

Weiss
FRANCE 1882

Catálogo de confitería


COLATE ENSAMBLADO
CON ARTE Y AUDACIA
Weiss
Weiss
Saint-Etienne



El chocolate ensamblado con arte y audacia, desde 1882

Empresa francesa

Desde 1882, todos nuestros chocolates y pralinés se elaboran artesanalmente en Francia, en nuestra fábrica de chocolate de Saint-Etienne

Trabajamos el chocolate desde el grano de cacao hasta la "fondette", la tableta de chocolate o el bombón de chocolate.

Para crear nuestras recetas, privilegiamos ingredientes franceses y locales, como la leche y el azúcar, y todos nuestros envases de papel y cartón también son franceses y reciclables.



Saber hacer artesanal basado en la excelencia

Weiss posee el sello *«Entreprise du Patrimoine Vivant»* (Empresa del Patrimonio Vivo), una distinción otorgada por el Estado francés que reconoce el fruto de un trabajo artesanal de excelencia única.

Seleccionadores de las mejores materias

Desde el primer día, seleccionamos ingredientes de la máxima calidad. En Weiss, ponemos el mayor empeño en ofrecer listas de ingredientes breves y sencillas. Nos comprometemos a sostener una postura «clean label» firme y responsable

Co-creación con chefs y artesanos

Todos nuestros chocolates y pralinés son elaborados por y para nuestros clientes, para ofrecerles la excelencia del chocolate francés, una experiencia realzada por colecciones firmadas por artistas franceses de todos los horizontes.





Transparencia

Nuestra chocolatería está abierta al público y a los profesionales de la gastronomía.



El arte de ensamblar con audacia desde 1882

¡En Weiss, el ensamblaje es un arte desde 1882!

Eugène Weiss, hijo de un viticultor y precursor del ensamblaje de chocolates, se inspira en el universo del vino para crear Haut Chocolat®. La Maison conserva este espíritu pionero desde hace 140 años. Para crear sus recetas, los maestros chocolateros eligen materias primas excelentes, ensamblan cacaos de diversos orígenes, equilibran la dosificación, asocian ingredientes y procuran elegir siempre listas cortas y saludables para crear recetas asombrosas y atrevidas.

La Maison Weiss aporta a cada una de sus creaciones un gran sentido del detalle y de la sofisticación para realzar la calidad de sus chocolates y de sus pralinés. En Weiss, ensamblar también significa conocer: conocer universos, experiencias, ideas, personas, etc.

La Maison busca perpetuar estos conocimientos inspiradores para llevar a sus clientes a otros viajes y vivir nuevas experiencias.

Nuestras listas de ingredientes son breves y francas.

¡No incluimos aquello que no se ha utilizado en el producto!

Antes de 2014
- PEANUT free — Sin cacahuetes
- PALM OIL free — Sin aceite de palma

2016
- 100% Pura manteca de cacao

2017
- 100% Sin colorantes naturales
- E171 - E172 free — Sin E171 - E172

2018
- 98%* Leche de Francia
- 98%* Azúcar en bruto de Francia

2019
- SORBITOL free — Sin Sorbitol

2020
- SOY free — Sin soja

Weiss, una marca galardonada por sus innovaciones

Collections INTERSUC 2014

TROPHÉE EUROPAIN INNOVATION 2016

INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS WINNER 2017

INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS WINNER 2018

INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS WINNER 2019

De la haba al chocolate



La selección de habas excepcionales



La torrefacción



El arte de combinar



El conchado paciente



El Haut Chocolat®













1 - El moldeado
2 - La realización de las ganaches
3 - La cobertura

4 - Las tabletas
5 - Los bombones
6 - Las pepitas

Un enfoque de codesarrollo junto con nuestros clientes

Desarrollamos chocolates, pralinés y bombones de chocolate con y para nuestros clientes, quienes participan en nuestro proceso de creación, desde la generación de la idea hasta su comercialización. Esta relación privilegiada garantiza una conexión permanente con las expectativas de nuestros clientes, ya sean profesionales o gourmets.



Raoul Maeder

Las pepitas Sublimes

Negro 55%



Con leche 29%



Blanco 23%



TROPHÉE EUROPAIN INNOVATION 2016





Régis Marcon

Chococèpes

Régis & Jacques MARCON



Coopératives des chocolatiers engagés dont SCOOPS CA - Aristide Tchemtchoua, présidente

Mbô 71% et Mbô Lait 41%







Paul Occhipinti

Tevenn 36%







Christophe Devoille

Grand Cru Martinique 50%





Weiss: artesanos de lo bueno desde 1882

100%

de nuestros envases de cartón y papel están fabricados en Francia y son reciclables.

