

Chocolat Factory (Castellana)

A ideia desta cadeia de lojas com presença em Madrid surgiu de um arquitecto belga que cresceu cercado por grãos de cacau e tem contribuído para a cultura da imaginação e da criatividade do chocolate para o tornar num objecto de desejo não só para o paladar, mas também para a vista. Um paraíso perto do Estádio *Santiago Bernabeu* na zona da *Castellana*

A partir da mistura de diferentes ingredientes, texturas e sabores, a *Chocolat Factory* conseguiu criar 56 variedades de bombons. Para esse efeito utiliza cacaus de Java, Venezuela ou s. Tomé e adopta diversas formas como um convite de casamento, uma cabeça, um animal ou que pode ser bebido ou transformado numa deliciosa *mousse* para meter no microondas, entre outras possibilidades.

Alguns dos *designs* dos seus produtos, como *The Tubes*, foram premiados em vários certames e apresentam-se como a prenda perfeita para qualquer celebração. Para além disso, oferecem misturas tão atrevidas como lâminas de chocolate com um toque de sal para acompanhar vinhos, ou uma combinação de cacau com compota de laranja, pêra ou castanha.

Um autêntico paraíso para os amantes de chocolate nascido de muitas variedades de cacau, provenientes de todo o mundo.





Informação de interesse

Endereço

Calle General Perón, 40, local 36 28020

Telefone

(+34) 91 417 99 98

Web

<http://www.chocolatfactory.com>

Autocarro

5, 27, 40, 43, 120, 126, 147, 149, 150

Horário

Segunda - Sab 10:00-21:00 h.

Dom 10:00-20:00 h.

Zona

Castellana

Correio electrónico

chocolatfactory@chocolatfactory.com

Metro

Santiago Bernabéu (L10)

Tipo

Gourmet

Web oficial de Turismo Madrid

