

# Tabla de alérgenos



gluten



huevo



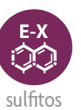
cacahuets



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.

## SABORES DE HELADOS

Almendrado



almendrado con crocante

Avellana



Bacio



Banana Split



Brownie



Buonissimo



Café



Cassata



Chocolate Blanco



Chocolate Blanco con Maracuyá



Chocolate con Jengibre



Chocolate con Leche



Chocolate Negro



Chocotella



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 &amp; Mandarina



Grand Cru



Leche de Coco



Leche Merengada



Málaga






Menta



Milhojas



Nata					
Nata Piñones					
Nata Stracciatella					
Nellanut					
Nocciolato					
Oronero					
Panna Cotta con Fruta del Bosque					
Panna Cotta con Tantafruta Fragola					
Pesto de Pistacho & Mandarina					
Pistacho					
Profiteroles					
Ricotta Higo					
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					
Tiramisú					
tiramisu					
Tocino de cielo					
Torroncino italiano al pistacho					
Turrón con crujiente de chocolate					
Turrón de yema de huevo					
Turrón Jijona					
Tutti Frutti					
Vainilla					
Velvet					
Yogurt					
Yogurt con Amarena					
Yogurt con Jengibre					
Yogurt con Mango					

## 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 cáscara, sésamo y cacahuets, 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 )



## 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 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 Chocotella 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 Tiramisú						



## 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 cáscara, sésamo y cacahuets, por lo que no se descarta la contaminación cruzada.

## TAZAS HELADAS

Taza Cookies



Tiramisú Semifrio (Taza)



## MOUSSES

Mousse de Helado al Chocotela y Cookies



Mousse de Helado al Tiramisu



Mousse de Helado de Milhojas



Mousse Fior di latte



## GRANIZADAS

Granizada de Café



Granizada de Fresa



Granizada de Limón

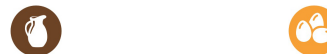


Granizada de Menta



## CERÁMICAS

Ceramica Crema Catalana



## GALLETAS

Cucurucho



Cucurucho SIN GLUTEN



Galleta giolatto

