

CAFÉS Y CHOCOLATES

Desde 1905

El Canarito

SABOR TRADICIONAL

Chocolates & Coffees

Since 1905



Gredos Alimentaria S.L.
Piedrahita, 2
05600 El Barco de Ávila (Ávila)
☎ 920 340 341



www.chocolateselcanario.es
✉ alimentaria@gredosalimentaria.es

HISTORIA

Empresa de origen y tradición familiar, comenzó su actividad hace más de 100 años. Fue en un pueblecito de la provincia de Ávila, llamado Navatejares, situado en la falda norte de Sierra de Gredos a orillas del río Tormes. Nuestros predecesores, Laureano y Carmen, iniciaron su actividad allá por el año 1905. Al principio elaboraban todo tipo de dulces, pero muy pronto Laureano dedicó su actividad principal al chocolate y también al tostado del café.

Era muy difícil sobrevivir en aquellos años y muy complicado conseguir materias primas como el cacao, el café e incluso el azúcar, ya que eran productos controlados y regulados por el Estado en precios y cantidades, adjudicando a cada fábrica una determinada cantidad de kilogramos al año, en función del tamaño de la empresa. A parte de esto había que ir a buscarlos a Ávila, que era la capital de provincia y donde llegaba el ferrocarril con la preciada mercancía. Hasta allí hay más de 80 Km de distancia, que con un carro tirado por vacas podemos adivinar lo costoso del viaje.

Con gran empeño y esfuerzo, Laureano consiguió construir una pequeña fábrica diseñada por el mismo, donde por fin podía fabricar una cantidad mayor de chocolate. Mediante un complejo sistema de poleas y un motor de gasolina, podía mover varias de las primeras máquinas. Primero se comercializó bajo su propio nombre, LAUREANO GARCÍA GARCÍA y a partir del año 1955, bajo la marca EL CANARIO.

En el año 1988, por razones de crecimiento y mejora de sus infraestructuras, la fábrica se trasladó a El Barco de Ávila, pueblo más grande, situado a tan solo 3 Km de Navatejares, y ubicación actual de la empresa.

Con unas instalaciones adecuadas a las exigencias y normativas actuales en materia alimentaria, seguimos fabricando chocolates de la máxima calidad, manteniendo unos principios esenciales en la forma de la elaboración y con las mismas fórmulas que nuestros antepasados nos enseñaron.

HISTORY

Our company has a family tradition beginning. It started its activity more than 100 years ago, in a small village that belongs to Ávila region, called Navatejares, located in the north side of Gredos mountain, on the banks of the River Tormes.

Our ancestors, Laureano and Carmen began their business activity around 1905. At the beginning, they started to make all kind of sweets, but soon after, Laureano focused his main activity on making chocolate, and on toasting coffee.

By that time, it was really hard to survive, and it was very difficult to get the raw materials like cocoa, coffee and even sugar, since they were products strictly controlled by the Government both in prices and in quantities, and just a limited quantity of kilograms per year was allowed to each factory, depending on the factory size. Apart from this, these raw materials had to be brought from Ávila, which was the provincial capital, because the railway stopped there with these valuable goods. The distance from the factory to Ávila is 80km, so we can imagine how tough was to bring them in a carriage pulled by cows.

With a lot of effort and determination, Laureano managed to build a small factory, designed by himself, where he could make a bigger quantity of chocolate. By means of a complex pulleys system, and a petrol motor, he was able to move several of the first old machines.

Firstly he sold the products under his own name LAUREANO GARCÍA GARCÍA and from 1955 the brand turned to be called EL CANARIO.

In 1988, due to the growth and improvement of the infrastructure, the factory was moved to El Barco de Ávila, a bigger town located just 3km away from Navatejares, and it is the current location of the factory.

With the appropriate equipment, according the current alimentary requirements, we are still making chocolate of the highest quality, keeping the original values and the original know-how in chocolate making, and with the same formulas that our ancestors taught us.



CAFÉS Y CHOCOLATES

Desde 1905

El Canario

SABOR TRADICIONAL

Origen Navatejares, de toda la vida...



Chocolate Familiar a la taza

Producto Tradicional Español



Chocolates

CAFÉS Y CHOCOLATES
Desde 1905

El Canario
SABOR TRADICIONAL

**CHOCOLATES A LA TAZA EN TABLETA
PRIMER CHOCOLATE CONOCIDO EN EL MUNDO**

El chocolate “A la taza” El Canario, también denominado chocolate “a la Piedra”. Es un producto totalmente artesano, hecho a mano. Con este chocolate seguimos conservando la más ancestral forma de elaboración del chocolate. Llamado así desde hace más de 100 años, por la forma de moler el cacao con molinos de piedra. Especialmente apreciado para hacer a la taza, caliente y espeso, de la forma más tradicional.

