PREMIUM QUALITY
1918
BELENGUER
Artisan Sweets

BELENGUER

2026

PREMIUM QUALITY
1918
BELENGUER
Artesan Sweets



Historia 3

Gama Bombones 4-8

Tabletas Chocolate 10-13

Trufados Vintage 14-15

Turrones Vintage 16-17

Turrones Almendro 18-19

Frutas y Naranjas Bombón 20

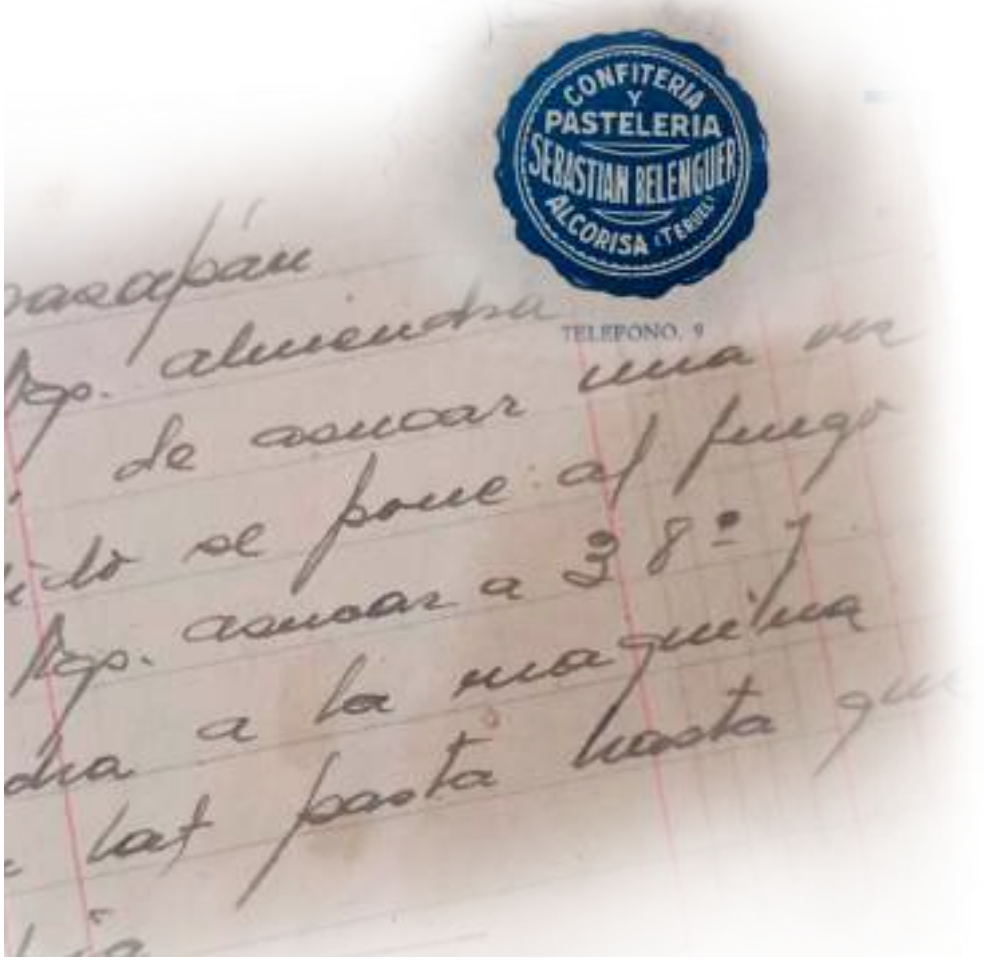
Chocolate a la Taza 21

SEBASTIAN BELENGUER SANZ



GONZALO BELENGUER CELMA





BELENGUER 1918
TRADICIÓN CENTENARIA

Belenguer1918 es mucho más que una pastelería: es una historia de tradición, pasión y familia que comenzó el 13 de septiembre de 1918, cuando Sebastián Belenguer Sanz abrió las puertas de su primera pastelería en la Plaza de los Arcos de Alcorisa. Años después se trasladó a la calle Barón de la Linde, manteniendo siempre la esencia artesanal que le convirtió en un referente en la repostería aragonesa.

