPITAS DE CHOCOLATE



Envasado:

En cajas de 8 bolsas de 1 kg. cada una de ellas.

En cajas de 10 kg (a granel).

Propiedades:

Escamas de chocolate

Pequeñas láminas de chocolate puro con acabado mate, ideales para decorar todo tipo de productos de pastelería y repostería. Perfectas para espolvorear sobre tartas, postres y bollería, aportando sabor, aroma y un atractivo acabado artesanal.

Pepitas de chocolate

Pequeñas gotas de chocolate especialmente diseñadas para incorporar en masas de repostería, galletas, bizcochos y muffins. Mantienen su forma durante el horneado y aportan un intenso sabor a chocolate en cada bocado.

Características: Porcentaje de materia grasa: 17 %.

Ingredientes: Manteca de cacao, cacao en polvo, azúcar, lecitina de Girasol y vainillina. Conservar en lugar fresco, seco y libre de olores.



CÓDIGO	PRODUCTO	UDS. CAJA
21016	ESCAMAS DE CHOCOLATE PURO BOLSAS 1KG	8
21021	ESCAMAS GRASA VEGETAL CHOCOLATE NEGRO 1KG	8
21037	ESCAMAS GRASA VEGETAL CHOCOLATE BLANCO 1KG	8
210331	PEPITAS CHIPS CHOCOLATE BOLSA 1KG	1
21034	PEPITAS CHIPS CHOCOLATE CAJA 10KG	1

FIDEOS DE GRASA VEGETAL Y BARRITAS DE CHOCOLATE

Fideos de chocolate/ colores:

Propiedades: Pueden ser utilizados para la decoración en bollería, pastelería, restauración, repostería y heladería. Están elaborados con una cobertura de grasa vegetal. Tienen un brillo muy intenso que realza el acabado de cualquier producto.

Características: Esta envasado en cajas de 14 bolsas de 1 kilo cada una.

Ingredientes: Azúcar, grasa vegetal, cacao polvo, lecitina de soja IP y vainillina.

Conservar a una temperatura entre +3° y +20°.



Barritas de Chocolate:

Propiedades: También pueden utilizarse para la decoración en bollería, pastelería, restauración, repostería y heladería. Ideales para la elaboración de croissants.

Características: Esta envasado en cajas de 6 kilo cada una.

Ingredientes: Azúcar, grasa vegetal, cacao polvo, lecitina de soja IP y vainillina.

Conservar a una temperatura entre +3° y +20°.



CÓDIGO	PRODUCTO	UDS. CAJA
21020	FIDEOS CHOCOLATE SUCEDANEO NEGRO CAJA 1KG	14
21040	FIDEOS CHOCOLATE GRASA VEGETAL COLORES CAJA 1KG	14
5271	BARRITAS CHOCOLATE PURO NEGRO 8CM CAJA 6KG*	1
5272	BARRITAS CHOCOLATE BLANCO 8CM CAJA 6KG *	1

*Bajo pedido

DELICATESSEN

Además , en nuestra gama de productos profesionales, tenemos disponibles una serie de productos que se venden a consumidores finales e igualmente se utilizan como acompañamiento para maridajes, eventos, repostería, detalles de habitaciones y otros usos tanto en restauración como en hostelería.

Al mismo tiempo, disponemos de otras referencias a granel que se usan en cafeterías, restaurantes y hoteles.

14002 **Minitabletas napolitanas** de 3g de marca propia más económicas como acompañamiento de café u otras bebidas Canal HORECA.



1016-17-18 **Chocolatinas artesanas puro 70%, leche y blanco** de 30g en estuche expositores de 24 uds, a granel y también con opción **personalizables**.



5011 **Trufas al cacao:** disponibles en estuches de 100g o trufas a granel para el HORECA.



4014 **Almendras delicatessen al cacao** , 4015 **Macadamias delicatessen al cacao** y 4031 **Fresas delicatessen al cacao**, a granel en bolsas de 500g. Producto para restaurante gourmet y hoteles.



Crema de Chocolates Marcos Tonda

(crema de orujo) en garrafa de 3L (13010),
frasca de 0,5L, 20cl y 10cl. (13002,13001,13006)



Disponemos de graneles: almendras, cacahuets y otros frutos secos con chocolate, frutas deshidratadas con chocolate y también porciones de turrón.

