

Colección heladerías

2026



Fabricante de helados

UNA PASIÓN QUE NACE EN 1983

Nuestra historia comienza en **Lézignan-Corbières, sur de Francia**, donde nació la pasión por crear helados artesanos respetando el savoir-faire y la tradición de los Maestros Heladeros.

Desde nuestro obrador **Pole Sud**, elaboramos helados pensados para profesionales de la restauración y heladerías que buscan alta calidad.

Llevamos más de 40 años dedicados a un mismo propósito: **ofrecer helados de alto nivel**, con sabor auténtico y personalidad propia.

EL ARTE DE ELABORAR HELADO

En nuestro obrador, el saber hacer se ve, se siente y se saborea.

La selección de materias primas, el aroma de los ingredientes naturales y la textura del helado recién elaborado forman parte de un proceso donde **la precisión y la pasión van de la mano**.

Día a día, nuestros heladeros y heladeras trabajan siguiendo técnicas tradicionales para preservar la pureza del ingrediente y la intensidad del sabor original.

UNA PRESENTACIÓN QUE REALZA EL PRODUCTO

Nuestras cubetas de helado se montan y decoran manualmente, siguiendo patrones que forman parte de nuestro oficio.

Este trabajo artesanal da lugar a una presentación atractiva en vitrina, pensada para facilitar el servicio y poner en valor el helado.



Jérôme Cassan (Maestro Heladero Artesano) y sus equipos desarrollan creaciones en el arte de la heladería.



De cada litro se obtienen aprox. 8 bolas de Ø 6 cm o 12 bolas de Ø 5 cm.



Su proyecto de heladería

DE IDEAS A UN CONCEPTO REAL

Abrir una heladería es crear un espacio atractivo, coherente y a la vez rentable.

Ya sea una heladería completa o un corner en su restaurante u hotel, ponemos nuestra experiencia al servicio de profesionales

ACOMPañAMIENTO A SU MEDIDA

Le asesoramos en cada etapa del proyecto:

• DEFINICIÓN DEL CONCEPTO Y ELECCIÓN DEL ESPACIO

Le ayudamos a desarrollar un concepto de heladería estratégico y a elegir el espacio adecuado, teniendo en cuenta nuestra experiencia.

• SELECCIÓN DE HELADOS Y COMPLEMENTOS PREMIUM

Le orientamos en la creación de un surtido equilibrado de helados, sorbetes y toppings para construir una oferta atractiva.

• EQUIPAMIENTO Y MATERIAL PROFESIONAL

Le ofrecemos una selección de vitrinas, maquinaria y accesorios pensados para facilitar el servicio y realzar su oferta.

• ACOMPañAMIENTO AL EQUIPO DE VENTA

Nuestra red comercial comparte su formación con el equipo de ventas de su heladería para transmitirle el buen saber hacer del servicio.

• MATERIAL DE COMUNICACIÓN Y PLV

Ponemos a su disposición carteles, expositores, menús, cartas y otros soportes visuales para atraer miradas hacia su punto de venta.



*Imagen de carácter ilustrativo.

Bolas

- 1 3,00 €
- 2 5,10 €
- 3 6,60 €

Desde 1983

la glacière

la glacière

HELADOS Y SORBETES ARTES

Desde 1983 la glacière

Más que helados, una identidad para su negocio

La Glacière es una marca diseñada para dar **personalidad a su heladería** o rincón heladero. Le permite crear un espacio atractivo con carácter artesanal y moderno.

Se trata de una solución que combina identidad visual, elementos de marca y comunicación de la oferta.

Una marca con estilo propio

La Glacière es una marca curiosa y creativa, que aporta **diferenciación a su proyecto**.

Este universo se traslada al punto de venta a través de una gama de **materiales de comunicación y PLV**: cartas, caballetes, carteles y otros soportes, diseñados para acompañar la presentación del producto y potenciar la experiencia del cliente.



Descubra
La Glacière

Novedades

HELADOS 6L



CACAHUETE CHOCOLATE
93731 - p.8



COOKIE DOUGH
93593 - p.9



FRESA
76593 - p.9



FRUTOS ROJOS
76594 - p.12



MANDARINA DE SICILIA
93520 - p.12

HELADOS 2,5L



ESTILO CHEESECAKE OREO
92022 - p.13



HIBISCUS MENTA
92023 - p.13

EMKIPOP

(Imágenes no contractuales.)



CHOCO CROCANTE
160516 - p.15



DETOX
160518 - p.15



CRUNCHY CARAMEL
160566 - p.15

Helados



Helados 6 l



ALGODÓN DE AZÚCAR

Helado de algodón de azúcar con trocitos de azúcar rosado.

93739



BANOFFEE

Helado de plátano con trocitos de cookies con plátano y salsa de caramelo a la sal.

93534



BUNTY

Helado de coco con trocitos de chocolate.

93726



NUEVO

CACAHUETE CHOCOLATE

Helado de cacahuete, salsa de chocolate negro, decoración de cacahuetes caramelizados.

93731



CAFÉ ARÁBICA

Helado de café de las Indias.

93509



CARAMELO A LA SAL

Helado de caramelo con un toque de sal fina.

93504



CHOCOLATE

Helado de chocolate decorado con virutas de chocolate.

92493



CHOCOLATE BLANCO CRUNCHY

Helado de chocolate blanco con trocitos de caramelo crujiente.

93744



CHOCOLATE BROWNIES

Helado de chocolate con trocitos de brownie de chocolate.

93511

Helados 6 l



COCO MANGO-MARACUYÁ
Dúo de helado de mango-maracuyá con sorbete de coco.

93574



NUEVO
COOKIE DOUGH
Helado de flor de leche, con trozos de masa de cookie, veteadado de salsa de avellana y avellanas IGP del Piemonte.

93593



DULCE DE LECHE
Helado de dulce de leche con un toque de flor de sal.

93716



NUEVO
FRESA

Helado de fresa.

76593



AVELLANA CON BARQUILLO Y CHOCOLATE
Helado de avellana con salsa de chocolate y trozos de barquillo recubiertos de chocolate.

93824



LECHE MERENGADA
Helado de leche, yema, canela y limón.

72992



SPECULOOS
Helado de galleta speculoos.

93748



MENTA CHOCOLATE
Helado sabor menta chocolate.

93506



NATA
Helado de fior di latte.

