

Lindt 

MAESTRO CHOCOLATERO SUIZO
DESDE 1845



CATÁLOGO REGALOS CORPORATIVOS 2024

Sorprende con el mejor detalle



La pasión y creatividad de los **Maestros Chocolateros Suizos de Lindt** han elevado el chocolate a la categoría de arte, capaz de seducir a los sentidos por su **excepcional textura, aroma y sabor**.

Hoy, **Lindt es referente en todo el mundo y sinónimo de chocolates de calidad insuperable**. Un referente que se remonta a 1845, **elaborando recetas únicas y secretas** que los Maestros Chocolateros han perfeccionado para alcanzar la excelencia.

Desde 1845, los Maestros Chocolateros de Lindt se dedican con pasión a la elaboración de las más exquisitas e innovadoras creaciones en chocolate.



LOS CACAOS MÁS PUROS

El origen del sabor incomparable del chocolate Lindt está en la cuidadosa selección y la mezcla de las habas de cacao de más alta calidad que provienen de los orígenes con más renombre del mundo, todo elaborado en sus propias instalaciones.



UN TOSTADO Y MOLIDO ÚNICO

Los Maestros Chocolateros de Lindt utilizan un proceso de tostado perfeccionado durante décadas y un molido extremadamente refinado, un paso esencial para conseguir el fundido inigualable del chocolate Lindt al derretirse en el paladar.



EL DESCUBRIMIENTO DE LINDT

En 1879, Rodolphe Lindt revolucionó la producción del chocolate cuando inventó el proceso del "conchado". Dicho proceso consiste en mezclar con esmero, agitar y airear el chocolate líquido caliente para crear esa textura cremosa y sedosa que caracteriza a los chocolates Lindt.



LOS MEJORES INGREDIENTES

Los Maestros Chocolateros de Lindt seleccionan rigurosamente los ingredientes de mayor calidad y de las mejores regiones de cultivo del mundo. A modo de ejemplo, para garantizar toda su frescura y aroma a recién tostado, los frutos secos se tuestan en las plantas propias e Lindt y se incorporan recién tostados al chocolate.



UN ACABADO PERFECTO

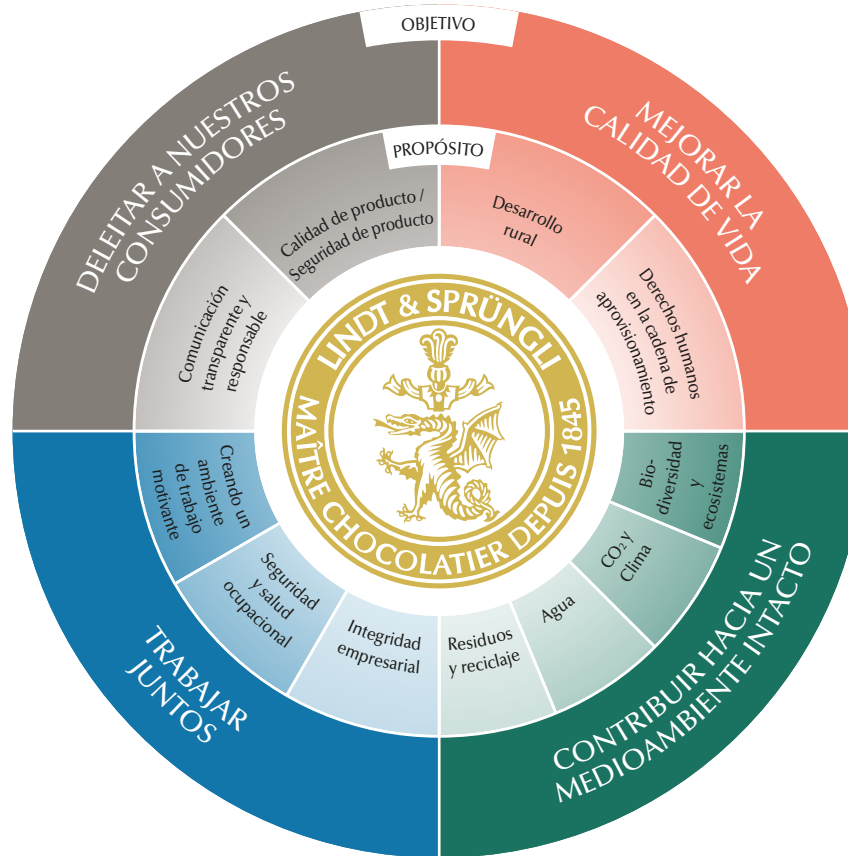
Los Maestros Chocolateros de Lindt cuidan el detalle al máximo y aportan el toque final a sus obras maestras, decorándolas con amor, envolviendo el chocolate Lindt en embalajes de exquisito gusto.

