



FRONERI

CATÁLOGO 2020



FRONERI

FRONERI ES LA UNIÓN DE NESTLÉ CON R&R,
UNO DE LOS GRANDES FABRICANTES DE HELADOS.



FRONERI



LÍDER MUNDIAL DEL MERCADO DE HELADOS

INNOVACIÓN

NOVEDADES ÚNICAS Y EXITOSAS PARA QUE VENDAS MÁS.



CALIDAD

NOS ESFORZAMOS EN SER LOS MEJORES EN TODO LO QUE HACEMOS.



COMUNICACIÓN

POTENTES CAMPAÑAS PARA LLEVARTE MÁS CLIENTES A TU LOCAL.



SERVICIO

TU SATISFACCIÓN Y LA DE TUS CLIENTES ES NUESTRA PRIORIDAD.



TU ALIADO PARA VENDER MÁS.

1



NEVERA EN ZONA DE PASO.

2



MATERIALES VISIBLES
DENTRO Y FUERA.

3



NOVEDADES SIEMPRE
EN TU NEVERA.

4



SURTIDO VARIADO.

5



PRECIO JUSTO.

6



CONSERVADORA LLENA
Y ORDENADA.



SURTIDO BÁSICO RECOMENDADO



- 1 Coco con Mango de la India **N**
- 2 Almendrado Vainilla Java
- 3 Almendrado Blanco Vainilla Java
- 4 Nata, Chocolate Negro y Almendras
- 5 Mascarpone con Arándanos Rojos

- 6 Extrême Gold Chocolate Absoluto
- 7 Extrême Doble Vainilla
- 8 Extrême Fresa-Nata

- 9 Maxibon Cereal Mix **N**
- 10 Maxibon Nata
- 11 Maxibon Cookie

- 12 Pirulo Frutti **N**
- 13 Pirulo Fantasmikos
- 14 Pirulo Sandía
- 15 Pirulo Cool Fresa
- 16 Pirulo Tropical
- 17 Pirulo Mikolápiz Chocolate

- 18 Milka Cono **N**
- 19 Milka Bombón
- 20 Oreo Sandwich
- 21 Oreo Bombón
- 22 Toblerone Bombón

- 23 Chococlack Bombón
- 24 KitKat Cono

N NUEVO

Cartel gana impulso 2020



Helados Nestlé®, Maxibon®, Pirulo®, Extrême®, KitKat®, Smarties®, Chococlack®, Colajet®, Mikolápiz® and Fantasmikos® are trademarks of Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland used under license. Milka, Oreo and Toblerone are trademarks of the Mondelez International Group used under license. Nuii® is a trademark of Franeri International Ltd. Produced in EU.

Información al consumidor: Productos sin gluten

Nuui

ICE CREAM ADVENTURE™

Bombones

INSPIRADA EN LAS COSAS QUE SE DESCUBREN EN LOS VIAJES POR EL MUNDO, NUUI CREA SU GAMA CON LOS MEJORES INGREDIENTES CON ORIGEN, COMBINÁNDOLOS CON HELADO ELABORADO CON UNA CREMOSA NATA FRESCA.



SÍGUENOS EN 

¿Por qué debes tenerlos?

- Todo un éxito en ventas en su primer año.
- En el TOP 5 de marcas de helado más conocidas*.

● Nuestros consumidores dicen:

"ME HA SORPRENIDO CON ALGO NUEVO" "TIENE UNA IMAGEN ÚNICA Y DIFERENTE"
"ES UNA MARCA AUTÉNTICA" "CON INGREDIENTES DE MUCHA CALIDAD"
"ME ATRAE" "SUS SABORES Y TEXTURAS DIFERENTES AL RESTO"



COCO CON MANGO
DE LA INDIA Y CHOCOLATE
BLANCO



NUEVO
EDICIÓN LIMITADA

*Fuente: BHT 360° by Ipsos (2019)

Nuui® is a trademark of Froneri International Ltd. Produced in EU.



ALMENDRADO CON
VAINILLA DE
JAVA

Helado de vainilla de Java elaborado con nata fresca, bañado en una gruesa capa de chocolate con leche, con grandes trozos de almendras.



NUEVO
EDICIÓN LIMITADA



COCO CON MANGO
DE LA INDIA Y CHOCOLATE
BLANCO

Cremoso helado de coco elaborado con nata fresca, veteadado con sorbete de Mango de la India y fruta de la pasión, bañado en chocolate blanco con copos de coco caramelizados.



ALMENDRADO BLANCO
CON VAINILLA
DE JAVA

Helado de vainilla de Java elaborado con nata fresca, con cobertura de chocolate blanco, con grandes trozos de almendras.



NATA Y CHOCOLATE NEGRO
CON ALMENDRAS DE
CALIFORNIA

Cremoso helado de nata fresca bañado en intenso chocolate negro con crujientes habas de cacao y almendras de California.



CHOCOLATE NEGRO
CON ARÁNDANOS
NÓRDICOS

Helado de intenso chocolate negro elaborado con nata fresca, con salsa de arándanos nórdicos y cobertura de chocolate negro, habas de cacao y trozos de arándanos azules.



MASCARPONE CON
ARÁNDANOS ROJOS
ESCANDINAVOS

Helado de queso Mascarpone elaborado con nata fresca, con salsa de arándanos de las montañas escandinavas, con una densa cobertura de chocolate blanco con auténticos arándanos rojos.



Nestlé
extrême GOLD



Crujientes láminas
de Chocolate

**CHOCOLATE
ABSOLUTO**

NUESTRO CONO PREMIUM,
TODO UN CLÁSICO QUE NO PARA
DE CRECER EN VENTAS*

Extrême® is a trademark of Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland used under license.

Nestlé
extrême



FRESA NATA

DOBLE
VAINILLA

TRES
CHOCOLATES

CARAMELO
CHOCOLATE BLANCO

¿Por qué debes tenerlos?

- Extrême Vainilla, un **top ventas** que continúa imbatible*.
- Gama Extrême **+10%** en ventas y rotación respecto a 2018*.
- Extrême, una marca **más conocida** por los consumidores año tras año**.
- Marca internacional con potente **inversión en publicidad**.

HELADOS
Nestlé

MAXIBON

BLACK
COOKIE

COOKIE

NATA



¡Los cereales están más de moda
que nunca entre los jóvenes!

nuevo

CEREAL MIX

Helado sabor a nata con holitas
de cereales y trocitos de chocolate.

Con cobertura de chocolate blanco
y corn flakes de cacao y galleta.

Con galleta de cereales y cacao.

¿Por qué debes tenerlos?

- Maxibon es nuestra marca más conocida entre los jóvenes. ¡Y sigue creciendo año tras año!*
- Récord absoluto: 9 de cada 10 jóvenes han visto la campaña de Maxibon este verano**: cartelera, TV, cines e Internet.
- Con una gama única e inimitable, como el nuevo Maxibon Cereal Mix.
- Dando un paso hacia el compromiso con el medio ambiente, cambiamos el vaso de Maxibon Pops de plástico a cartón**.

Made to be
Unique

Maxibon® is a trademark of Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland used under License.

Sandwich

IMPULSO

HELADOS Nestlé
PIRULO



TROPICAL

SIN GLUTEN

HELADOS PARA NIÑOS

COM AROMAS NATURALES MÁXIMO 110 KCAL



SIN GLUTEN



SIN GLUTEN



Sandía

FUN

SIN GLUTEN



REFRESCANTE BROCHETA DE SORBETES DE FRESA, NARANJA y MANZANA CON CRUJIENTES PEPITAS DE CHOCOLATE.

nuevo

FRUIT

SIN GLUTEN



Mikela

Chocolate

SIN GLUTEN



¿Por qué debes tenerlos?