72991

Helados 6 l



NATELOSO

Helado de salsa de avellanas del Piemonte IGP y cacao.
93822



PISTACHO

Helado de pistacho con trocitos de pistachos tostados.
93505



PITUFO

Helado de caramelo (color azul) y salsa sabor a frambuesa.
93746



ROCHER AVELLANA

Helado de praliné avellana, trocitos de avellana recubiertos en chocolate con leche y trocitos de oblea de chocolate con leche.
93839



RON CON PASAS

Helado con pasas sultanas maceradas en ron.
93700



STRACCIATELLA

Helado de crema con virutas de chocolate.
93510



TRIPLE PISTACHO

Helado de pistacho, salsa de pistacho y trocitos de pistacho.
93580



TROCITOS DE OREO

Helado de galleta Oreo con trocitos. Ideal para milkshakes.
93507



TURRÓN

Helado de turrón de almendras.
72348

Helados 6 l



UNICORNIO

Dúo de helado de caramelo de fresa y de caramelo de plátano con salsa azul de frambuesa.

93941



VAINILLA BOURBON

Helado de vainilla Bourbon de Madagascar.

93500



VAINILLA COOKIES

Helado de vainilla, trocitos de galleta de chocolate y salsa de caramelo.

93514



VAINILLA PECÁN FUDGE

Helado de vainilla Bourbon de Madagascar, salsa de caramelo y nueces pecanas americanas caramelizadas.

93513



VIOLETA

Helado con infusión de violeta.

93508



YOGUR BÚLGARO NATURAL

Helado de yogur búlgaro natural.

93696



YOGUR BÚLGARO CON ARÁNDANOS

Helado de yogur búlgaro y arándanos rojos con trocitos.

93521

Sorbetes 6 l



FRAMBUESA

Sorbete con 45% de frambuesa.
93720



FRESA CON TROCITOS

Sorbete de fresa con trocitos de fresa.
93701



NUEVO

FRUTOS ROJOS

Sorbete con 55% de fruta: frambuesa, fresa, grosella negra.
76594



LIMÓN

Sorbete de zumo de limón.
93693



NUEVO

MANDARINA DE SICILIA

Sorbete con 26% de zumo puro de mandarina de Sicilia.
93520



MANGO

Sorbete con 45% de mango.
93724



MARACUYÁ

Sorbete con 41% de maracuyá.
93705



Helados

2,5 l

	referencia
AMARENA Helado de fior di latte y salsa de cerezas italianas Amarenas confitadas con trocitos.	92861
AVELLANA Helado de leche fresca elaborado con pasta de avellanas tostadas.	92006
AVELLANA VEGANA Helado vegano de avellanas de origen español y puré de coco.	180014
CANELA Helado cremoso con un toque aromático de canela en polvo.	92301
CHOCOLATE VEGANO Helado vegano de chocolate belga al 70%, con cacao en polvo y extracto de coco.	180013
ESTILO CHEESECAKE OREO NUEVO Helado de queso crema, veteadado de salsa de chocolate, trocitos de Oreo®.	92022
FUSIÓN DE CÍTRICOS Sorbete de naranja sanguina y lima.	76287
HIBISCUS MENTA NUEVO Sorbete infusionado con flores de hibisco y menta. Color procedente de las hojas de hibisco.	92023
LECHE DE COCO Helado con 50% de leche de coco.	92832
MOJITO NUEVA RECETA Sorbete.	76599
PIÑA COLADA Sorbete de piña Golden Sweet de Costa Rica con ron, leche de coco y un toque de lima.	93391
TIRAMISÚ CON MASCARPONE Helado estilo tiramisú con mascarpone.	94321



Descubra más sabores en el catálogo general

HELADOS PARA LLEVAR

PALETINA

FORMATO PRÁCTICO,
PARA CONSUMIR EN CUALQUIER MOMENTO



CHOCOLATE

Helado. 14% de chocolate Valor 70%.
± 12 x 5 x 2 cm
180009 | 92 g x 25



FRESA

Sorbete. 58% de pulpa de fresa.
± 12 x 5 x 2 cm
180010 | 88 g x 25



NUEVO FORMATO

LIMÓN LIMA

Sorbete con zumo de limón
y zumo de lima.

± 12 x 5 x 2 cm
180047 | 88 g x 25



LOTUS

Creмосa paletina con
el inconfundible sabor
de galleta Lotus.
± 12 x 5 x 2 cm
180026 | 80 g x 25



MANGO

Sorbete. 41% de pulpa
de mango.
± 12 x 5 x 2 cm
180011 | 80 g x 25



SANDIA

Sorbete. 61% de pulpa
de sandía.
± 12 x 5 x 2 cm
180012 | 80 g x 25



TROPICAL

Sorbete. 54% de pulpas tropicales
(mango, piña y maracuyá) con un
toque de zumo de limón.
± 12 x 5 x 2 cm
180025 | 80 g x 25



MUCHO MÁS QUE UN POLO



Paletinas diseñadas para atraer miradas, diferenciar el punto de venta y favorecer la compra por impulso.

EMKIPOP reduce su impacto medioambiental gracias a envases de cartón reciclable, 100 % vegetal, priorizando soluciones sostenibles y biodegradables.



NUEVO
CHOCO CROCANTE

Helado de chocolate con leche y almendras caramelizadas.

160516 | 65 g x 10



NUEVO
DETOX

Sorbete de pura fruta de limón, jengibre y cúrcuma.

160518 | 65 g x 10



NUEVO
CRUNCHY CARAMEL

Helado de caramelo con mantequilla salada, trocitos de caramelo.

160566 | 65 g x 10



EXPOSITOR DE PALETINAS

Consulte con su comercial.



BATIDOS PARA LLEVAR

SMOOTHIE

100% NATURALES Y LISTOS EN SEGUNDOS

Todo fruta. Sin azúcares añadidos.

Una opción ideal para quienes buscan alternativas saludables.

- Conservación en congelado
- Sin merma: una bolsa = un smoothie
- Resultado homogéneo



ACAÍ SUNRISE

40% fresa, 30% mango,
20% arándano, 10% açai.
180023 | 150 g x 15



BEET BOOST

40% remolacha, 40% piña,
15 arándanos, 5% jengibre.
180024 | 150 g x 15



NUEVA RECETA

COCO CRUSH

45% leche de coco, 30% piña,
25% plátano.
160232 | 150 g x 15



GREEN DETOX

45% manzana, 35% espinacas,
15% pepino, 5% apio.
180022 | 150 g x 15



TROPICAL MIX

40% piña, 30% papaya,
30% mango.
160231 | 150 g x 15



BATIDOS PARA LLEVAR

SMOOTHIE



BAYAS POWER

40% fresa, 40% mora,
20% frambuesa.