Sebastián fue un verdadero pionero. Con apenas 16 años se trasladó a Zaragoza y, a los 22, ya era jefe de obrador en la prestigiosa Casa Sauras. Su espíritu emprendedor y su amor por el dulce le llevaron a introducir innovaciones únicas, auténticas obras de arte de azúcar que sorprendieron en una época difícil, consolidando un legado repostero que aún perdura.

Tras su fallecimiento, su hijo Gonzalo Belenguer Celma, con tan solo 19 años, tomó las riendas del negocio familiar junto a su madre Pascuala. Años después, acompañado por su esposa Carmen, dio un gran impulso a la expansión de la empresa, garantizando que el apellido Belenguer siguiera siendo sinónimo de excelencia y tradición pastelera.

Hoy, tras más de 100 años de historia y tres generaciones, Belenguer1918 sigue siendo una de las pastelerías más antiguas de España regentada por la misma familia. La pasión de Sebastián y Gonzalo se mantiene viva en cada elaboración, combinando el respeto por lo artesano con un espíritu innovador que nos impulsa a seguir creciendo.

En la actualidad, Inmaculada Belenguer Agud ha dado un nuevo paso adelante, llevando la tradición pastelera de la familia Belenguer y de Alcorisa a todo el territorio nacional, y abriendo camino para que nuestros bombones, turrones, trufados y chocolates traspasen fronteras y lleguen a los paladares más exigentes del mundo.

En Belenguer1918 creemos que la materia prima de primera calidad es la base de un buen producto. Por eso cuidamos al máximo la selección de cada ingrediente y prestamos una especial atención a su tratamiento, respetando sus propiedades para obtener el mejor sabor, la textura perfecta y una experiencia única en cada bocado.

Con este catálogo queremos compartir no solo nuestros productos, sino también nuestra historia: un legado de esfuerzo, innovación y pasión por el chocolate que sigue vivo, generación tras generación.

BOMBONES
pintados a mano

Los bombones son el máximo exponente de nuestra filosofía: arte, tradición y excelencia en cada detalle. Nuestra gama de bombones combina ganaches delicados, pralinés irresistibles y giandujas cremosas, elaborados con la mejor materia prima y tratados con el respeto que merece un chocolate de alta calidad.

Cada bombón es una pequeña joya gastronómica que invita a un viaje sensorial. En nuestra colección encontrarás desde los sabores más tradicionales y entrañables que evocarán recuerdos, hasta propuestas que te transportarán a otros rincones del mundo.

Lo que hace únicos a nuestros bombones es que son auténticas **obras de arte pintadas a mano.** Cada caja encierra una experiencia para los cinco sentidos, una experiencia irrepetible, una fusión de creatividad y artesanía que convierte el chocolate en un viaje de placer.



ART SERIES

Los bombones ART son pequeñas joyas de chocolate pintadas a mano, que combinan ganaches, pralinés y giandujas con sabores sorprendentes. Cada pieza es una obra de arte que invita a descubrir nuevas sensaciones.

Afrutados: Una explosión de frescura y vitalidad. Combinaciones donde la fruta se funde con el chocolate, creando contrastes llenos de energía y ligereza.

Aromáticos: Inspirados en especias, hierbas y tés. Bombones que evocan calma, elegancia y exotismo, con un equilibrio perfecto entre intensidad y delicadeza.

Licor: La fusión del chocolate con espirituosos selectos. Bombones de carácter, con notas profundas y envolventes que despiertan los sentidos.



CAJA 25 BOMBONES
18 SABORES
200G
Ref: CJ-BOM-SUR25



PACK 6X3 (18 BOMBONES)
Incluye:
1 caja de 6 de la serie aromáticos
1 caja de 6 de la serie afrutados
1 caja de 6 de la serie licor

Ref: PACKBOMBON





CAJA 12 BOMBONES
6 SABORES AFRUTADOS
96GR
Ref: CJ-BOM-AF12



CAJA 6 BOMBONES
6 SABORES AFRUTADOS
48GR
Ref: CJ-BOM-AF6



Suave praliné de almendra con notas frescas de piña y un toque picante de jengibre, envuelto en chocolate con leche.