100%

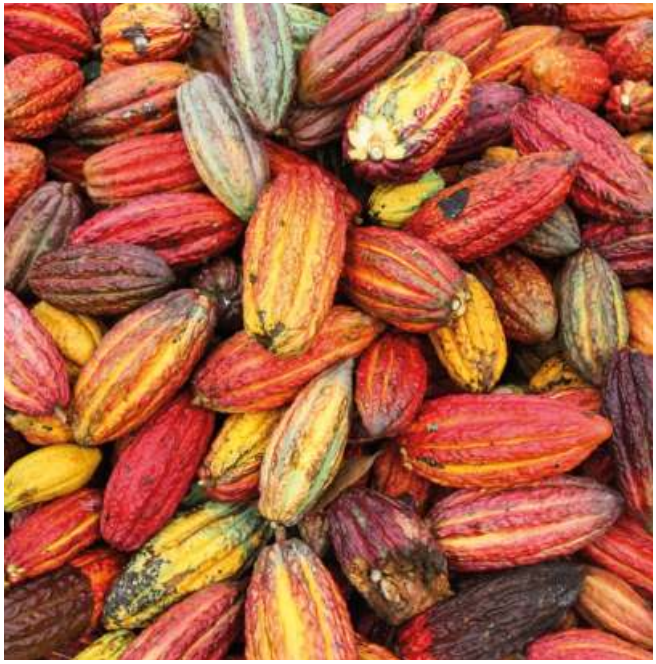
de nuestras coberturas de chocolate son «clean label

Sin gluten, sin colorantes artificiales, 100% pura manteca de cacao y sin soja.

100%
Pura manteca de cacao

100%
Sin colorantes naturales

SOY free
Sin soja



FAIRTRADE MAX HAVELAAR

100%

de nuestras coberturas de chocolate están fabricado en Francia.

98%*
Leche de Francia

98%*
Azúcar en bruto de Francia



* Fuentes: Consumo de Chocolaterie Weiss en 2023. / Sólo en fondettes

Nuestros compromisos de RSC

Weiss es una empresa comprometida con mejorar cada día para poder ofrecerle una gastronomía más responsable. ¡Porque Weiss evoluciona con el mundo!



-18%

en 5 años sobre nuestros volúmenes de agua (2018/2023).



Un diseno contemporaneo.

La chocolatería Weiss también ha elegido comprometerse en un proyecto de investigación innovador sobre el cultivo del cacao inspirado en el modelo de la agroforestería.

El objetivo de Cacao Forest es permitir un cultivo del cacao sostenible.

Nuestra ambición es reducir nuestras emisiones de CO_2 con el objetivo de respetar la trayectoria de 1,5 °C en 2050.

-25%

en 5 años sobre el ratio kwh/kg (2018/2023).



La Maison Weiss favorece las colaboraciones y trabaja directamente con cooperativas asociadas, como así lo demuestran Li Chu 64%, la gama Mbô y la gama Ceiba.





Con el apoyo de ONG como Earthworm, WEISS ha podido aportar soluciones innovadoras a este proyecto, reforzando su compromiso con la ecología y el cultivo responsable del cacao.

Earthworm

Selección de las mejores materias primas

La Maison Weiss selecciona cuidadosamente sus materias primas.



Fabricado en Francia artesanalmente

100%
Pura manteca de cacao

Sin soja

Sin cacahuetes

Sin aceite de palma

Granos de cacao

* Nuestras avellanas Piamonte son IGP (indicación geográfica protegida). IGP es un sello de calidad oficial de la Comunidad Europea que garantiza el origen geográfico de un producto alimenticio cuyas cualidades y características dependen de este origen.



* Fuentes: Consumo de Chocolaterie Weiss en 2023.

Un saber hacer artesanal basado en la excelencia



Preciosas decoraciones aplicadas manualmente



Juegos de texturas que ofrecen sensaciones inéditas

El arte del ensamblaje de los sabores



Selección de ingredientes de gran calidad





Un diseño contemporáneo



La calidad e los bombones Weiss



Elaborados al 100% en el obrador Weiss por nuestros Maestros Confiteros



Pasta de fruta fundente

con pulpa natural de fruta

Receta de turrón

elaborada por nuestros maestros confiteros.



Ganache fundente

con sabor a frutas.





Crujiente de turrón

elaborado al 100% en el obrador de Weiss.



