



MARGARITA PUIG

XAVIER MOR. Aragó, 391, bajos. Barcelona. Tel. 600-498-726

Chocolate artesano

MARGARITA PUIG - 05/11/2005

<http://www.lavanguardia.es/web/20051105/51196909612.html>

Xavier Mor es un maestro chocolatero, creador del chocolate que los auténticos amantes del cacao deben conocer. Este artesano está enamorado del chocolate desde niño. Ya en su infancia ocultaba los chocolates dentro de los cajones para darse la sorpresa de encontrarlos allí más adelante pero ahora es el mundo entero el que se sorprende con su chocolate. Su invento se llama Mor& Chocolatier, una empresa líder en calidad y tecnología en la elaboración de chocolates de cobertura de alta calidad y chocolate soluble para preparados lácteos de una calidad exquisita. El producto siempre presentado de forma exquisita se elabora siempre con métodos artesanos controlados por maestros chocolateros y utilizando las mejores materias, como la vainilla de Tahití (quizá la mejor del mundo) y las mejores habas de cacao sudamericano calidad Criollo con origen en la zona central de Chuao, Venezuela, que está considerado como el mejor cacao conocido. La finalidad es la de elaborar chocolates largos en boca, intensos y aromáticos. A ello se añade el buen trabajo de la creatividad sin límites de Xavier Mor, cuya profesionalidad es reconocida por los mejores chocolateros del mundo y avalada por los profesionales más brillantes del gremio Relais Desserts. –



MARGARITA PUIG - 05/11/2005