EL COMPROMISO DE LINDT & SPRÜNGLI

Durante más de 175 años, nuestra actividad diaria ha estado guiada por nuestro respeto y responsabilidad hacia las personas y el medioambiente.

NUESTRO CREDO

Un comportamiento responsable, combinado con unos ingredientes de primera calidad, tecnología de última generación, procesos de producción propios, exigentes controles de calidad y unas recetas innovadoras permiten a nuestros clientes confiar plenamente y disfrutar sin reservas de todos los chocolates Lindt Sprüngli.



EL LINDT & SPRÜNGLI FARMING PROGRAM

A través del Lindt Sprüngli Farming Program para las habas de cacao, buscamos crear una forma de vida digna y sólida para los agricultores de cacao y sus familias, intensificar el cultivo de forma sostenible, y a la vez asegurar el suministro de unas habas de cacao de calidad superior procedentes de una base consistente de agricultores.

BEAN-TO-BAR

En 2020 y coincidiendo con nuestro 175 aniversario hemos alcanzado nuestro gran hito el 100% de trazabilidad y verificación externa de nuestro cacao.

LINDOR
BLISS BOX





BLISS BOX 150 g

12 bombones

Lindor Chocolate con Leche.
Caja rígida forrada con papel premium
y stamping oro
(9,1 x 9,1 x 6,4 cm)

Marrón: REF 843014
Roja: REF 843060
Negra: REF 843015

50 unidades / caja logística



BLISS BOX 300 g

24 bombones

Lindor Chocolate con Leche.
Caja rígida forrada con papel premium
y stamping oro
(12 x 12 x 8,5 cm)

Marrón: REF 843017
Roja: REF 843018

10 unidades / caja logística



BLISS BOX 500 g

40 bombones

Lindor Surtido 3 RECETAS

*Lindor Chocolate con Leche,
Negro 70% y Blanco.*

Caja rígida forrada con papel premium
y stamping oro, envuelta en
un lazo dorado.
(14 x 14 x 8 cm)

Marrón: REF 843075

Roja: REF 843073

Mínimo 10 unidades
2 unidades / caja logística



BLISS BOX 1 kg

80 bombones

Lindor Surtido 4 RECETAS

*Lindor Chocolate con Leche,
Negro 70%, Blanco y Avellana.*

Caja rígida forrada con papel premium
y stamping oro, envuelta en un lazo
dorado.

(25 x 16,5 x 8,5 cm)

Marrón: REF 843077

Roja: REF 843074

Dorada: REF 843076

Mínimo 10 unidades
1 unidad / caja logística





BLISS BOX 2,5 kg

200 bombones

Lindor Surtido 6 RECETAS

*Lindor Chocolate con Leche,
Negro 70%, Blanco, Avellana,
Leche-Blanco y Straciatella.*

Caja rígida forrada con papel premium
y stamping oro, envuelta en
un lazo dorado.

(32,5 x 20,3 x 10 cm)

Blanca: REF 843078

Mínimo 10 unidades
1 unidad / caja logística

PERSONALIZA HASTA EL ÚLTIMO DETALLE

FAJA PERSONALIZADA

(Bliss Box 300g / 500g / 1Kg)

Mínimo 500 unidades
1 mes de antelación

DISEÑO INTEGRAL

(Bliss Box cualquier tamaño)

Mínimo 1.000 unidades
2 meses de antelación



PRODUCTOS APTOS PARA CELÍACOS

Contienen menos de 20 mg/kg de gluten

LINDOR
LATA PREMIUM.
EL REGALO
DORADO

BRAND NAME
Your text here

Lindt





LINDOR LATA PREMIUM 150 g

12 bombones

Lindor Chocolate con Leche
Caja metálica dorada envuelta
en una faja.
(14,5 x 9,8 x 3,2 cm)