160263 | 150 g x 15



FRESA LOVE

60% fresa, 40% plátano.

160230 | 150 g x 15



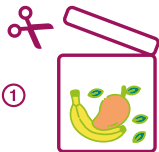
NUEVA RECETA VITAMINA BOOST

46% mango, 32% zanahoria,
15% naranja, 7% limón.

160567 | 150 g x 15

¿CÓMO PREPARARLO?

Para cada bolsa, añadir 200 ml de agua o zumo de manzana.



1

Abrir la bolsa de fruta



2

Verter los ingredientes
en la batidora



3

Batir durante 45 segs.



4

Servir y decorar al gusto



Prepárelo
con 180ml
de leche
semidesnata

FRAPPÉ CARAMELO

Mezcla cremosa de café
con caramelo.

180021 | 130 g x 20

Tarros de helado

Tarro de plástico reciclable.



DÚO DE MANDARINAS

Sorbete de mandarina con salsa de mandarina.

IC28218 | 150 ml x 20



DÚO DE FRESAS

Sorbete de fresa con salsa de fresa.

IC28207 | 150 ml x 20



CHOCOLATE BELGA

Helado de chocolate belga con veteados de salsa de chocolate.

IC28204 | 150 ml x 20



AVELLANA ITALIANA CON CHOCOLATE

Helado de avellana con salsa de chocolate.

IC28217 | 150 ml x 20



YOGUR CON MORAS

Helado de yogur con salsa de moras.

IC28223 | 150 ml x 20



VAINILLA CON CARAMELO

Helado de vainilla con salsa de caramelo.

IC28201 | 150 ml x 20

Vasitos sin gluten

FRESA SENGA SIN GLUTEN

Sorbete de fresa senga, gama alta expresión.

90164 | 120 ml x 20

LIMÓN EXPRIMIDO SIN GLUTEN

Sorbete de zumo de limón exprimido, gama alta expresión.

90163 | 120 ml x 20

MANGO SIN GLUTEN

Sorbete de mango, gama alta expresión.

90166 | 120 ml x 24



VAINILLA CON VAINAS DE MADAGASCAR SIN GLUTEN

Helado de vainilla con vainas de Madagascar, a base de leche fresca. Gama alta expresión.

90161 | 120 ml x 20

Complementos



Conos y galletas



CONO ARTESANO Ø 5

En bandeja termosellada.
ES00134 | 27 g x 150

CONO ARTESANO Ø5,5

En bandeja termosellada.
ES00135 | 35 g x 120



CONO OLD FASHION Ø5,6

En bandeja termosellada.

ES00136 | 17 g x 200



CONO DANÉS Ø 8

Retractableo.

ES00297 | 23 g x 204



ABANICO BANDEJA

8 bandejas de 40 unidades
ES00350 | 1 kg x 1



GALLETA WAFER DE CARAMELO

ES00303 | 3,2 g x 950

Toppings y salsas



GALLETA OREO® TROCEADA

Auténtica galleta Oreo® troceada.

ES00351 | 400 g x 1



GOMINOLAS DE FRUTA

4 sabores: coco, fresa, manzana y mandarina. Aprox. 256 unidades.
± 2 x 2 x 1,5 cm

160127 | 2,3 kg x 1



SURTIDO DE CHOCO BRICKS

Chocolate blanco, chocolate con pistacho y sal negra, chocolate ruby, chocolate de caramelo y chocolate negro.

100372 | 1 kg x 1



CHOCOLATE NEGRO

ES00311 | 1 kg x 1



CARAMELO A LA SAL

ES00261 | 1 kg x 1



MANGO

ES00313 | 1 kg x 1

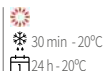
Gofres y crepes



GOFRES DE LIEJA

Hecho con huevos camperos.
Sin embalaje.
± 13,5 x 10 x 2,5 cm

160610 | 100 g x 27



GOFRES DE BRUSELAS

Auténtico gofre de Bruselas. Posibilidad de calentar en la tostadora o en la gofrera.
± 17 x 10 x 3 cm

160609 | 80 g x 24



CREPES DE BRETAÑA

Crepes de huevos, leche fresca, mantequilla, aromatizados con flor de azahar. Crepes dobladas por la mitad. ± Ø 25 cm

95404 | 40 g x 50



CREPES TIERNOS

Crepes tiernos, dulces y avainillados.

± Ø 22 cm

160214 | 80 g x 32



PANCAKES

Pequeños crepes gruesos estilo americano, ideales para el desayuno.
± Ø 11 cm

96814 | 40 g x 72



MEGA COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE

± Ø 11 cm

160605 | 80 g x 56



Congeladores y Vitrinas



Manual del heladero

NUESTRO SABER HACER, A SU DISPOSICIÓN

El éxito de una heladería no depende solo del producto, sino también de su presentación, manipulación y conservación.

Por ello, reunimos en nuestro **Manual del Heladero** una serie de recomendaciones basadas en la experiencia de nuestros profesionales, para mantener **su heladería en perfectas condiciones** y ofrecer **la mejor experiencia al cliente**.



Vitrina siempre impecable

Consejos para mantener el interior y el exterior de la vitrina limpios antes de comenzar la jornada.



Organización inteligente

Recomendaciones para la colocación de sus helados en la vitrina, en función de varios parámetros.



Manipulación cuidada

Pautas para preservar la calidad del helado durante su manipulación en el día a día.



Temperatura adecuada

Rango de temperatura ideal que debería mantener su vitrina para asegurar un helado perfecto.

Todo esto y mucho más en...



Escanee y acceda al **Manual del Heladero** completo

Vitrina de helados Isabella

Incorporan plafón con iluminación en aluminio anodizado



CARACTERÍSTICAS

- Vitrina estática con doble evaporador y desescarche automático a gas caliente.
- Cuba interior y exterior laminado plastificado.
- 2 niveles de cubetas posible.
- Reserva refrigerada.
- Superestructura de vidrio curvo con iluminación.
- Lado operario dotado con cortina de noche.
- Condensación por ventilador.
- 4 ruedas con bloqueo.

Refrigerante: R290
 Temperatura: -16 °C a -14 °C
 Voltaje/frecuencia: 230 V / 1 / 50 Hz



Cuba de exposición con posibilidad de colocar doble nivel de cubetas de 5 L.