Praliné untuoso

untuoso fabricado por nuestros maestros del praliné

Una lista de ingredientes corta y saludable

100%
Sin colorantes naturales

ARTIFICIAL FLAVOR free
Sin sabor artificial

SORBITOL free
Sin Sorbitol

E171 - E172 free
Sin E171 - E172

Tamizador



Pincel



Transferencia









La calidad e los bombones Weiss



Con técnicas artesanales de decoración

Colocación de los ingredientes



Manga pastelera



Tenedor







Las gamas Weiss

Sin cacahuetes

Sin soja

Sin aceite de palma

100%
Pura manteca de cacao

Fabricado en Francia
artesanalmente





P.20

LOS BOMBONES
DE CHOCOLATE







P.44

LOS MOMENTOS GOLOSOS









P.52

LOS MOMENTOS DEL CAFÉ





Los bombones de chocolate



En Weiss utilizamos tres coberturas específicas para bañar toda nuestra gama de bombones de chocolate.

Negro 62% cacao mínimo - Esta cobertura equilibrada con gran sabor a chocolate es el resultado de un sutil ensamblaje de granos de cacao de tres orígenes: Madagascar, República Dominicana y Ghana.

Lait Suprême 38% cacao mínimo - Lácteo y con un marcado sabor a chocolate, este chocolate líquido es perfecto para cobertura.

Névéa 29% manteca de cacao mínimo - Dulce y avainillado con un alto contenido de manteca de cacao, este chocolate es fácil de trabajar.



Palet Or

Ganache natural cubierta de chocolate negro o con leche sublimada con unas láminas de oro.

100 piezas	Negro Ref. 1 003 172	Leche Ref. 1 003 173



Fedorah

Caramelo con cacao y granos de crujiente de turrón de la Maison Weiss, todo ello cubierto de chocolate negro.

100 piezas Ref. 1 003 105



Caramel Tendre

Tierno caramelo de nata cubierto de chocolate negro.

100 piezas
Ref. 1 003 120



Nougat

Turrón Weiss con almendras Valencia de España, avellanas Romanas de Italia, miel y pistachos cubierto de chocolate negro o con leche.

100 piezas	Negro Ref. 1 003 106	Leche Ref. 1 003 165



Truffe

Ganache con nata bañada en chocolate negro y cubierta de cacao en polvo.

REFERENCIA DE TEMPORADA

1,5 kg
Ref. 1 120 905

EN FUNCIÓN DE LOS STOCKS DISPONIBLES



Café Viennois

Una ganache de chocolate de mousse de capuccino ligera y aérea, cubierta de chocolate negro.

100 piezas
Ref. 1 121 232



Carré Madalait

Ganache elaborada con chocolate con leche de granos de cacao origen puro de Madagascar cubierta de chocolate negro: la suavidad de la vainilla y la redondez de las notas de caramelo.

100 piezas
Ref. 1 121 256



Carré Bassam

Ganache elaborada con chocolate negro de granos de cacao origen puro de Costa de Marfil cubierta de chocolate negro: las notas cálidas del cacao y del coco.

100 piezas
Ref. 1 121 260



Pêché Mignon

Deliciosa creación de crema de untar que combina el buen gusto de la torrefacción de las avellanas Romanas de Italia y las almendras Valencia de España, acompañado de la potencia del chocolate, todo ello cubierto de chocolate con leche.

100 piezas	Ref. 1 121 531



Rocher Praliné

Praliné de almendras Valencia de España y avellanas Romanas de Italia con granos de turrón, todo ello cubierto de chocolate negro o con leche.

100 piezas	Noir Ref. 1 003 112	Lait Ref. 1 003 130



Caraque

Praliné de almendras Valencia de España y avellanas Romanas de Italia con granos de almendras tostadas, cubierto de chocolate negro o con leche.

100 piezas	Negro Ref. 1 003 110	Lait Ref. 1 003 128





Caprice Fleur de Sel

Un praliné de almendras Valencia de España y avellanas Romanas de Italia realzado por la flor de sal de Guérande.

100 piezas
Ref. 1 121 234



Caprice Praliné Blanc

Praliné de avellanas crujientes Romanas de Italia cubierto de chocolate blanco.

100 piezas
Ref. 1 120 948



Caprice Praliné Lait

Praliné de avellanas crujientes Romanas de Italia cubierto de chocolate con leche.

100 piezas
Ref. 1 120 947



Praliné Amandine

Praliné de almendras Valencia de España y avellanas Romanas de Italia con almendras fileteadas tostadas.