- Tras años de éxito de Pirulo Sandía, ampliamos la gama de frutas con Pirulo Frutti. ¡Un best seller asegurado!
- Fantasmikos, el helado infantil más vendido del mercado*.
- Completa gama infantil con helados de crema, hielo y sorbetes.
- Dando un paso hacia el compromiso con el medio ambiente, cambiamos a madera los palos de Tropical y Fantasmikos.

Pirulo® and Smarries® are trademarks of Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland used under license.

Marcas Líderes

Helados para toda la familia

TOBLERONE

DELICIOSO BOMBÓN HELADO
DE CHOCOLATE Y MIEL Y EXCLUSIVOS
TROZOS DE TOBLERONE Y ALMENDRA



OREO

CON AUTÉNTICOS
TROCITOS DE OREO
EN EL INTERIOR



COBERTURA
DE GALLETA OREO

Milka



nuevo

IRRESISTIBLE CONO DE VAINILLA
CON TROCITOS DE CHOCOLATE,
RECUBIERTO DE AUTÉNTICO
CHOCOLATE MILKA.

CREMOSO BOMBÓN DE VAINILLA
Y CHOCOLATE MILKA, CUBIERTO CON UNA
COMBINACIÓN DE TROCITOS DE GALLETAS SALADAS
Y BOLITAS DE ARROZ INFLADO

¿Por qué debes tener esta gama?

- Los únicos con auténticos ingredientes originales:
- Marcas icónicas conocidas por todos.
- Productos de alta rotación y calidad.

OREO Milka
TOBLERONE

IMPULSO

★ Nuestros
Clásicos ★

Helados para toda la familia



¿Por qué debes tenerlos?

Los helados que **no** pasan de moda,
que se venden tanto como el primer día!

IMPULSO

Tus helados para llevar a casa



Atrae más clientes a tu local
Complementa tu oferta
La compra de proximidad continúa creciendo

Los mejores elementos de visibilidad

Sobre Barra

Cartel



Milka and Oreo are trademarks of the Mondelez International Group used under license.

Gama Hogar



IMPULSO

OPCIONES PARA BEBER



KitKat®, La Lechera®, and Antica Gelateria del Corso® are trademarks of Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland used under license.
Milka and Oreo are trademarks of the Mondelez International Group used under license.

BATIDOS

UNA OPCIÓN FÁCIL Y SENCILLA PARA AMPLIAR LA OFERTA DE TU NEGOCIO, CON LAS MEJORES MARCAS.



PREPARACIÓN MUY RÁPIDA



- 2-3 BOLAS DE HELADO
- AÑADIR 200ML DE LECHE HASTA CUBRIR LAS BOLAS
- BATIR Y LISTO
- PERSONALÍZALO AÑADIENDO VIRUTAS, NATA, CACAO...

VISIBILIDAD

EN LA MESA EN LA CALLE



CARTA DE BATIDOS

PARA BEBER



La tradizione del gelato

Frappélatte



Creroso Café Helado

100%
CAFÉ
ARÁBICA

MUY
DEMANDADO

EXCLUSIVO Y
DIFERENCIAL

FÁCIL DE
TRABAJAR

Antich Gelateria del Corso® is a trademark of Società dei Prodotti Nestlé S.A., Vevey, Switzerland used under License.

COMBINACIONES



Fondant



Stracciato



Mokalatte



FORMATOS PARA LLEVAR



PEQUEÑO



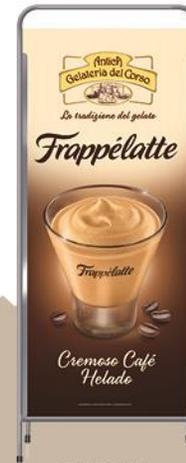
GRANDE



FRAPPÉLATTE
ICE



VISIBILIDAD



CABALLETE



CARTA



SERVILLETERO



MÁQUINA



PLACA PARED



SOBRE BARRA

PARA BEBER

smoothies



FRUTA DE
ALTA CALIDAD



SALUDABLE



PREPARACIÓN
MUY RÁPIDA



TAKE AWAY
PARA LLEVAR



NATURAL GREEN

BRÓCOLI - ESPINACAS - APIO
PLÁTANO - PIÑA - MANGO



MANGO FRESH

MANGO - PERA



PEACH PARADISE

MELOCOTÓN - PAPAYA - FRESA



PILA COLADA

PIÑA - COCO



RED BANANA

FRESA - PLÁTANO



APPLE & BERRY

MANZANA - FRAMBUESA -
ARÁNDANOS - MANGO



TROPIC MIX

PIÑA - PAPAYA - MANGO



FRUTA DE ALTA CALIDAD

- Auténtica fruta natural troceada.
- Envasada en bolsas de 150 gramos.
- Gran calidad gracias a la tecnología IQF*.



SALUDABLE

Cada smoothie aporta una de las
5 raciones de fruta recomendadas
para una dieta saludable.



PREPARACIÓN MUY RÁPIDA



Video
smoothies



Añadir 200 mL:
Zumo básico
(recomendado
zumo manzana)
o agua + azúcar



Vaciar
la bolsa
150 g



Mezclar

PARA DARLE
UN TOQUE MÁS FRESCO
INCLUYE HIELO EN
LA BATIDORA



VISIBILIDAD

EN LA CALLE

EN LA MESA



CARTA Y CARTA
COCKTAIL

EN LA BARRA



SOBRE MESA



CABALLETE

*Tecnología IQF (Individually quick frozen). Es una tecnología que congela la fruta de manera ultra rápida que permite conservar sus nutrientes, sabor y textura mucho mejor que otras opciones como las soluciones pasteurizadas.

GRANELES PREMIUM



La Lechera® and Antica Gelateria del Corso® are trademarks of Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland used under License. La imágenes tienen el único propósito de presentar el producto.



<p>TRADICIÓN La Lechera, una marca con más de 100 años de experiencia.</p>	<p>NUTRICIÓN 70% de la gama sin colorantes ni aromas artificiales. Todos los sorbetes sin grasa.</p>	<p>CALIDAD Cuidadosa selección de ingredientes y rigurosos controles de calidad.</p>	<p>VARIEDAD 50 recetas en distintos formatos (grandes y pequeños).</p>
<p>VERSATILIDAD Inspírate con las creaciones de nuestros especialistas.</p>	<p>INNOVACIÓN Nuevos sabores e ingredientes cada año. Desde lo tradicional hasta lo más sofisticado.</p>	<p>CREMOSIDAD Desde graneles cremosos hasta texturas refrescantes. Siempre fáciles de trabajar.</p>	<p>RENTABILIDAD Aporta amplio margen a tus creaciones.</p>

CLAVES DEL ÉXITO EN TU HELADERÍA

85% de las decisiones de compra se toman en la vitrina

<p>01</p> <p>LIMPIEZA Es fácil y rápido. De lo contrario se pierden consumos</p>	<p>02</p> <p>VISIBILIDAD Capta y atrae al consumidor</p>	<p>03</p> <p>PRODUCTO ATRACTIVO Conquista y fideliza con un producto vistoso</p>	<p>04</p> <p>DECORACIÓN Atrae las miradas hacia la vitrina</p>
<p>Vitrina Cubeta Cucharas/Espátula</p>	<p>En el exterior En la mesa En la vitrina</p>	<p>Conos - tarrinas Copas- batidos</p>	<p>Añade elementos comestibles</p>