Referencia	nº cubetas	Reserva	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia	Precio
ISABELLA 140 LX	10 (cubetas 5L)	5 (cubetas 5L)	132 kg	131,7 x 90,6 x 134,4 cm	550 W	3 750 €
ISABELLA 180 LX	13 (cubetas 5L)	5 (cubetas 5L)	192 kg	164,7 x 90,6 x 134,4 cm	1240 W	4 390 €

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

CONOCE EL PACK OFERTA EN LA PAGINA 27

Vitrina de helados Mirabella

NUEVA



Mirabella

CARACTERÍSTICAS

- Evaporador estático con estructura con aletas + serpentín con espuma inyectada en las paredes.
- Estructura superior con cristales planos y mostrador.
- Puerta de reserva con auto cierre.
- Luz interior horizontal de LED
- 4 ruedas pivotantes.
- Desescarce rápido con gas caliente.
- Bandeja de exposición para helados de hielo con kit opcional.
- Clase climática 7/L1 (35°C-75%RH)



Ruedas giratorias

Referencia	nº cubetas	Reserva	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia	Precio
MIRABELLA H 6	6 (cubetas 5L)	12 (cubetas 5L)	137 kg	119 x 67,7 x 119 cm	742 W	3 250 €
MIRABELLA H 7	7 (cubetas 5L)	15 (cubetas 5L)	145 kg	134 x 67,7 x 119 cm	744 W	3 450 €
MIRABELLA H 9	9 (cubetas 5L)	21 (cubetas 5L)	157 kg	165,5 x 67,7 x 119 cm	890 W	3 850 €

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

POR LA COMPRA DE UNA VITRINA ISABELLA O MIRABELLA, LE REGALAMOS:

Valorado en hasta
1430 €



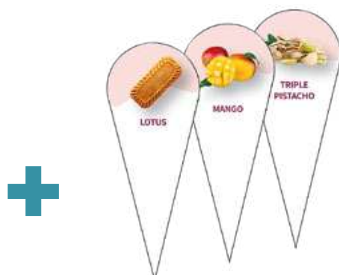
Doble carga de helados de 6 L
(Sabores a su elección)



2 dosificadores



2 espátulas



Pinchos

Vitrina de helados July



CARACTERÍSTICAS

- Vitrinas ventiladas profesionales para exposición y venta de helado, con capacidad para 12, 16, 18 y 24 cubetas de helado de 5L.
- Doble cristal templado calefactado en frontal y laterales. Doble salida de aire con flujo desde el lado del operador hacia el cliente: permite un mejor mantenimiento del producto y la presentación del helado en montaña con decoración.
- Plano de servicio inclinado que permite gran visibilidad de ambas filas de cubetas desde el lado del cliente.
- Iluminación LED en el cristal superior.
- Puertas correderas de plexiglás en el lado de servicio.
- Sistema de refrigeración ventilada con compresor hermético.
- Desescarche automático por ciclo inverso.
- Ruedas pivotantes.

Refrigerante: R290

Temperatura: -20 °C a +2 °C

Voltaje/frecuencia: 230 V / 1 / 50 Hz

Referencia	nº cubetas	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia	Precio
JULY 12	12 (cubetas 5L)	262 kg	125,2 x 109,2 x 118,8 cm	1174 W	6 950 €
JULY 16	16 (cubetas 5L)	315 kg	158,2 x 109,2 x 118,8 cm	1304 W	7 550 €
JULY 18	18 (cubetas 5L)	332 kg	174,7 x 109,2 x 118,8 cm	1430 W	7 995 €
JULY 24	24 (cubetas 5L)	375 kg	224,2 x 109,2 x 118,8 cm	2261 W	9 550 €

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

POR LA COMPRA DE UNA VITRINA JULY, LE REGALAMOS:

Valorado en hasta
1640 €



Doble carga de helados de 6 L
(Sabores a su elección)



2 dosificadores



2 espátulas



1 congelador de
almacenaje
A escoger entre:



SIF320 o SIF370



TOS 300



Pinchos

Arcón congelador SIF

Puerta abatible opaca



SIF 320



SIF 370



SIF 240

CARACTERÍSTICAS

- Refrigeración y condensación estática.
- Descongelación manual con sistema de drenaje.
- Termómetro analógico.
- Termostato mecánico regulable.
- Cierre de puerta con llave.
- 4 rodillos para desplazamiento.

Refrigerante: R600A
Temperatura: -25 °C a -17 °C
Voltaje/frecuencia:
220-240 V / 1 / 50 Hz

Referencia	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia	Precio
SIF 170	126 L	29 kg	58 x 62 x 84 cm	133 W	260 €
SIF 240	209 L	34 kg	83 x 66 x 86 cm	146 W	290 €
SIF 320	264 L	36 kg	99 x 66 x 86 cm	167 W	310 €
SIF 370	324 L	41 kg	117 x 66 x 86 cm	199 W	350 €
SIF 460	402 L	46 kg	140 x 66 x 86 cm	231 W	390 €

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

POR LA COMPRA DE UN CONGELADOR SIF, LE REGALAMOS:

Valorado en
200 €



8 botes de 2,5L
(consulte con su comercial
los sabores incluidos)

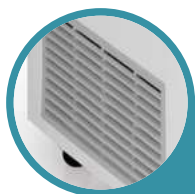
O



4 botes de 6 L
(Sabores a su elección)

Arcón congelador TOS

Puertas correderas opacas



Rejilla compresor



Termómetro



Ruedas para facilitar el desplazamiento



TOS 300

CARACTERÍSTICAS

- Exterior e interior en chapa galvanizada y plastificada blanca.
- Marco inyectado color gris.
- Refrigeración estática.
- Control electrónico.
- Puertas correderas opacas con cierre con llave.
- 4 ruedas pivotantes.

Refrigerante: R600A
Temperatura: -26 °C a -12 °C
Voltaje/frecuencia: 220-240 V / 1 / 50 Hz

Referencia	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia	Precio
TOS 220	222 L	48 kg	84,3 x 67 x 89,5 cm	115 W	390 €
TOS 300	304 L	54 kg	106,3 x 67 x 89,5 cm	135 W	430 €
TOS 400	387 L	57 kg	128,3 x 67 x 89,5 cm	190 W	450 €

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

POR LA COMPRA DE UN CONGELADOR TOS, LE REGALAMOS:

Valorado en
200 €



8 botes de 2,5L
(consulte con su comercial los sabores incluidos)

O



4 botes de 6 L
(Sabores a su elección)

Arcón congelador GTC

Puertas correderas de cristal curvo



GTC170

CARACTERÍSTICAS

- Exterior e interior en chapa galvanizada y cuba.
- Plástica blanca.
- Marco inyectado en color gris.
- Refrigeración estática.
- Control electrónico de la temperatura.
- 4 ruedas pivotantes (2 con freno).
- Puertas inclinadas correderas de cristal.
- Cierre con llave.

