

# NUESTRA HISTORIA

## - TRADICIÓN DESDE 1875 -

“Los orígenes de nuestra tradición familiar se remontan a mediados del siglo XIX; aunque nos consta que D. Cristóbal Monserrat conocía ya el oficio de maestro chocolatero por su padre, es probable que ya su abuelo se lo enseñase. Sin embargo, la documentación que llega a nuestros días es de D. Cristóbal, elaborando a mano el chocolate en casa de familias acomodadas de Barcelona, entre otras, la del General Prim e iniciando la producción en la calle Verdi de Barcelona.



Con los comienzos del siglo XX, es su hijo Francisco Monserrat Palerm quien mantiene la fábrica de chocolate en el barrio de Gracia disponiendo ya de dos locales en la calle Verdi, en los números 70 y 75, dónde se elaboraba el tueste de los granos. Disponían de prensa para la obtención de manteca, elaboración de torta de cacao y fabricación de tabletas de chocolate. Francisco elabora chocolate bajo marcas como Kybon (Cacao azucarado en polvo), Tres Sabores (Cacao, leche y café), Montserrat (Cacao de Guinea), etc... Antonio Monserrat, mi abuelo, continua la tradición trabajando junto a su padre en la calle Verdi. En la década de los 50 viaja a Brasil junto a su mujer y su hija permaneciendo allí 3 años en los cuales dirigiría una de las mayores industrias chocolateras del país. De regreso a España vuelven a Barcelona por un tiempo. Su padre va cesando la actividad chocolatera pues le interesaba más su principal pasión por la música como organista y compositor.

Antonio acude a Madrid y pasa a dirigir la famosa fábrica “La Colonial” de Pinto; posteriormente decide empezar casi desde cero (con una refinadora) y elaborar chocolates en polvo junto a su mujer M<sup>a</sup> Teresa Sanz. Es entonces cuando cambian el nombre Montserrat por el Maykhel actual.

Pasan por diversos locales en Madrid donde ejercen su actividad industrial y ya hacia el año 1980 dejan la capital y construyen las actuales instalaciones sitas en el polígono Industrial Ventorro del Cano, en Alcorcón, junto a Boadilla del Monte.



Desde entonces han acontecido numerosos cambios y la evolución ha sido incesable. La llegada de ordenadores, teléfonos móviles, internet y las continuas exigencias en materia sanitaria, seguridad alimentaria, etiquetado y trazabilidad, junto con las mayores necesidades del consumidor y clientes han mantenido a Maykhel en constante desarrollo de nuevos productos, formatos y diseños. Esto se demuestra con el aumento de referencias fabricadas de tan solo 8 hace 20 años a más de 40 en el momento actual.

La incorporación de moderna maquinaria de envasado con programación electrónica han permitido muy recientemente triplicar la capacidad de producción diaria así como minimizar la manipulación del producto evitando riesgos de contaminación y pudiendo ofrecer productos 100% sin gluten, de la máxima calidad tanto microbiológica como organolépticamente.

El uso de chocolate Licap (encapsulado por criogenización) ha permitido ofrecer productos finales de calidad y sabor extraordinarios.

Ya entrados en el siglo XXI, el reto de Chocolates Maykhel es seguir siendo un referente de calidad a nivel nacional, así como desarrollar nuevas líneas de productos que satisfagan necesidades especiales que soliciten los consumidores.”