Mira estos videos sobre cómo tratar la vitrina y los helados

GRANELES PREMIUM



LA TRADICIÓN

HECHA HELADO

diferentes remontados

aspecto artesanal



CREMAS REMONTADAS

CREMAS REMONTADAS



PINCHOS DE SABORES



VAINILLA
Vainilla natural de Madagascar

CHOCOLATE
con trozos de chocolate Belga

NATA



FRESA

LIMÓN
con limones del Mediterráneo

LECHE MERENGADA

PASAS AL RON
Ron de las Antillas francesas y pasas sultanas (Turquía)



COCO
con coco de Sri Lanka

BANOFFEE

YOGUR FRAMBUESA

TARTA DE LIMÓN Y QUESO



DULCE DE LECHE

STRACCIATELLA
con trozos de chocolate Belga

TARTA DE LA ABUELA
con trozos de chocolate Belga

NUBE



VAINILLA BROWNIE
Vainilla natural de Madagascar

CAFÉ
con café 100% Arábica

NOCCIOLA

TURRÓN
con auténticos trozos de turrón calidad extra

CHEESECAKE



nuevo

nuevo

INGREDIENTES DE ORIGEN

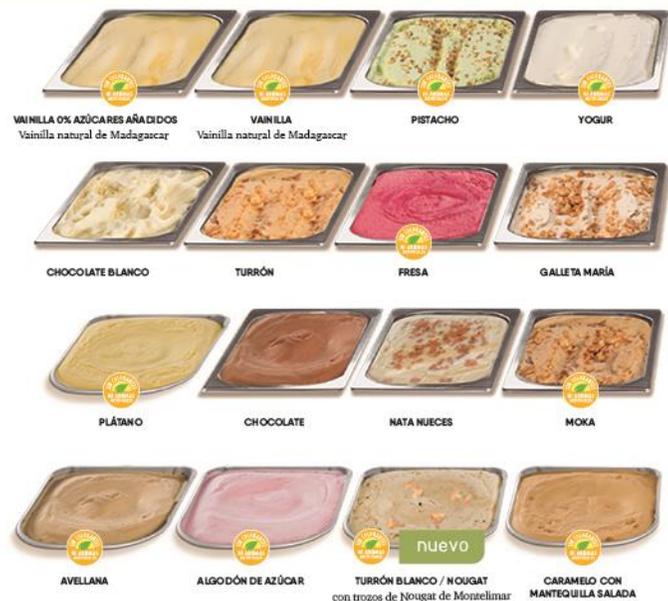


La Lechera®, KitKat®, After Eight® and Lion® are trademarks of Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland used under license. Milka and Oreo are trademarks of the Mondelez International Group used under license.

Los ingredientes tienen el único propósito de presentar el producto.

GRANELES PREMIUM

CREMAS



VAINILLA 0% AZÚCARES AÑADIDOS
Vainilla natural de Madagascar

VAINILLA
Vainilla natural de Madagascar

PISTACHO

YOGUR



CHOCOLATE BLANCO



TURRÓN



FRESA



GALLETAS MARÍA



PLÁTANO



CHOCOLATE



NATA NUECES



MOKA



AVELLANA



ALGODÓN DE AZÚCAR



TURRÓN BLANCO / NOUGAT
con trozos de Nougat de Montelimar



CARAMELO CON MANTEQUILLA SALADA

SORBETES



SORBETE DE MENTA

SORBETE DE PIÑA

SORBETE DE LIMÓN
con limones del Mediterráneo

SORBETE DE MANZANA VERDE
con manzanas del Mediterráneo

SORBETE DE MANDARINA
con mandarinas del Mediterráneo

SORBETE DE MANGO

SORBETE DE FRAMBUESA

nuevo
SORBETE DE LICHI

nuevo
SORBETE DE LIMA

nuevo
SORBETE DE MELOCOTÓN

SORBETE DE FRUTA DE LA PASIÓN

NOVEDADES



Milka

Helado de chocolate con leche Milka con trocitos de chocolate Milka.

5 l.



LION

Helado de caramelo y galleta con trozos de chocolate y salsa de caramelo.

5 l.



TURRÓN BLANCO (NOUGAT)

Helado sabor a turrón con trozos de nougat de miel y almendras.

Con trozos de nougat de Montelimar

2,4 l.



SORBETE DE LICHI & FRAMBUESA

Exótica combinación de lichi y trozos de frambuesa.

2,4 l.



SORBETE DE MELOCOTÓN

Con trozos de melocotón dulce.

2,4 l.



SORBETE DE LIMA

Con refrescante zumo y ralladura de lima.

2,4 l.

Las imágenes tienen el único propósito de presentar el producto.

CREMAS

formato grande remontados 5,5/5 l.

Sabores de siempre



VAINILLA

Helado de vainilla con vainas de vainilla natural. Vainilla natural de Madagascar.

5,5 l.



CHOCOLATE

Helado de chocolate con trocitos. Con trozos de Chocolate Belga.

5,5 l.



NATA

Intensa crema de nata.

5,5 l.



FRESA

Fresas maduras y cremosa leche.

5,5 l.



LIMÓN

Con limones y sirope de limón. Con siropes del Mediterráneo.

5,5 l.



LECHE MERENGADA

Leche, limones y canela en rama.

5,5 l.



CAFÉ

Con granos chocolaterados.

Con café 100% Arábica.

5,5 l.



STRACCIATELLA

Con trozos y sirope de chocolate.

Con trozos de Chocolate Belga.

5 l.



DULCE DE LECHE

Dulce de leche con salsa de caramelo.

5,5 l.



COCO

Helado con coco, con coco rallado.

Con trozos de Sri Lanka.

5,5 l.



PASAS AL RON

Con pasas, maceradas en ron.

Con pasas de las Azules francesas y pasas saltañas (Turquía).

5,5 l.



TURRÓN

Turrón y almendras garrapiñadas.

Con auténticos trozos de turrón calidad extra.

5,5 l.



TARTA DE LIMÓN Y QUESO

Helado con delicioso sabor a queso fresco y limón, con salsa de limón y trocitos de galleta.

5,5 l.



VAINILLA BROWNIE

Helado de vainilla y chocolate, trozos de brownie y chocolate.

Vainilla natural de Madagascar.

5,5 l.

COMPLEMENTOS



SIROPES

Caramelo, fresa o chocolate.

1ud. 1 l.



NATA MONTADA

De alta calidad con estabilidad en el plato.

1ud. 700ml.

CREMAS

formato grande remontados 5,5/5 l.

Nuestras recetas



NOCCIOLA

Avellana y cacao con salsa de avellana y trocitos de avellana.

5,5 l.



NUBE

Helado sabor a chuche con trozos de nubes.

5,5 l.



BANOFFEE

Helado de plátano con toffe y trocitos de galleta.

5,5 l.



YOGUR FRAMBUESA

Helado de yogur con salsa de frambuesa.

5,5 l.



CHEESECAKE

Helado con delicioso sabor a queso fresco, salsa de frambuesa y trocitos de galleta.

5,5 l.



TARTA DE LA ABUELA

Helado de Galleta María y chocolate, trocitos, salsa y crujiente de galleta.

Con trozos de Chocolate Belga.

5,5 l.



OREO

Auténtico helado de galleta Oreo.

5 l.



KIT KAT

Chocolate y galleta con auténticas bolitas de Kit Kat.

5,5 l.



AFTER EIGHT

Helado de menta fresca con trocitos de chocolate sabor menta.

5,5 l.



MILKA

Helado de chocolate con leche Milka con trocitos de chocolate Milka.

5 l.