Refrigerante: R600A

Temperatura: -22 °C a -9 °C

Voltaje/frecuencia: 220-240 V / 1 / 50 Hz

Referencia	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia	Precio
GTC 170	126 L	38 kg	70,1x67,8x91 cm	115 W	390 €
GTC 300	238 L	52 kg	107,1x67,8x91 cm	135 W	450 €
GTC 400	305 L	55 kg	129,1x67,8x91 cm	190 W	520 €

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

**POR LA COMPRA DE UN CONGELADOR GTC,
LE REGALAMOS:**

Valorado en
120 €

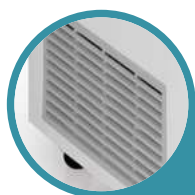


4 cajas de paletinas
(Emkipop no incluido)

Arcón congelador TVS

Puertas correderas de cristal recto

TVS300



Rejilla compresor



Termómetro



Ruedas para facilitar el desplazamiento

CARACTERÍSTICAS

- Exterior e interior en chapa galvanizada y plastificada.
- Aislamiento poliuretano inyectado de 70mm sin CFC.
- Puertas correderas de cristal templado con cierre con llave.
- Control electrónico de la temperatura.
- Refrigeración estática.
- 4 ruedas pivotantes (2 con freno).

Refrigerante: R600A

Temperatura: -22 °C a -9 °C

Voltaje/frecuencia: 220 V / 1 / 50 Hz

Referencia	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia	Precio
TVS 220	222 L	48 kg	84,3 x 67 x 89,5 cm	115 W	390 €
TVS 300	304 L	54 kg	106,3 x 67 x 89,5 cm	135 W	460 €
TVS 400	387 L	57 kg	128,3 x 67 x 89,5 cm	190 W	510 €

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

Mini armario congelador 1

Puerta de cristal



CV60

CARACTERÍSTICAS

- Exterior e interior blanco.
- Puerta sin marco.
- Refrigeración estática.
- Puerta de cristal doble.
- Descongelación manual.
- Termostato mecánico.
- 4 pies.

Refrigerante: R600A / R290
Temperatura: -22 °C a -18 °C
Voltaje/frecuencia: 220 V / 1 / 50 Hz

Referencia	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia	Precio
UD 45	45 L	31,5 kg	57 x 50,5 x 58,5 cm	135 W	430 €
CV 60	57 L	38 kg	57 x 61 x 63,5 cm	120 W	650 €

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

**POR LA COMPRA DE UN
MINI CONGELADOR UD 45 O CV 60,
LE REGALAMOS:**

Valorado en
140 €



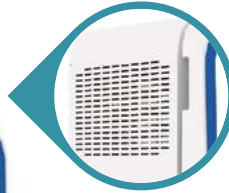
3 cajas de tarros, 20 uds./caja

Mini congelador

Puerta de cristal



Super Excite



Rejilla compresor



Puerta de cristal

CARACTERÍSTICAS

- Refrigeración ventilada.
- Descongelación manual.
- Clase de climatización L1.
- Iluminación interior mediante LED.
- Disponible en blanco o negro.

Refrigerante: varía según modelo.
Temperatura: -25 °C a -18 °C
Voltaje/frecuencia: 220 - 240 V / 1 / 50 Hz

Referencia	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Refrigerante	Precio
EXCITE WHITE	20 L	25 kg	35,6 x 46,3 x 65,8 cm	R134A/R600	780 €
SUPER EXCITE	62 L	59 kg	53 x 46,6 x 94,1 cm	R290	1 103 €

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

**POR LA COMPRA DE UN
MINI CONGELADOR EXCITE,
LE REGALAMOS:**

Valorado en
180 €



4 cajas de tarros, 20 uds./caja

Armario congelador 1

Puerta de cristal



CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero galvanizado revestido de exposi.
- blanco e interior en ABS alimentario.
- Cristal templado doble con autocierre.
- Descongelación manual.
- Termostato mecánico regulable.
- Termómetro digital.
- Iluminación interior mediante LED.
- Cierre con llave.
- 2 pies nivelables.

Refrigerante: R290
 Temperatura: -22 °C a -18 °C
 Voltaje/frecuencia: 220-240 V / 1 / 50 Hz

Referencia	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia	Precio
CV 370 CC	270 L	96 kg	59,5 x 64 x 196,5 cm	635 W	1 050 €

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

**POR LA COMPRA DE UN
 ARMARIO CONGELADOR,
 LE REGALAMOS:**

Valorado en
280 €



6 cajas de tarros, 20 uds./caja

Armario congelador 2

Puerta de cristal



Puerta de cristal,
Iluminación interior LED



Termómetro

CARACTERÍSTICAS

- Clase de climatización L1
- Iluminación interior mediante LED
- Refrigerante: R290
- 6 estantes GS y 5 estantes GSNV

Referencia	Clasificación y temperatura	Evaporador	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Precio
GLEE X SLIM	congelación: -25°C a -18°C	estático	130 L	83 kg	38 x 56,6 x 181,1 cm	1 350 €
GLEE X SLIM NV	congelación: -25°C a -18°C	ventilado	110 L	81 kg	38 x 56,6 x 181,1 cm	1 500 €

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

**POR LA COMPRA DE UN
ARMARIO CONGELADOR GLEE,
LE REGALAMOS:**

Valorado en
280 €



6 cajas de tarros, 20 uds./caja

Armario congelador 3

Puerta opaca



Gel Blanco



Gel Inox

CARACTERÍSTICAS

- Refrigeración estática con ventilador interno para igualar la temperatura en el interior de la cámara.
- Puerta con cierre automático con válvula de compensación.
- Cerradura con llave y doble guarnición.
- Cuadro de control con centralita electrónica.
- Descongelación manual por paro del compresor.
- Alarma en caso de subida de la temperatura.
- Botón de enfriamiento rápido.
- 4 pies nivelables.
- Posibilidad de adaptar un Kit plena carga (KPC*)

Refrigerante: R290

Temperatura: -25 °C a -15 °C

Voltaje/frecuencia: 220 V / 1 / 50 Hz

Referencia	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Precio
GEL BLANCO	658 L	127 kg	66,7 x 89,5 x 202 cm	1 650 €
GEL INOX	658 L	127 kg	66,7 x 89,5 x 202 cm	1 850 €

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

Armario congelador 4

Puerta de cristal



CVP 390 PT

CARACTERÍSTICAS

Armarios expositores de congelación para heladería.

