## 

## Home Productos Sucursales Contacto

## Delicato

Fábrica de Helado Artesanal

Delicato nace en el año 2021, mediante la fusión de un grupo de empresarios creativos, comprometidos con la elaboración de un helado artesanal de la más alta calidad. Nuestra empresa se respalda en la experiencia de profesionales con más de 40 años en la fabricación de cremas y postres helados. Todos los procesos para lograr un helado artesanal equilibrado en sabor, creamosidad y aroma nos enorgullecen, haciendo que nuestro producto final reúna las características necesarias para que nuestros clientes lo disfruten y aprecien.

**Misión**

Producir y distribuir productos helados artesanales en Córdoba y otras provincias, brindando altos estándares de satisfacción a nuestros clientes mediante una experiencia total en el goce de los mismos.

**Visión**

Posicionar y expandir nuestra empresa mediante la fabricación de helado artesanal y postres, cuidando la calidad en todas las etapas para la elaboración de sabores y productos helados, acordes a las necesidades de nuestros clientes.

**PRODUCTOS**

*El Helado*

*El helado es un alimento completo con un alto contenido nutricional, que se obtiene mediante la congelación de una mezcla a base de agua o leche, crema, azúcar, huevo y fruta, proporcionando a las personas, proteínas, vitaminas, azúcares, grasas y sales minerales.*

*Desde el punto de vista químico, es una espuma en la que intervienen tres fases:****líquida****(base láctea),****sólida****(congelación) y****aeriforme****(incremento de volumen).*

*Ventajas Helado Artesanal*

* Ingredientes frescos, naturales y de calidad
* No contiene conservadores, saborizantes y colorantes artificiales
* Desarrollo de sabores ilimitado
* Poca cantidad de aire (mayor cálidad)
* Elaboración a base de Crema de leche (sabores a la crema)
* Fabricación sin Grasa

**HELADOS**

Contamos con más de 45 sabores de elaboración artesanal, en stock constante. Además, trabajamos con materias primas de primera calidad y maquinarias importadas con la más alta tecnología en producción de helados.

**POSTRES**

Producimos postres para restaurantes y emprendimientos gastronómicos, como Almendrado, Bombón Suizo, Bombón Escocés y otros. De producción artesanal y con stock constante.

**PDF CON GUSTOS, SABORES Y ENVASADOS:**

[**https://creambury.com.ar/wp-content/uploads/2021/07/CREAMBURY-carta2021.pdf**](https://creambury.com.ar/wp-content/uploads/2021/07/CREAMBURY-carta2021.pdf)

– baldes –

10 LITROS

TRADICIONALES

Americana  
Crema del Cielo  
Chocolate  
Dulce de Leche  
Frutilla a la Crema  
FRAMBUESA  
Limón  
Frutilla/KIWI  
Naranja/MANGO  
Vainilla  
Manzana Verde

ESPECIALES

Banana Split  
Cereza A LA PANNA  
Chantilly con Frutilla  
Chocolate Bariloche  
Chocolate Blanco  
CHOCOLATE AMARGO  
MARACUYÁ  
Coco CON Dulce de Leche  
Dulce de Leche Granizado  
Ananá  
Durazno  
SÚPER Flan CON Dulce de Leche  
Granizado  
Menta Granizada  
SÚPER Dulce de Leche  
LIMÓN CON FRUTILLAS MACERADAS  
COKIES CON DULCE DE LECHE

SUPER ESPECIALES

Quinotos al Whisky  
Chocolate con Almendras  
Chocolate con Nuez  
Chocolate DE LA CASA  
Dulce de Leche Bombon  
CHOCOTORTA  
MASCARPONE CON Frutos ROJOS  
CREMA RUSA  
Sambayón  
Tramontana  
Tiramisú  
Mantecol

**SUCURSALES**

**copiar formato caserrato**

<https://www.caseratto.com.ar/pag/sucursales.php>

**CONTACTO**

**copiar formato cREAMBURY**

<https://creambury.com.ar/contacto/>