LION

Helado de caramelo y galleta con trozos de chocolate y salsa de caramelo.

5 l.



RECETA sencilla y rápida

OREO DREAM con helado de Oreo

350ml. de helado natillas; 1 tableta de chocolate negro para postres, 400ml. de leche entera, 30g. de harina de maíz y 2 huevos decorador; 500ml. de nata montada y 5 galletas Oreo

1. Calentar 300ml. de leche con el chocolate a fuego suave hasta que se funda.
2. Verter la harina en la leche restante poco a poco y sin dejar de remover hasta que la crema se espese. Batir los huevos con la mezcla resultante. Verter en vasitos/tarros y reservar en la nevera 24h.
3. Poner la nata montada por encima y sobre esta una bola de helado.
4. Colocar una galleta Oreo encima y trocitos de otra sobre la nata.

HAZLO MÁS FÁCIL: usa natillas ya preparadas.

CREMAS

formato pequeño 2,1/2,4 l.

Sabores de siempre



VAINILLA
Helado de vainilla con vainas de vainilla natural.
Vainilla natural de Madagascar

2,1l



YOGURT
Textura cremosa y delicioso sabor a yogur.

2,1l



CHOCOLATE
Helado de chocolate con trocitos.

Con trozos de Chocolate Belga

2,1l



FRESA
Helado de puré de fresas maduras y cremosa leche.

2,1l



TURRÓN
Auténtico turrón con crujientes trocitos de almendra garrapiñada.

2,1l



PISTACHO
Decorado con trocitos crujientes de pistachos.

2,1l



GALLETA MARÍA
Con trozos de galleta.

2,1l



CHOCOLATE BLANCO
Cremoso de chocolate blanco con trocitos de chocolate blanco.

2,1/35 l



VAINILLA
0% azúcares añadidos. El sabor de vainilla de siempre pero sin azúcares añadidos.
Vainilla natural de Madagascar

2,1l



AVELLANA
Crema de avellanas con trocitos de avellanas caramelizadas.

2,4 l

Nuestras recetas



PLÁTANO
Helado de plátanos maduros.

2,4 l



NATA NUECES
Helado con sabor a nata, trocitos de nueces caramelizadas y siropé de caramelo.

2,1l



MOKA
Helado de café con nata y trocitos de galleta.

2,1l



CARAMELO
con mantequilla salada. Con trocitos de caramelo y mantequilla salada.

2,4 l



ALGODÓN DE AZÚCAR
Con crujientes trozos de azúcar.

2,4 l



TURRÓN BLANCO (NOUGAT)
Helado sabor a turrón con trozos de nougat de miel y almendras.

Con trozos de Nougat de Miel® de Mars®

2,4 l



SOPA DE CHOCOLATE con helado de Turrón Blanco

350ml. de helado · 80g. de chocolate negro · 160ml. de agua · 1 mango · granillo de almendra

1. Poner los trozos de chocolate en un bol. Hervir el agua y verter sobre el chocolate. Cuando funda, retirar el agua y remover. Reservar en la nevera.
2. Pelar el mango y cortarlo a dados (2 cm.).
3. En un plato hondo verter el chocolate. Encima colocar el mango y una quenelle.
4. Decorar el helado con granillo de almendra.



Las imágenes tienen el único propósito de presentar el producto.

SORBETES MEDITERRÁNEOS

formato pequeño 2,1l, 2,4 l.



SORBETE DE MELOCOTÓN
Con trozos de melocotón dulce.

2,4 l



SORBETE DE LIMA
Con refrescante zumo y ralladura de lima.

2,4 l



SORBETE DE MANZANA VERDE
Sabor manzana verde con toques ácidos.

Con macedinas del Mediterráneo

2,1l



SORBETE DE MANDARINA
Hecho a base de zumo de mandarinas.

Con mandarinas del Mediterráneo

2,1l



SORBETE DE LIMÓN
Hecho a base de zumo de limón.

Con limones del Mediterráneo

2,1l



SORBETE DE FRAMBUESA
Sorbetes de frambuesa aromática.

Con limones del Mediterráneo

2,1l

SORBETES TROPICALES

formato pequeño 2,1l, 2,4 l.



SORBETE DE LICHI & FRAMBUESA
Exótica combinación de lichi y trozos de frambuesa.

2,4 l



SORBETE DE MOJITO
Inspirado en la típica bebida tropical.

2,1l



SORBETE DE PIÑA
Hecho a base de piñas maduras.

2,1l



SORBETE DE MANGO
Hecho con zumo y pupa de mango.

2,1l



SORBETE DE FRUTA DE LA PASIÓN
Fruta de la pasión con trocitos de mango fresco.

2,4 l



MOSCOW MULE con sorbete de Lima

700ml. de sorbete · 100ml. de vodka · 300ml. de ginger ale · 1 lima · hierbabuena

1. Batir el sorbete de lima y el vodka.
2. Añadir el ginger ale.
3. Servir en taza de cobre o vaso.
4. Decorar con lima y hierbabuena.



JARDÍN JAPONÉS con sorbete de Lichi

350ml. de sorbete · 50g. de galleta · 50g. de frambuesas · 1 manojo de albahaca

1. Trocear la galleta con las manos.
2. Disponerla en el fondo de un bol/vaso.
3. Añadir las frambuesas frescas y los brotes más tiernos de la albahaca.
4. Añadir una quenelle de sorbete.

RECETA sencilla y rápida



La tradizione del gelato

Los orígenes de Antica Gelateria del Corso® se remontan a los inicios del Siglo XX, en una pequeña heladería local situada en el centro de Parma, Italia, donde el maestro heladero creaba cada sabor con pasión y respetando la mejor tradición heladera italiana.

La misma tradición la encontramos hoy en día en el auténtico sabor y cremosidad del helado de Antica Gelateria del Corso®. Una experiencia única para vivir y compartir.



Nuestras Ventajas

Naturalidad



Todos nuestros helados son elaborados con
AROMAS NATURALES, SIN COLORANTES

Cremosidad



Su textura cremosa, hace que el tiempo de preparación sea menor, manteniendo el helado todo su volumen y facilitando el emplatado.

Vainilla y Huevo



LA SOSTENIBILIDAD DE NUESTROS INGREDIENTES ES UN ELEMENTO FUNDAMENTAL

- ✓ Trazabilidad
- ✓ Ecología
- ✓ Transparencia y Sociedad

Cacao



TODOS LOS PRODUCTOS DE ANTICA GELATERIA DEL CORSO ESTÁN CERTIFICADOS UTZ

Comprando cacao Certificado UTZ, Antica Gelateria del Corso® soporta el cultivo sostenible del cacao.

www.utz.org

Antica Gelateria del Corso® is a trademark of Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland used under license.

Nuestros helados preparados con los mejores ingredientes

Pistacchio di Sicilia PISTACHO SICILIANO



Ciocolato CHOCOLATE PERUGINA®



Nocciola AVELLANA



Limone di Sicilia LIMÓN DE SICILIA



Fiordilatte NATA



Stracciatella STRACCIATELLA



Vaniglia Naturale del Madagascar VAINILLA NATURAL DE MADAGASCAR



Descubre más
www.anticagelateriadelcorso.com



La tradizione del gelato

El Formato

Formato 4.4L / 4,5L



Cada cubeta viene con una tapa de plástico reutilizable, que ayuda a la conservación del helado y facilita el almacenaje y manipulación.

