

Tabla de alérgenos



giolatto

Tanto en la planta donde se elaboran nuestras materias primas como en el obrador, donde se producen los helados, también se trabaja con derivados de la leche, huevo, soja, gluten, frutos con cascara, sésamo y cacahuets, por lo que no se descarta la contaminación cruzada.

SABORES DE HELADOS

Sabor	gluten	huevo	leche	soja	sulfitos	sésamo	frutos de cáscara
Almendrado							
Avellana							
Bacio							
Banana Split							
Brownie							
Buonissimo							
Cafe							
Cassata							
Chocolate Blanco							
Chocolate Blanco con Maracuyá							
Chocolate con Leche							
Chocolate Negro							
Chocolate Negro con Jengibre							
Chocotela							
Coco con Chocolate							
Cookies							
Crema Catalana							
Cremino							
Cremino al turrón							
Cremino Pistacho							
Cremino Wafer							
Crujiente de chocolate							
Dolcezza di Latte Garrapiñada							
Dulce de Leche							
Fior di Latte & Mandarina							
Grand Cru							
Leche de Coco							
Leche Merengada							
Málaga							
Menta							
Milhojas							







































































Nata					
Nata Oreo					
Nata Piñones					
Nata Stracciatella					
Nellanut					
Nocciolato					
Panna Cotta con Fruta del Bosque					
Panna Cotta con Tantafruta Fragola					
Pesto de Pistacho & Mandarina					
Pistacho					
Profiteroles					
Ricotta Higo (Requesón con Higos Caramelizados)					
Sorbete de Fresa					
Sorbete de Frutas del Bosque					
Sorbete de Limón					
Sorbete de Mango					
Sorbete de Manzana Verde					
Sorbete de Melón					
Sorbete de Mojito					
Sorbete de Naranja de Valencia					
Sorbete de Piña					
Sorbete de Pomelo Rosa					
Tarta de Queso					
Tiramisu					
Tocino de cielo					
Torroncino italiano al pistacho					
Turrón con crujiente de chocolate					
Turrón Jijona					
Turrón yema de huevo					
Tutti Frutti					
Vainilla					
Velvet					
Yogurt					
Yogurt con Amarena					
Yogurt con Jengibre					
Yogurt con Mango					

Tabla de alérgenos



Tanto en la planta donde se elaboran nuestras materias primas como en el obrador, donde se producen los helados, también se trabaja con derivados de la leche, huevo, soja, gluten, frutos con cáscara, sésamo y cacahuetes, por lo que no se descarta la contaminación cruzada.

HELADOS ESPECIALES

Arroz con Amarena (especial intolerancias)		
Avellana (especial intolerancias)		
Fresa (especial intolerancias)		
Leche de Arroz al Cacao (especial intolerancias)		
Pistacho (especial intolerantes)		
Soja Natural (especial intolerancias)		
Té Verde Matcha (especial intolerantes)		
Vanilla con crujiente de chocolate (especial intolerancia)		

MOUSSE

Mousse de Helado al Chocotela y Cookies					
Mousse de Helado al Tiramisu					
Mousse de Helado de Milhojas					
Mousse Fior di latte					

Tabla de alérgenos



gluten



huevo



cacahuets



soja



leche



sulfitos



sésamo

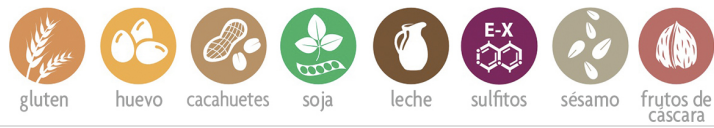
frutos de
cáscara

Tanto en la planta donde se elaboran nuestras materias primas como en el obrador, donde se producen los helados, también se trabaja con derivados de la leche, huevo, soja, gluten, frutos con cáscara, sésamo y cacahuets, por lo que no se descarta la contaminación cruzada.

TARTAS

Tarta Buonissimo						
Tarta Cioccocrock						
Tarta Clásica						
Tarta Cremino						
Tarta Cremino Pistacho						
Tarta de Avellana con Nata						
Tarta de Avellana y Chocolate Blanco						
Tarta de Chocotela y Avellana						
Tarta de Cookies						
Tarta de Limón y Naranja						
Tarta de Tarta de Queso						
Tarta de Tiramisú						
Tarta de Yogurt con Amarena						
Tarta de Yogurt con Mango						
Tarta Semihelada de Tiramisu						

Tabla de alérgenos

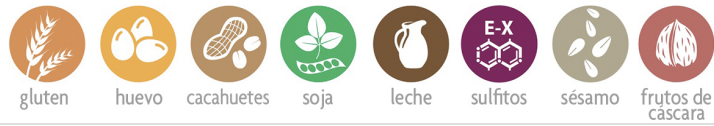


Tanto en la planta donde se elaboran nuestras materias primas como en el obrador, donde se producen los helados, también se trabaja con derivados de la leche, huevo, soja, gluten, frutos con cascara, sésamo y cacahuetes, por lo que no se descarta la contaminación cruzada.

MINIPOSTRES

Minipostre Cremino						
Minipostre Cremino Pistacho						
Minipostre Dulce de Leche						
Minipostre Tarta de Queso						
Minipostre Tiramisu						
Minipostre Tiramisú (Vaso)						
Minipostre Yogurt con amarena						
Minipostre Yogurt con Mango						

Tabla de alérgenos



Tanto en la planta donde se elaboran nuestras materias primas como en el obrador, donde se producen los helados, también se trabaja con derivados de la leche, huevo, soja, gluten, frutos con cascara, sésamo y cacahuets, por lo que no se descarta la contaminación cruzada.

TAZAS HELADAS

Taza Cookies



Tiramisú Semifrio (Taza)