- Exterior en chapa blanca.
- Interior en chapa blanca plastificada.
- Cristal triple con anti-vaho y guarnición magnética.
- Iluminación interior mediante LED.
- Cierre con llave.
- 2 pies nivelables + 2 rodillos.

CVP 390 PT:

- Evaporadores en estantes fijos de rejilla.
- Descongelación manual.
- Termostato mecánico y termómetro analógico.
- Canopy retroiluminado (PD).
- Cabezal retroiluminado
- integrado en puerta total (PT).

CVP 390 PTV:

- Estantes ajustables de rejilla.
- Descongelación automática
- Control digital de temperatura.



Iluminación interior LED
(Expo CVP 390 PT)



Termómetro

Referencia	Evaporador	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia	Precio
CVP 390 PT	estático	330L	120 kg	66 x 71 x 195,5 cm	621 W	1 500 €
CVP 390 PTV	ventilado	330L	120 kg	66 x 71 x 195,5 cm	621 W	1 650 €

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

Expositor de pastelería 1



CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero inox y aluminio negro.
- Puertas correderas.
- Refrigeración ventilada.
- Control digital.
- 2 estantes regulables en altura.
- Iluminación interior.

Refrigerante: R600A

Temperatura: 0°C a 12°C

Voltaje/frecuencia: 220 V / 1 / 50 Hz

Referencia	Evaporador	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia	Precio
VERS 100	ventilado	85 L	74 kg	70x45,2x65,4 cm	150 W	560 €
VERS 120	ventilado	115 L	82 kg	70x57x66,3 cm	160 W	745 €

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

Expositor de pastelería 2



VERA 900 R

CARACTERÍSTICAS

- Base de la vitrina fabricada en acero inox.
- Puertas traseras deslizantes con doble cristal.
- Resistencia de condensación frontal.
- 3 estantes con LEDs regulables integrados.
- Display electrónico de control de temperatura.
- Incluye 4 ruedas y 2 con freno.

Refrigerante: R290

Voltaje/frecuencia: 220 V / 1 / 50 Hz

Referencia	Clasificación y temperatura	Evaporador	Dimensiones L x P x A	Peso	Potencia	Precio
VERA 900 R	Refrigeración: 2°C a 8°C	ventilado	92,5 x 70,2 x 142 cm	154 kg	525 W	2 765 €
VERA 1200 R	Refrigeración: 2°C a 8°C	ventilado	125,5 x 70,2 x 141 cm	188 kg	540 W	3 050 €

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

Expositor de pastelería 3

Con 3 caras de cristal

CARACTERÍSTICAS

- Vitrina para la exposición de productos de heladería y pastelería.
- 3 caras de cristal triple.
- Sistema de antiempañamiento.
- Iluminación interior mediante LED.
- Condesación libre de mantenimiento.
- Termostato y termómetro electrónicos.
- 4 rodillos unidireccionales + 2 pies regulables.
- Cierre con llave.

Refrigerante: R290

Voltaje/frecuencia: 220 240 V / 1 / 50 Hz



Referencia	Clasificación y temperatura	Evaporador	Volumen	Peso	Dimensiones LxPxA	Potencia	Precio
VENERE PS	Refrigeración: -2°C a 10°C	estático	317 L	142 kg	69 x 73 x 200 cm	370 W	2 850 €
VENERE NV	Bi temperatura: -22°C a 5°C	ventilado	317 L	142 kg	69 x 73 x 200 cm	640 W	2 995 €

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

Maquinaria auxiliar



Batidoras Americanas



TORQ 145

CARACTERÍSTICAS MX 1000

- Servicio pesado (+ 75 usos día).
- Motor de alta potencia.
- Control HI / LOW / STOP / PULSE
- Cuchillas de acero inoxidable.

CARACTERÍSTICAS TORQ 145

- Preparación de alimentos y bebidas para triturar y mezclar.
- Servicio medio (50-60 usos día).
- Control HI / LOW / STOP / PULSE.
- Capaz de preparar 3 margaritas de 470 ml. en 8 segundos.
- Jarra de calidad profesional
- Cuchillas acero inoxidable.

Voltaje/frecuencia: 220V / 1 / 50 Hz



MX 1000

Referencia	Capacidad	Peso	Dimensiones L x P x A	Velocidad	Potencia	Precio
TORQ 145	1,5L	6,25 kg	19,1 x 20,3 x 45,1 cm	20000 / 24500 rpm	1490 W	650 €
MX 1000 NUEVO	2L	6,25 kg	21,6x20,1x45,1 cm	20000 / 30000 RPM	2600 W	1 020 €

POR LA COMPRA DE UNA BATIDORA AMERICANA LE REGALAMOS:

Valorado en
70 €



3 cajas de
SMOOTHIE
de frutas

Batidora



MLS 1

CARACTERÍSTICAS

- Uso profesional para elaborar batidos, cócteles y sorbetes.
- Estructura y vaso en acero inox.
- Microinterruptor de seguridad.
- 2 velocidades.

Voltaje/frecuencia: 220-240 V / 1 / 50 Hz



MLS 2

Referencia	Capacidad	Peso	Dimensiones L x P x A	Velocidad	Precio
MLS 1	0,5L	3 kg	20 x 23 x 49 cm	9.000 - 16.500 rpm	235 €
MLS 2	0,5L cada una	5,5 kg	33 x 16 x 49 cm	9.000 - 16.501 rpm	395 €

Granizadora

CARACTERÍSTICAS

Máquinas para preparar y dispensar granizados y sorbetes, con 1, 2 o 3 depósitos independientes de 12 litros.

- Sistema patentado TOTAL COLD: el enfriamiento comienza desde abajo, para enfriar hasta la última gota de producto, garantizando la calidad del producto y un desperdicio mínimo.
- Fácil desmontaje para limpieza y mantenimiento.
- Sistema de control electrónico intuitivo, con control de densidad y autodiagnosis.
- Doble espiral de agitado: vertical y horizontal, para una mezcla óptima del producto.
- Depósitos extraíbles de policarbonato.
- Tapas con luz LED.
- Paneles frontal y lateral en acero inox.
- Bandejas de goteo con indicador de nivel.