Nuestra gama de helados

Las Cremas

Nuevo
Turrón



Torrone
TURRÓN



Ciocolato
CHOCOLATE
PERUGINAS



Vaniglia Naturale
del Madagascar
VANILLA NATURAL
DE MADAGASCAR



Nocciola
AVELLANA
CON AVELLANAS DEL PIEDMONT IGP



Fior dilatte
FIATA



Caffè Arabica
e Robusta
CAFÉ ARÁBICA Y
ROBUSTA



Cocco
COCO



Ciocolato
Bianco
CHOCOLATE BLANCO



Pistacchio
di Sicilia
PISTACHIO SICILIANO



Yogurt
YOGURT



Yogurt
Frutti di Bosco
YOGURT
FRUTOS DEL BOSQUE



Las Recetas



Las mejores recetas tradicionales, hechas con trozos, salsas y galletas. Sorbetes con auténticos trozos de fruta.

Los Sorbetes



100% VEGETARIANOS
E IDEAL PARA DIETAS VEGANAS

Las Especialidades



Biscotto
GALLETAS



Caramello Salato
CARAMELO SALADO



Malaga
RON CON PASAS



Stracciatella
STRACCIATELLA CON
TROZOS DE CHOCOLATE
DE ECUADOR



Tiramisù al
Mascarpone
TIRAMISÙ AL
MASCARPONE



Los Sorbetes

TODOS LOS SABORES SON VEGANOS

Nuevo
Piña



Ananas
PIÑA



Mango
MANGO



Limone
di Sicilia
LIMÓN DE SICILIA



Fragola
FRESA



POSTRES HELADOS



MINITARTA ARTESANA CARAMELO

nuevo

Helado de caramelo con base de bizcocho de cacao, cubierto de glaseado de caramelo y decoración con chocolate blanco.

* Retirar banda protectora individual y servir.

14ud. 125ml.



MINITARTA ARTESANA MANDARINA

nuevo

Helado sabor a mandarina con base de bizcocho, cubierto de glaseado de sabor mandarina y cacao y decoración con chocolate negro.

* Retirar banda protectora individual y servir.

14ud. 125ml.



MINITARTA ARTESANA TURRÓN

nuevo

Helado de turrón con base de bizcocho, cubierto de crujiente cobertura de almendra, chocolate y galleta, con decoración de chocolate.

* Retirar banda protectora individual y servir.

14ud. 125ml.



MINITARTAS ARTESANAS decoración Celebración

CARAMELO
frambuesas · almendras garrapiñadas
· sirope de caramelo

MANDARINA
naranja · hojitas de hierbabuena ·
ralladura de piel de naranja

TURRÓN
almendras · sirope de caramelo ·
chocolate blanco



nuevo

CUORE CROCANT

Helado de vainilla con corazón de caramelo líquido y recubierto con crocanti de avellana.



MINI CAROLINA

Clásico helado de nata y láminas de chocolate crujiente.



VAINILLA & COOKIES

Helado de vainilla con trocitos de cookie y base de chocolate. Coronado con pepitas de chocolate.



PORCIÓN CARAMELO

Helado de caramelo y vainilla blanca, salsa de toffee, base de chocolate y decorado con chocolate.



PORCIÓN CROCANTI

Helado de vainilla y de chocolate rodeado de almendras tostadas.



BISCUIT AL CARAMELO

Helado de mantecado de biscuit con crocanti, con caramelo y piñones*.

*Para desmoldar pasar el envase por agua caliente durante 15s.



Información al consumidor: Productos sin gluten



BOMBOCITOS

Bomboncitos de crujiente chocolate rellenos de helado de vainilla.



TRUFAS HELADAS

Bolitas de trufa, aromatizadas con brandy y recubiertas de fideos de chocolate.



LIMÓN HELADO

Sorbete de limón en su corteza natural.



COCO HELADO

Helado de coco en su cáscara original.



Copas
sensación

**COPA SENSACIÓN
DE LIMÓN**

Refrescante copa
con helado y
sorbete de limón.



 8ud.  150ml.  

**COPA SENSACIÓN
FRUTOS ROJOS**

Delicioso helado de
queso fresco y sorbete
de frambuesa con
frutas del bosque.



  8ud.  150ml.

**COPA SENSACIÓN
TURRÓN**

Helado de turrón con
salsa de caramelo
y almendras
garrapiñadas.



 8ud.  150ml. 

**COPA SENSACIÓN
CHOCOLATE**

Sugerente copa de
helado, salsa y trocitos
de chocolate.



  8ud.  150ml.

**SUPREMA DE
TURRÓN**

Helado de turrón con salsa de caramelo y trocitos de almendra tostada.



 12ud.  125ml.



CERÁMICA NATA NUECES

Helado de vainilla elaborado con nata, salsa de caramelo y nueces caramelizadas.

  6ud.  140ml.



CERÁMICA CREMA CATALANA

Cremoso helado de mantecado
recubierto de yema quemada en
envase de cerámica.

  6ud.  150ml.



TARRINA AL WHISKY

Base de bizcocho bañada en
whisky, helado de vainilla cubierto
de yema.

  6ud.  170ml.



**LE TENTAZIONE
PANNA E CIOCCOLATO**

Helado de chocolate fundente y helado
de nata, con salsa de chocolate.

 6ud.  135ml.  



**LE TENTAZIONE
CAFFÈ**

Helado de café y crema de nata con
salsa de café y granos de chocolate.

 6ud.  135ml. 



**LE TENTAZIONE
TIRAMISÙ**

Helado a la crema de mascarpone con
bizcocho, salsa de café, helado de nata
y polvo de cacao.

 6ud.  135ml. 

TARTAS
HELADAS



GOURMET AL WHISKY

Helado de mantecado y whisky, bizcocho al whisky, decorado con yema y crocanti.



CLASSICA REDONDA

Helado de vainilla y de dulce de leche con una capa de bizcocho. Con crujientes bolas de chocolate.



PRINCESA
TARTA DE LA ABUELA

Helado de chocolate y de Galleta María con láminas de chocolate crujiente.



CAROLINA NATA

Helado de nata entre láminas de chocolate crujiente.



GRAN DAMA WHISKY

Helado de mantecado, helado de whisky, y yema de huevo.



TARTAS
HELADAS



TARTA WHISKY
REDONDA (porcionada)

nuevo

Helado sabor a vainilla y sabor a whisky, bizcocho al whisky, decorado con yema y trocitos de almendra.





LEÓN

HIPOPÓTAMO

HIPO Y LEÓN

Hipo: Helado de nata y fresa.
León: Helado de vainilla.

 8ud.  70ml.  

 8ud.  70ml.  



SMARTIES FUN CUP

Helado de vainilla y chocolate, cubierto de los auténticos Smarties con divertidas sorpresas en el interior.

 16ud.  100ml. 



MONSTER

Helado de vainilla con pepitas de chocolate. 3 modelos diferentes. ¡Coleccionales!

 6ud.  80ml.  

Caja Ladybug

Miraculox

Caja Multiusos con helado

¡Recortables en el interior!

Diferentes diseños ¡Para Coleccionar!

CAJA MULTIUSOS LADYBUG

Helado de vainilla en caja (de uso alimentario) con los personajes de las aventuras de Ladybug y recortables en el interior.



 8ud.  70ml.

PASTELERÍA



GOXUA

decoración Otoño

tarta Goxua · melocotones · almendras garrapiñadas

1. Pelar un melocotón y cortarlo a gajos.
2. Trocear unas almendras garrapiñadas.
3. Colocar 2 gajos de melocotón y unos trocitos de almendra garrapiñada en cada porción de nuestra tarta Goxua.



TARTAS RECTANGULARES



GOXUA (biscoito de nata y crema pastelera)

nuevo

Bizcocho, crema pastelera, nata, yema y caramelo. Una receta de origen Vasco.