Intenso trufado de chocolate negro con naranja y ralladura fresca, recubierto de chocolate con leche.



Cremosa ganache de chocolate blanco con crema de coco, cubierta por un delicado baño de chocolate con leche.



Trufado de chocolate con leche y puré de albaricoque, contrastado con un exterior de chocolate negro.



Chocolate blanco, yogur, frutos rojos y trocitos de fruta en un relleno fresco y goloso, envuelto en chocolate con leche.



Praliné de almendra con toques cítricos de limón y lima, cubierto de chocola-te con leche.



CAJA 12 BOMBONES
6 SABORES LICOR
96GR
Ref: CJ-BOM-LIC12



CAJA 6 BOMBONES
6 SABORES LICOR
48GR
Ref: CJ-BOM-LIC6



Ganache de chocolate con leche con trocitos de cerezas maceradas en kirsch, recubierto de chocolate con leche.



Trufado refrescante de ron, lima y hierbabuena, en chocolate blanco, bañado en chocolate con leche.



Trufado de café, almendra y ron con chocolate con leche, cubierto de chocolate negro.



Ganache de chocolate negro con marc de cava y nibs de cacao, vestido con chocolate negro.



Elegante ganache de chocolate negro aromatizado con violeta y armagnac, recubierto de chocolate negro.



Ganache de chocolate blanco con ginebra, agua tónica, lima y limón, en cobertura de chocolate con leche.



CAJA 12 BOMBONES
6 SABORES ARÓMATICOS
96GR
Ref: CJ-BOM-ARO12



CAJA 6 BOMBONES
6 SABORES ARÓMATICOS
48GR
Ref: CJ-BOM-ARO6



Ganache de miel de romero y limón con chocolate con leche, envuelto en chocolate con leche.



Gianduja de almendra y chocolate blanco con notas de té negro y jazmín, cubierta de chocolate con leche.



Gianduja de almendra y chocolate con leche con delicados matices de té verde y pétalos de rosa.



Praliné de almendra con chocolate de caramelo y sal rosa del Himalaya, recubierto de chocolate con leche.



