



the GELATO LAB

THE GELATO LAB



Propuesta de valor

Creamos helados para restaurantes, hoteles, franquicias y entidades, a través de una experiencia de personalización y co-creación, que permite agregar valor a la cadena de servicio de nuestros clientes.



Productos o Servicios

Co-creación y maquilación de helado artesanal, personalizado y flexible en cantidades institucionales:

- ✓ **Bases:** láctea, yogurt, vegana, frutas
- ✓ **Endulzantes:** azúcar, fructosa, stevia, panela.
- ✓ **Saborización y aditivos:** de acuerdo a las necesidades del cliente.



Beneficios

- ✓ Contamos con un método de personalización de gelatos que nos permite ser flexibles.
- ✓ Abarcamos todos los tipos de bases (Láctea, yogurt, vegana y frutal).
- ✓ Tenemos 4 tipos de endulzantes que cubren las necesidades del sector (azúcar, fructosa, stevia y panela).
- ✓ Podemos añadir los complementos alimenticios que requiera el cliente.

Contacto

Edwin Zea Yanza | edwin.zea@udea.edu.co | 3158751122