Refrigerante: R290

Voltaje/frecuencia: 220 - 240 V / 1 / 50 Hz



Referencia	Capacidad	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia	Precio
FIRST 1	1 X 12L	31 kg	24 x 56,6 x 77,1 cm	500 W	1 100 €
FIRST 2	2 X 12L	52 kg	43 x 54,8 x 77,1 cm	930 W	1 750 €
FIRST 3	3 X 12L	64 kg	62 x 54,8 x 77,1 cm	1150 W	4 350 €

Dispensador

Cualquier tipo de bebida té, café, leche, zumo, horchata, etc.

CARACTERÍSTICAS

- Grifo especial para dispensar bebidas especialmente densas y/o con pulpa.
- Control digital.
- Depósito extraíble de policarbonato.
- Mezcla de producto mediante agitador.
- Refrigeración en placa fría.
- Condensador de aletas con motoventilador.

Refrigerante: R134

Temperatura: 1 °C a 6 °C

Voltaje/frecuencia: 220-240 V / 1 / 50 Hz



Referencia	Capacidad	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia	Precio
E 112 NH	12 L	16,3 kg	31 x 37 x 70 cm	150 W	720 €
E 120 NH	20 L	16,6 kg	31 x 37 x 71 cm	160 W	790 €

Chocolatera baño maría

Preparación y servicio de chocolate a la taza

También para todo tipo de bebidas: leche, salsas, cremas, purés



Referencia	Volumen neto	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia	Precio
CHOCOLADY 5	5 L	9 kg	30 x 43 x 46,5 cm	1000W	500 €

Montadora de nata



CARACTERÍSTICAS

Maquinas automáticas para nata montada: mantienen refrigerada la nata líquida, y la montan y dispensan bajo demanda.

Disponen de depósito refrigerado de 2 y 2,5 litros y tienen una capacidad de producción de 50 kg/h.

- Depósito refrigerado a +4°C con sistema anti-hielo.
- Dispensador refrigerado con ajuste de dosificación.
- Partes en contacto con la crema totalmente desmontables
- para limpieza en profundidad.
- Altos niveles de rendimiento con crema fresca, UHT y con
- productos a base de vegetales.
- Ajuste del overrun para crema batida, mousse y crema semibatida
- para preparaciones de pastelería.
- KREAM:
- Bomba rotativa vertical autocebante.
- Sistema de limpieza rápida mediante desinfectante ABC*
- y agua a través del circuito integrado.

Voltaje/frecuencia: 220-240 V / 1 / 50 Hz

referencia	volumen	peso	dimensiones	Potencia	Precio
KREAM	2,5L	25kg	23 x 58 x 43 cm	500 W	3 850 €
KING	2 L	37 kg	24 x 56 x 45 cm	500 W	4 430 €

Crepera



DE 1



DE 2

CARACTERÍSTICAS

Planchas profesionales para crepes circulares de 40 cm de diámetro, simples o dobles, con placas de cocción antiadherentes.

- Mueble en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo +50 / +300°C.
- Superficie de la plancha teflonada.
- Luz indicadora de funcionamiento.
- Espátula de madera incluida (2 ud. en modelo CR-D240).
- Interruptor puesta en marcha independiente por placa.
- Termostato independiente por placa.

Referencia	Peso	Dimensión de la plancha	Dimensiones exterior	Potencia	Precio
CR E40	23 kg	Ø40 cm	45 x 48,5 x 24 cm	3000 W	440 €
CR D240	42 kg	Ø 40 cm cada placa	86 x 51 x 24 cm	2000 W	770 €

Gofrera



GF D

CARACTERÍSTICAS

Planchas profesionales para gofres rectangulares de 8x16 cm, simples o dobles.

- Estructura en acero inoxidable.
- Placas de cocción fijas en hierro fundido.
- Temperatura uniforme en toda la superficie de las placas.
- Bandeja inferior extraíble para recoger el exceso de pasta / grasa.
- Pies nivelables en altura.
- Interruptor ON/OFF.
- Termostato regulable.

Referencia	Capacidad	Peso	Dimensión de la plancha	Dimensiones exterior	Potencia	Precio
GF S	2	24 kg	2/ 8 x 16 x 1,5 cm	30 x 32 x 30 cm	2200 W	420 €
GF D	4	46 kg	4/ 8 x 16 x 1,5 cm	58 x 32 x 30 cm	4400 W	750 €

Hornos



RX 604

CARACTERÍSTICAS

- Temperatura máxima de 250°C.
- 4 bandejas perforadas.
- Incluye humidificador.
- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
- Modo continuo.



RX 304

Referencia	Capacidad bandejas	Peso	Dimensiones internas L x P x A	Dimensiones L x P x A	Potencia	Precio
RX 304	4x430x340 / 4 GN 2/3	35 kg	450 x 340 x 345 cm	59 x 67,5 x 54 cm	3100 W	550 €
RX 604	4X600X400 / 4 GN 1/1	52 kg	680 x 470 x 365 cm	82 x 80 x 56 cm	5700 W	1 150 €

Accesorios y material gráfico



Accesorios



TARRINA 80ML LA GLACIÈRE
ES00365 | 400 unidades



TARRINA 120ML LA GLACIÈRE
ES00366 | 400 unidades



TARRINA 160ML LA GLACIÈRE
ES00367 | 300 unidades



TARRINA 230ML LA GLACIÈRE
ES00368 | 300 unidades



PROTEGE CUCURUCHOS LA GLACIÈRE

ES00364 | 1000 unidades



DELANTAL LA GLACIÈRE

Delantal poliéster/algodón con bolsillo
y bordado logo La Glacière.
ES00369 | 1 unidades