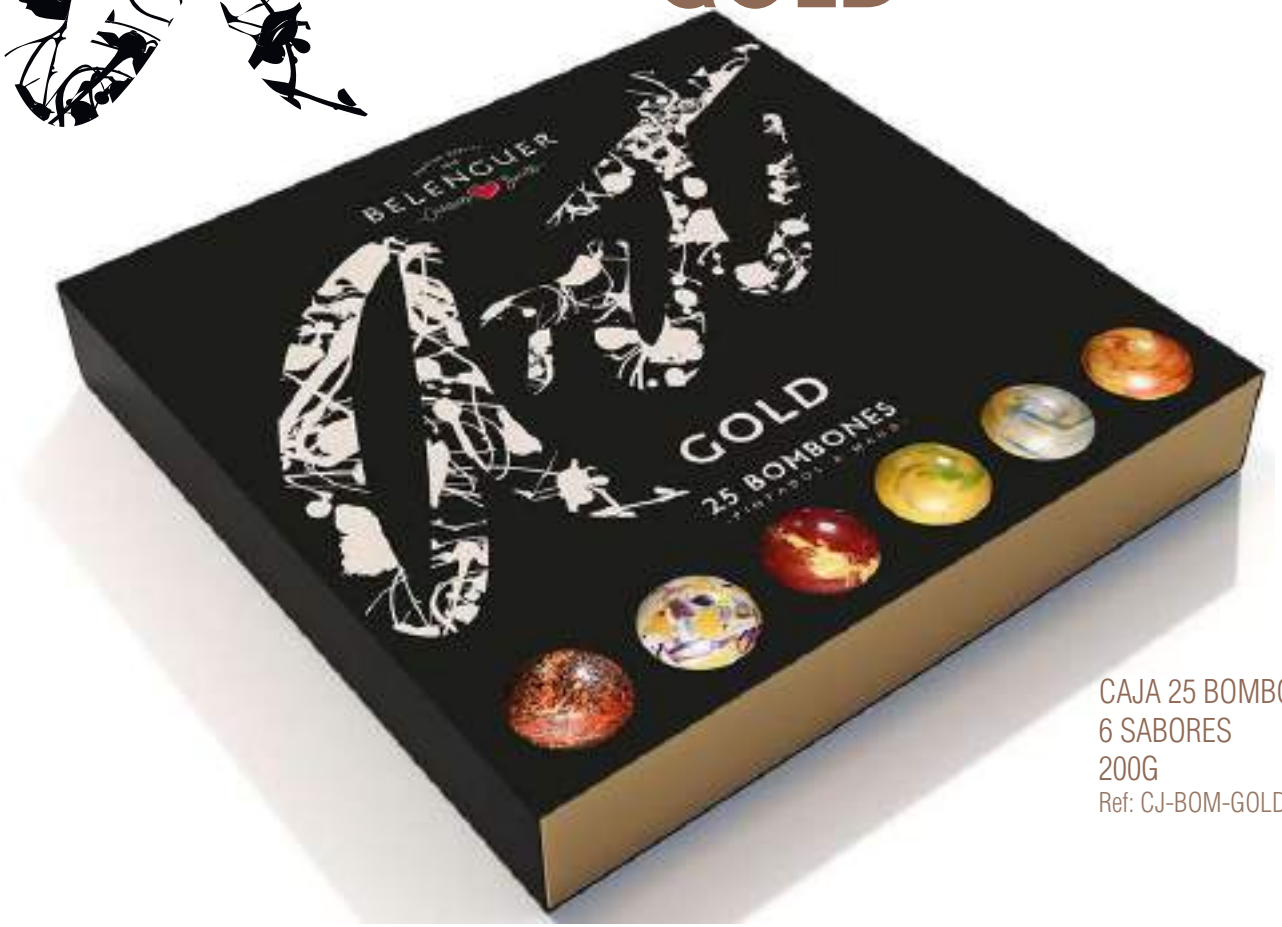
Praliné de almendra y chocolate blanco con notas de hierbabuena y menta, cubierto de chocolate con leche.



Praliné de almendra con chocolate con leche y un toque cálido de canela, en cobertura de chocolate con leche.

GOLD

Una colección exclusiva de bombones de chocolate negro con ganaches aromatizadas que rinden homenaje a ingredientes únicos de distintas culturas y rincones del planeta.



CAJA 25 BOMBONES
6 SABORES
200G
Ref: CJ-BOM-GOLD



TRUFA BLANCA Y MANZANA ASADA
La trufa blanca, considerada un tesoro gastronómico del Piamonte italiano, se funde con la dulzura de la manzana asada en un contraste elegante y sofisticado.



PIMIENTA DE JAMAICA
Inspirado en las islas caribeñas, este bombón encierra el aroma cálido y especiado de la pimienta de Jamaica, un ingrediente que combina notas de clavo, canela y nuez moscada.



MENTA GLACIAL Y LIMA
Un guiño a la frescura vibrante de México: la menta glacial se une a la acidez chispeante de la lima, evocando la intensidad de sus sabores y paisajes.



HABA TONKA
La haba tonka, originaria de la cuenca del Orinoco en Sudamérica, aporta un perfil aromático complejo, con matices de vainilla, almendra y tabaco, en un bombón de carácter profundo.



YUZU
El yuzu, cítrico japonés apreciado en la alta gastronomía, ofrece una acidez refinada y fragante que equilibra la intensidad del chocolate negro con un toque exótico y delicado.