100 piezas
Ref. 1 003 187



Gianduja

La auténtica receta del Gianduja elaborada con nuestra cobertura Madalait y nuestro praliné de avellanas Romanas de Italia.

100 piezas
Ref. 1 003 109



Praliné Soufflé

El contraste de un untuoso praliné de almendras Valencia de España y avellanas Romanas de Italia con un crocante de esferas de arroz inflado, todo ello cubierto de chocolate negro.

100 piezas
Ref. 1 121 532



Praliné Pain d'Épices Oranges Confites

Un praliné de almendras Valencia de España y avellanas Romanas de Italia con unas deliciosas notas de pan de especias y naranjas confitadas, todo ello cubierto de chocolate negro.

100 piezas
Ref. 1 122 136



Praliné Cajou Fleur de Sel de Guérande

Praliné de anacardos realzado por la flor de sal de Guérande cubierto con chocolate con leche.

100 piezas
Ref. 1 122 117



Praliné Coco

Tierno praliné de almendras Valencia de España y avellanas Romanas de Italia y suave chocolate con leche combinados con coco rallado, todo ello cubierto de chocolate negro.

100 piezas
Ref. 1 122 133











Carré Café

La fuerza de una ganache con sabor a café Arábica y Robusta cubierta de chocolate negro.

100 piezas
Ref. 1 121 239



Passion

Auténtica pasta de maracuyá en este bombón afrutado intenso incomparable cubierto de chocolate negro.

100 piezas
Ref. 1 120 952



Frisson Citron

La elegancia de una ganache de chocolate negro combinada con la acidez de la pulpa de limón y su cáscara, todo ello cubierto de chocolate negro.

ALCOHOL free
Sin alcohol

100 piezas
Ref. 1 121 509



Fraîcheur Cassis

La combinación de ganache de chocolate negro y con leche y refrescante pulpa de grosella negra, todo ello cubierto de chocolate negro.

ALCOHOL free
Sin alcohol

100 piezas
Ref. 1 121 506



Désir Framboise

El maridaje de untuosa ganache de chocolate negro y con leche y frambuesa acidulada, todo ello cubierto de chocolate negro.

ALCOHOL free
Sin alcohol

100 piezas
Ref. 1 121 507





Capricieuse Framboise

Combinación de un untuoso praliné de almendras Valencia de España y avellanas Romanas de Italia con un crocante de esferas de arroz inflado, todo ello cubierto de chocolate negro.

ALCOHOL free
Sin alcohol

100 piezas
Ref. 1 121 231



Rouge Baiser

Ganache de chocolate blanco al limón y gelatina de frutos rojos, todo ello cubierto de chocolate blanco.

ALCOHOL free
Sin alcohol

100 piezas
Ref. 1 121 247



Agrume Tonic

El amargor del chocolate que se contrarresta con el frescor del limón y la naranja, todo ello cubierto de chocolate negro.

ALCOHOL free
Sin alcohol

100 piezas
Ref. 1 121 233



Reine de Pistache

Pasta de almendras con pistacho, cubierta de chocolate negro.

ALCOHOL free
Sin alcohol

100 piezas
Ref. 1 121 244





Orangette - Chocolate Negro

Cáscara de naranja Navel confitada y granos de crujiente de turrón de la Maison Weiss, todo ello cubierto de chocolate negro.

ALCOHOL free
Sin alcohol

1,6 kg
Ref. 1 060 049



Citronette - Chocolate con Leche

Cascara de lima confitada y granos de crujiente de turron de la Maison Weiss, todo ello cubierto de chocolate con leche

ALCOHOL free
Sin alcohol

1,6 kg
Ref. 1 123 333



Griotte

Cereza con hueso con licor de cereza puro de Alsacia (45°), todo ello cubierto de chocolate negro.

ALCOHOL With Con Alcohol

REFERENCIA DE TEMPORADA

100 piezas
Ref. 1 060 048

EN FUNCIÓN DE LOS STOCKS DISPONIBLES



Licor de Pera / Kirsch / Cognac / Verbena / Frambuesa / Chartreuse

Aguardiente de pera William (45°), licor de cereza puro de Alsacia (45°), cognac DO (40°), licor de verbana, aguardiente de frambuesa y chartreuse, todo ello cubierto de chocolate negro.