33,5x8,6cm 3cm 4h 8por. 750g.



TIRAMISÚ LIMONCELLO

Original receta con Bizcocho Savoirdi, empapados en licor de limoncello, relleno de crema mascarpone y salsa de limón, decorado con azúcar en polvo y trocitos de amareto.



35x10,5cm 7cm 1-2h 12por. 1100g.



TIRAMISÚ SAVOIRDI

Auténtico tiramisú estilo italiano, realizado de modo totalmente artesanal siguiendo la clásica receta: "bizcocho savoirdi", café, relleno con queso mascarpone y rematado con cacao en polvo.



35x10,5cm 8cm 1-2h 12por. 1000g.



MILHOJAS

Deliciosa receta italiana. Crujientes capas de hojaldre rellenas de crema pastelera y decorada con azúcar glass.

*Producto sensible. Muy recomendado cortarlo con el producto congelado y mejor con un cuchillo de sierra.

38x12cm 6cm 4h 12por. 1300g.

TARTAS ALTAS PRECORTADAS



BANOFFEE (banana+ toffee)

Una tarta original y riquísima ¡sorprende!. Base de galleta horneada, toffee, plátano natural, mousse de caramelo y virutas de chocolate y cacao en polvo.

24cm. 4-6h. 14por. 1700g.



COOKIES CHEESECAKE

Sobre crujiente galleta, intensa crema de chocolate, crema de queso, nata y cookies de doble chocolate de genuina receta americana.

24cm. 4-6h. 14por. 1800g.



CARROT CAKE

Cada día más conocida, tarta de bizcocho de zanahoria con trocitos de nuez cubierta con crema de queso. Éxito asegurado.

24cm. 2h. 14por. 1260g.



RED VELVET

La tarta más de moda, bizcocho de terciopelo rojo con deliciosa crema de queso y aroma de vainilla. ¡Dale un toque nuevo a tu surtido!

23cm. 2h. 14por. 1450g.

TARTAS ALTAS PRECORTADAS



MUERTE POR CHOCOLATE

nuevo

Genuina tarta de intenso chocolate, esponjoso bizcocho de cacao y suave crema de chocolate, chips y onzas de puro cacao.

24cm. 4-6h. 14por. 1650g.



TARTAS CLÁSICAS PRECORTADAS



TARTA QUESO CON ARÁNDANOS PREMIUM decoración Bosque nevado

 tarta Queso con Arándanos Premium · fresas · moras · arándanos · frambuesas · chocolate blanco

1. Rallar chocolate blanco sobre un plato.
2. Colocar encima una porción de nuestra tarta de Queso con Arándanos Premium.
3. Coronar con trocitos de fresas, moras, frambuesas y arándanos.



TARTAS CLÁSICAS PRECORTADAS



QUESO CON ARÁNDANOS PREMIUM

nuevo

Base de galleta, cremoso cheesecake sin hornear, con mermelada de arándanos.

   
24cm. 4-6h. 14por. 1800g



TARTA MÚSICO

nuevo

Masa brisa, crema vainilla, con abundantes frutos secos (almendras, avellanas, nueces, pipas de calabaza).

   
22cm. 4-6h. 12por. 1100g

TARTA MÚSICO



TARTAS CLÁSICAS PRECORTADAS



QUESO Y DULCE DE LECHE

Exquisita tarta de queso con dulce de leche.

24cm. 4-5h. 12por. 1450g.



CHOCOLATE

Tarta de chocolate con salsa de chocolate y decorada con praliné.

24cm. 4h. 12por. 1000g.



FRESAS

Tarta de fresas sobre cremoso queso y crujiente base de pasta brisa.

26cm. 4h. 12por. 1500g.



QUESO CON ARÁNDANOS

Tradicional tarta de queso con salsa de arándanos sobre base de crujiente galleta.

26cm. 3h. 12por. 1200g.



MANZANA

Relleno de manzanas frescas sobre una crujiente base de pasta brisa.

26cm. 6h. 12por. 1750g.



SAN MARCOS

Tradicional tarta San Marcos, bizcocho esponjoso, cremosa mousse, con yema tostada y almendra laminada tostada.

24cm. 4-6h. 14por. 1700g.



MOUSSE DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate con bizcocho de chocolate, decorada con chocolate negro.

26cm. 2h. 14por. 1450g.



MOUSSE DE LIMÓN

Suave mousse de limón sobre base de galleta, con mermelada de limón decorada con rosetas.

22cm. 2h. 12por. 990g.



MOUSSE DE QUESO Y FRAMBUESA

Mousse de queso fresco sobre base de galleta, decorada con salsa de frambuesa.

23cm. 2h. 12por. 990g.



SACHER

Bizcocho esponjoso de chocolate, mermelada de albaricoque y baño tradicional sacher de chocolate.

24cm. 4-6h. 14por. 1600g.



QUESO ARTESANA

Cremosa tarta de queso de aspecto artesano. Huevos, nata y queso fresco horneados lentamente.

24cm. 3h. 12por. 1100g.



ALMENDRAS

Jugoso bizcocho de almendra, espolvoreado con azúcar glass y trocitos de almendra.

26cm. 1,5h. 12por. 800g.

TARTAS ENTERAS



FONDANT CHOCOLATE BELGA

Fondant de chocolate belga con corazón líquido. ¡Servir caliente!

200° 800-900w NO 2 bandejas 90g
12-13m 35-40s xud./2ud.



TATÍN DE MANZANA

La auténtica receta original francesa. Deliciosa tarta de manzana sobre una fina base de pasta brisa. ¡Servir caliente!

700w NO 8ud. 120g
45-60s.



COULANT

Bizcocho de chocolate con chocolate fundido en su interior. ¡Servir caliente!

200° 1m NO 1ud. 85g
3m.



TORRIJA CARAMELIZADA DE BRIOCHE

Torrija jugosa a base de leche, canela y pan de brioche. Tostada con azúcar y yema pastelera. ¡Servir caliente!

200° 440w NO 15ud. 100g
15m 220m.



CREPE RELLENO DE CHOCOLATE

Crepe relleno de chocolate. Una receta "golosa", ideal para todos los momentos del día. ¡Servir caliente!

2m 750w 200° NO 8 bandejas 65g
45s. 2m x2ud./1ud.



BROWNIE CON NUECES

Brownie americano con nueces. Muy jugoso, esponjoso y con un intenso sabor a chocolate. ¡Servir caliente!

700w NO 18ud. 90g
45s.



CREMOSO DE QUESO Y FRUTOS ROJOS

Bizcocho con crema de queso y frutos rojos.

180° 800w 1.5h. 8ud. 90g
5-6m 1m.



FONDANT BAILEYS

Auténtico chocolate belga con un cremoso corazón de Baileys Irish Cream.

200° 800-900w NO 2 bandejas 90g
12-13m 35-40s xud./2ud.



CREMOSO DE QUESO Y FRUTOS ROJOS
decoración *Romance rojo*

Mihirta queso y frutos rojos · trozos de fresas, frambuesas y arándanos · helado de vainilla



FONDANT BAILEYS
decoración *Galleta de naranja*

Fondant Baileys · naranja pelada en gajos · helado de galleta

MACARONS SURTIDOS



Dulces y deliciosos bocaditos tiernos a base de almendras con rellenos de cremas y ganache.
Caja surtida con sabores naturales a Limón, Pistacho, Caramelo salado, Fresa, Chocolate, Vanilla.

30m. 3bandejas x10x13xud. 396g. (11g. ud.)