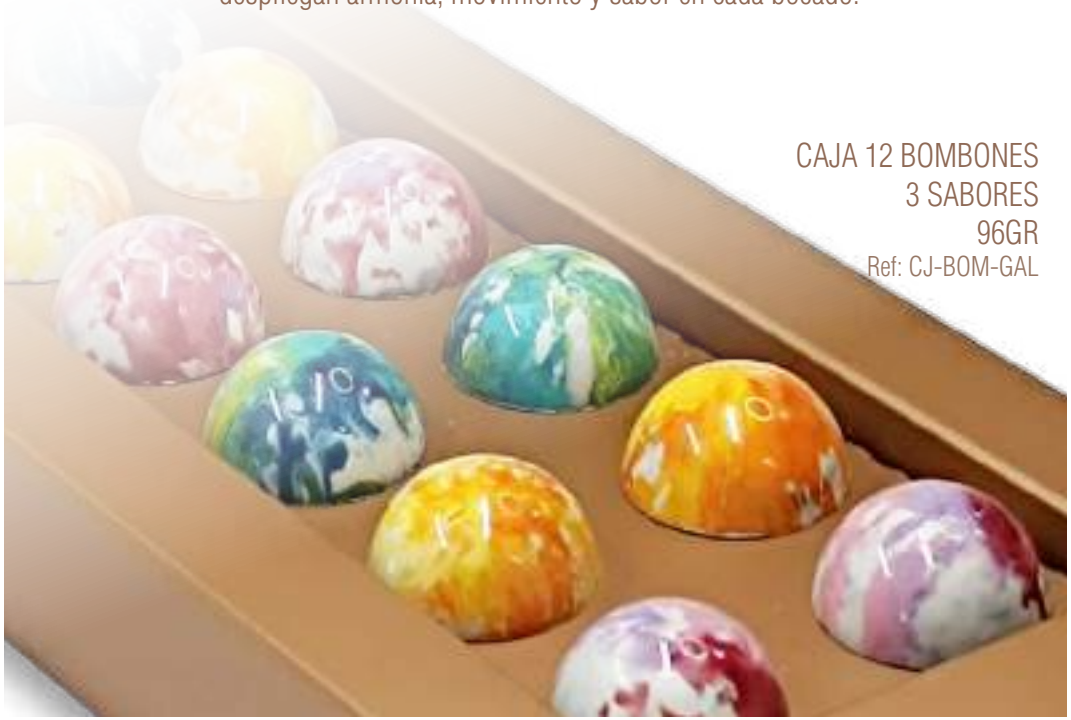


PLATANO Y NUEZ MOSCADA
Un viaje al Pacífico: la suavidad tropical del plátano se envuelve con la calidez especiada de la nuez moscada, creando un bocado envolvente y sorprendente.

GALLERY

La colección Gallery es un homenaje a la fusión entre arte y chocolate. Inspirados en la belleza de los lienzos al óleo, cada bombón pintado a mano se convierte en una pequeña obra de arte creada para ser contemplada y saboreada.

Los clásicos pralinés de pistacho, almendra y avellana se visten de color evocando la fuerza expresiva de una galería de pintura donde cada matiz cuenta una historia. Igual que una bailarina danza entre pinceladas, nuestros pralinés despliegan armonía, movimiento y sabor en cada bocado.



CAJA 12 BOMBONES
3 SABORES
96GR
Ref: CJ-BOM-GAL






PRALINÉ DE AVELLANA


PRALINÉ DE ALMENDRA


PRALINÉ DE PISTACHO

Olé

MANTECA DE CACAO
EXTRA NATURAL

La colección Olé rinde homenaje a la riqueza gastronómica y cultural de España. Seis bombones pintados a mano que capturan la esencia de nuestra tradición a través de ingredientes emblemáticos, transformados en delicados pralinés y giandujas. Desde los postres más entrañables hasta los aromas del Mediterráneo, cada bocado es una experiencia única que une la maestría chocolatera con la pasión por nuestras raíces



CAJA 12 BOMBONES
6 SABORES
120GR
Ref: CJ-BOM-OLE



ARROZ CON LECHE
La calidez de un postre casero convertido en bombón, con toques de canela y cremosidad envolvente del chocolate con leche.



