

# Tabla de alérgenos



gluten



huevo



cacahuetes



soja



leche

E-X  
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 cacahuetes, por lo que no se descarta la contaminación cruzada.

## SABORES DE HELADOS

Almendrado					
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 & 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					
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



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.

## 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)



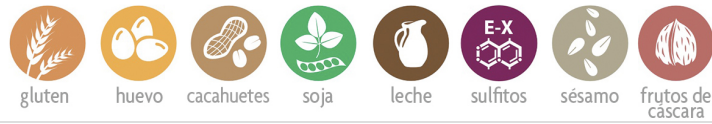
Té Verde Matcha (especial intolerantes)



Vanilla con crujiente de chocolate (especial intolerancia )



## Tabla de alérgenos



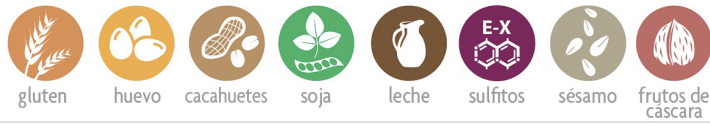
giolatto

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 cacahuetes, 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



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.

## MINIPOSTRES

Minipostre Cremino					
Minipostre Cremino Pistacho					
Minipostre de Tiramisú					
Minipostre Dulce de Leche					
Minipostre Tarta de Queso					
Minipostre Tiramisu					
Minipostre Yogurt con amarena					
Minipostre 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.

### 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

