



LISTADO DE SABORES

• Aceite de Oliva con ralladura de limón amarillo	P
• Algodón de azúcar	C
• Arroz con leche	C
• Avellana	E
• Baileys	E
• Blue matcha (Butterfly Pea)	E
• Blueberry	C
• Bourbon con nuez caramelizada	P
• Café de Olla	E
• Café Espresso	C
• Cajeta	C
• Calabaza con especias (Pumpkin spice)	E
• Canela	C
• Carajillo	P
• Caramelo	C
• Caramelo con macadamias	E
• Caramelo Salado	C
• Cardamomo	C
• Cava - Champagne	P
• Cerezas Amarena	E
• Cerveza Oscura	E
• Chai	C
• Cheesecake de fresa	E
• Cheetos ( Queso Cheddar)	P
• Chicle / Chicle con chispas tutti-fruti	C/E
• Chocomezcal	E
• Chocolate Abuelita /Oaxaqueño	C/E
• Chocolate blanco con polvo de frambuesas liofilizadas	P
• Chocolate con Brownie y caramelo	P
• Chocolate de leche (conejito)	E
• Chocolate Semiamargo tradicional	C
• Churro	C
• Coco	C
• Cookie Dough en base de mantequilla	E
• Cookies & Cream	C
• Crema de leche dulce con malvaviscos quemados	E
• Doble chocolate (Blanco y de leche)	E
• Crema de leche con jelly de frambuesa y trocitos de dona	E
• Dulce de Leche	C
• Duraznos con miel de romero	E
• Ferrero	E
• Fiori di latte	C
• Flan	E
• Frambuesa y zarzamora con trocitos de chocolate	E
• Fresa	C
• Fresa o Frambuesa con stracciatella blanca	E
• Fresas a la crema	C
• Frutos Rojos	C
• Gloria (cajeta y nuez)	E
• Gorgonzola con cerezas	E
• Gorgonzola con miel y nuez de castilla	E
• Gouda solo o con ate de membrillo	E/P





LISTADO DE SABORES

- Helado de dulce de miel (Honeycomb) E
- Helado Galaxia: Carbon, flor butterfly y limonada rosa P
- Hoja Santa E
- Jengibre C
- Kahlua E
- Lavanda con miel C
- Leche quemada C
- Licor 43 E
- Licor de naranja con trocitos de chocolate amargo E
- M&M's C
- Mascarpone C
- Matcha C
- Mazapán C
- Menta chips C
- Mezcal P
- Nata E
- Nogada P
- Nutella C
- Palomitas de Caramelo C
- Pan de muerto E
- Base dulce con panque de mantequilla tostado y mermelada de frutos del bosque E
- Parmesano con mermelada de higos P
- Pastel de 3 leches E
- Pavlova con mix de berries E
- Pay de limón con galleta María mini C
- Pay de limón con blueberry E
- Pay de manzana E
- PBJ con trocitos de croissant C
- Pimienta negra con almendras tostadas E
- Pimienta Rosa con mermelada de frutos rojos E
- Ricotta con licor de naranja y pistache P
- Ricotta con pistaches y chocolate E
- Rocky Road (Chocolate con nuez y malvaviscos) E
- Romero con miel C
- Rompopo C
- S'mores (Chocolate con galletas y malvaviscos quemados) E
- Sal con caramelo C
- Selva Negra (chocolate con cerezas) E
- Snickers (cacahuete, chocolate y caramelo) E
- Speculoos (Base especiada con trocitos de galleta Lotus) E
- Stracciatella C
- Taro C
- Té Earl grey con naranja E
- Tequila P
- Tiramisú E
- Tiramisú Red Velvet E
- Tortuga chocolate, caramelo y nueces E
- Turrón E
- Vainilla vaina 100% natural E
- Vainilla Carbón E
- Vinagre balsámico con marmoleado de frambuesa E
- Violetas con lemon curd E
- Whisky P





- Campari Spritz (toronja)
- Cítricos (naranja, toronja, limón)
- Coco
- Durazno
- Frambuesa
- Fresa
- Fresa con chamoy (Picafresa)
- Frutos rojos
- Frutos rojos con acai
- Guanábana
- Guayaba (Jengibre)
- Jamaica / Jamaica con Canela
- Kiwi Fresas
- Lichi - Frambuesas- Rosas
- Limón (Variedades: Menta, Hierbabuena, Albahaca, Pepino)
- Limonada Rosa
- Mandarina (temporada)
- Mango (Chamoy y tajin)
- Mango maracuyá
- Manzana Verde
- Maracuya
- Margarita (Limón, Tamarindo)
- Melón
- Mojito (Ron, limón y hierbabuena)
- Naranja (Jugo 100%)
- Naranja - guayaba-fresa
- Naranja albahaca
- Naranja Tequila
- Naranja, guayaba, fresa
- Piña Colada
- Piña Prosecco
- Ponche Navideño (Jamaica, canela guayaba, manzana, tejocote)
- Sandía
- Sangría de frutos rojos
- Tamarindo (chamoy y tajin)
- Tamarindo con chamoy
- Té de jazmin con duraznos
- Vino rosado con frambuesas
- Whisky Manzana verde
- Yogurt solo o con fresa / mango
- Zapote con naranja

P  
E  
C  
E  
E  
C  
E  
C  
E  
C  
C  
E  
E  
C  
E  
C  
E  
C  
E  
C  
E  
C  
E  
C  
E  
C  
E  
C  
E  
E  
C  
E  
E  
P  
E  
C

SORBETES (AGUA)





## QUIENES SOMOS

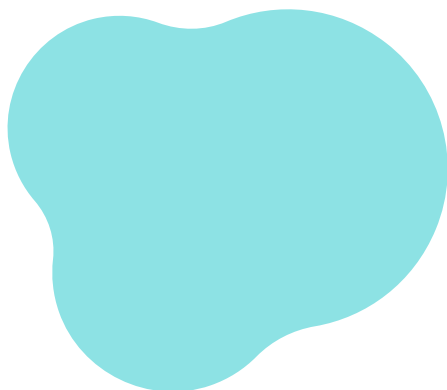
Somos un taller de helados artesanales, elaboramos diariamente nuestros helados y los producimos con la mejor materia prima natural, libre de colorantes, estabilizantes y emulsificantes, sin gluten ni huevo.

En Glace tenemos el objetivo de ofrecerle a los chefs una solución de postres de acuerdo a sus necesidades y requerimientos, se trata de un servicio de helado personalizado donde definimos en conjunto las propiedades, sabor y característica del helado que desean servir a sus comensales.



## NOTAS IMPORTANTES

- Los pedidos se entregan en 2 a 3 días hábiles
- Horario para tomar pedidos es de lunes a viernes de 9:00 am y hasta las 17:00 pm. Después de la 1 p.m se tomará para producción al siguiente día
- Pedidos urgentes tienen costo adicional \$150.00 pesos, por galón dependiendo de la existencia de inventario.
- Los pedidos se realizan al celular 55 5217-9173 o vía mail: pedidos@glacehelado.mx
- Entrega a domicilio sin costo a partir de 3 cubetas en (CDMX y algunas áreas de EDOMEX) de lunes a sábado
- Precios sujetos a cambio sin previo aviso



## CONTACTO

55 5217-9173  
hola@glacehelado.mx