NARANJA Y AZAHAR
La frescura cítrica de la naranja se realza con la delicadeza floral del azahar, en perfecta armonía con el chocolate negro.



HIGO Y FRESA
La dulzura mediterránea del higo se une a la frescura de la fresa en un praliné suave y equilibrado envuelto en chocolate con leche.



TURRÓN
Un clásico reinventado: la intensidad del chocolate negro abraza el sabor inconfundible del turrón artesanal.



CREMA CATALANA
Un guiño a la tradición catalana, con notas de vainilla y caramelo en una gianduja cremosa.



ACEITE DE OLIVA Y ROMERO
Una combinación sorprendente y elegante que evoca el carácter único de la cocina mediterránea.

TABLETAS DE CHOCOLATE

En Belenguer1918 elaboramos nuestras tabletas de chocolate con la misma pasión y cuidado que nos caracteriza desde hace más de un siglo. Cada creación refleja nuestra apuesta por la calidad, la cercanía y la autenticidad, utilizando siempre manteca de cacao 100% pura y seleccionando ingredientes de primera categoría.

Nuestra gama se compone de dos colecciones:

Sabores: una propuesta innovadora en la que el chocolate se fusiona con toppings de fruta natural liofilizada, frutos secos y ingredientes originales como el peta zeta, jengibre o el crumble de fresa. Frescura, color y sabor se unen para crear una experiencia única, donde lo artesanal se combina con lo natural.

Matices: una colección que invita a viajar a través del cacao de origen, con una cuidada selección de tabletas elaboradas con chocolates de carácter y personalidad propia.





CHOCOLATE CON LECHE 36%

CAPUCHINO, CANELA Y CHOCO COOKIES

Ref: CH-CAP-103



CHOCOLATE CON LECHE 36%

ALMENDRA GARRAPIÑADA

Ref: CH-ALM-100



CHOCOLATE CON LECHE 36%

MANGO, FRAMBUESA Y YOGUR

Ref: CH-MAN-106



CHOCOLATE CON LECHE 36%

PIÑA, COCO Y CEREZA

Ref: CH-PIÑ-110



CHOCOLATE NEGRO 64%

MORAS, FRESAS Y ARÁNDANOS

Ref: CH-MOR-101



CHOCOLATE NEGRO 64%

PÉTALOS DE ROSA Y LIMÓN

Ref: CH-LIM-109



CHOCOLATE NEGRO 64%

FRAMBUESAS, YOGUR Y PISTACHOS

Ref: CH-FRA-111



CHOCOLATE NEGRO 64%

MENTA, JENGIBRE Y PETA CRISPIE LIMA

Ref: CH-MEN-104



CHOCOLATE NEGRO 64%

FRESA, YOGUR Y GRANADA

Ref: CH-FRE-102



CHOCOLATE NEGRO 64%

CACAHUETE, MAIZ Y PIPAS DE CALABAZA

Ref: CH-SAL-107



CHOCOLATE NEGRO 64%

VINO, NARANJA, AVELLANAS Y CANELA

Ref: CH-VIN-108



novedad PRODUCTO

CHOCOLATE NEGRO 64%

PLÁTANO Y CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS

Ref: CH-PLA-105

MATICES

Chocolate de Origen

Mexico

Sto. Domingo

Tanzania

Papua Nueva Guinea



MANTECA DE CACAO 100% NATURAL

GLUTEN FREE

CHOCOLATE NEGRO **MEXICO** 66%
Ref: CH-MAT-66

CHOCOLATE NEGRO **STO. DOMINGO** 70%
Ref: CH-MAT-70

CHOCOLATE NEGRO TANZANIA 75%
Ref: CH-MAT-75

CHOCOLATE CON LECHE PAPUA 35%
Ref: CH-MAT-35

TRUFADOS

Serie Vintage

Hemos creado una colección única de trufados artesanos, concebidos como pequeños postres para brindar y compartir en los momentos más especiales.
Cada pieza combina la intensidad del mejor chocolate con la frescura y el carácter de licores y cócteles emblemáticos, dando lugar a un maridaje sorprendente entre repostería y mixología.