PROFITEROLES DE NATA



Bolitas de pasta choux rellenas de auténtica nata. Producto con 61% de nata.

15m. 2bolsas x100g./160ud. 2000g. (13g. ud.)

MINI CREPE DE CHOCOLATE



Deliciosos crepes dulces, rellenos de chocolate, con forma de media luna y aspecto artesanal.

700w. 90s.-3ud. Si 92ud. 2500g. (27g. ud.)



Croissants rellenos

CROISSANT CHOCOLATE

nuevo



Croissant recto relleno de crema de cacao y decorado con trocitos de chocolate. ¡Descongelar y listo!

30m. 18ud. 67g. MEDIDA LARGO 16x1cm

CROISSANT K-BUENO

nuevo



Croissant recto relleno de una generosa crema de avellanas y decorado con perlas chocolataeadas. ¡Descongelar y listo!

30m. 18ud. 62g. MEDIDA LARGO 16x1cm

Los clásicos



CROISSANT MANTEQUILLA ¡Descongelar y listo!

30m. 22ud. 70g.



BERLINA DE CHOCOLATE

¡Descongelar y listo!

1h. 36ud. 90g.



REDONDO CLÁSICO

¡Descongelar y listo!

30m. 36ud. 52g.



GOFRE BELGA

Apariencia artesanal con una masa esponjosa y consistente con crujientes trocitos de azúcar.

30m. 24ud. 100g.



PANCAKES (tortitas americanas)

Deliciosos pancakes con una masa esponjosa y apariencia artesanal. Perfectos para disfrutar a cualquier hora del día.

45-60s NO 48ud. 35g.



SUGERENCIA de presentación



CREPE ARTESANO

Crepe marcado artesanalmente de 30 cm. de diámetro. Excelente para rellenar con dulce o salado.

30m. 2 bds. 50g. 200ud./40ud.



CREPE RELLENO DE CHOCOLATE

Crepe relleno de chocolate. Una receta "golosa", ideal para todos los momentos del día. ¡Servir caliente!

2m. 750w. 200°. 45s. NO 8 bandejas x 2ud./9ud. 65g.



SUGERENCIA de presentación



GAMA MENÚ



HELADO
MENÚ

Información al consumidor: Productos sin gluten

Copas Menú

nuevo

COPA MELOCOTÓN & FRUTOS ROJOS (grosellas)

Sorbete de melocotón con salsa de grosella, decorado con helado de vainilla y trocitos de avellanas caramelizadas.

6ud. 120ml.



nuevo

COPA CAFÉ CREME

Helado de café con salsa de chocolate y café, decorado con helado de vainilla, salsa de cacao y trocitos de avellanas caramelizadas.

6ud. 120ml.



nuevo

COPA CHOCOLATE

Helado de chocolate con salsa de chocolate, decorado con helado de vainilla, salsa de cacao y trocitos de avellanas caramelizadas.

6ud. 120ml.



nuevo

COPA VAINILLA & CARAMELO

Helado de vainilla y helado de caramelo con salsa de caramelo y pepitas sabor a caramelo.

6ud. 120ml.



Vasos Premium



NATA Y CAFÉ

Helado de nata y helado de café.

24ud. 120ml.



CHOCOLATE ABSOLUTO

Helado de chocolate y virutas de chocolate.

24ud. 120ml.



NATA Y FRESA

Helado de nata y helado de fresa.

24ud. 120ml.



SORBETE DE LIMÓN

Sorbete de limón y salsa de limón.

24ud. 120ml.



VAINILLA SALSA CHOCO

Helado de vainilla con salsa de chocolate.

24ud. 120ml.

Individuales 



SANDWICH VAINILLA CAMY
Helado de vainilla y galleta sandwich, la auténtica.  
24ud. 100ml.



BOMBÓN VAINILLA CAMY
Helado de vainilla con cobertura de chocolate. 
 
20ud. 90ml.



MINI BOMBÓN 0% 40ML.
Mini Bombón de vainilla recubierto de chocolate y almendras. 
 
6ud. 40ml.



CONO LIMÓN AVIDESA
Cono con helado y salsa de limón.  
16ud. 110ml.



CONO TURRÓN AVIDESA
Cono de turrón con barquillo bañado de chocolate.  
16ud. 110ml.



CONO NATA AVIDESA
Cono de nata con salsa de chocolate.  
16ud. 110ml.

Tartas heladas 



GRAN DAMA WHISKY
Helado de mantecado, helado de whisky y yema de huevo.   
9por. 850ml.



PRINCESA TARTA DE LA ABUELA
Helado de chocolate y de Galleta María con láminas de chocolate crujiente.  
9por. 850ml.



CAROLINA NATA
Helado de nata entre láminas de chocolate crujiente.  
2x10por. 2x1L.



CLASSICA REDONDA
Helado de vainilla y de dulce de leche con una capa de bizcocho. Con crujientes bolas de chocolate.   
13por. 1,3L.

Medias bolas



nuevo



Ideas de presentación

CHOCOLATE nuevo, VAINILLA, LECHE MERENGADA Y TURRÓN.
Producto cómodo para trabajar y muy versátil, como postre o como acompañamiento de pastelería y cafés.

 
36ud. 70ml.

*Caja monosabor.

¡Añade fácil y rápidamente bolas de helado a tus postres!



...y dales un plus de valor añadido!



Más opciones



BLOQUES

- Tres gustos
- Vainilla
- Turrón
- Nata

  
1ud. 1L.



GRANELES 6L. MENÚ

- Vainilla
- Chocolate
- Fresa
- Sorbete limón
- Nata



Formato 6L. con forma rectangular (óptimo cubicaje en congelador) Con tapa y apilable

Tartas Menú

- Recetas seleccionadas**
Excelente relación calidad-precio
- Pre cortada, corte triangular**
Medidas: 6,7x11,6cm.
- Doble bizcocho**
- Acabado artesanal**
- Máxima protección**
Protecciones laterales
- Presencia atractiva**



TARTA TRÍO CHOCOLATES

Relleno de chocolate blanco y trufa con cobertura sabor chocolate con avellana y topping de chocolate blanco.

- 2h.
- 24por.
- 75g/u.



TARTA CREMA CATALANA

Delicioso bizcocho con receta tradicional de crema catalana y decorado con yema y caramelo quemado.

- 2h.
- 24por.
- 75g/u.



TARTA QUESO FRAMBUESA

Excelente combinación de queso, nata y jugoso bizcocho decorada con mermelada de frambuesa.

- 2h.
- 24por.
- 75g/u.



TARTA SELVA TRUFA

Bizcocho de chocolate relleno de trufa y decorado con crema y virutas de intenso chocolate.

- 2h.
- 24por.
- 75g/u.

Miniaturas



PROFITEROLES DE NATA

Bolitas de pasta choux rellenas de nata.

- 15m.
- 2 bolsas x1000g/160ud.
- 2000g (13g ud.)



MINI CREPE CHOCOLATE

Deliciosos crepes de chocolate.

- 700w 90s -3ud.
- SI
- 90ud.
- 2500g (29g ud.)

Lingotes

- Ingredientes de calidad**
- Corte rectangular**
Medida: 8,6x3,8cm.
- Doble bizcocho**
- Acabado artesanal**
- Máxima protección**
Protecciones laterales



LINGOTE YOGUR Y LIMÓN

Tarta de cremoso yogur con una refrescante cobertura de limón.

- 2h.
- 28ud.
- 64g/u.



LINGOTE ALMENDRA

Tarta de almendra, con almendras tostadas y azúcar glass. Receta tradicional.

- 2h.
- 28ud.
- 39g/u.



