

Bienvenue à Madrid

L'idée de cette chaîne de boutiques présente à Madrid vient d'un architecte qui a grandi au contact des fèves de cacao et qui a apporté à la culture du chocolat son imagination et sa créativité, pour en faire un objet de désir, non seulement pour le palais, mais aussi pour les yeux. Un paradis à proximité du stade Santiago Bernabéu dans le quartier de la Castellana.

À partir du mélange de divers ingrédients, textures et saveurs, Chocolat Factory a réussi à créer plus de 56 variétés de chocolats. Pour cela, elle utilise du cacao de Java, du Vénézuéla ou de Sao Tomé, qui adopte aussi des formes aussi diverses qu'un faire-part de mariage, une tête, un animal ou qui peut être bu ou transformé en une délicieuse mousse à chauffer au micro-ondes, parmi d'autres possibilités.

Certains designs de ces produits, comme The Tubes, ont été récompensés dans plusieurs concours et constituent le cadeau parfait pour toute fête. En outre, ils proposent des mélanges aussi audacieux que des tablettes de chocolat avec une touche de sel accompagnée de vin, ou un mélange de cacao avec de la confiture d'orange, de poire ou de châtaigne.



Practical Information

Adresse

Calle
General Perón, 40, local 36
28020

Téléphone

(+34) 91 417 99 98

Site Internet

<http://www.chocolatfactory.com>

Métro

Santiago Bernabéu (L10)

Train de banlieue (Cercanías)

Horaire

Lun – ven : 10h30 – 14h00 / 16h30 – 20h00
; **Sa** : 10h00 - 15h00

Zone touristique

Castellana

Fax

Adresse électronique

chocolatfactory@chocolatfactory.com

Bus

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

Vélos en libre-service (BiciMAD)

Consulta el mapa de estaciones.

Type

Épicerie fine



Official Tourism Website

 | MADRID