Desde el Trufado de Licor de Naranja, hasta el atrevido Trufado de Gin Tonic, cada bocado evoca el espíritu de una copa elegante.
La colección se completa con cremosas propuestas como el Trufado de Crema de Whisky y la sofisticación del Trufado de Violeta con Cognac, y los nuevos y refrescantes Sorbetes de frambuesa con cava y Limón con hierbabuena y cava.

Una gama pensada para disfrutar como un brindis en sí misma: trufados de cócteles que transforman el postre en celebración.

novedad PACKAGING



TRUFADO

GIN TONIC

con Lima y Limón



Refrescante y atrevido, este trufado captura la esencia de un gin-tonic con toques de lima y limón, envuelto en la fuerza elegante del chocolate negro. 300g

Ref: TF-GIN-116

TRUFADO

VIOLETA

con Cognac de Naranja



Una creación sofisticada y floral, donde la fragancia de la violeta se une a la nobleza del Cognac, potenciados por la intensidad del chocolate negro. 300g

Ref: TF-VIO-102

TRUFADO

CREMA DE WHISKY

y Almendra



Cremoso y envolvente, combina la calidez de la crema de whisky con el crujir de la almendra, todo bañado en delicado chocolate con leche. 300g

Ref: TF-BAI-103

TRUFADO

COINTREAU

con Naranja Confitada



Un clásico reinventado: la suavidad del chocolate con leche se funde con la intensidad del licor de naranja y el frescor de la fruta confitada, como un cóctel dulce y cítrico en cada bocado. 300g

Ref: TF-NAR-100

novedad PRODUCTO

TRUFADO

SORBETE DE LIMÓN

al Cava



Vibrante y refrescante, notas de limón y hierbabuena, con el toque efervescente del cava, abrazados por chocolate negro. 300g

Ref: TF-LIM-104

novedad PRODUCTO

TRUFADO

SORBETE DE FRAMBUESA

al Cava



Ligero y chispeante, recuerda a un brindis festivo: la frescura de la frambuesa se entrelaza con la burbuja del cava, envuelta en un suave chocolate con leche. 300g

Ref: TF-CAV-106

TURRONES
Serie Vintage

La serie de turrones *Vintage* rinde homenaje al dulce navideño más tradicional de la cultura española, elaborados con el saber hacer artesanal de generaciones.

Una colección que reúne la esencia de nuestra historia turronera en un formato cuidado y actual que conserva intacta la autenticidad de sus sabores.

En esta gama se encuentran los grandes clásicos: el turrón duro, el turrón blando, el turrón a la Piedra y el turrón de Guirlache. Recetas de siempre, con almendras seleccionadas y un proceso artesanal que mantiene vivo el legado de nuestra dulce tradición.

novedad PACKAGING



TURRÓN ARTESANO

DURO

de Almendra



Almendras enteras seleccionadas, unidas con miel y clara de huevo, que crean una textura crujiente y un sabor intenso, auténtico símbolo de la tradición turronera. 300g

Ref: T-DUR-151

TURRÓN ARTESANO

BLANDO

de Almendra



Elaborado a base de almendras finamente molidas y miel, su textura suave y cremosa lo convierte en uno de los más apreciados. Un bocado delicado que conserva la esencia artesanal. 300g

Ref: T-BLA-150

TURRÓN ARTESANO

GUIRLACHE

con Almendra Marcona



novedad PACKAGING

Una receta tradicional a base de almendras caramelizadas en miel , azúcar y anis. Su acabado brillante y su inconfundible sabor dulce y tostado lo convierten en un clásico imprescindible en cualquier mesa festiva. 250g

Ref: T-GUI-113

TURRÓN ARTESANO

A LA PIEDRA

de Almendra y Canela



Un turrón elaborado con almendra tostada, azúcar, canela y ralladura de limón. Su sabor es profundo y aromático, con un toque especiado que lo hace único y muy especial. 300g

Ref: T-PID-117

TURRÓN ARTESANO

CHOCOLATE

con Almendra



Chocolate de alta calidad con almendras enteras tostadas, creando el equilibrio perfecto entre intensidad de cacao y el toque crujiente de la almendra mediterránea. 300g

Ref: T-ALM-101

TURRONES
Serie Almendro

La Serie Almendro de Belenguer1918 reúne recetas exclusivas de Pastelería Belenguer con más de un siglo de historia.