LINGOTE QUESO CON ARÁNDANOS

Bizcocho relleno de queso fresco, nata y decorado con mermelada de arándanos.

- 2h.
- 28ud.
- 64g/u.



LINGOTE DE TIRAMISÚ

Bizcocho bañado en café, relleno enriquecido con queso y cobertura de cacao puro.

- 2h.
- 28ud.
- 64g/u.



LINGOTE DE SELVA TRUFA

Bizcocho de chocolate, relleno de trufa y cubierto de crema y virutas de chocolate.

- 2h.
- 28ud.
- 64g/u.



LINGOTE DE SAN MARCOS

Clásica receta de bizcocho, nata y yema con una elegante y atractiva presentación.

- 2h.
- 28ud.
- 64g/u.



LINGOTE BROWNIE CON NUECES

Esponjoso bizcocho de chocolate, decorado con nueces y crema de chocolate.

- 2h.
- 28ud.
- 41g/u.



LINGOTE MANZANA Y CRUMBLE

Jugoso bizcocho de manzana cubierto de crujiente crumble.

- 2h.
- 28ud.
- 50g/u.

MASA ESTILO NAPOLITANA

Masa fermentada de forma natural durante 24h. Más digerible.



GRAN PIZZERIA

PIZZAS ARTESANALES

ESTILO NAPOLITANO

28 CM

ESTIRADAS A MANO UNA A UNA

Pizzas artesanales estiradas a mano una a una por auténticos pizzaiolos.

HORNEADAS EN HORNO DE LEÑA

La combinación de madera de roble y haya les aporta un aroma y un sabor auténticamente artesanos.

SABORES GENUINOS

Sabor intenso y natural.

BORDE CRUJIENTE Y AIREADO

Escanea y conoce mejor a Italpizza con este vídeo



PIZZAS ARTESANALES DE ESTILO NAPOLITANO

FORMATO INDIVIDUAL



HAWAII / TROPICAL

Tomate, mozzarella, jamón cocido, piña.

425g



VERDURE VEGANA

Tomate, verduras a la parrilla (berenjena, calabacín, pimiento rojo y amarillo).

420g



PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Tomate, mozzarella, jamón cocido, queso Edam.

410g



PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones.

420g



POLLO ALLA SALSABARBEQUE

Tomate, mozzarella, pollo, salsa barbacoa.

415g



DIAVOLA

Tomate, mozzarella, chorizo salami.

400g



CARBONARA

Salsa blanca, panceta de cerdo, mozzarella, cebolla blanca.

405g



TONNO

Tomate, mozzarella, atún, cebolla roja.

410g



5 FORMAGGI

Tomate y 5 tipos de quesos: mozzarella, Edam, azul, Provolone y curado.

400g

FORMATO CAJA DE 10 UNIDADES



MARGHERITA

Tomate, mozzarella.

10x355g



BASE DE TOMATE

10x295g

PIZZAS

220°C | 7/9 min. |

¡Mejora el resultado final si homeas las pizzas en parrilla!

APOYO EN MATERIALES DE COMUNICACIÓN

CONVENIENCIA



Back panel conservadora

Caballote



HOSTELERÍA



Carta troquelada

Caballote





Auténticas pizzas horneadas a la piedra.
Pizzas crujientes y sabrosas de masa artesanal.
Gran cantidad de ingredientes de alta calidad.



PIZZAS HOSTELERÍA 10 UDS.

220° 12-14m 8-10m NO 10ud. 340-380g



PROSCIUTTO E FUNGHI
Queso Provolone, jamón y champiñones.



MARGARITA
Mozzarella y tomates Cherry.



ESPECIAL PEPPERONI
Queso Edam, salami y champiñones.



ATÚN
Queso Edam, mozzarella y atún.



CUATRO QUESOS
Queso Emmental, Mozzarella, Parmesano y Gorgonzola.



JAMÓN Y QUESO
Jamón de york y queso.



PICCOLLINIS CAPRICCIOSA
Jamón de york y queso.
220° 10m. 4-5m. NO 40ud. 1200g.



BANDEJA MICRO BANDEJA CHRONO PIZZA

Nuestras pizzas se pueden hacer en microondas con esta bandeja.

* Garantiza un resultado crujiente.
* Tecnología exclusiva.

850w8-10m. NO 100ud.



Caballete



Caballete



¡PARA PICAR!



ANILLAS A LA ROMANA
Anillas de calamar con suave rebozado.

200° 15-20m. 180° 3m. NO 50u. 1000g.



FINGERS DE PECHUGA DE POLLO
Crujiente snack de pechuga.

220° 10m. 180° 2-3m. NO 132u. 2500g.



ALITAS DE POLLO A LA JAMAICANA
Alitas maceradas en adobo caribeño de jengibre y pimienta jamaicana.

220° 10-15m. 180° 3m. NO 100u. 4000g.



ALITAS DE POLLO A LA BARBACOA
Crujientes alitas de pollo adobadas a la barbacoa.

200° 15m. 170° 4m. NO 100u. 4000g.



NUGGETS DE POLLO
Pasta de pollo recubierta de empanado crujiente.

210° 14-16m. 180° 3-4m. NO 290u. 5000g.



CROQUETAS ARTESANAS DE COCIDO
Auténtica receta de croqueta jamón de la abuela.

180° 2m. NO 129u. 4000g.



PECHUGA DE POLLO
Auténtica carne de pechuga de pollo empanada.

220° 10m. 180° 3m. NO 30u. 2500g.



TORTILLA DE PATATAS Y CEBOLLA
Sabrosa tortilla de patatas y cebolla.

200° 15-20m. 850w 13-18m. cada lado 7-10m. NO 1u. 800g.



La Arrocería

Paellas del Mediterráneo

¡en menos de 10 minutos!



Sabor auténtico de Valencia

Elaborada en la cuna del arroz, siguiendo métodos tradicionales.



Cocción previa

Ahorra tiempo de preparación.

PrecoCCIÓN con agua de Valencia que aporta la textura perfecta al grano.



Siempre sale igual de bien

Arroz brillante y suelto, cocine quien cocine.

Material de visibilidad



Caballe



Carta



Capa de arroz de 1 cm. en paella de 28 cm. de diámetro



“Cada receta está elaborada con los mejores ‘fumets’ para conseguir el auténtico sabor y aspecto tradicional.”



¿Quieres saber más?
Escanea y descubre más sobre nuestras paellas.



Arroz Senyoret

Arroz, gambón, calamar

8ud. 325gr.

nuevo



Fideuá

Fideos, gamba, mejillón, calamar

8ud. 325gr.

nuevo



Paella Valenciana

Arroz, pollo, judía, garrofón

8ud. 325gr.

nuevo



Paella Mixta

Arroz, pollo, mejillón, calamar, pimienta, gambón, guisante

8ud. 325gr.

nuevo

Preparación rápida y sencilla

NUUESTRO CONSEJO

Antes de la cocción colocar los ingredientes de manera atractiva.

1.



Añadir 200ml. de agua muy caliente en la barqueta, guardando un poco para después.

2.



Remover los ingredientes en la barqueta.

3.



Verter la mezcla en la paella.

4.



Verter el agua que nos queda en la barqueta para aprovechar todo y añadir a la paella.

5.



Elegir la cocción: 6 min. fuego medio ó 10 min. horno 190°.

Los materiales de visibilidad tienen un papel clave en tu negocio

Impulso



Cartas personalizadas



Bebibles



Postres - Pastelería - Bollería



Granel premium



Salado



FRONERI



www.helados.nestle.es/cliente

Nuii

ICE CREAM ADVENTURE™