REF 843119

Mínimo 12 unidades
15 unidad / caja logística

*(Las imágenes mostradas son solo
a título orientativo)*



LINDOR LATA PREMIUM 700 g

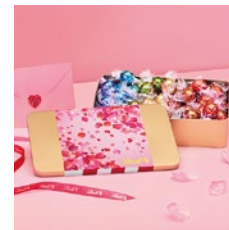
56 bombones

Lindor Surtido 4 RECETAS
*Lindor Chocolate con Leche, Negro 70%,
Blanco y Avellana.*
Caja metálica dorada envuelta
en una faja.
(25 x 15 x 6 cm)

REF 843120

Mínimo 14 unidades
2 unidad / caja logística

*(Las imágenes mostradas son solo
a título orientativo)*



POSIBILIDAD DE FUNDA PERSONALIZADA

A partir de 500 unidades

1 mes de antelación

*(Las imágenes mostradas son solo
a título orientativo)*

PRODUCTOS APTOS PARA CELÍACOS

Contienen menos de 20 mg/kg de gluten

LINDOR.
DETALLES
SUBLIMES





LINDOR DÚO 25 g

2 bombones

Lindor Chocolate con Leche
Marrón: REF 843010
Roja: REF 843043

Lindor Chocolate Negro 70%
Negra: REF 843086

Caja en cartulina con stamping oro
(7,7 x 4,3 x 2,9 cm)

120 unidades / caja logística

POSIBILIDAD DE PERSONALIZACIÓN
a partir de 10.000 unidades



LINDOR FLOR 50 g

4 bombones

Lindor Chocolate con leche
Caja en cartulina con stamping oro
(6,5 x 6,5 x 6 cm)

Blanca: REF 841175
Roja: REF 841176

50 unidades / caja logística

POSIBILIDAD DE PERSONALIZACIÓN
a partir de 10.000 unidades

LINDOR.
SELECCIÓN
DE RECETAS DE
BOMBONES



BOMBONES LINDOR 10 kg
800 bombones

Juega con tus colores corporativos y disfruta de nuestra amplia variedad de recetas.

- Lindor LECHE
- Lindor NEGRO 70%
- Lindor BLANCO
- Lindor BLANCO FRESA
- Lindor LECHE Y BLANCO
- Lindor DULCE DE LECHE
- Lindor AVELLANAS
- Lindor LECHE, CARAMELO Y SAL
- Lindor STRACCIATELLA
- Lindor NEGRO 45%
- Lindor CREMA DE COCO
- Lindor MENTA
- Lindor IRISH CREAM
- Lindor PISTACHO



MINI PRALINÉS
DE LOS MAESTROS
CHOCOLATEROS



MINI PRALINÉS 44 g

(10 x 10 x 2 cm)

REF 439517

20 unidades / caja logística



MINI PRALINÉS 100 g

(18,6 x 18,6 x 2 cm)

REF 439535

8 unidades / caja logística



POSIBILIDAD DE FUNDA PERSONALIZADA

A partir de 500 unidades

1 mes de antelación

(Las imágenes mostradas son solo a título orientativo)

BOMBONES
NUXOR.
SOFISTICACIÓN
IRRESISTIBLE





BOMBONES NUXOR LECHE 165 g

Chocolate con Leche
(10,5 x 5,8 x 18 cm)

REF 880252

8 unidades / caja logística



BOMBONES NUXOR NEGRO 165 g

Chocolate Negro
(10,5 x 5,8 x 18 cm)

REF 880255

8 unidades / caja logística



LINDT
EXCELLENCE.
NEGRO Y
AROMÁTICO

MINI EXCELLENCE GIFT BOX 200 g

20 chocolatinas 10 g
Surtido 5 variedades Mini Excellence
(4 x cada sabor):
70% Cacao, Negro Caramelo Sal, Negro Avellana
Tostada, Negro Flor de Sal y Leche.
(22 x 19 x 3 cm)

REF 842531

Mínimo 20 unidades
6 unidades / caja logística

POSIBILIDAD DE FAJA PERSONALIZADA
a partir de 500 unidades





CREA TU
REGALO IDEAL



Entra en:

www.lindtcatalogocorporativo.es/solicita-presupuesto

Explicanos qué necesitas y te ayudaremos a elegir el mejor regalo.



Lindt 

MAESTRO CHOCOLATERO SUIZO
DESDE 1845

Para más información:

Lindt & Sprüngli España, S.A.
Servicio venta a empresas
Tel. 934 590 200
b2bspain@lindt.com

www.lindt.es/venta-a-empresas