Elaborados de manera completamente artesanal, cada turrón conserva la esencia de la tradición repostera que ha pasado de generación en generación. Su base, el mazapán, se elabora con almendra Marcona de origen español, considerada la variedad más apreciada por su sabor y calidad.
A este tesoro se suman ingredientes seleccionados como frutas confitadas, pralinés, nueces o delicadas capas de yema tostada. Finalmente, cada pieza se corta a mano, logrando una colección única que refleja autenticidad, mimo y el saber hacer de una casa con alma artesana.



novedad PACKAGING

TURRÓN ARTESANO

Suizo



Un turrón elegante y refinado que combina capas de mazapán, yema confitada y mazapán de chocolate negro. Su acabado, con un delicado tostado de yema en la parte superior, aporta contraste y carácter. 300g

Ref: T-SUI-109

TURRÓN ARTESANO

Cádiz



Una receta elaborada con mazapán, yema y bizcocho de almendra, enriquecida con frutas confitadas que le aportan color y frescura. Su elaboración en crudo culmina con un horneado final que realza los aromas y lo convierte en uno de los clásicos más apreciados.300g

Ref: T-CAD-107

TURRÓN ARTESANO

Nata Nuez



Una propuesta delicada que une mazapán suave con nata y nueces, enmarcado con una fina capa de chocolate negro en los bordes. Un equilibrio perfecto entre cremosidad, dulzura y el carácter noble de la nuez. 300g

Ref: T-NAT-111

TURRÓN ARTESANO

Yema Tostada



Un clásico laborado con mazapán de yema y acabado con una fina capa de yema tostada a mano, que añade un toque caramelizado y una textura sutilmente crujiente en la superficie. 300g

Ref: T-YEM-104

TURRÓN ARTESANO

Praliné



Una combinación de capas de almendra tostada y molida con finas láminas de chocolate negro, enmarcadas en mazapán blanco. Su juego de texturas y sabores lo convierten en un turrón elegante y equilibrado. 300g

Ref: T-PRA-110

TURRÓN ARTESANO

Reina



Mazapán con bizcocho de almendra y yema confitada, elaborado en crudo y terminado con un horneado que intensifica sus aromas y le da un tono dorado irresistible. Una creación clásica que sigue fiel a la tradición de Belenguer desde hace más de un siglo. 300g

Ref: T-REI-106

TURRÓN ARTESANO

Chocolate y Nueces



Últimas unidades por cambio de diseño

Un turrón de mazapán de chocolate negro con nueces seleccionadas. Su sabor intenso y su textura jugosa lo hacen perfecto para los amantes del cacao y los contrastes. 300g

Ref: T-CHO-105

Turrones Artesanos Calidad Suprema

FRUTAS *con Chocolate*



novedad PACKAGING



FR-ARG-150

FR-NRJ-150

Frutas y Naranjas confitadas bañadas en chocolate negro. Elaboradas con frutas seleccionadas y recubiertas con un intenso chocolate, resaltando un contraste de sabores. Ideales para compartir, regalar o disfrutar en los momentos más especiales.

CHOCOLATE
a la Taza



novedad PACKAGING

Elaborado con cacao de la mejor calidad para lograr una textura cremosa, un aroma intenso y un sabor profundo e inconfundible. Perfecto para disfrutar en desayunos, meriendas o en esos momentos en los que apetece una taza de auténtico chocolate caliente. 300g.

Ref: CH-TAZ-146