ALCOHOL With Con Alcohol

REFERENCIA DE TEMPORADA

EN FUNCIÓN DE LOS STOCKS DISPONIBLES

100 piezas

	Pera Ref. 1 003 118	Kirsch Ref. 1 003 117	Cognac Ref. 1 003 115
NOVEDAD	Verbena Ref. 1 123 547	Frambuesa Ref. 1 123 544	Chartreuse® Ref. 1 123 541






Las cajas surtidas
de los obradores Weiss

Weiss ha seleccionado un surtido de 20 recetas de bombones de chocolate reunidos en dos cajas de 100 piezas.
Estas dos cajas surtidas le ofrecen una gran variedad y distintas opciones a sus clientes más gourmets.



Los esenciales de los obradores Weiss

Caja de 100 piezas
10 bombones de cada receta
Ref. 1 122 830



Los indispensables de los obradores Weiss

Caja de 100 piezas
10 bombones de cada receta
Ref. 1 123 335

Los esenciales de los obradores Weiss



Désir Framboise

El maridaje de untuosa ganache de chocolate negro y con leche y frambuesa acidulada, todo ello cubierto de chocolate negro.



Palet Or Noir et Lait

Ganache natural cubierta de chocolate negro o con leche sublimada con unas láminas de oro.



Rocher Praliné Noir et Lait

Praliné de almendras Valencia de España y avellanas Romanas de Italia con granos de turrón, todo ello cubierto de chocolate negro o con leche.



Caprice Praliné Blanc

Praliné de avellanas crujientes Romanas de Italia cubierto de chocolate blanco.



Praliné Cajou Fleur de Sel de Guérande

Praliné de anacardos realzado por la flor de sal de Guérande cubierto con chocolate con leche.



Caraque Lait

Praliné de almendras Valencia de España y avellanas Romanas de Italia con granos de almendras tostadas, cubierto de chocolate con leche.



Passion

Auténtica pasta de maracuyá en este bombón afrutado intenso incomparable cubierto de chocolate negro.



Caramel Tendre

Tierno caramelo de nata cubierto de chocolate negro.

Los indispensables de los obradores Weiss



Caprice Praliné Lait

Praliné de avellanas crujientes Romanas de Italia cubierto de chocolate con leche.



Praliné Pain d'Épices Oranges Confites

Un praliné de almendras Valencia de España y avellanas Romanas de Italia con unas deliciosas notas de pan de especias y naranjas confitadas, todo ello cubierto de chocolate negro.



Praliné Coco

Tierno praliné de almendras Valencia de España y avellanas Romanas de Italia y suave chocolate con leche combinados con coco rallado, todo ello cubierto de chocolate negro.



Carré Café

La fuerza de una ganache con sabor a café Arábica y Robusta cubierta de chocolate negro.



Nougat Noir

Turrón Weiss con almendras Valencia de España, avellanas Romanas de Italia, miel y pistachos cubierto de chocolate negro.



Caraque Noir

Praliné de almendras Valencia de España y avellanas Romanas de Italia con granos de almendras tostadas, cubierto de chocolate negro.



Rouge Baiser

Ganache de chocolate blanco al limón y gelatina de frutos rojos, todo ello cubierto de chocolate blanco.



Agrume Tonic

El amargor del chocolate que se contrarresta con el frescor del limón y la naranja, todo ello cubierto de chocolate negro.



Reine de Pistache

Pasta de almendras con pistacho, cubierta de chocolate negro.



Carré Madalait

Ganache elaborada con chocolate con leche de granos de cacao origen puro de Madagascar cubierta de chocolate negro: la suavidad de la vainilla y la redondez de las notas de caramelo.



Los momentos golosos



Amande Chocolat Oryola

Almendra de España tostada, cubierta de chocolate blanco dorado Oryola.

2 kg
Ref. 1 122 317



Amande Chocolat au Lait

Almendra de España tostada, cubierta de chocolate con leche.

2 kg
Ref. 1 121 316



Amande Chocolat Noir

Almendra de España tostada, cubierta de chocolate negro.

2 kg
Ref. 1 121 314



Noisette Chocolat Oryola

Avellana Romana de Italia, tostada y cubierta de chocolate blanco dorado Oryola.

2 kg
Ref. 1 122 316



Noisette Chocolat au Lait

Avellana Romana de Italia, tostada y cubierta de chocolate con leche.

2 kg
Ref. 1 121 317



Noisette Chocolat Noir

Avellana Romana de Italia, tostada y cubierta de chocolate negro.

2 kg
Ref. 1 121 318



Nougastelle Verte

Relleno de praliné de almendras Valencia de España y avellanas Romanas de Italia entre dos capas de crujiente de turrón, todo ello cubierto de almendra en polvo. Una creación de Eugène Weiss en 1937.