La forma de preparar este chocolate proviene desde la Edad Media, con la llegada de las primeras habas de cacao traídas del Nuevo Mundo. Hay que deshacer las onzas o porciones en un poco de agua muy caliente. Una vez que se han fundido, añadimos la leche restante y sin parar de mover para evitar que se nos pegue. Retiramos del fuego cuando espese, y dejamos reposar unos minutos antes de servir.

La dosis recomendada de chocolate “A la Piedra”, para hacer un chocolate a la taza tradicional español es de 200 gr. por litro (Utilizando medio litro de agua para deshacer el chocolate y medio litro de leche para añadir una vez deshecho). Para personas con intolerancia a la lactosa, puede prepararse con agua sola.

Ingredientes: Azúcar, pasta de cacao, almidón de maíz, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA) - Conservar en lugar alejado de olores, seco y fresco, no superior a 19°C

Ref. 2001 Chocolate a la Taza - Peso Neto: 400g

Ref. 2002 Chocolate a la piedra – Peso neto: 200g

**CHOCOLATES “A LA TAZA” IN BARS – SPANISH HOT DRINKING CHOCOLATE
THE FIRST HOT DRINKING CHOCOLATE KNOWN AROUND THE WORLD**

Chocolate “A la taza” El Canario, also called chocolate “A la Piedra”. It is a completely artisan hand-made product. It preserves the most ancient techniques of chocolate making. This chocolate has been so-called for over 100 years, because the cocoa beans are stone-ground, and it is still made in this way. It is specially appropriate for making the most traditional style of chocolate in a cup: hot and thick.

The way of preparing this chocolate comes from nearly the Middle Ages, with the arrival of the first cocoa beans brought from the New World. Crumble the chocolate and melt it in a small amount of hot water. Once the chocolate is melted, add the remaining milk and stir continuously to prevent the chocolate from sticking. Remove immediately from the heat as soon as it gets thick and allow the chocolate to sit for a couple of minutes before serving.

The recommended portion size for this Chocolate a la Piedra is 200g per litre (using half litre of water to melt the chocolate and half litre of milk to add it once the chocolate is melted). This chocolate can also be prepared only with water, for people that are lactose intolerant.

Ingredients: Sugar, cocoa mass, corn flour, cocoa butter, emulsifier (SOYA lecithin).

Store in a cool dry place, not exceeding 19°C

Ref. 2001 Chocolate a la Taza – Net weight: 400g

Ref. 2002 Chocolate a la piedra – Net weight: 200g

Chocolates

CAFÉS Y CHOCOLATES

Desde 1905

El Canari

SABOR TRADICIONAL

CHOCOLATE NEGRO
Dark Chocolate

85%
Cacao

CHOCOLATES

Desde 1905

El Canari

SABOR TRADICIONAL



CHOCOLATE NEGRO
Dark Chocolate

75%
Cacao

CHOCOLATES

Desde 1905

El Canari

SABOR TRADICIONAL



Chocolates

CAFÉS Y CHOCOLATES

Desde 1905

El Canario

SABOR TRADICIONAL

CHOCOLATES NEGROS

*Los chocolates "El Canario", en sus dos versiones, **Chocolate Negro 75% de cacao** y **Chocolate Negro 85% de cacao**, están fabricados con cacaos de gran calidad, suaves y aromáticos. Para degustarlos, deben dejarse fundir en la boca lentamente y así poder apreciar con calma, todos sus aromas y sabores en un cúmulo de sensaciones, dejando que inunden nuestros sentidos. Es un chocolate para degustar y disfrutar.*

DARK CHOCOLATE

*El Canario chocolate, in both the **Dark Chocolate 75% cocoa** and **Dark Chocolate 85% cocoa**, are made with high quality cocoa, smooth, aromatic cacao. In order to fully appreciate them, you should allow the chocolate to slowly melt in your mouth and contemplate all the aromas and flavours, allowing these sensations to flood your senses. It is a chocolate that should be savoured and enjoyed.*

Ref. 2075

CHOCOLATE NEGRO 75% CACAO – DARK CHOCOLATE 75% COCOA

Ingredientes: Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA).

Ingredients: Cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (SOYA lecithin).

Peso Neto: / Net Weight: 100g

Ref. 2076

CHOCOLATE NEGRO 85% CACAO – DARK CHOCOLATE 85% COCOA

Ingredientes: Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA).

Ingredients: Cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (SOYA lecithin).

Peso Neto: / Net Weight: 100g

Chocolates