CÓDIGO	PRODUCTO	UDS. CAJA
22012	BOMBONES SURTIDOS FLECO BOLSA 1KG (13GR PIEZA)	
22001	BOMBONES SABOR AVELLANA (GRANEL) CAJA 10KG	
22004	BOMBONES SABOR TRUFA (GRANEL) CAJA 10KG	
22011	BOMBONES SABOR NARANJA (GRANEL) CAJA 10KG	
22010	BOMBONES SABOR CAPPUCCINO (GRANEL) CAJA 10KG	
22010	BOMBONES SABOR ALMENDRA (GRANEL) CAJA 10KG	
33206	BOMBONES SABOR LECHE RELLENO DE CHOCOLATE BLANCO	
33207	(GRANEL) CAJA 10KG	
22002	BOMBONES PREMIUM NEGRO CON TURRÓN (GRANEL)	
22008	BOMBONES PREMIUM LECHE CON TURRÓN (GRANEL)	

CÓDIGO	PRODUCTO	UDS. CAJA
1048	CACAHUETE BAÑADO CHOCOLATE PURO BOTE 2KG	4
1055	CACAHUETE BAÑADO CHOCOLATE LECHE BOTE 2KG	4
1056	CACAHUETE BAÑADO CHOCOLATE BLANCO BOTE 2KG	4
1049	CACAHUETE BAÑADO CHOCOLATE MITXO BOTE 2KG	4
1014	CACAHUETE BAÑADO CHOCOLATE PURO BOTE 10KG	10
1050	ALMENDRA BAÑADA CHOCOLATE PURO BOTE 2KG	2
1051	ALMENDRA BAÑADA CHOCOLATE LECHE BOTE 2KG	2
1057	ALMENDRA BAÑADA CHOCOLATE BLANCO BOTE 2KG	2
1052	AVELLANA BAÑADA CHOCOLATE LECHE BOTE 2KG	2
1059	ARANDANOS BAÑADOS CHOCOLATE LECHE BOTE 2KG	2
1053	NARANJA BAÑADA CHOCOLATE PURO BOTE 2KG	2
1058	PASAS BAÑADA CHOCOLATE PURO BOTE 2KG	2

PERSONALIZABLES

Por último, en nuestra oferta para el canal HORECA, contamos con una amplia gama de productos personalizables, perfectos para adaptarse a las necesidades de cada cliente.

Ya sea para sorprender en eventos, maridajes, repostería o como detalles exclusivos en habitaciones, ofrecemos soluciones con gran flexibilidad.



1016-17-18 **Chocolatinas artesanas (30g):**

- **Chocolate puro 70%**
- **Chocolates con leche**
- **Chocolate blanco**



Totalmente personalizables,
en estuche expositores de 24 Uds

1028-29-30 **Tabletas artesanas (100g):**

- **Chocolate puro 80%**
- **Chocolates con leche**
- **Chocolate blanco**



22003 Minitabletas napolitanas (5gr)

Pedido mínimo 2 cajas (1000 Uds. x Caja)

Diseño totalmente personalizable, necesitamos logo vectorizado, hacemos montaje de diseño y os lo pasamos para que nos lo validéis (desde que se valida el diseño y se entrega, el tiempo aproximado es de 2-3 semanas).

Se puede elegir entre Chocolate Negro o Chocolate con leche

(puede cogerse una caja de cada sabor e incluso cambiar el diseño si se desea en cada caso)

La vitola (papel que envuelve el chocolate) **puede elegirse entre dorado o plateado.**



Cortados de chocolate con leche y avellana (10g)

Caja 400 unidades (4 kg)

Personalizable a partir de 2000 unidades.



Piruletas personalizadas

Tamaño: 5.4 cm

Pedido mínimo 10 cajas (**60 unidades por caja**)

Piruletas personalizables en **dos variedades: Chocolate con leche y chocolate blanco.**



Cajas personalizadas (1ud o 2uds)

Personalización de cajas de 2 uds:

Totalmente personalizables, logo color deseado.

Cartón reciclado blanco y plastificado a las 2 caras para que pueda estar en contacto directo con el alimento.

Material: Folding blanco.

Gramaje caja: 225gr

Tamaño Individual: 45x35x45

Tamaño de 2 unidades es 45x35x85



Opciones de producto para su interior:

- **Rocas de Chocolates** sabor a elegir: negro, leche o blanco.
- **Bombones sabor** a elegir: trufa, cappuccino, almendra o naranja.
- **Nueces de macadamia caramelizadas.**

*Incluido:

- Adaptación de diseño en imprenta
- Envío / Transporte
- 4 tintas y acabado en acrílico mate



Cajas personalizadas (8uds)

Personalización de cajas de 8 uds:

Totalmente personalizables, logo color deseado.

Cartón reciclado blanco.

Material: Folding blanco.

Tamaño : 16,5x5x9,5cm



Opciones de impresión:

- **Impresión a 1 cara:** Interior blanco
- **Impresión a 2 caras:** Totalmente personalizable



CHOCOLATES
MARCOS
TONDA

- 1793





CHOCOLATES
MARCOS TONDA
· 1793 ·



chocolatesmarcostonda.com



lavirgen1793.com

Pol. Ind. Torres, Ptda. Torres, 3 • 03570 VILLAJYOYOSA (Alicante)

Telf.: 965 89 59 24

mktcomercial@chocolatesmarcostonda.com

www.chocolatesmarcostonda.com


artesanía
comunitat valenciana