Envueltos en papel plateado	Sin envolver
2,9 kg	2,9 kg
Ref. 1 121 186	Ref. 1 066 002



Nougamandine Verte

Relleno de praliné de almendras Valencia de España y avellanas Romanas de Italia envuelto en una capa de crujiente de turrón con forma de almendra, todo ello cubierto de almendra en polvo. Una creación de Eugène Weiss en 1930.

100 piezas
1,33 kg
Ref. 1 066 059



Nougamandine Parme

Relleno de praliné de almendras Valencia de España y avellanas Romanas de Italia envuelto con cuidado en una capa de crujiente de turrón con forma de almendra, todo ello sublimado con un toque de azahar.

100 piezas
1,33 kg
Ref. 1 121 888



Nougamandine Rose

Relleno de praliné de almendras Valencia de España y avellanas Romanas de Italia dentro de una capa de crujiente de turrón con forma de almendra ensalzado con vainilla de Madagascar.

100 piezas
1,33 kg
Ref. 1 121 696



Mendiant Noir

Disco de chocolate negro con decoraciones de almendras Valencia de España, avellanas Romanas de Italia, pistachos y uva blanca.

780 g
Ref. 1 003 212



Mendiant Lait

Disco de chocolate con leche con decoraciones de almendras Valencia de España, avellanas Romanas de Italia, pistachos y uva blanca.

780 g
Ref. 1 003 213





Tablette à la casse - Mendiant Noir

Chocolate negro derretido sobre almendras, avellanas y pistachos.

2,1 kg
Ref. 1 000 604



Tablette à la casse - Mendiant Lait

Chocolate con leche derretido sobre almendras, avellanas y pistachos.

2,1 kg
Ref. 1 000 605



Tablette à la casse - Rouge baiser

El frescor del chocolate blanco ligeramente alimonado combinado con la deliciosa acidez de los frutos rojos.

1,75 kg
Ref. 1 007 128


Weiss
LAIT ENTIER 37%
Weiss
ACARIGUA 70%
Weiss
Weiss

Los momentos del café

Los momentos del café



Lait Entier 37%

La plenitud de un chocolate con leche, sutil, con notas de vainilla y tierno caramelo.

Caja de 2 kg
4,5 g cada Napolitain
Ref. 1 044 010



Li Chu 64%

Li Chu 64% destaca respecto a los otros Napolitains por su chocolate de tono rojizo claro. Su gusto a chocolate está acompañado de notas avainilladas, aromas de frutos secos y un toque de regaliz. A continuación aparecen unas notas aciduladas y frescas, dejando una buena permanencia en boca.

Caja de 2 kg
4,5 g cada Napolitain
Ref. 1 121 525



Acarigua 70%

Una gran suavidad en boca con una nota final de frutos rojos muy aromática.
Un clásico de la chocolatería Weiss.

Caja de 2 kg
4,5 g cada Napolitain
Ref. 1 122 289





Ebène 72%

La armoniosa mezcla de los granos de Ecuador aporta redondez y suavidad a la potencia del cacao africano.

Caja de 2 kg
4,5 g cada Napolitain
Ref. 1 121 859



Kacinkoa 85%

Un chocolate de marcado amargor pero sin ser ácido, con aromas torrefactos y un regusto con notas tostadas.

Caja de 2 kg
4,5 g cada Napolitain
Ref. 1 044 002









Mix Napolitains 70%, 72%, 85%

Surtido de Napolitains negro Acarigua 70% con trozos de granos de cacao, Ebène 72% y Kacinkoa 85%.

Caja de 2 kg
4,5 g cada Napolitain
Ref. 1 044 007





Mix Napolitains Puro de Origen 64%

Surtido de Napolitains de chocolate negro granos de cacao puro origen, Li Chu 64% y Ceïba 64%: la fuerza intensa de un gran chocolate de origen con un buen amargor, una acidez suave, aromas de frutos amarillos y una nota final amaderada.

Caja de 2 kg
4,5 g cada Napolitain
Ref. 1 121 589



Weiss
FRANCE 1882

Chocolaterie Weiss

1, rue Eugène Weiss - BP 242,
42006 Saint Étienne Cedex 1, France
T. +33 (0)4 77 49 41 41 - F. +33 (0)4 77 37 99 54

www.chocolat-weiss-professionnel.fr

Crédits photos : Amandine Hawke - Marion Dubanchet - CC092025