Accesorios



SACABOLA DE HELADOS
INOX Ø 6

ES00145 | 1 unidad



SACABOLA DE HELADOS
INOX Ø 7

ES00208 | 1 unidad



ESPÁTULA HELADOS

ES00146 | 1 unidad



ENVASE TÉRMICO CUADRADO

0,5 L

Exterior: 12 x 12 x 10,6 cm

Interior: 9 x 9 x 6,6 cm

ES00315 | 64 unidades



CUCHARITAS COMPOSTABLES

ES00245 | 480 unidades



SERVILLETERO BAMBÚ

135 X 135 mm

ES00361 | 1 unidad



SERVILLETAS DE PAPEL

200 X 200 mm

ES00362 | 3000 unidades



SOSTENEDOR PARA
CUCURUCHOS X 3

ES00130 | 1 unidad



SOSTENEDOR PARA
CUCURUCHOS X 4

ES00316 | 1 unidad



EXPOSITORES DE
PALETINAS

ES00183 | 1 unidad



EXPOSITOR DE
CUCURUCHOS X 9

ES00132 | 1 unidad



EXPOSITOR DE
CUCURUCHOS X 15

ES00317 | 1 unidad

Material gráfico



CARTA DE SMOOTHIES

Tamaño 15 x 30 cm.
ES00322 | 1 unidad



PORTAGRÁFICAS A4

Tamaño A4 de metacrilato.
ES00319 | 1 unidad



CARTEL HELADOS

Tamaño 59,4 X 84,1 cm.
ES00264 | 1 unidad



EXPOSITOR PVC

Diseño personalizable.
ES00263 | 1 unidad

Diseños personalizables. Contacte con su comercial para tener más información.

Copas de helado

AUMENTE EL VALOR DE SU OFERTA

Las copas de helado le permiten crear propuestas completas, atractivas y con mayor valor añadido.

Le ofrecemos combinaciones de helados, toppings y salsas pensadas para inspirarle y facilitar su puesta en marcha.



Escanee y descubra
nuestro **Libro de recetas de copas de helado**

Índice Helados & Smoothies


Abanico bandeja	20	Cono Old Fashion Ø5,6	20	Mango	14
Acai Sunrise	16	Dúo de fresas	18	Mango	21
Amarena	13	Dúo de mandarinas	18	Mango sin gluten	18
Avellana	13	Estilo Cheesecake Oreo Nuevo	13	Mega cookie pepitas de chocolate con leche	22
Avellana italiana con chocolate	18	-rappé caramelo	17	Mojito Nueva receta	13
Avellana vegana	13	Fresa	14	Piña colada	13
Bayas power	17	Fresa love	17	Sandia	14
Beet boost	16	Fresa senga sin gluten	18	Surtido de choco bricks	21
Canela	13	Fusión de cítricos	13	Tiramisú con mascarpone	13
Caramelo a la sal	21	Galleta Oreo® Troceada	21	Tropical	14
Chocolate	14	Galleta wafer de caramelo	20	Tropical mix	16
Chocolate belga	18	Gominolas de fruta	21	Vainilla con caramelo	18
Chocolate negro	21	Green detox	16	Vainilla con vainas de Madagascar sin gluten	18
Chocolate vegano	13	Hibiscus Menta Nuevo	13	Vitamina Boost	17
Coco crush	16	Leche de coco	13	Yogur con moras	18
Cono artesano Ø5	20	Limón exprimido sin gluten	18		
Cono artesano Ø5,5	20	Limón lima	14		
Cono danés Ø8	20	Lotus	14		

Índice Complementos

Carta de smoothies	52	Protege cucurucho La Glacière	50
Cartel helados	52	Sacabola de helados inox Ø 6	51
Cucharitas compostables	51	Sacabola de helados inox Ø 7	51
Delantel La Glacière	50	Servilletas de papel	51
Envase térmico cuadrado	51	Servilletero bambú	51
Espátula helados	51	Sostenedor para cucurucho x 3	51
Expositor de cucurucho x 15	51	Sostenedor para cucurucho x 4	51
Expositor de cucurucho x 9	51	Tarrinas 120ml La Glacière	50
Expositor PVC	52	Tarrina 160ml La Glacière	50
Expositores de paletinas	51	Tarrina 230ml La Glacière	50
Portagráficas A4	52	Tarrina 80ml La Glacière	50

Leyendas

 Helado |  Crudo |  Precocido |  listo para servir después de la ejecución indicada

 4 h
4°C Tiempo y Temperatura de descongelación

 10 min
230°C Tiempo de cocción y Temperatura en horno tradicional o potencia en microondas

 24 h
4°C Tiempo y Temperatura de vida útil

NUEVO Nuevo producto/ Nueva receta disponible a partir del 5 de abril de 2026

Los pesos indicados son aproximados y pueden variar ligeramente. Los tiempos y potencia recomendada son orientativos, pueden oscilar en función de cada horno o microondas.

Condiciones generales de venta

Precios en euros sin IVA a partir del 17 de enero de 2026. Válidos para Península.

Pedido mínimo 100 € / 200 € Express

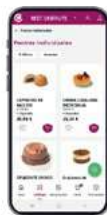
Pago contra reembolso a la entrega o mediante recibo.

Los precios pueden verse modificados en función de la variación del coste de la materia prima.

PIDA RÁPIDO CON
**NUESTRA APP
Y TIENDA ONLINE**

la compagnie des desserts
Hacer del postre todo un placer

NUEVO



DESCARGUE LA APP



ACCEDA A LA TIENDA ONLINE

<https://pedido.compagniedesdesserts.com/es>

O haga su pedido por WhatsApp



665 800 295



HORARIO DE ATENCIÓN

Lunes a jueves: 9h a 18h

Viernes: 9h a 15:30h

Puede realizar sus pedidos en cualquier momento (APP, tienda online y WhatsApp).
Los pedidos se gestionarán dentro del horario de atención de los días laborales.



Trofeos del Helado

Lanzamos la **5ª edición de los Trofeos del Helado**, un concurso dirigido a los **profesionales de la gastronomía**, que pone en valor el trabajo creativo entorno al helado.

Las pruebas finales serán el **martes 24 de marzo de 2026**, durante la Jornada Europea del Helado Artesano, en la prestigiosa **Escuela FERRANDI París**.

El evento estará presidido por **Philippe Urraca**, uno de los Mejores Artesanos de Francia, y por **Gilles Goujon**, chef con triple estrella Michelin y también Mejor Artesano de Francia, como Presidente de Honor del jurado.

Para conocer todos los detalles del concurso, visite: www.tropheesdelaglace.es





ANDALUCÍA : 95 241 14 25

BALEARES : 97 110 82 90

CANARIAS : 92 204 53 88

CATALUÑA : 93 654 72 72

LEVANTE : 96 311 66 21

MADRID : 91 786 03 03

NORTE : 94 642 34 03



@lacompagniedesdesserts.es



La Compagnie des Desserts España

comercialcdd@compagniedesdesserts.com

www.compagniedesdesserts.com/es



la compagnie des desserts

Hacer del postre todo un placer